

ПРОБЛЕМА СОЗДАНИЯ ЭФФЕКТИВНОЙ СТРУКТУРЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ПРОЦЕССАМИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

студент *Баканов Т.Л.*

(научный руководитель проф. *Балацкий О.Ф.*)

Современная экономика наследовала высокие стандарты эффективности от прошедшего этапа развития общества и это означает, что этап «кустарного» существования сферы услуг, при котором каждое из предприятий было результатом «штучного» предпринимательского труда, окончен. Современный предприниматель хочет высокого качества и предсказуемости в услугах, т.е. стандартизации.

А массовое производство сложной продукции требует также организации массовых услуг по ее эксплуатации. Ответом на все эти вызовы и стала проблема создания и формирования организационной структуры управления производственными процессами в ресторанном бизнесе, с чем связана актуальность темы настоящего проекта.

Вышеизложенная проблематика обусловила цель проекта – изучить особенности функционирования структуры управления в ресторанном бизнесе. Объект исследования – организационная структура и её особенности функционирования. Предмет исследования – специфика отделов структуры управления в ресторанном бизнесе.

В задачи проекта входит:

1. Изучение теоретических основ организации ресторанного бизнеса.

2. Обзор современной сферы общественного питания в Украине.

3. описание процесса организации управления предприятием общественного питания ООО РК «МОДЕРН» в г.Сумы.

- рассмотрение общей структуры управления и её анализ;

- изучение отделов как составляющих организационной структуры выявления сильных и слабых сторон;

- выделение методов управления и средств информационного обеспечения.

4. Описание процесса организации работы отдела сбыта ООО РК «МОДЕРН» в г.Сумы.

5. Повышение эффективности управление персоналом за счёт внедрения новых способов нормирования труда.

Мотивом исследования данной тематики является повышение эффективности работы структуры управления предприятия, повышение качества предоставляемых услуг, конкурентоспособности и, следовательно получение прибыли.

Теоретический и информационной базой исследования послужили работы отечественных работы отечественных и зарубежных специалистов, изучающих системы общественного питания, материалы специализированной периодической печати: журналы «Эксперт», «Питание и общество», «Практический маркетинг», «Ресторанное дело», «Ресторан Эксклюзив», «Ресторанные ведомости», «Торговое оборудование», и др.

Сфера общественного питания за годы реформ претерпела существенные изменения и доказала в целом свою высокую мобильность и конкурентоспособность. В последнее время наблюдается заметное повышение качества продукции и обслуживания потребителей в данном секторе.

В ближайшее время можно ожидать довольно жесткой конкуренции в борьбе за потребителя, и задача наших торговых предприятий – сохранить цивилизованную отечественную торговлю и национальную культуру питания.

Список использованной литературы.

1. Вейл Питер. Искусство менеджмента. -М Новости, 1993.-221с.
2. Андрушків Б.М., Кузьмин О.Е. «Основы менеджменту».-Львів: «світ»,1995.-226с.
3. Зигерд В.,Ланг л. «Руководство без конфликтов»:сокр.пер.с нем.-М.:Экономика,1990.-335с.
4. Кнорринг В.И. Искусство управления М БЕК,1997.-288с. Гравин В. Дятлов В. Основы кадрового менеджмента – М1996.-608с.
5. Румянцева К.В. Менеджмент в организации. - М.:УЦ «Перспектива»,1997. -321с.
6. Шекня С.В. «Управление персоналом современной организации»: учеб.пособие.-М.:Бизнес школа «Интел синтез»,1996.-300с.
- 7.«Словарь-справочник менеджера»-М.:1996.-608с.
8. Герчикова И.Н. Менеджмент: Учебник.-3-е изд.,перераб.и доп. М.: Юнити, 2001.-501с.