

ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Сидоренко О.В., гр. МО-10м

Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. **О.П. Ткаченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Ефективність системи управління персоналом в закладах ресторанного господарства досягається шляхом застосування, як традиційних методів менеджменту, поєднуючи їх різні комбінації, так і шляхом розробки та впровадження інноваційних методів управління персоналом в загальний комплекс методів управління. Дослідження сучасних систем управління персоналом дозволяє класифікувати інноваційні методи управління персоналом закладу ресторанного господарства за наступними групами:

1. Теоретичні методи: навчальні семінари за участю всіх категорій персоналу ресторану з питань ефективного розвитку бізнесу; тестування та анкетування персоналу; відкриті дискусії з обговорення проблемних питань розвитку ресторанного бізнесу.

2. Практичні методи: залучення співробітників ресторану до організації та проведення практичних заходів, спрямованих на підвищення якості обслуговування споживачів; вирішення ситуаційних і розрахунково-аналітичних завдань, проблемних ситуацій у ресторанному бізнесі; вивчення основ управління на прикладі власного ресторану; проведення маркетингових досліджень по вивченню потреб і вподобань споживачів.

3. Інтерактивні методи: презентації інноваційних проєктів розвитку ресторану із застосуванням інформаційних, цифрових, хмарних технологій, а також сучасного програмного забезпечення моделювання управлінських рішень; ділові і рольові ігри; метод «мозкової атаки» при вирішенні нестандартних економічних і управлінських завдань ресторану; кейс-методи; віртуальна практика «Я керуючий рестораном».

4. Інноваційно-індивідуальні методи, спрямовані на розвиток практичного інтелекту керівників ресторану: самонавчання; тренінги з розвитку ресторанного бізнесу і особистісному росту; перегляд відеороликів і фільмів з успішності, керування фінансами, створення і управління ресторанним бізнесом; залучення вузьких фахівців у галузі економіки, управління, юриспруденції та бізнесу для викладання окремих тем у рамках розвитку персоналу закладу ресторанного бізнесу; вивчення історій і принципів успіху великих рестораторів; застосування функцій менеджменту в особистому житті; вправи по визначенню позитивних і негативних якостей своєї особистості, пошук способів перетворення особистих недоліків у гідності; трансформаційні тренінги щодо підвищення самооцінки.