

## **РОЛЬ АДМІНІСТРАТИВНО-РОЗПОРЯДЧИХ МЕТОДІВ УПРАВЛІННЯ У РЕСТОРАНІ «ПУЗАТА ХАТА»**

**ПОТАПОВ Максим,**

*здобувач освітнього ступеня «Бакалавр»*

*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»*

*Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ*

Управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу є складним процесом, що вимагає ефективного поєднання різних методів впливу на персонал, організацію роботи та забезпечення високого рівня обслуговування клієнтів. Одним із ключових інструментів управління є адміністративно-розпорядчі методи, які ґрунтуються на нормативно-правових актах, наказах, розпорядженнях і регламентах. Вони дозволяють чітко структурувати робочий процес, забезпечити дисципліну серед працівників та контролювати виконання поставлених завдань.

Ресторанний бізнес, зокрема мережа закладів швидкого харчування, до яких належить «Пузата Хата», вимагає суворого дотримання стандартів обслуговування, санітарно-гігієнічних норм, якості продукції та координації роботи персоналу. У цьому контексті адміністративно-розпорядчі методи управління відіграють важливу роль у формуванні ефективної системи контролю та організації роботи ресторану.

Дослідження ролі адміністративно-розпорядчих методів у діяльності ресторану «Пузата Хата» є актуальним, оскільки саме ці методи забезпечують оперативність прийняття рішень, чіткість у виконанні обов'язків працівниками та стабільність у функціонуванні закладу. Однак, жорсткі адміністративні заходи мають свої переваги та недоліки, що вимагає ретельного аналізу їх впливу на роботу ресторану.

1. Адміністративно-розпорядчі методи управління ресторану: Адміністративно-розпорядчі методи управління – це система управлінських впливів, що ґрунтуються на юридично закріплених нормах, регламентах, інструкціях та директивних розпорядженнях. Вони забезпечують чітке функціонування підприємства, регулюючи діяльність працівників через

накази, розпорядження, посадові інструкції, контроль та дисциплінарні заходи. Головною метою таких методів є забезпечення організованості, стабільності та відповідальності в роботі всіх структурних підрозділів підприємства.

У ресторані «Пузата Хата» адміністративно-розпорядчі методи управління відіграють ключову роль у підтримці високих стандартів обслуговування та контролі за виконанням корпоративних норм. Їх застосування охоплює декілька важливих аспектів. По-перше, це організація трудового процесу, яка передбачає чіткий розподіл посадових обов'язків між працівниками, встановлення графіків роботи та змін, а також контроль за дотриманням цих норм. По-друге, адміністративні методи забезпечують регулювання поведінки персоналу через правила внутрішнього розпорядку, які визначають професійні та етичні вимоги до роботи працівників.

Також важливим є контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних стандартів, що здійснюється шляхом регулярних перевірок, інструктажів та внутрішніх аудитів. Адміністративні методи включають механізми дисциплінарної відповідальності, які передбачають санкції у випадку порушення правил, наприклад, запізнення, неналежне виконання обов'язків або порушення стандартів обслуговування клієнтів.

Розпорядчі методи управління у ресторані також спрямовані на оптимізацію постачання продуктів та використання ресурсів. Завдяки регламентованим правилам закупівель, складування та зберігання продукції забезпечується ефективне використання ресурсів та уникнення зайвих витрат.

Застосування адміністративно-розпорядчих методів у ресторані «Пузата Хата» сприяє стабільній роботі закладу, високій дисципліні персоналу та підтримці іміджу компанії. Однак надмірне використання жорстких адміністративних заходів може знижувати мотивацію працівників, тому важливо поєднувати ці методи з економічними та соціально-психологічними підходами до управління.

2. Ефективність адміністративно-розпорядчих методів управління у ресторанах: Ефективність адміністративно-розпорядчих методів управління у ресторанах «Пузата Хата» проявляється у підтримці високих стандартів роботи, дисципліни персоналу та чіткості операційних процесів. Завдяки застосуванню цих методів керівництво ресторанів забезпечує стабільну роботу закладів, контроль за якістю продукції та дотримання корпоративних стандартів обслуговування.

Однією з ключових переваг є жорстка регламентація робочих процесів, що сприяє швидкому та ефективному виконанню завдань персоналом. Наприклад, завдяки чітким посадовим інструкціям офіціанти, кухарі та менеджери знають свої обов'язки, що мінімізує помилки та підвищує якість обслуговування. Також ефективно функціонує система контролю за виконанням робочих процесів, включаючи перевірки санітарно-гігієнічних

норм, контроль за запасами продуктів та регулювання робочого часу персоналу.

Адміністративні методи сприяють організованості та відповідальності персоналу через систему наказів, розпоряджень і внутрішніх регламентів. Наприклад, дотримання розкладу змін та графіків роботи дозволяє оптимізувати використання людських ресурсів, що важливо для стабільного функціонування ресторану, особливо в години пік.

Однак, існують і певні обмеження цих методів. Жорстке регламентування та дисциплінарні заходи можуть викликати у працівників психологічний дискомфорт і знижувати їхню мотивацію до роботи, особливо якщо адміністративний контроль переважає над мотиваційними механізмами. Також суворі ієрархія управління може сповільнювати процес прийняття рішень у нестандартних ситуаціях.

Таким чином, адміністративно-розпорядчі методи управління у ресторанах «Пузата Хата» є ефективними для підтримки стабільності, організованості та високого рівня обслуговування, проте для досягнення максимальної ефективності їх варто поєднувати з іншими управлінськими підходами, такими як економічні стимули та соціально-психологічні методи мотивації персоналу.

3. Вплив інновацій та технологій на адміністративно-розпорядчі методи управління: Одним із головних аспектів впливу є автоматизація процесів. Використання сучасних цифрових систем, таких як CRM (Customer Relationship Management) та ERP (Enterprise Resource Planning), дозволяє керівникам ресторанів централізовано керувати персоналом, відстежувати виконання посадових обов'язків та контролювати дотримання стандартів. Наприклад, автоматизовані системи розкладу змін допомагають уникнути перевантаження персоналу та забезпечують рівномірний розподіл навантаження.

Технології контролю та управління якістю також відіграють важливу роль. У ресторанах активно використовуються електронні системи обліку продукції, що допомагає керівництву оперативно відстежувати витрати, оптимізувати постачання та запобігати нестачам або надлишкам товарів. Крім того, використання відеоспостереження дозволяє контролювати дотримання стандартів обслуговування клієнтів та гігієнічних норм, що значно підвищує дисциплінованість персоналу.

Ще одним інноваційним аспектом є впровадження цифрових систем навчання та інструктажу персоналу. Онлайн-платформи для навчання дозволяють працівникам проходити тренінги у зручний час, що сприяє швидшій адаптації нових співробітників та підвищенню кваліфікації діючого персоналу. Це зменшує потребу в суворих адміністративних заходах, оскільки добре підготовлені працівники менше припускаються помилок у роботі.

Також важливу роль відіграє цифровізація документообігу. Завдяки впровадженню електронного документообігу скорочується кількість

паперової бюрократії, що підвищує швидкість прийняття управлінських рішень. Менеджери можуть оперативно видавати накази, змінювати розпорядження та відстежувати їх виконання в режимі реального часу.

Таким чином, сучасні інновації та технології значно покращують ефективність адміністративно-розпорядчих методів управління у ресторанах «Пузата Хата». Вони сприяють оптимізації робочих процесів, підвищенню продуктивності персоналу та зменшенню потреби у жорсткому адміністративному контролі, дозволяючи зробити управління більш гнучким та адаптивним до змін.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Пеньковський В.С. Напрями розвитку та удосконалення операційного менеджменту готельно-ресторанних і туристичних підприємств та мереж. *Агросвіт*. 2022. № 4. С. 64-67.
2. Ставська Ю.В., Яхно Л.С. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в умовах Євроінтеграції. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2021. № 2 (56). С. 181- 196.
3. Глобальні виклики для індустрії гостинності: економіка, менеджмент, дорадництво: збірник тез доповідей міжнародної наук.-практ. конф. (18-19 травня 2021 р.). К.: НУБіП України, 2021. 257 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