

УДК 338.488.2:640.4

О. Фальченко

*канд. екон. наук, доц.,
доцент кафедри економічного аналізу та обліку*

Н. Побережна

*канд. екон. наук, доц.,
доцент кафедри економічного аналізу та обліку,
Харківський національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»*

ВИДИ РОЗПОДІЛУ ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ефективне функціонування галузі готельно-ресторанного господарства є максимально високим рівнем задоволення обслуговування споживачів та залежить від зовнішніх та внутрішніх чинників діяльності бізнесу.

Одним із внутрішніх чинників високого рівня обслуговування споживачів є раціональний розподіл праці персоналу готельно-ресторанного господарства, щоб відповідати сучасним технологіям та технічному рівню, тому метою є обґрунтування видів розподілу праці працівників готельно-ресторанного господарства.

Розподіляти працю на підприємствах ресторанного господарства слід між працівниками на дозаготівельних та заготівельних ділянках, між працівниками виробництва і торгівельного залу за технологічними видами робіт, а також адміністративно-обслуговувального персоналу. Розподіл праці на підприємствах готельного бізнесу між працівниками має бути розділено на окремі часткові процеси, виділено у самостійні види робіт і закріплено за спеціалізованими підрозділами або виконавцями.

Технологічний розподіл праці залежить від характеру виробничого процесу, тобто ступінь диференціації технологічних процесів може бути більший або менший залежно від організаційно-технічних умов, потужності підприємства.

Функціональний розподіл праці має залежати від обсягу робіт на різних ділянках закладів та від тривалості роботи на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Операційний розподіл праці розподіляється за різних процесів окремих операцій як у ресторанному господарстві, так і в готельному бізнесі. Одним із видів операційного розподілу праці є поопераційний розподіл, його більше застосовують у готельному бізнесі, де робітники зайняті протягом усього робочого дня.

Кваліфікаційний розподіл праці залежить від складності виконуваних робіт, тобто від рівня кваліфікації. Отже, робітники високої кваліфікації та певних навичок повинні виконувати більш складні операції, ніж працівники, у яких кваліфікація є нижчою.

Розмежувальний розподіл праці передбачає розмежування допоміжної та основної роботи, яку виконують працівники більш високої кваліфікації згідно з кваліфікаційним розподілом праці для підвищення продуктивності праці, а допоміжну – меншої кваліфікації.

Предметний розподіл праці є розподілом на посадові обов'язки з закріпленням за кожним робітником певних об'єктів управління або певного об'єкта трудової діяльності.

Бригадний розподіл праці застосовують на великих підприємствах готельно-ресторанного господарства, де є великий обсяг робіт, і він складається з працівників одного технологічного процесу, але різних кваліфікацій.

Розглянуті види розподілу праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства дають змогу поліпшити організацію праці, підвищити її продуктивність, знизити витрати у процесі виробництва та надання послуг високої якості, забезпечити повне завантаження працівників упродовж усього робочого часу на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, розподіл праці, види розподілу праці.

Список використаних джерел

1. Пономарьова М. С. Сутність оплати праці та матеріального стимулювання в умовах трансформаційних змін / Пономарьова М. С. // Вісник ХНАУ. Серія: Економічні науки. – 2014. – № 5. – С. 297–302.

2. Фальченко О.О. Напрями раціональної організації праці готельно-ресторанного господарства / Фальченко О.О., Побережна Н.М., Юр'єва І.А. // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2018. – № 6(17). – С. 393–397.