

ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА РЕСТОРАНОВ

Арипова М.С.¹, Рузиев С.С.²

¹Арипова Махлиё Салахиддиновна – преподаватель;

²Рузиев Собиржон Саматович – доцент,
кафедра туризма и гостиничного хозяйства,
Бухарский государственный университет,
г. Бухара, Республика Узбекистан

Аннотация: процесс управления ресторанным бизнесом направлен на обеспечение правильного соотношения трудовых, материальных и финансовых ресурсов. Ритмичное качество обслуживания в ресторанах и предприятиях общественного питания зависит не только от технического состояния ресторана, комфорта здания и технологического оборудования залов, но и от качества бизнес-лидеров.

Ключевые слова: управление, техническая подготовка, организация труда, трудовой коллектив, квалификация персонала, качество управления, общее руководство.

Характер управления ресторанами и предприятиями общественного питания определяется составом его отделов, их взаимоотношениями и количеством собственных продуктов и продуктов. Другими словами, тип ресторана зависит от вместимости ресторана и специфики бизнеса. Управление рестораном включает в себя:

- общее руководство кейтеринговым бизнесом и его филиалами;
- технологическая и техническая подготовка производственного и обслуживающего персонала;
- технико-экономическое планирование;
- бухгалтерская и финансовая деятельность;
- техническая и производственная поддержка.

Важнейшей частью управления является организация труда, которая включает моральное и материальное стимулирование работников. Руководство предприятий ресторанного и общественного питания представляет собой объединение конкурирующих сторон, выполняющих свои соответствующие функции. Одной из функций системы руководящих органов, состоящей из нескольких сотрудников, является удовлетворение потребностей клиентов. Эта группа возглавляется преданным служащим и управляет областью, в которой он находится (рестораны, филиалы, магазины и т. Д.).

Ресторан находится под управлением администрации. Администрация является директором, директором и должностными лицами, которые являются частью рабочей силы. Администрация в пределах своих прав и обязанностей руководит работой коллектива, действует от имени

трудового коллектива, защищает его интересы и несет ответственность за выполнение своих обязанностей. Команда также будет участвовать в управлении рестораном вместе с администрацией. Цели и задачи общественного питания - работать вместе, производить продукты и доставлять их потребителям. Кроме того, трудовой коллектив имеет право обсуждать экономические вопросы, принимать решения, а также планировать и регулировать трудовой процесс.

Персонал ресторанов и предприятий общественного питания включает бригады и домики. Шеф-повара бригады и официанты в ресторанах являются ключевой частью рабочей силы. Бригады могут быть сложными и специализированными. Комплексные бригады объединяют поваров, кухонных помощников, посудомоечные машины. Без увеличения числа таких работников можно достичь наилучших результатов, используя запланированное количество людей. Специальные команды могут объединять работников только в одной области. Примерами могут служить повара, кондитеры, производители багажа и отдельные официанты. В зависимости от рабочего времени бригады будут подразделяться на смены или смены. В то же время материальные ценности не идут рука об руку. Это экономит время. Бригады создаются по просьбе директора ресторана, по просьбе посетителей.

Организация труда в форме бригад усиливает материальную ответственность команды и личности, чувство финансовой заинтересованности.

Список литературы

1. *Дилмонов К.Б.* Важности интернета в сфере индустрии туризма // Современные тенденции и актуальные вопросы развития туризма и гостиничного бизнеса в России, 2017. С. 216-222.
2. *Olimovich D.I., Khabibovna K.M., Alimovich F.E.* Innovative ways of reducing tourism seasonality of tourist areas // Достижения науки и образования, 2020. № 1 (55).
3. *Нарзуллаева Г.С., Атамуратов А.Р.* Разработка маркетинговой стратегии транспортной компании на рынке международных перевозок грузов // International Scientific and Practical Conference World science. ROST, 2017. Т. 3. № 4. С. 61-63.
4. *Olimovich D.I., Khabibovna K.M., Samadovich R.S.* Improving tourist season in Bukhara region // Вестник науки и образования, 2020. № 1-2 (79).
5. *Давронов И.О.* Экономическое влияние инноваций в индустрии туризма // Наука, техника и образование, 2019. № 11 (64).
6. *Каюмович К.О., Annamuradovna F.S.* The main convenience of internet marketing from traditional marketing // Academy, 2020. № 1 (52).

7. *Olimovich D.I.* Tourism potential of Uzbekistan // *Lucrările Seminarului Geografic*" Dimitrie Cantemir", 2015. T. 40. C. 125-130.