

Успішне впровадження системи мотивації залежить від балансу між двома цими підходами. Необхідно відмітити, що найбільш продуктивною системою мотивації є нематеріальна мотивація, що характеризується підвищенням результативності персоналу та позитивно впливає на прибутковість роботи.

Список використаних джерел

1. Борданова Л. С. Управління персоналом: навчальний посібник / Борданова Л.С., Мельничук В. Е., Рощина Н. В. Київ: видавництво КПІ, 2020. С. 71.
2. Економіка підприємства: підручник / за заг. ред. С. Ф. Покропівного – Київ: КНЕУ, 2006. С. 384–386.
3. Мотивація персоналу: додайте бізнесу ефективності. URL: <https://eduhub.in.ua/news/motivaciya-personalu-dodayte-biznesu-efektivnosti>.
4. Як ефективно впровадити систему мотивації для персоналу. <https://blog.agrokebety.com/yak-efektyvno-vprovadyty-systemu-motyvatsiyi-dlya-personalu>.

Тулінова К.,
3 курс, 7 група ФРГТБ ДТЕУ
Науковий керівник
Ведмідь Н., *д-р екон. наук, проф. (ДТЕУ, м. Київ)*

БЕКГРАУНД АВТОМАТИЗАЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВІЙНИ

На сьогоднішній день автоматизація бізнесу стає невід’ємною складовою успішного ведення діяльності більшості сфер економічної діяльності. Умови війни змусили власників вносити корективи в функції ресторанного бізнесу, для пошуку нових можливостей та підтримки ефективності і рентабельності свого закладу. Основним рішенням є використання автоматизованих систем управління, зокрема – у ресторанному бізнесі.

Автоматизація закладів ресторанного бізнесу – це процес використання комп’ютеризованих систем для підтримки різних аспектів управління бізнесом. Це може включати в себе відстеження запасів, замовлення товарів, керування персоналом та обслуговування клієнтів [1].

Використання інформаційних технологій у ресторанному бізнесі сприяють підвищенню ефективності діяльності закладів, зменшити час на обробку замовлень та оплату, забезпечити точний облік запасів та зменшити витрати на працю. Крім того, ІТ-рішення можуть допомогти підвищити рівень задоволеності клієнтів, наприклад, шляхом забезпечення швидкої та якісної обробки їх замовлень та процесу обслуговування в цілому.

Автоматизація закладів у ресторанному бізнесі сприяє їх можливості удосконалювати основні бізнес-процеси, зокрема надавати зручні послуги з замовлення та доставки продуктів, розробляти адаптивні до зовнішніх умов ринку мобільні додатки, здійснювати моніторинг та пропонувати актуальні для споживача пропозиції щодо продуктів, послуг, збільшувати можливості автоматизації повторюваних процесів персоналу під час обслуговування споживачів та інше.

Варто зазначити, що в умовах війни в Україні для ефективної автоматизації закладів ресторанного бізнесу доцільно застосовувати хмарні версії програмних продуктів, які пропонують, на сьогоднішній день, більшість ІТ-виробників. Таке рішення дозволяє синхронізувати необхідні дані в системі та здійснювати усі необхідні операції, незважаючи на несприятливі поточні умови на ринку (відключення електроенергії, нестабільний інтернет-зв'язок тощо) [2].

Крім того, автоматизація може допомогти в ресторанному бізнесі в умовах війни забезпечити безконтактну можливість здійснити оплату замовлення, що зменшує ризик поширення інфекційних захворювань (зокрема, COVID-19). Клієнти можуть замовити їжу через мобільні додатки, сканувати і платити за меню за допомогою QR-кодів, а також надавати швидкі і безпечні послуги.

Основними ІТ-рішеннями, які використовуються для автоматизації бізнесу на ринку ресторанних послуг в умовах війни є:

- Інтернет-замовлення, які дозволяють ресторонам зменшити кількість безпосереднього контакту з клієнтами.
- Безконтактна оплата, яка є актуальним та зручним рішенням щодо оплати послуг споживачем у більшості закладів ресторанного бізнесу.
- Використання POS-систем, які дозволяють ресторану здійснювати облік замовлень та управління закладом в цілому.
- Використання системи контролю якості їжі. Автоматизовані системи контролю якості можуть допомогти ресторану відстежувати якість їжі, контролювати процес приготування, і, таким чином, підтримувати стан здоров'я клієнта на належному рівні [1].

Таким чином, автоматизація закладів ресторанного бізнесу в умовах війни дозволяє підвищити ефективність роботи, знизити витрати, покращити якість обслуговування споживачів та сприяти відновленню ринку ресторанних послуг в цілому.

Список використаних джерел

1. Автоматизація ресторану. – URL: <https://joinposter.com/ua/business/restaurant>
2. Автоматизація закладів харчування в умовах війни. – URL: <https://www.epravda.com.ua/publications/2022/06/23/688457/>

Тулінова К.,
3 курс, 7 група ФРГТБ ДТЕУ
Науковий керівник
Романчук Л., канд. екон. наук, доц. (ДТЕУ, м. Київ)

УПРАВЛІННЯ ПРОФЕСІЙНОЮ АДАПТАЦІЄЮ ПЕРСОНАЛУ СУБ'ЄКТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Важливою складовою роботи колективу в організації ресторанного бізнесу при залученні персоналу суб'єкта є управління професійною адаптацією. Адаптація працівника – це процес його входження в колектив, ознайомлення з правилами і традиціями, які є на підприємстві. Необхідний певний проміжок часу, щоб працівник став активним членом колективу і брав участь у його діяльності [1, с. 112]. Процес адаптації повинен допомагати новим працівникам створювати позитивне ставлення до підприємства, його відділень і довірених підприємств, необхідних для високої продуктивності праці.

Крім того, ефективними показниками управління професійної адаптації можна вважати задоволення суб'єкта від роботи, якість виконаного завдання та правильний вибір професійної діяльності персоналу. В ресторанному бізнесі, онбординг є головним процесом, оскільки перші дні роботи в ресторані мають вирішальне значення для того, щоб новий працівник без труднощів приєднався до команди, досяг великих результатів і був лояльним до співробітників. Система людських ресурсів адаптації персоналу є найбільш продуктивною і відповідає цій формі організації виробництва і технологій та може стати неефективною, оскільки зовнішні і внутрішні елементи ресторану змінюються з часом.