

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Зайцева Е.А. Влияние факторов внешней среды на организационную структуру управления ресторанного бизнеса // Академия педагогических идей «Новация». Серия: Студенческий научный вестник. – 2016. – № 11 (декабрь). – АРТ 140-эл. – 0,1 п.л. - URL: <http://akademnova.ru/page/875550>

РУБРИКА: ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

УДК 338.1

Зайцева Елизавета Александровна

студентка 3 курса, факультет корпоративной экономики и предпринимательства

Научный руководитель: Камзабаева М.С., док. экон. наук, профессор НГУЭУ

г. Новосибирск, Российская Федерация

e-mail: liza52341@gmail.com

**ВЛИЯНИЕ ФАКТОРОВ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ НА
ОРГАНИЗАЦИОННУЮ СТРУКТУРУ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Аннотация: В статье рассмотрены основные факторы внешней среды, влияющих на ресторанный бизнес.

Ключевые слова: внешняя среда, организационная структура, факторы внешней среды.

Zaytseva Elizaveta

3rd year student, Faculty of Corporate Economics and Business

Supervisor: P. Ivanov, Ph. D in Economics, Professor

NSUEM

Novosibirsk, Russian Federation

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

INFLUENCE OF ENVIRONMENTAL FACTORS ON THE ORGANIZATIONAL STRUCTURE RESTAURANT BUSINESS

Abstract: The article describes the main environmental factors that affect the restaurant business.

Keywords: external environment, organizational structure, environmental factors.

Организация схожа с биологическим организмом. Из концепции эволюции Чарльза Дарвина, мы знаем, что уцелевшие организмы не вымерли потому, что оказались в состоянии измениться и привыкнуть к переменам в окружающей обстановке, так и организации аналогично уцелевшим организмам необходимо адаптироваться к внешней среде, чтобы не погибнуть и сохранить результативность.

Необходимость учитывать факторы внешнего окружения возникла в конце пятидесятых годов XX века благодаря системному подходу, который показал руководителям, что рассматривать организацию необходимо как целостность, функционирование частей которой зависит от внешней среды. Руководителю необходимо уметь выделять основные факторы внешнего окружения, которые воздействуют или должны воздействовать на его фирму, американский экономист Элвар Элбинг выделил факторы прямого и косвенного воздействия. Среда прямого воздействия охватывает факторы, непосредственно влияющие на операции организации, к этим факторам принято причислять потребителей, конкурентов, поставщиков, законы и учреждения государственного регулирования, трудовые ресурсы. В среду косвенного воздействия включаются факторы, которые не оказывают прямое немедленное влияние на операции, но, тем не менее, сказываются на них. К этим факторам относятся политические изменения, социокультурные изменения, состояние экономики, научно-технический прогресс [2, с. 158].

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Мы знаем, что ресторан – это открытая система, взаимодействующая с внешней средой, среда заставляет ее реагировать, подстраиваться под изменяющиеся факторы. Это говорит о том, что чем более динамична внешняя среда организации, тем более гибкой должна быть организационная структура управления, так как иначе она не сможет отвечать требованиям внешних факторов и, следовательно, потеряет свою эффективность. Наоборот, в устойчивом внешнем окружении организационная структура может оставаться постоянной достаточно длительное время, что содействовать разработке различных внутренних норм, регулирующих деятельность организации [1, с. 47].

Организационная структура зависит от внешней среды организации массового питания. Она конструируется согласно стратегическим целям фирмы, объясняется характером производственного процесса, характерными чертами применяемой технологии. Поэтому она не является неподвижной, раз и навсегда постоянной, она может и должна меняться. Руководитель должен уметь распознать необходимость преобразования и быть подготовленным к ее проведению.

Если говорить конкретно, то к одной из причин, которая может привести к изменению организационной структуры это аутсорсинг. В пределах данной статьи определим аутсорсинг как передачу организацией, на основании договора, определенных функций деятельности специалисту или организации специализирующейся в данной сфере.

Использование аутсорсинга дает возможность убрать некоторые элементы организационной структуры.

Например, избавление управляющих от управленческого учета - это долг каждого директора заведения, если управляющий занимается учетом, следовательно, он не продает. Так же аутсорсинг хорош тем, что у экспертов,

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

работающих совместно в одной организации, например, у бухгалтеров есть возможность улучшать свою квалификацию даже и без специализированных курсов. Всегда кто-то более компетентный передает умения менее опытному в процессе профессионального общения. Это тенденция присуща поварам, барменам, официантами. Но не происходит с бухгалтерами в ресторане, потому что они обычно работают одни, а в учетной компании их работает целая команда. Кроме того, учетная компания с большей возможностью будет тратить средства на повышение квалификации сотрудников, чем ресторан. Послать повара на курсы приготовления суши — это можно понять, это принесет дальнейшую выгоду, а вот послать бухгалтера на семинар по изменениям в законодательстве странно и не эффективно. Исходя из вышесказанного, мы видим, как с помощью аутсорсинга можно упразднить бухгалтерский отдел в ресторане и не только.

К системным внешним обстоятельствам нужно отнести технологии. Рассмотрим технологии управления, например, внедрение системы управленческого учета и контролинга, смысл которой заключается в управление процессом достижения целей организации, из этого можно утверждать, что усовершенствование технологии управления может оказаться условием для модификации организационного устройства.

Также на организационную структуру управления оказывает влияние технологии производства, связанные с производством продукции. Предположим, что появляется спрос на японскую кухню (в частности на суши) и вблизи ресторана нет где можно удовлетворить данную потребность, то есть нет конкуренции, можно внести в свое меню японскую кухню и добавить в организационную структуру су-шефа и его подчиненных, тем самым происходит расширение за счет появления нового подразделения.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Особенности системы управления организациями массового питания на современном этапе тесно связаны с трансформацией стратегических ориентиров в их деятельности, одним из таких ориентиров является увеличение масштабов, например, ресторан желает развить собственную сеть, на этой основе следует преобразовать свою организационную структуру в дивизиональную региональную структуру, где подразделения будут располагаться по территориальному принципу. В пример можно привести Иркутский ресторан Кабуки, изначально имевший линейно-функциональную структуру управления, но руководство решило развивать свою сеть ресторанов и в следствии открытия их ресторанов в других районах Иркутска, они перешли на дивизиональную региональную структуру управления.

Из всего выше сказанного можно сделать вывод, что существует большое количество факторов внешней среды, которые влияют на организацию как прямо, так и косвенно, и которые нужно учитывать, и этот учет может быть выражен в изменении организационной структуры организации. В частности, ресторан, довольно специфичная организация с довольно устойчивой организационной структурой, должна быть гибкой и умело реагировать на изменения, например, упраздняя отделы функции, которых можно передать на аутсорсинг, добавляя новые производственные отделы при задумке изготавливать новый вид продукции, например, молекулярная кухня, переход к дивизиональной региональной организационной структуре управления, при формировании ресторанной сети.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Список использованной литературы:

1. Лысов О.Е. Основы менеджмента: Учеб. пособие / СПбГУАП. СПб., 2001. – 135 с.
2. Вершигора Е.Е. Менеджмент: учебное пособие – М.: ИНФРА-М, 2003. – 283 с.

Дата поступления в редакцию: 15.12.2016 г.

Опубликовано: 17.12.2016 г.

*© Академия педагогических идей «Новация». Серия «Студенческий научный вестник»,
электронный журнал, 2016*

© Зайцева Е.А., 2016