

## ЛІДЕРСЬКІ ЯКОСТІ ПЕРСОНАЛУ ЯК ЗАПОРУКА УСПІХУ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**Бабенко О.М., асп.**

Науковий керівник – канд. іст. наук, доц. **Нестуля С.І.**  
Полтавський університет економіки і торгівлі

У наш час вагоме значення у ресторанному бізнесі приділяється зміні акцентів не лише на виробничі процеси, а і на процес обслуговування гостей.

Сьогодні поступово відбувається усвідомлення значимості того широкого спектру завдань та питань, які мають вирішувати підприємства гостинності (ресторани, готелі і т. ін.) по управлінню персоналом для досягнення поставлених цілей.

Доведеним фактом є те, що лідерство – багатоаспектне соціальне явище, яке виникає у більш-менш згрупованому колективі, який прагне досягти однієї мети. Лідерство безперечно є важливим для функціонування організації, підприємства, установи тощо.

Якщо ще десятиліття тому власники закладів ресторанного господарства вважали, що для управління підприємством достатньо виконувати поставлені завдання за допомогою підлеглих, то сьогодні вони розуміють, що перш за все необхідно розвивати навички і вміння колективу, виявляти їх лідерські якості та застосовувати це на благо власного підприємства (закладом повинен керувати лідер, а не просто менеджер, управлінець).

Запропонувавши працівникам можливість кар'єрного росту керівник уже викликає відчуття конкуренції та невимушений прояв лідерських якостей підлеглих.

Конкуруючи між собою та розвиваючи свої лідерські якості працівники намагаються покращити заклад у якому вони працюють: надавати більш якісні послуги, виконувати більш сумлінно свої обов'язки, таким чином виводячи на більш якісно новий рівень підприємство у якому працюють.

Адже, перш за все, заклади ресторанного господарства працюють на задоволення потреб споживача або відвідувача.

При будь-якій цілі відвідування підприємства ресторанного господарства клієнт повинен отримати високий рівень задоволення своїх потреб, що призведе до формування позитивного іміджу закладу.