



УДК 65.012.32:640.43

ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ ЯК СКЛАДОВА ЕФЕКТИВНОЇ РОБОТИ РЕСТОРАТОРА

Студ. К.Л. Ковальова, гр. МГБА-17

Науковий керівник доц. Т.М. Янковець

Київський національний університет технологій та дизайну

Мета і завдання. Метою роботи є розкриття значення тайм-менеджменту, його впровадження у компанії, аналіз та дослідження впливу використання тайм-менеджменту у повсякденній роботі на ефективність праці керівника ресторану, а також висвітлення позитивного впливу впровадження методів тайм-менеджменту на підвищення якості та ефективності праці керівника.

Завданням, яке постає у дослідженні, є якісний аналіз наукових доробок у сфері управління часом та виокремлення ефективних шляхів підвищення роботи ресторатора за рахунок впровадження тайм-менеджменту.

Об'єкт та предмет дослідження. Об'єктом дослідження є процес використання робочого часу керівника ресторану. Предмет дослідження становлять принципи, методи та інструменти тайм-менеджменту, використання яких підвищує ефективність роботи ресторатора.

Методи та засоби дослідження. Використовувались загальнонаукові та спеціальні методи, а саме: діалектичний, аналізу і синтезу, індукції і дедукції, логічного узагальнення результатів.

Наукова новизна та практичне значення отриманих результатів. Удосконалено процес управління робочим часом керівника ресторану з застосуванням принципів тайм-менеджменту; набув подальшого розвитку аналіз особистого робочого часу керівника ресторану з метою підвищення його ефективності.

Результати дослідження. Сьогодні час є ресурсом, якого завжди не вистачає, який швидко минає і який не можливо придбати. Саме тому, аби правильно використовувати час, уміти ним керувати та стати успішним, керівнику ресторану у бізнесі, слід дослідити основні принципи тайм-менеджменту з метою його застосування та підвищення ефективності роботи та відповідно бізнесу. За даними міжнародної консультативної компанії «Chipin&Partner» кожна людина витрачає марно більше третини свого часу (приблизно 78 днів на рік) і, природно, марно витрачається не тільки особистий час, але і робочий. Тому, без впровадження тайм-менеджменту на підприємстві не обійтись. Адже, як відомо, час – це гроші [1].

Термін «тайм-менеджмент» походить від англ. time management – «управління часом». Під тайм-менеджментом розуміється набір правил, практик, навичок, інструментів і систем, спільне використання яких дозволяє більш ефективно використовувати свій час і, в перспективі, поліпшити якість життя [2]. Для того, аби чітко розуміти усі складові тайм-менеджменту, потрібно засвоїти його основні чотири принципи:

1. Розставлення пріоритетів (на першому місці найбільш важливе завдання, а на останньому – другорядні, які не суттєво впливають на досягнення кінцевої мети).

2. Вміння працювати з цілями (перед кожним завданням в процесі роботи слід чітко формулювати мету, яка буде реальною, конкретною та матиме конкретний термін реалізації. Усі поставлені цілі мають бути взаємоузгодженими).



3. Знання інструментів планування (слід дослідити або відкрити для себе найефективніші методи та інструменти планування часу, сил, завдань чи дій. Це можуть бути записи в щоденнику або календарі, спеціально складені планери).

4. Вироблення звичок (постійне повторення однакових дій, що сприяє автоматизації під час прийняття рішень та є показником успішного засвоєння тайм-менеджменту).

З метою обґрунтування доцільності залучення тайм-менеджменту в роботу керівника ресторану необхідно провести хронометраж його робочого часу. Хронометраж слід проводити впродовж кількох робочих днів, аби проаналізувати методи, які використовує керівник під час управління рестораном та виокремити причини виникаючого дефіциту часу. Тривожні симптоми, які вказують на нестачу часу та невірне його використання характеризуються наступними ознаками: великий потік рутинних справ, які не дають можливості виконувати основні завдання; робота не за своїм профілем, посадою; несвочасне вивчення документації, робочих розпоряджень; робота після роботи, вдома; перешкоди у роботі (постійні дзвінки, відвідувачі) та інше.

Часто після аналізу робочого часу керівника починають застосовувати такий термін, як «поглиначі часу». Якщо детально вивчити основні «поглиначі» часу, то можна краще контролювати свій робочий процес і уникнути відволікаючих моментів. Основними причинами, що змушують ресторатора витратити свій час даремно, визнано: телефонні дзвінки; відвідувачі, які скаржаться на роботу персоналу чи закладу в цілому; погано організований обмін інформацією між персоналом; проблеми з комп'ютерами, кухонними приладами, Інтернетом та іншою технікою, яка присутня у закладі.

Проблему нестачі часу можна подолати, дотримуючись наступних правил: об'єднання програм, більшість програм можуть бути об'єднані в одну; довіряти працівникам самостійно розпоряджатися особистим часом; перерва – цінна частина робочого часу, послаблюючи часовий натиск, можна отримати куди більш продуктивну якісну роботу; навчити людей позбуватись непотрібної роботи, необхідно провести аналіз і видалити більшість не потрібних функцій; відмова від політиканства. Очистка компанії від політиканства та бюрократичного «сміття» вивільнює до 20% часового ресурсу тощо [3].

Висновки. Отже, впровадження тайм-менеджменту у робочому дні керівника ресторану виявляється ефективним лише у разі комплексного підходу до процесу управління часом в окремо взятому ресторані. Для ефективного застосування тайм-менеджменту важливо дотримуватись усіх його принципів та враховувати усі складнощі, які можуть виникнути при цьому. Якісне дотримання усіх етапів управління особистим часом неодмінно дадуть позитивний результат у роботі ресторатора.

Ключові слова: тайм-менеджмент, ресторатор, робочий час, керівник, поглиначі часу

ЛІТЕРАТУРА

1. Калініченко Л. Л. Особливості впровадження тайм-менеджменту на підприємстві [Текст] / Л. Л. Калініченко, А. О. Гаврилова // Молодий вчений. — 2017. — №4.
2. Адаир Д.А. Искусство управлять людьми и самим собой / Адаир Д.А – М.: Изд-во Эксмо, 2006. – 656 с.
3. Архангельский Г.А. Организация времени: от личной эффективности к развитию фирмы / Архангельский Г.А. – М.: АиСТ-М, 2013. – 190 с.