

ТІМБІЛДІНГ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ У РЕСТОРАНАХ «ПУЗАТА ХАТА»

ЗАДОРЖНА Дар'я,

здобувач освітнього ступеня «Бакалавр»

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Сучасний ринок послуг, зокрема ресторанний бізнес, характеризується високою конкуренцією, швидким темпом роботи та високими вимогами до якості обслуговування клієнтів. В умовах постійних змін і нестабільного середовища ключовим чинником успіху стає ефективна робота команди. Тімбілдінг, як комплекс заходів, спрямованих на покращення взаємодії між співробітниками, дозволяє не лише оптимізувати внутрішні бізнес-процеси, а й створити позитивну атмосферу в колективі, що безпосередньо впливає на якість обслуговування. Особливо актуальним цей підхід є для мережі ресторанів «Пузата Хата», де високий рівень сервісу та згуртованість команди є запорукою стабільного зростання та задоволеності клієнтів.

Тімбілдінг – це система цілеспрямованих дій, спрямованих на формування та розвиток командної роботи через організацію спеціалізованих заходів. Основною метою цих заходів є покращення комунікації, зміцнення довіри, формування спільних цінностей та стимулювання креативності всередині колективу. Методики тімбілдингу можуть варіюватися від простих ігор та вправ до масштабних корпоративних тренінгів та виїзних семінарів. Незалежно від форми, ключовим аспектом є інтеграція співробітників, яка веде до підвищення продуктивності та зміцнення корпоративної культури.

У ресторанному бізнесі, де робочий процес базується на швидкому прийнятті рішень і тісній взаємодії між співробітниками, тімбілдінг набуває особливої ваги, адже регулярні заходи з його елементами сприяють розвитку навичок ефективного спілкування, що дозволяє оперативно вирішувати робочі конфлікти та уникати непорозумінь. Регулярні тімбілдингові заходи сприяють розвитку навичок ефективного спілкування, що дозволяє швидко вирішувати робочі конфлікти та уникати непорозумінь між співробітниками, а також стимулює підвищення внутрішньої мотивації, що, у свою чергу, позитивно впливає на рівень обслуговування клієнтів. Неформальне спілкування поза робочим процесом сприяє розвитку креативності, дозволяючи знаходити нові рішення та оптимізувати робочі процеси, що є особливо важливим у сфері HoReCa.

Мережа ресторанів «Пузата Хата», яка протягом багатьох років займає провідне місце на ринку завдяки орієнтації на якісний сервіс та інноваційні підходи в управлінні персоналом, демонструє особливості застосування тімбілдингу. В умовах високої плинності кадрів та постійного стресового навантаження, впровадження системних програм тренінгів дозволяє співробітникам краще пізнати один одного, що сприяє створенню атмосфери взаємної підтримки та розуміння. Заохочення до участі в командних завданнях

допомагає виявити потенціал окремих співробітників, розвиваючи їхні лідерські якості та готуючи до майбутніх керівних ролей, а регулярні тимбілдінгові заходи дають можливість менеджерам виявляти слабкі місця в роботі колективу і впроваджувати сучасні методи управління, що позитивно впливає на загальну ефективність роботи ресторану. Завдяки злагодженій роботі команди, яка відзначається високим рівнем внутрішньої комунікації та взаєморозуміння, заклади «Пузата Хата» здатні надавати сервіс високої якості, що безпосередньо впливає на імідж бренду та прибутковість бізнесу.

Інтеграція тимбілдінгу як елементу системи управління персоналом має ряд переваг, зокрема встановлення ефективної комунікації між співробітниками різних рівнів, що полегшує обмін інформацією та ідеями, а також створення умов для спільного вирішення проблем, що сприяє зменшенню внутрішніх конфліктів і формуванню довіри між колегами. Гнучкість та готовність команди до змін дозволяють оперативно реагувати на виклики ринку та оптимізувати бізнес-процеси, а розвиток особистісних якостей через тимбілдінг стимулює зростання комунікативних і лідерських навичок кожного співробітника, що є важливим для їхнього кар'єрного зростання та ефективного управління. Таким чином, інтеграція елементів тимбілдінгу в систему управління персоналом не лише підвищує професійну майстерність співробітників, а й сприяє формуванню здорового корпоративного клімату, що є критично важливим для успішного функціонування ресторанного бізнесу.

Підсумовуючи, для мережі ресторанів «Пузата Хата» впровадження тимбілдінгових заходів стає стратегічним інструментом, який забезпечує стабільний розвиток, покращення якості обслуговування та конкурентоспроможність на ринку. Систематична робота над удосконаленням внутрішніх процесів через організацію командних тренінгів сприяє не лише зниженню плинності кадрів, а й формує позитивний імідж компанії серед клієнтів та партнерів.

Таким чином, впровадження ефективних програм тимбілдінгу є важливим кроком до підвищення загальної ефективності управління персоналом, що в свою чергу сприяє досягненню високих бізнес-результатів та забезпеченню сталого розвитку ресторанної мережі в умовах сучасної конкурентної боротьби.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Офіційна сторінка ресторану «Пузата Хата» : URL: <https://puzatahata.ua/>
2. Балабанова Л. В., Сардак О. В. Управління персоналом. Підручник.— К.: Центр учбової літератури, 2011. URL: http://moodle.nati.org.ua/pluginfile.php/12435/mod_resource/content/1/balabanova_l_v_sardak_o_v_upravlinnya_personalom.pdf
3. Новікова М.М. Технологія управління персоналом: теоретичні та методичні аспекти / М. М. Новікова, Л. О. Мажник. Харків: ХНАМГ, 2016.

Науковий керівник: к. е. н., доцент Гопкало Л. М.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Національний університет харчових технологій
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства

ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

**ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

12 березня 2025 року, Київ

КИЇВ 2025

Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 20 березня 2025 р.)

Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України: збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 350 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С. В. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Сердюк М. Є. – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Олюніна С. Л. – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2025

© НУБіП України, 2025