

6. Старченко Г. С., Коваленко О. В. Світовий досвід повоєнного відновлення економіки. – Чернігів: Чернігівський національний технологічний університет, 2023.
7. Юринець З. В. Формування інноваційних стратегій: теорія, методологія, практика: монографія. – Львів: СПОЛОМ, 2016. – 412 с.

**Гуторов Д. С.**, викладач, спеціаліст вищої категорії,  
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

### **ФОРМУВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНОГО МЕХАНІЗМУ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Організаційний механізм управління розвитком закладу ресторанного господарства є ключовим елементом забезпечення його ефективного функціонування та конкурентоспроможності. Він включає сукупність методів, процесів та інструментів, спрямованих на досягнення стратегічних цілей підприємства.

Компоненти організаційного механізму. Організаційна структура визначає розподіл обов'язків і повноважень між працівниками. Київський ресторан «Citronelle» впровадив матричну структуру управління, що дозволило підвищити гнучкість та ефективність роботи команди.

Процеси управління включають планування, організацію, мотивацію та контроль. У харківському ресторані «Едем» розроблено стратегію сталого розвитку, що охоплює всі етапи управління.

Мотиваційний механізм стимулює персонал до досягнення високих результатів. Мережа кав'ярень «Клуб кави» у Хмельницькому впровадило систему розвитку мотивації персоналу, що позитивно вплинуло на продуктивність працівників.

Планування розвитку. Ефективне планування розвитку закладу ресторанного господарства передбачає аналіз поточного стану, визначення стратегічних цілей та розробку заходів для їх досягнення. У ресторані «Citronelle» проведено SWOT-аналіз, який допоміг сформуванню стратегічного плану розвитку на 5 років.

Інноваційний розвиток. Впровадження інновацій є невід'ємною частиною розвитку сучасних ресторанів. У ресторані «Україна» в Києві розроблено систему управління інноваціями, що сприяло підвищенню конкурентоспроможності та привабливості закладу.

Управління бізнес-процесами. Оптимізація бізнес-процесів дозволяє підвищити ефективність роботи ресторану. Мережа ресторанів «Пузата хата» впровадила ERP-систему, яка автоматизує складський облік та постачання продуктів.

Управління персоналом у закладі ресторанного господарства. Ефективне управління персоналом є основою якісного обслуговування та успішного функціонування ресторану. Системи навчання та розвитку персоналу. Мережа ресторанів McDonald's використовує автоматизовані платформи навчання, які дозволяють персоналу швидко освоювати нові стандарти обслуговування.

Методи оцінки ефективності персоналу. У ресторанах «СушиЯ», що у Харкові застосовують КРІ-систему, яка дозволяє оцінювати продуктивність працівників за ключовими показниками.

Маркетинг та брендинг у розвитку ресторанного бізнесу. Сучасні методи маркетингу дозволяють формувати лояльну клієнтську базу та залучати нових гостей.

Цифровий маркетинг. Київський ресторан «Любов і голод» активно використовує Instagram та TikTok, що дозволило збільшити охоплення аудиторії на 45% у 2023 році.

Програми лояльності. Харківська мережа ресторанів «Salateira» запровадила додаток з програмою лояльності, який забезпечує знижки та бонуси за повторні візити.

Використання інформаційних технологій у ресторанному бізнесі. Сучасні технології допомагають автоматизувати бізнес-процеси та покращити взаємодію з клієнтами.

Автоматизовані системи управління рестораном (POS-системи). У мережі ресторанів «Mafia» використовується POS-система Poster, що дозволяє відстежувати продажі, складські залишки та контроль персоналу в режимі реального часу.

Big Data та персоналізація обслуговування. Starbucks використовує Big Data для аналізу уподобань клієнтів та формування персоналізованих пропозицій у мобільному додатку.

Формування ефективного організаційного механізму управління розвитком закладу ресторанного господарства є комплексним процесом. Він охоплює: управління персоналом, використання маркетингових інструментів, впровадження цифрових технологій, стратегічне планування та інновації.

Реальні приклади свідчать про те, що заклади, які впроваджують сучасні управлінські механізми, мають вищу конкурентоспроможність та здатність адаптуватися до змін ринку.

#### Список використаних джерел:

1. Бишовець Л. Г., Івашина Л. Л., Гаврилюк С. П. Перспективні напрями імплементації інновацій в закладах ресторанного господарства України. Глобальні та національні проблеми економіки. 2021. № 18. с. 219-224.
2. Борисова О. В. Інноваційний потенціал підприємств ресторанного господарства та ефективність його використання. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2019 р. Ч.1. с. 237-238.
3. Гросул В. А., Іванова Т. П. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. Науковий вісник Ужгородського університету. 2019. № 1(49). с. 143-149.

**Тихонович В. М.**, к. пед. н., професор, викладач,  
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

## **ПСИХОЛОГІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ІНСТРУМЕНТ ЕКОНОМІЧНОГО ВІДНОВЛЕННЯ УКРАЇНИ**

Туристичний сектор є вагомим чинником стимулювання економічного зростання України в період післявоєнного відновлення. Одним із перспективних напрямків, який сприяє не лише розвитку туристичної галузі як важливої складової економіки країни а й емоційному відновленню громадян є психологічний туризм.

Психологічний туризм розглядається як «... вид відпочинку з глибинним зануренням у ресурсні стани психіки, який виник на перетині захопленості людьми подорожами і психологією, тут переплітається відпочинок (подорож) і розвиток. Психологічний туризм поєднує такі види діяльності: відпочинок, як спосіб розслабитися і відновити сили; психологічна розвантаження в супроводі професіоналів; саморозвиток » [1, с. 430].