

ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА РАБОТНИКОВ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рациональная, продуманная, научно обоснованная организация труда имеет большое значение в улучшении работы субъектов общественного питания. Она дает возможность правильно определить необходимую численность работников с учетом норм выработки продукции и норм обслуживания, обеспечить наиболее целесообразную расстановку работников на всех участках производства и зала, создать нормальные условия труда для производственного и обслуживающего персонала.

Организация труда, основанная на современных достижениях науки и передовом опыте, соединяет технику и людей в единый производственный процесс с целью:

- экономии материальных и трудовых ресурсов;
- повышения производительности труда;
- сохранения здоровья человека и превращения труда в жизненную потребность.

На уровне субъектов общественного питания организация труда представляет собой систему рационального взаимодействия работников со средствами труда и друг с другом, основанную на определенном порядке построения и осуществления трудового процесса, направленную на получение высоких социально-экономических результатов.

Организация труда реализуется через функции управления, включающие:

- действия по созданию системы организации труда;
- действия по совершенствованию существующей системы организации труда;
- процесс управления системой организации труда.

В ходе организации труда решаются задачи:

- экономические (обеспечение роста производительности труда и эффективности производства, рациональное использование материальных и трудовых ресурсов);
- психофизиологические (создание благоприятных условий, способствующих сохранению здоровья человека и повышению его работоспособности);
- социальные (повышение мотивации труда, создание условий для всестороннего, гармоничного развития персонала).

Рациональная организация труда позволяет увеличить выпуск продукции, снизить ее себестоимость, повысить культуру производства путем наиболее производительного использования рабочего времени и применения современной техники.

От того, насколько правильно распределены официанты по отдельным участкам зала, как организованы их рабочие места, насколько удобно размещение оборудования, как осуществляется связь зала с производством, во многом

зависят эффективность труда официантов и культура обслуживания покупателей.

Таким образом, рациональная организация труда работников способствует росту производительности труда, улучшению культуры обслуживания и, как следствие, повышению эффективности деятельности субъектов общественного питания в целом.

Источники

1. *Уриш, И. В.* Организация и технология общественного питания : учеб. пособие / И. В. Уриш, С. В. Стасюкевич. — Минск : БГЭУ, 2016. — 124 с.

2. Организация труда : учеб. пособие / Л. В. Мисникова [и др]. — Гомель : БГЭУ, 2011. — 88 с.