

УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ВІДНОВЛЕННЯ УКРАЇНИ

Дишкантjuk О. В.

професор,

*декан факультету менеджменту,
готельно-ресторанної справи та туризму*

Міжнародний університет

м. Одеса, Україна

Коваленко Л. М.

аспірантка кафедри менеджменту

Міжнародний університет

м. Одеса, Україна

Управління безпечністю у сфері гостинності в умовах післявоєнного відновлення України набуває характеру системної науково-практичної проблеми, що поєднує економічні, організаційні, технологічні та правові аспекти функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. З огляду на трансформаційні процеси в економіці, підвищення рівня невизначеності та зростання ризиків, безпечість перестає розглядатися виключно як операційна вимога та набуває статусу стратегічного чинника забезпечення стійкості, конкурентоспроможності та довгострокового розвитку суб'єктів господарювання у сфері HoReCa.

Теоретико-методологічні засади управління безпечністю ґрунтуються на положеннях системного підходу, згідно з яким підприємство розглядається як відкрита соціально-економічна система, що функціонує в умовах динамічного зовнішнього середовища. У цьому контексті безпечість виступає інтегральною характеристикою, що формується в результаті взаємодії підсистем управління якістю, ризиками, персоналом і технологічними процесами. Відповідно, ефективність управління безпечністю визначається рівнем узгодженості цих підсистем та здатністю підприємства адаптуватися до змін середовища. Нормативно-правове забезпечення безпечість у сфері гостинності базується на чинному законодавстві України, зокрема положеннях Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечість та якості харчових продуктів», який передбачає впровадження процедур, заснованих на принципах аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках (НАССР), а також Закону України «Про захист прав споживачів», що визначає базові вимоги до якості та безпечість послуг. Додатково регуляторне поле формується Законом України «Про туризм», який встановлює правові засади діяльності суб'єктів туристичної індустрії та стандарти обслуговування. У сукупності

ці нормативні акти створюють інституційну основу для формування систем менеджменту безпечності на підприємствах гостинності.

Сучасні наукові дослідження у сфері безпечності харчових продуктів і послуг, зокрема напрацювання Всесвітньої організації охорони здоров'я та підходи Codex Alimentarius, свідчать про необхідність переходу від реактивних моделей управління до превентивних, що базуються на ризик-орієнтованому підході. Такий підхід передбачає системну ідентифікацію потенційних небезпек, їх кількісну та якісну оцінку, розроблення заходів попередження та постійний моніторинг. У сфері ресторанного бізнесу це реалізується через впровадження системи HACCP, ефективність якої підтверджується міжнародною практикою як інструменту зниження рівня харчових ризиків і підвищення довіри споживачів.

У готельному секторі управління безпечністю має комплексний характер і включає не лише санітарно-гігієнічні аспекти, а й питання фізичної безпеки, охорони праці, протипожежного захисту, управління надзвичайними ситуаціями та інформаційної безпеки. У сучасних умовах до традиційних ризиків додаються нові виклики, пов'язані з цифровізацією бізнес-процесів, що потребує впровадження механізмів кіберзахисту та захисту персональних даних споживачів послуг. Інтеграція міжнародних стандартів управління, зокрема ISO 22000, ISO 9001 та ISO 45001, дозволяє сформувати цілісну систему менеджменту, в межах якої безпечність розглядається як складова загальної якості управління. Застосування цих стандартів забезпечує стандартизацію бізнес-процесів, підвищення їх прозорості та керованості, а також створює передумови для інтеграції українських підприємств у міжнародний ринок послуг.

В умовах відновлення особливого значення набуває економічний аспект управління безпечністю. Інвестиції у системи контролю якості, модернізацію технологічного обладнання, навчання персоналу та цифрові рішення слід розглядати як стратегічні вкладення, що забезпечують зниження транзакційних витрат, мінімізацію втрат від реалізації ризиків та підвищення репутаційного капіталу підприємства. Таким чином, безпечність виступає не лише витратною категорією, а й фактором формування доданої вартості. Суттєвим чинником підвищення ефективності управління безпечністю є цифровізація, яка передбачає використання автоматизованих систем моніторингу параметрів безпеки, електронного документообігу, аналітичних платформ та інструментів управління на основі даних (data-driven management). Це дозволяє забезпечити оперативність прийняття управлінських рішень, підвищити точність контролю та зменшити вплив людського фактора.

З позицій наукової методології дослідження управління безпечністю доцільно здійснювати із застосуванням системного підходу, методів ризик-аналізу, економіко-математичного моделювання, статистичних методів оцінки ефективності та порівняльного аналізу міжнародного досвіду. Такий підхід дозволяє не лише оцінити поточний стан систем безпечності, а й сформувати науково обґрунтовані рекомендації щодо їх удосконалення.

Отже, управління безпечністю у сфері гостинності в умовах відновлення України має розглядатися як інтегрована система, що поєднує нормативно-правові, економічні, організаційні та технологічні механізми. Її ефективна

реалізація забезпечує підвищення якості послуг, зміцнення довіри споживачів, зростання конкурентоспроможності підприємств і формування стійкої моделі розвитку галузі.

Література:

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>
2. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
3. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 № 324/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр#Text>
4. Food safety. World Health Organization. URL: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
5. Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain : ISO 22000:2018.
6. Quality management systems – Requirements : ISO 9001:2015.
7. Occupational health and safety management systems – Requirements with guidance for use : ISO 45001:2018.

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-614-3-1-100>

НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ БІЗНЕСУ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ В УМОВАХ ПІСЛЯВОЄННОГО ВІДНОВЛЕННЯ УКРАЇНИ

Дишкантюк Ю. І.

доктор філософії,

доцент кафедри менеджменту

Міжнародний університет

м. Одеса, Україна

Післявоєнне відновлення економіки України передбачає не лише реконструкцію інфраструктури, але й оновлення нормативно-правового середовища функціонування бізнесу. Відповідно до положень Господарського кодексу України та Цивільного кодексу України, підприємницька діяльність базується на принципах свободи підприємництва, рівності суб'єктів господарювання та державного регулювання економічних процесів [1; 2].

Сфера гостинності та туризму є стратегічно важливою для економічного відновлення, оскільки сприяє розвитку регіонів, створенню робочих місць і формуванню позитивного іміджу держави. Водночас її функціонування значною мірою залежить від ефективності