

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ – КЛЮЧОВІ ПІДХОДИ

**Грозь Ю.І., гр. УГРз-61,
Пашенко А.О., гр. УГР-21**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. О.О. Соколовська
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна,
м. Харків, Україна**

У сучасних умовах високої конкуренції на ринку ресторанної індустрії, підприємства змушені постійно вдосконалювати свої стратегії. Забезпечення якості послуг в сфері харчування ресторанної індустрії є ключовим чинником успіху, адже якість впливає на задоволення потреб споживачів, репутацію закладу та прибутковість. У цьому контексті важливу роль відіграють стандарти управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Мета роботи – дослідити основні підходи до забезпечення якості послуг в ресторанній індустрії. Підприємства даної сфери мають швидко реагувати на зміни ринку та потреби споживачів. Забезпечення якості послуг включає безпечність харчових продуктів, якість обслуговування, а також комфортні умови перебування для гостей. Саме тому, контроль якості в ресторанній індустрії є системним процесом, що охоплює не лише приготування їжі, але й допоміжні сервіси. Особливу увагу приділяється безпеці харчових продуктів, що досягається через впровадження стандартів ISO 9001 та ISO 22000, які забезпечують контроль на всіх етапах виробництва та обслуговування. Харчові захворювання можуть мати серйозні наслідки для здоров'я споживачів і репутації закладу. Тому безпечність продукції, дотримання санітарних норм, контроль фальсифікації продуктів харчування та контроль на кожному етапі виробництва є пріоритетом для підприємств ресторанного бізнесу. Системний підхід до управління якістю та безпечністю харчових продуктів забезпечують стандарти ISO 9001:2015 та ISO 22000:2018. Їх дотримання дозволяє підприємствам не лише підвищити ефективність роботи, але й забезпечити високу якість обслуговування споживачів.

Забезпечення високого рівня якості послуг у ресторанній індустрії є важливим чинником успішної діяльності підприємств. Дотримання міжнародних стандартів допомагає підприємствам не лише покращити безпеку харчових продуктів, але й підвищити задоволення споживачів та зміцнити свою конкурентну позицію на ринку.