

управління проєктами, мережеві офісні пакети, програмне забезпечення для спільної роботи та аналізу проєктів, системи контролю виконання етапів проєктів та системи обміну даними.

Найпопулярнішим у внутрішній системі управління проєктами на нашому ринку є: TeamLab, Basecamp, JIRA, Redmine, Wrike тощо.

В розрізі хмарних сервісів можна виділити: Google Drive, Microsoft Office 365, MoodleCloud, Onedrive ВікіВікі-сервіси, системи обміну даними EDI , Sugarsync.

Також безперечно важливим є формування корпоративної культури компанії щоб забезпечити згуртованість та розвиток командної співпраці. У цьому напрямку необхідно сформувати корпоративні канали комунікації. Для цього можна використати такі інструменти комунікації та засоби як: електронну пошту, корпоративний сайт, сервіси on-line листування, електронні дошки оголошень, телефонні конференції, сервіси віртуального офісу, відео дзвінки, та інші.

Можна зробити висновок, що за сучасних ринкових умов цифровий процес є одним із рішучих факторів для корпоративного економічного зростання, а також усього суспільства.

#### **Список використаних джерел:**

1. Christopher, S. Total automation. How computer algorithms change life. Kyiv : Our format, 2018. № 280.

2. Projects IN Controlled Environments (PRINCE2) the Office of Government Commerce(OGC), United Kingdom. URL: <https://discovery.nationalarchives.gov.uk/details/r/C11669509> (дата звернення: 17.04.2023).

3. Сметанюк О. А., Бондарчук А. В. Особливості системи управління проєктами в ІТ-компаніях. Агросвіт. 2020. № 10. С. 105–111.

Мендела І. Я., к.е.н., доц.

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Прикарпатського національного університету ім. В. Стефаника

Румянцева І. Б., асистент

кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Прикарпатського національного університету ім. В. Стефаника

#### **ПЕРЕВАГИ АУТСОРСИНГУ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Аутсорсинг є одним з варіантів організації бізнесу, коли компанія довіряє певні функції або процеси третім особам замість того, щоб виконувати їх самостійно. В ресторанному бізнесі, аутсорсинг може стати важливою стратегією для підвищення продуктивності та ефективності роботи, зменшення витрат на управління та підтримання інфраструктури.

Обмінюючись послугами, які найчастіше передаються в аутсорсинг, можна виділити: бухгалтерський облік, ІТ-послуги, кадрові послуги та послуги із нарахування заробітної плати, кол-центр, обслуговування

клієнтів, аутсорсинг HR [1, с. 276]. Це дає можливість ресторанам зосередитись на якості продукту, обслуговуванні та розвитку нових продуктів, а не на буденних адміністративних функціях.

Одним з основних видів аутсорсингу в ресторанному бізнесі є аутсорсинг функцій ресторанного менеджменту, таких як відділ кадрів, обліку та контролю, технічне обслуговування та інше.

Ще одним видом аутсорсингу в ресторанному бізнесі є аутсорсинг рекламних та маркетингових функцій. Це може включати створення та розробку рекламних кампаній, управління соціальними медіа та взаємодію зі споживачами. Компанії-аутсорсери використовують штучний інтелект та аналітичні інструменти для аналізу даних та визначення ефективності рекламних кампаній, що допомагає ресторанам більш ефективно використовувати свої рекламні бюджети.

Ще одним важливим видом аутсорсингу є аутсорсинг кулінарного виробництва. Ресторани можуть замовляти готові страви або компоненти страв у спеціалізованих компаніях, які мають великий досвід та можливості для розробки та виробництва їжі на велику кількість. Це дозволяє ресторанам зосередитись на своїх сильних сторонах, таких як приготування страв, сервіс та маркетинг, і зменшити витрати на закупівлю продуктів та обслуговування різноманітних процесів на кухні.

Однією з переваг аутсорсингу є те, що ресторанний бізнес може скоротити витрати на управління та підтримку технологічних інфраструктур. Аутсорсинг дозволяє ресторану зосередитись на своїй основній діяльності та використовувати збережені кошти на розвиток бізнесу.

Іншою перевагою аутсорсингу є можливість використання експертного досвіду партнера з аутсорсингу. Якщо ресторан не має достатнього досвіду в певних галузях, наприклад, в IT-сфері або маркетингу, то залучення зовнішнього партнера зі значним досвідом може допомогти вирішити складні проблеми та підвищити рівень компетенції. Наприклад, багато ресторанів аутсорсять свої облікові та фінансові послуги фірмам зі спеціалізованою експертизою в цій галузі. Ці фірми можуть пропонувати поради та рекомендації щодо зниження витрат, покращення грошового потоку та більш ефективного управління фінансами.

Крім того, аутсорсинг може бути більш вигідним варіантом порівняно з наймом та навчанням працівників на місці. При аутсорсингу ресторани платять тільки за послуги, які їм потрібні, без додаткових витрат на соціальні виплати, навчання та обладнання для працівників. Також набагато простіше налаштувати внутрішні ресурси для виконання критично важливих функцій [2]. Це може бути особливо вигідно для малих ресторанів та стартапів з обмеженим бюджетом.

Іноді компанії використовують аутсорсинг для зниження ризиків в бізнесі. Наприклад, при розширенні бізнесу за кордон, використання місцевого партнера може допомогти підвищити рівень безпеки та знизити ризики в області фінансів, права та регулювання.

Проте, при використанні аутсорсингу є деякі ризики. Наприклад, можливість витоку конфіденційної інформації партнерам з аутсорсингу, низька якість виконання робіт або нездатність партнера з аутсорсингу відповісти на вимоги ресторану. Також для закладів, які прагнуть пропонувати унікальний досвід клієнтам, аутсорсинг може бути не доцільним, оскільки він може обмежити індивідуальність в готуванні страв. Крім того, деякі ресторани можуть бути обмежені у своїй спроможності працювати з певними партнерами або містами, що також може стати перешкодою для використання аутсорсингу.

Тому перед зверненням до партнера з аутсорсингу необхідно провести глибокий аналіз ризиків та визначити оптимальний варіант співпраці.

Отже, аутсорсинг може стати ефективним інструментом для ресторанного бізнесу, який може допомогти знизити витрати та покращити якість обслуговування. Проте, перед тим як вирішувати взяти на себе аутсорсинг або здійснити його, потрібно ретельно розглянути всі переваги та недоліки, а також провести аналіз своїх потреб та можливостей. Важливо врахувати, що ресторанний бізнес вимагає особливого ставлення до якості обслуговування та клієнтської бази, тому необхідно забезпечити якісний контроль за діяльністю аутсорсингової компанії. У разі правильної стратегії та досвідченої команди, аутсорсинг може стати необхідним інструментом для розвитку та підвищення ефективності ресторанного бізнесу.

#### **Список використаних джерел:**

1. Vasylenko O. & Lytvynets S. (2019). Особливості застосування аутсорсингу в готельно-ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 2 (2). С. 272–283.

2. Аутсорсинг бізнес-процесів. URL: <http://surl.li/fkcbt> (дата звернення: 11.03.2023).

Михайлов Д. С., аспірант  
Запорізького національного університету

### **ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ВПРОВАДЖЕННЯ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ В ОРГАНАХ МІСЦЕВОГО САМОВРЯДУВАННЯ В УМОВАХ ДІДЖИТАЛІЗАЦІЇ**

Публічний сектор є найбільшим постачальником послуг у будь-якій країні, що включає державні та самоврядні інституції. Вони пропонують широкий спектр послуг, що безпосередньо впливають на життя людей. Існує багато викликів, не останнє місце серед яких займають очікування мешканців щодо досягнення балансу бюджетних обмежень, екологічних наслідків та демографічних змін. У такі важкі економічні часи місцеві органи публічної влади мають ефективно управляти наявними ресурсами, і працювати разом як злагоджена система, адже вони є найбільш наближеними до потреб населення.