

Beregsasiensis: Geographica et Recreatio 2 (2024): 50-57.
<https://doi.org/10.32782/2786-5843/2023-2>

2. Годя І., Корсак Р., Бірман Е. Рекламно-інформаційна діяльність у готельному бізнесі. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XV: Наукові пошуки в контексті викликів і конфліктів / [Ред.: Я. Гжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]. Конін – Ужгород – Перемишль – Херсон: Посвіт, 2023. С. 157–159.

3. О.Дишкантюк, А.Марковська Персоналізація сервісу як конкурентна перевага у готельно-ресторанному бізнесі. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. тез доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. (24-25 жовтня 2024 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. с. 25-30.

4. Дишкантюк Ю.І., Власюк К.В. Імерсивні технології як інструмент інновацій в менеджменті ресторанного бізнесу. Підприємництво та інновації. Випуск 29, 2023. С. 147-152.

5. Ivanov, S., & Webster, C. Robots, Artificial Intelligence, and Service Automation in Travel, Tourism and Hospitality. Emerald Publishing Limited. 2019. URL: <https://www.emerald.com/insight/publication/doi/10.1108/9781787566873> (дата звернення: 16.03.2025).

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-490-3-89>

ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПІДХОДІВ В УПРАВЛІННІ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ В УМОВАХ ПОВОЄННОЇ ВІДБУДОВИ

Дишкантюк О. В.

*кандидат технічних наук, доцент,
декан факультету менеджменту,
готельно-ресторанної справи та туризму
Міжнародний гуманітарний університет
м. Одеса, Україна*

Коваленко Л. М.

*аспірант
Міжнародний гуманітарний університет
м. Одеса, Україна*

Після завершення війни одним з пріоритетних завдань економічного відродження України є відновлення та розвиток ресторанної галузі, яка відіграє ключову роль у туристичній привабливості країни та забезпеченні зайнятості населення. Забезпечення високої якості та безпеки

ресторанних послуг із застосуванням сучасних інноваційних підходів є необхідною умовою успішного функціонування цієї галузі та інтеграції України до європейського економічного простору. Інноваційні підходи в управлінні якістю та безпечністю ресторанних послуг включають використання сучасних цифрових технологій, автоматизацію контролю процесів, впровадження інтегрованих систем управління безпечністю харчових продуктів, застосування систем електронного моніторингу та онлайн-контролю якості сировини та готових страв [1-3]. Важливим прикладом є впровадження цифрових платформ, які дають змогу здійснювати цілодобовий контроль за санітарно-гігієнічними умовами роботи ресторанних закладів. Такі платформи оснащені автоматизованими системами датчиків, які безперервно фіксують і передають інформацію щодо температурних режимів холодильного обладнання, камер зберігання та процесів приготування страв. Вони також автоматично контролюють терміни придатності продуктів, надсилаючи повідомлення персоналу про необхідність вилучення продукції, строк придатності якої спливає. Платформи дають змогу не лише ефективно керувати критичними контрольними точками, а й вести електронну документацію з усією інформацією про проходження внутрішнього аудиту якості та безпечності. В разі виявлення будь-яких порушень автоматично формуються сигнали-повідомлення для відповідальних осіб, що дозволяє миттєво вживати заходів для усунення потенційних ризиків. Подібний досвід активно впроваджується міжнародними ресторанними мережами, такими як McDonald's, Starbucks і KFC, де цифрові рішення є невід'ємною складовою стандартів управління якістю. В Україні схожі технології вже починають застосовувати великі мережі закладів харчування, що дозволяє їм ефективніше управляти якістю, підвищувати стандарти безпечності продукції та формувати позитивну репутацію серед споживачів.

Досвід країн ЄС свідчить про високу ефективність автоматизованих систем контролю якості, що дозволяють знизити ризики харчових отруєнь та суттєво покращити довіру споживачів до ресторанних закладів. У Європейському Союзі широко використовуються цифрові системи моніторингу, які включають сенсори температурного контролю, автоматизовані системи аналізу водопостачання, а також програмне забезпечення для оцінки безпечності харчових продуктів у реальному часі. Такі інструменти дозволяють мінімізувати людський фактор і оперативно реагувати на будь-які відхилення від стандартів безпечності. Наприклад, у Швеції та Німеччині активно впроваджуються цифрові платформи, що дозволяють автоматично відстежувати стан санітарних умов на кухнях ресторанів, ведуть облік постачань продукції та проводять аналіз можливих ризиків забруднення харчових продуктів. Це сприяє скороченню кількості випадків харчових отруєнь та підвищує довіру споживачів до закладів

громадського харчування. Окрім цього, в країнах ЄС діють спеціальні програми сертифікації безпечності харчових продуктів, що інтегровані з автоматизованими системами контролю, що значно підвищує відповідальність ресторанів та кафе за якість наданих послуг. Завдяки такому підходу знижується ризик виникнення масових харчових захворювань, що підтверджується щорічними аналітичними звітами Європейського агентства з безпечності харчових продуктів.

В українських реаліях перспективним є застосування хмарних сервісів для документування процесів, що дозволить скоротити витрати на адміністрування та підвищити оперативність прийняття управлінських рішень щодо якості та безпечності продуктів. Також важливими є інновації у сфері навчання та підвищення кваліфікації персоналу. Використання онлайн-платформ, інтерактивних курсів і симуляційних програм дозволяє ефективно навчати співробітників сучасним стандартам якості та безпечності без відриву від виробництва [2]. Тож можна зробити висновок, що в умовах повоєнного відновлення України інноваційні підходи до управління якістю та безпечністю ресторанних послуг є важливим чинником стабілізації галузі та її конкурентоспроможності. Впровадження сучасних цифрових рішень, автоматизованих систем моніторингу та сучасних методик навчання дозволить значно підвищити рівень обслуговування та безпечність ресторанних послуг, сприятиме зростанню привабливості галузі для внутрішніх та міжнародних туристів.

Література:

1. Матвійчук Л., Чепурда Л., Чепурда Г. Перспективи впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, 2022. (2 (6), 9-14. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(6\).2022.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(6).2022.2)
2. Дишкантюк О. Інституційна гармонізація та міжнародні стандарти в розвитку індустрії гостинності. *Проблеми системного підходу в економіці*, Випуск 4 (97) 2024. С112-122. DOI: <https://doi.org/10.32782/2520-2200/2024-4-16>
3. Тітомир Л.А., Власюк К.В. Переваги системи НАССР в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2022. № 45. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-74>