

ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПЕРСОНАЛА В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Ресторанный бизнес является одним из наиболее развивающихся звеньев в международной торговле услугами. В Республике Беларусь индустрия питания развивается в ускоренном темпе, но достичь мирового уровня сложно из-за несовершенства системы управления, нехватки ресурсов, отсутствия достаточного опыта в организации бизнеса и обслуживании гостей. Согласно статистическим данным, 8 ресторанов из 10 закрываются в течение года после открытия. Причинами этого являются неправильная организация труда, недостаток квалифицированного персонала, неграмотное построение организационной структуры.

Единого подхода к оценке эффективности управления персоналом в настоящее время нет. Одни исследователи считают, что эффективность управления персоналом характеризуют конечные результаты работы предприятия; другие склоняются только к трудовым показателям; третьи — к показателям движения рабочей силы и социально-психологическим аспектам.

Разберем изложенное выше на простом примере небольшого предприятия ресторанного бизнеса. Для оценки эффективности управления персоналом можно использовать следующие показатели: производительность сотрудников, затраты на содержание персонала, затраты на профессиональное обучение персонала. Чтобы оценить результативность рабочего коллектива, следует произвести следующие расчеты: подсчет общего объема производства (допустим, 6000 руб. в продажах за одну ночь), определение общего рабочего времени работника (5 часов работы сотрудника в команде), деление общего объема производства на рабочее время сотрудника. Таким образом, сотрудники смогли заработать 300 руб. за час работы в команде. Чтобы рассчитать производительность труда сотрудников в целом, необходимо разделить общий объем производства в 6000 руб. на количество работающих сотрудников. Хотя это общий способ определения производительности, менеджеры смогут сравнивать одну команду с другой и узнавать, почему одна команда более эффективна, чем другая. Как правило, сегодня при принятии управленческих решений многие рестораторы полагаются на интуицию, а не на показатели, отражающие реальное положение дел. Объективно оценить эффективность работы персонала ресторана можно при помощи следующих ключевых показателей эффективности (КПИ): расходы на заработную плату (расходы на заработную плату от объема продаж); полная стоимость труда (отношение заработной платы, страхования, пенсионные сборы,

прочие компенсации и налоги к объему продаж); больничные дни (отношение дней на больничном к общему количеству дней за период по всем сотрудникам); текучесть кадров (рассчитывается как отношение количества уволенных и уволившихся за период сотрудников к среднесписочной численности персонала); средняя загрузка (количество персонала в соответствии со штатным расписанием к фактическому количеству персонала); средняя продолжительность найма (отношение суммы рабочих недель по всем сотрудникам к количеству сотрудников за отчетный период); средняя почасовая оплата (отношение суммы общей заработной платы на количество часов, отработанных всеми сотрудниками) и др. [1].

Следует помнить, что ведение ресторанного бизнеса — это взаимодействие как экономических, так и гуманитарных составляющих, то есть всей системы в целом. Для того чтобы ресторанный бизнес развивался, следует учитывать баланс всех известных элементов механизма управления персоналом: кадрового планирования, рациональной организации труда персонала, мотивации и стимулирования, контроля и кадрового аудита.

Источник

1. *Парунакян, М.С.* Ключевые показатели эффективности для ресторанов, кафе, клубов и отелей [Электронный ресурс] / М.С. Парунакян // KPILIB. — Режим доступа: <http://www.kpilib.ru/article.php?page=502>.

<http://edoc.bseu.by>

Г.С. Ковш

ГрГУ им. Я. Купалы (Гродно)

Научный руководитель — Т.Н. Боярчук

ТЕНДЕНЦИИ И ПОТЕНЦИАЛ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Богатый потенциал, благоприятный для развития международного туризма в Беларуси, обусловлен компактностью территории, густой сетью сельских и городских населенных пунктов, практически в каждом из которых находятся уникальные памятники археологии, архитектуры, истории, искусства, десятки локальных районов традиционного промысла. Помимо природных заповедников, заказников существуют селения и города, представляющие собою комплексные заповедники, где сохранившаяся историческая среда соседствует с традиционно-бытовым укладом жизни.

Около 8 % территории страны относится к особо охраняемым природным комплексам, среди которых необходимо выделить Национальные парки: «Беловежская пуща», «Нарочанский», «Браславские озера», «Припятский», «Березинский биосферный заповедник»;