

ТИПИ, МЕТОДИ ТА ФОРМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

КРАВЧЕНКО Тетяна,

здобувачка освітнього ступеня «Бакалавр»

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Сфера ресторанного бізнесу включає різноманітні заклади та широкий спектр споживачів, що створює значну конкурентну боротьбу. Успіх у цій галузі значною мірою залежить від грамотно організованого виробничого процесу, тому особливо важливо приділяти увагу аналізу його типів, методів та форм. Ресторанний бізнес займає важливе місце в індустрії гостинності, що робить дослідження тенденцій його розвитку в сучасних умовах України надзвичайно актуальним. Це обумовлено високим рівнем ризикованості цього виду діяльності, поєднаним із його соціально-орієнтованою природою, спрямованою на задоволення потреб населення у якісному харчуванні, відпочинку та організації дозвілля [1, с. 282].

Однією з ключових основ діяльності ресторанного бізнесу, як і будь-якої іншої підприємницької сфери, є забезпечення максимальних результатів при мінімальному використанні матеріальних та трудових ресурсів [2, с. 6].

Ресторанне господарство охоплює такі типи закладів: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельна, фабрика-кухня, домашня кухня та ресторан з обслуговуванням за спеціальними замовленнями (кейтеринг) [3]. Під час проведення сніданків, обідів чи вечерів можуть застосовуватися різні формати обслуговування, зокрема: а-ля карт, а парт, табльдот, шведський стіл або буфет.

Основні принципи організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства включають такі основоположні підходи: принцип спеціалізації передбачає звуження різноманітності компонентів виробничого процесу. Це досягається зменшенням асортименту продукції, яка виготовляється на окремих ділянках підприємства, а також обмеженням різновидів виробничих операцій на конкретних робочих місцях. Такий підхід сприяє підвищенню ефективності виконання завдань і оптимізації використання ресурсів.

Принцип пропорційності базується на необхідності гармонійного узгодження пропускну́ї спроможності всіх елементів виробничого процесу. Йдеться про координацію роботи всіх взаємопов'язаних підрозділів і технічного обладнання для забезпечення максимального використання потенціалу системи. Принцип паралельності полягає в одночасному виконанні різних етапів і операцій. Ступінь реалізації цього принципу визначається коефіцієнтом паралельності. Такий підхід дає змогу скоротити загальний час виготовлення продукту та підвищити продуктивність [4].

Форми організації виробництва в закладах ресторанного господарства визначають структуру роботи та впливають на якість страв і швидкість обслуговування клієнтів. Серед основних виділяють потокову, індивідуальну та комбіновану форми. Потокова орієнтована на масове виробництво страв і зазвичай використовується у великих закладах. Індивідуальна форма притаманна ресторанам преміум-класу, де страви готуються виключно на замовлення. Комбінована форма поєднує переваги обох методів, забезпечуючи гнучкість і ефективність у процесі виробництва [5].

Сучасне ресторанне господарство постійно розвивається та впроваджує нові технології, що сприяють підвищенню якості обслуговування, оптимізації процесів та зменшенню витрат. Інноваційні підходи охоплюють автоматизацію виробничих процесів, використання передових кулінарних технологій та екологічно орієнтовані рішення., наприклад:

Технологія су-від (sous-vide) – завдяки цьому зберігаються природні соки, смак та корисні властивості продуктів, а також забезпечується стабільна якість страв.

Концепція zero-waste (нульові відходи) – передбачає раціональне використання всіх ресурсів, зменшення кількості відходів та повторну переробку залишків.

Використання органічних продуктів – багато ресторанів віддають перевагу сертифікованим екологічно чистим продуктам, які вирощуються без пестицидів і хімічних добрив. Це не лише покращує якість страв, а й сприяє здоровому харчуванню клієнтів.

Підтримка локальних постачальників – ресторани все частіше співпрацюють з місцевими фермами та виробниками, щоб отримувати свіжі, сезонні продукти, що не тільки сприяє розвитку регіонального бізнесу, а й зменшує вуглецевий слід, пов'язаний із транспортуванням продуктів на великі відстані.

Ефективна організація виробничих процесів у ресторанній сфері є ключовим чинником, що впливає на якість обслуговування, продуктивність персоналу та рівень конкурентоспроможності закладу. Використання різноманітних підходів, методів і форм організації дозволяє оптимізувати технологічні процеси, скоротити витрати і повною мірою відповідати очікуванням клієнтів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Яковець Я. С. Мережа закладів закладів ресторанного господарства України та її розміщення. Миколаївський національний аграрний університет, 2021. С. 282-284.
2. Банева І. О. Організація ресторанного господарства : Конспект лекцій. Миколаїв : Миколаїв. Нац. Аграр. Ун-т, 2020. 54 с.
3. BN01:4833-4410-7890-4532. Портал Єдиної державної електронної системи у сфері будівництва. URL: https://econstruction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2
4. Організація ресторанного господарства : Метод. рек. Харків : Харків. нац. екон. ун-т ім. Сем. Кузнеця, 2023. 77 с.

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

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

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