

УДК 338.488.2:640.43

**Ярина Данилишин**

студентка спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:*

**Уляна Гузар**

канд. екон. наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,  
Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського

## ОСОБЛИВОСТІ ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТУ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

У сучасних умовах тайм-менеджмент є невід'ємною частиною будь-якої успішної компанії. Тайм-менеджмент, як система управління часом, включає ряд елементів, які при спільному використанні забезпечують значне скорочення часу, необхідного для виконання різних виробничих процесів. Ці елементи включають аналіз використання робочого часу, встановлення цілей, яких керівник хоче досягти в процесі використання тайм-менеджменту, планування робочого часу, розробку різних методів боротьби з причинами нераціонального використання часових ресурсів.

Тайм-менеджмент – міждисциплінарний розділ науки і практики, присвячений вивченню проблем і методів оптимізації часу, що витрачається в різних сферах професійної діяльності. Завдання тайм-менеджменту полягає у впорядкуванні використання часу (як робочого, так і особистого), дня та тижня, щоб встигати робити все більш важливі справи [1]. Проте, незважаючи на таку досить злагоджену систему тайм-менеджменту, не варто це сприймати як аксіому, адже кожна людина може вирішити проблему раціонального використання часу для неї якнайкраще, а отже й найбільш ефективним є особистий тайм-менеджмент, який у кожному окремому випадку індивідуальний.

Тайм-менеджмент в ресторанному бізнесі – це не тільки один із найсучасніших інструментів для налагодження ефективного управління бізнес-процесами в закладі гостинності, але й унікальний метод нематеріальної мотивації персоналу ресторанної лінії [2].

Стосовно роботи ресторану тайм-менеджмент полягає в тому, що працівники встигають виконувати всю свою роботу протягом зміни.

Існують наступні передумови для впровадження системи тайм-менеджменту [3]:

- час роботи працівника на 100% належить компанії. Це означає, що роботодавець «викуповує» свій час за договірною ціною;
- 100% завантаженість персоналу призводить до встановлення суворої дисципліни та підвищення продуктивності праці;
- працюючий заклад – усі працівники підприємства працюють невтомно, що швидко призводить до збільшення прибутку установи;
- тайм-менеджмент починається з формалізації функціональних обов'язків співробітників.

Перш за все, створюючи правила планування робочого часу в ресторані, потрібно розуміти, що таке робочий час.

Робочий час складається з робочого часу та часу перерви. До першого належать основний, допоміжний, підготовчо-заклучний час і час обслуговування робочого місця. Другий складається з технологічних перерв та організаційних перерв.

Підготовку до створення правил можна розділити на кілька етапів:

- діагностика робочого часу;
- планування;
- регулювання часу виконавцями.

Етап діагностики робочого часу можна провести за допомогою хронометражу та фотозйомки.

Під хронометрією в нормуванні праці розуміють вивчення операції шляхом спостереження і вимірювання витрат робочого часу на виконання окремих її елементів, які циклічно повторюються при виготовленні кожної одиниці продукції.

Хронометраж здійснюється переважно щодо повторюваних елементів ручної та машинно-ручної роботи, пов'язаних з операційним або підготовчо-заклучним часом.

Фотографію робочого часу використовують для встановлення структури його витрат протягом усієї робочої зміни або її частини. При цьому методі фіксується час, витрачений на всі види робіт і перерви протягом певного періоду часу, як правило, 2–3 рази на рік. Сам процес – це спостереження і вимірювання всіх без винятку корисних витрат і втрат часу, все може відбуватися як у форматі самостійної фотозйомки співробітником, так і за участю спеціальних людей.

Фото – хронометраж, що поєднує фотографії робочого дня і хронометражу, використовується для одночасного визначення структури. Час і тривалість окремих елементів виробничих операцій на дрібносерійному та індивідуальному виробництві з нестійким трудовим процесом з тривалістю окремих операцій понад 0,25 год.

При цьому методі, по-перше, аналіз робочого часу, що використовується протягом зміни або робочого дня, здійснюється так само, як і при фотографуванні. Але операційний час потім досліджується методом хронологічних спостережень.

Цей спосіб підходить в ресторані для таких процесів, як: процес приготування страв і напоїв, робота з гостями, вільний від обслуговування гостей час (натирання приладів, прибирання залу тощо). За результатом складається таблиця, вказується час, витрачений у хвилинах на кожен вид діяльності та втрати в часі, їх причини, винуватці.

Після аналізу отриманих даних ресторан може визначити коефіцієнт можливого підвищення продуктивності праці, виключивши втрати часу.

Основними причинами втрати часу можуть бути неправильно поставлені цілі та завдання, а також організація планування. Перш за все, керівник повинен поставити цілі та завдання на найближче майбутнє, для більш ефективного планування та створення системи обліку праці.

Цілі та завдання мають бути сформульовані чітко та із зазначенням термінів виконання та бажаного результату.

Отже, тема ефективного тайм-менеджменту актуальна і в наш час. Цей інструмент успішно впроваджується у всіх сферах бізнесу та забезпечує ефективний розподіл робочого часу. Тайм-менеджмент продуктивно впливає на досягнення бізнес-цілей і завдань, потенційний прибуток і продуктивність працівників ресторану.

*Ключові слова:* тайм-менеджмент, ресторан, хронометраж, фотографія робочого часу.

**Список використаних джерел**

1. Архангельський Г. Корпоративний тайм – менеджмент. Енциклопедія рішень / Архангельський Г. – Київ : Альпіна Павлішерз, 2009. – 224 с.
2. Бабчинська О. І. Шляхи підвищення ефективності підприємства за допомогою тайм-менеджмента / Бабчинська О. І., Вараниця В. С. // Молодий вчений. – 2015. – С. 231.
3. Колесов О. С., Вацьківська А. В. Тайм-менеджмент – управління часом / Колесов О. С., Вацьківська А. В. // Зт. наук. пр. ВНАУ. Серія: Економічні науки. – Вінниця, 2011. – Т. 3, вип. 2. – С. 53–56.