

Однако, на сегодняшний день невозможно полностью рассмотреть влияние данного процесса на Республику Беларусь, а также на ЕС, поскольку многие исследователи утверждают, что от беженцев будет намного больше пользы в будущем, однако, необходимо время. Все зависит от скорости мобильности мигрантов. Временная вариация данного показателя в промежутке с 2008 года по 2015 год в отношении граждан Европейского союза, мобильных и внешних мигрантов представлена на рисунке 1:

Заключение. Опираясь на рассмотренные выше суждения, можно выделить несколько критериев влияния миграционного кризиса в странах Европы на Республику Беларусь:

- 1) конкуренция на европейском рынке труда;
- 2) повышение ВВП благодаря туризму;
- 3) изменение отношения к европейским странам и Европейскому союзу в целом.

ЛИТЕРАТУРА

1. The Fiscal and Economic Impact of Migration. Policy Brief // OECD – Organization for Economic Co-operation and Development, 2014.

2. К. Мельникова – Как после терактов изменилось отношение к беженцам. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://lenta.ru/articles/2016/08/02/anti_migration_rhetoric/ – Дата доступа: 05.03.2020.

3. Science Advances – Беженцы положительно повлияли на экономику принимающей страны. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://nplus1.ru/news/2018/06/21/asylum-seekers/> – Дата доступа: 07.03.2020.

УДК 331.7

УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

*В.А. Мاستович, студент группы 10507118 ФММП БНТУ,
научный руководитель – канд. экон. наук, доцент О.Н. Монтик*

Резюме – Главной составляющей в ресторанном бизнесе являются сотрудники, они же и важнейшие ресурсы преимущества перед конкурентами, таким образом, качество обслуживания напрямую зависит от квалификации, отношения к работе и сознательности персонала. Удовлетворения посетителей можно достичь этикетом кадров, а так же их отзывчивостью. Таким образом, главной задачей предприятия общественного питания является грамотное управление персоналом.

Summary – The main component in the restaurant business is employees, they are also the most important resources advantages over competitors, so the quality of service depends directly on the qualifications, attitude to work and awareness of the staff. Visitors' satisfaction can be achieved by the staff's etiquette, as well as their responsiveness. Thus, the main task of a catering company is competent personnel management.

Введение. Разумное и правильное управление в ресторанном бизнесе является главным ключом для достижения огромных результатов в этой сфере, где основным факторами можно назвать подбор персонала и разумное управление.

Основная часть. Ключевым моментом ресторанного бизнеса является то, что все зависит от настроения клиента. Если гость посетил ресторан в первый раз и почувствовал себя комфортно и счастливо, он придет снова и примет друзей, расскажет всем об этом месте. Это самая эффективная реклама для ресторана [1].

Первый секрет успешного управления человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе заключается в подборе персонала: персонал должен быть командой и обеспечивать счастливое и праздничное настроение клиентам. И не важно, какая должность у работодателя: официант он, или хозяйка, или уборщица.

Второй секрет успешного управления человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе разве что роль каждого сотрудника уникальна. Каждый гость приходит в ресторан, чтобы получить свои эмоции, и каждый сотрудник должен быть готов подарить эти положительные эмоции гостю. Каждый хочет насладиться изысканной кухней, приготовленной шеф-поваром, и шеф-повар должен создать настоящее шоу для гостя. Другой хочет посидеть в баре с коктейлем и найти с кем поговорить. Бармен должен чувствовать такое желание гостя и быть готов к разговору. Третьи хотят следить за работой официантов и чувствовать, что они о них заботятся. Администратор должен создать непринужденную атмосферу, где каждый член команды работает четко, последовательно и слаженно, потому что клиенты чувствуют это сразу. Должна быть гармония в работе персонала, это принесет успех [2].

На рынке ресторанного бизнеса всегда присутствует конкурентоспособность. Очень часто бывает так, что трудовое пиратство становится главным инструментом в управлении человеческими ресурсами ресторана. Квалифицированная мотивация сотрудников является одним из важнейших условий управления человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе, позволяющим сэкономить сотрудникам. Каждый уровень сотрудников в соответствии со своими обязанностями должен иметь хорошую мотивацию. Мотивация может быть основана на использовании трекера времени. Этот инструмент используется для мониторинга работы сотрудников. Трекеры времени записывают, сколько времени тратится на различные рабочие задачи. Согласно этому показывается отчет time tracker, который содержит информацию об уровнях эффективности сотрудников. Те члены команды,

которые получили самые высокие результаты, могут получить бонус. Суммы заработной платы также могут быть рассчитаны в соответствии с отработанным временем. Те сотрудники, которые будут заинтересованы в индексах time tracker, могут повысить свою эффективность и стать более самоорганизованными.

Тайм-трекеры показывают эффективность всего бизнес-процесса ресторана. По итогам отчетов time tracker будет легко найти сотрудников, которые подводят всю команду и не позволяют работать более эффективно. Использование трекеров времени может поднять командный дух вашего персонала, так что не ждите, чтобы использовать его [3].

Time tracker- это легкая в использовании система учета рабочего времени и перерывов. Простые отчеты показывают, чем занимались вы и ваши коллеги. Главными преимуществами тайм трекера являются: быстрое и легкое управление таймером; экспортировать или отправлять отчеты по электронной почте можно в один клик; возможность работы в мобильном приложении; ежедневные, еженедельные или ежемесячные обзоры расхода времени у вас и ваших коллег; обзор работы вашей команды в режиме реального времени.

К сильным сторонам в управлении ресторана относят: наличие профессиональной и слаженной команды управленцев верхнего уровня, что отражается на всей вертикали управления. Это обусловлено не случайной совместимостью, а формируется целенаправленно; высокий профессионализм коллектива общества; социальные гарантии и защищенность работников; наличие системы в работе по развитию персонала (обучение); развивающаяся система мотивации персонала (направленная на удержание ценных сотрудников и достижение общих целей).

Если вы хотите, чтобы ваша команда выступала на высоком уровне и имела реальные инвестиции в успех вашего ресторана, то вам тоже нужно инвестировать в них. Лучший способ сделать это-предоставить возможности для обучения.

Это могут быть программы обучения без отрыва от работы или более формальные курсы, которые проводятся в таком учреждении, как кулинарная школа. Ключевым преимуществом является то, что эти возможности являются способами для вашего персонала расти профессионально и развиваться в рамках вашей организации. Предоставляя своим сотрудникам возможность учиться новым навыкам и продвигаться к лидерским ролям в вашем ресторане, вы сократите текучесть кадров и сделаете своих сотрудников счастливее [4].

Эффективное управление рестораном включает в себя несколько задач, таких как связи с общественностью, инвентаризация, персонал и обслуживание клиентов. В некоторых случаях владелец ресторана может также выполнять функции менеджера. В любом случае, сильный менеджер является важной составляющей успешного ресторана [5].

Заключение. Управление рестораном включает в себя множество различных обязанностей, от найма и увольнения персонала, до отслеживания продаж и базового учета. Как менеджер ресторана, это ваша ответственность, чтобы убедиться, что операции работают эффективно, чтобы обеспечить оптимальное обслуживание клиентов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Управление персоналом в ресторане [Электронный документ]. – Режим доступа: http://www.delasuper.ru/view_post.php?id=154 - Дата доступа: 11.03.2020.
2. Управление персоналом в ресторанном бизнесе [Электронный документ]. – Режим доступа: <https://www.shopolog.ru/metodichka/idei-dlya-malogo-biznesa/upravlenie-personalom-v-restorannom-biznese/> - Дата доступа: 11.03.2020.
3. Трекер (программа) [Электронный документ]. – Режим доступа: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Трекер_\(программа\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Трекер_(программа)) – Дата доступа: 12.03.2020.
4. Управление персоналом в ресторанном бизнесе: современные тенденции [Электронный документ]. – Режим доступа: <https://hr-portal.ru/article/upravlenie-personalom-v-restorannom-biznese-sovremennye-tendencii> - Дата доступа: 11.03.2020.
5. Система управления персоналом в ресторанном бизнесе [Электронный документ]. – Режим доступа: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=584479> – Дата доступа: 12.03.2020.

УДК 339

АНАЛИЗ СИЛЬНЫХ И СЛАБЫХ СТОРОН КОМПАНИИ КАК ИНСТРУМЕНТ СТРАТЕГИЧЕСКОГО ПЛАНИРОВАНИЯ В ИТ- ОТРАСЛИ

*А.И. Мельник, А.В. Сальникова студентки группы 10503217 ФММП БНТУ,
научный руководитель – канд. экон. наук, доцент О.Н. Монтик*

Резюме – В данной статье рассмотрено состояние современного рынка ИТ- услуг. Особое внимание уделено влиянию стратегического планирования на компанию. Проанализированы сильные и слабые стороны ИТ-компании. Даны рекомендации по усовершенствованию стратегии.

Summary – This article is devoted to the state of IT services at the modern market. The special attention is paid to the impact of strategic planning on a company. The strengths and weaknesses of the IT company have been analyzed. The author gives some recommendations on how to improve and develop this strategy.