

## ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

**Пилипенко К.А.**, доктор економічних наук, професор,  
Мелітопольський державний педагогічний університет  
імені Богдана Хмельницького, м. Запоріжжя, Україна  
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3170-1208>

**Рунчева Н.В.**, доктор економічних наук, професор,  
Мелітопольський державний педагогічний університет  
імені Богдана Хмельницького, м. Запоріжжя, Україна  
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-8645-9821>

**Колеснікова А.С.**, здобувач вищої освіти,  
Мелітопольський державний педагогічний університет  
імені Богдана Хмельницького, м. Запоріжжя, Україна

Зберігаючи кращі традиції національної кухні, ресторани є візитною карткою гостинності міста, певною формою проведення дозвілля і спілкування, ознакою престижу і фінансового достатку. Кожен ресторан відрізняється від інших власним стилем: національний, епохи лицарських турнірів і замків, сільський, мисливський, річковий, елітний, царський тощо [1, с. 260].

Наразі ресторанний бізнес – це досить серйозна сфера діяльності, тому що при відкритті власної справи потрібно враховувати велику кількість питань, починаючи зі спрямування закладу і завершуючи складанням меню та вибором обладнання.

На жаль, у ресторанному господарстві України є свої недоліки, які доволі сильно негативно впливають на розвиток ресторанного бізнесу.

Насамперед це недостатнє регулювання у сфері харчової безпеки. Багато закладів ресторанного господарства не дотримуються стандартів щодо якості продуктів та умов зберігання їжі. Недостатня увага до питання харчової безпеки, може призвести до серйозних наслідків, таких як отруєння споживачів, скарги та відмови від повторного відвідування ресторану, а також порушення законодавства щодо безпеки харчових продуктів. Найбільш поширеною проблемою, яка може вплинути на безпеку продуктів харчування, є недостатня увага до гігієни. У закладах ресторанного бізнесу можуть бути відсутні гаряча вода, засоби для миття посуду, та недостатньо уваги приділено при очищенні продуктів тощо.

Деякі ресторани мають проблеми з якістю обслуговування відвідувачів, що може вплинути на задоволення клієнтів. Низький рівень обслуговування персоналом може бути через низький

рівень оплати праці, недостатнє професійне навчання, відсутність навчання персоналу, відсутність мотивації персоналу та відсутність розвитку кар'єри.

Констатується відсутність стандартів управління персоналом, при якій багато ресторанів в Україні не мають чітких правил та процедур для управління персоналом, а це важливий аспект для ресторанного господарства. Якщо заклад ресторанного господарства не має чітко встановлених правил, то це може призвести до конфлікту та неупорядкованості.

Спостерігається недостатнє використання технологій. Не всі ресторани в Україні використовують сучасні технології для управління бізнесом, а не впровадження цих технологій може обмежувати їх ефективність та конкурентоспроможність.

Проблема з оплатою праці впливає на мотивацію та продуктивність персоналу, що впливає на персонал, зниження прибутку ресторану та зменшиться кількості клієнтів.

На жаль, ресторани в Україні не приділяють достатньої уваги питанням сталого розвитку та що найстрашніше навіть не думають про те, щоб використовувати екологічно чисті матеріали та зменшувати викиди у природу [2].

Шляхи подолання вищезначених недоліків автори вбачають у наступній інтерпретації.

Для вирішення проблеми недостатньої регуляції у сфері харчової безпеки необхідно встановлювати жорсткі правила щодо гігієни, контролювати їх дотримання та надавати достатньо засобів для їх виконання. Необхідно контролювати зберігання продуктів харчування у правильних умовах: температуру та вологість в приміщенні, використовувати спеціальні холодильні камери та контейнери для зберігання продуктів. Важливо стежити за температурою страв упродовж усього дня, перевіряти холодильники і морозильник, а також вміти організувати негайну технічну перевірку за високої температури в холодильному обладнанні або низької температури в кухонному обладнанні [3].

Щодо низького рівня обслуговування споживачів, пропонується забезпечення професійного навчання персоналу. Ресторани та власники повинні інвестувати в професійне навчання свого персоналу, для того, щоб покращити їх навички та знання або взагалі надати їм ці навички та знання, тому що від персоналу та його роботи залежить прибутковість, конкурентоспроможність та робота закладу ресторанного господарства.

Відсутність стандартів управління персоналом вирішується шляхом створення стабільних умов праці, при яких роботодавці можуть зменшити оборот кадрів та покращити якість обслуговування ресторану.

Проблему недостатнього використання технологій потрібно вирішувати шляхом застосування сучасних тенденцій та новітніх технологій, які будуть допомагати як ресторану так і персоналу цього ресторану. В Україні є вже навіть готові системи, які можуть допомогти закладу ресторанного господарства (ЗРГ). Наприклад, система Poster.

Poster – це хмарна програма для автоматизації кафе, барів, ресторанів та інших типів закладів. Система допомагає вести складський і фінансовий облік, переглядати статистику закладу, створювати акції, програми лояльності та багато іншого. Також ця система дозволяє ЗРГ зробити своє QR-меню, яке вони можуть використовувати у своєму закладі та через систему слідкувати, виправляти, додавати, отримувати замовлення, кошти та відгуки [4].

Допомогти вирішити проблему з оплатою праці може підвищення оплати праці. Ресторанам потрібно збільшити заробітну плату своїм працівникам, не забезпечить мотивацію персоналу та збереже кваліфіковані кадри.

Для подолання проблем сталого розвитку потрібно зменшувати відходи, використовувати продукцію з місцевих ферм, популяризувати страви рослинного походження, використовувати еко-френдлі упаковки.

Для зменшення відходів ресторанам потрібно впровадити програми з управління відходами, використовувати біорозкладаючі матеріали та впроваджувати переробку відходів для зменшення негативного впливу на довкілля.

Використання продукції з місцевих ферм потрібно робити для зменшення вуглецевого сліду та підтримки місцевих сільськогосподарських виробників, популяризувати страви рослинного походження, пропонувати більшу кількість страв на основі рослинних продуктів з метою зменшення впливу тваринництва на довкілля [5].

Заміна пластикових упаковок на біорозкладаючі або перероблені допомагає зменшити кількість пластику, який потім потрапляє до природи.

Отже, в сучасних реаліях ресторанні заклади здійснюють свою діяльність в умовах, пов'язаних із швидкими змінами ринкового середовища. Для того, аби заклади ресторанного бізнесу мали можливість вижити та реалізовувати свої послуги в довгостроковій

перспективі, необхідне ефективне здійснення процесу стратегічного управління з дотриманням необхідних норм, пов'язаних насамперед з законодавством. А для досягнення ефективності діяльності виробників ресторанних послуг необхідне високе почуття соціальної відповідальності та сталі навички в організації діяльності закладів галузі.

#### Література:

1. Балог Е.П., Грянило А.В. Тенденції і перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Журнал наукових праць*. 2015. № 18(13). С. 256-261.
2. Куди поділися охочі працювати у ресторанах? Проблеми, тенденції та перспективи ринку праці. *Журнал «Ресторатор»*. 23 червня 2021 р. URL: <https://www.restorator.ua/post> (дата звернення: 07.03.2024).
3. Безпечність харчових продуктів в закладах ресторанного бізнесу. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/snizhko.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/snizhko.htm) (дата звернення: 07.03.2024).
4. Poster Pos спрощує ведення ресторанного бізнесу. URL: <https://joinposter.com/ua> (дата звернення: 07.03.2024).
5. Рослинне меню – як запровадити у ресторани. URL: <https://cikavosti.com/roslynnne-meniu-iaak-zaprovadyty-u-restorani/> (дата звернення: 07.03.2024).

## СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМИ ОРГАНІЗАЦІЯМИ У СУЧАСНОМУ СОЦІАЛЬНО- ЕКОНОМІЧНОМУ КОНТЕКСТІ

**Романюк І.А.**, доктор економічних наук, доцент,  
Криворізький державний педагогічний університет, Україна  
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-9257-2043>

Зростання глобалізації, швидкі зміни технологій, демографічні та соціокультурні трансформації, а також вплив кризи, зокрема пандемії COVID-19 та повномасштабне вторгнення росії, викликали значні зміни в туристичній галузі. Нинішні умови вимагають від туристичних організацій ефективного стратегічного управління для адаптації до нових реалій та забезпечення сталого розвитку. Стратегічне управління дозволяє туристичним організаціям аналізувати ринкові умови, визначати конкурентні переваги та ризики, розробляти та впроваджувати ефективні стратегії розвитку. В умовах зростаючої конкуренції, змін споживчих попитів, економічних турбулентностей та вимог щодо сталості та соціальної відповідальності, стратегічне