

Ведута В. І.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

**СТАЛИЙ РОЗВИТОК В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЗА УМОВИ
ВІЙСЬКОВОГО СТАНУ В УКРАЇНІ; ВПЛИВ ПОДІЙ НА ПІДХОДИ
В УПРАВЛІННІ ПЕРСОНАЛОМ**

Україна, як і багато інших країн, стикнулася з викликами військового конфлікту, який має серйозний вплив на різні сфери життя, включаючи індустрію гостинності. В умовах нестабільності та неспокою, сталість та ефективне управління персоналом стають ще більш важливими аспектами успішного функціонування готелів, ресторанів та інших гостинних закладів.

Ринок ресторанного бізнесу скоротився приблизно на 25% порівняно з лютим 2022 року. У деяких регіонах падіння ринку склало понад 50% (Харківська, Миколаївська, Запорізька, Луганська області), у Києві, Одесі та Дніпропетровську – до 30%. Щодо змін у бізнес-стратегіях, то більшість готелів та ресторанів поступово адаптують свої бізнес-стратегії, враховуючи нові умови воєнного часу [1].

Так, по-перше, умови військового стану призвели до зміни в споживчому колі індустрії гостинності. Кількість туристів зменшилась через загрозу безпеки та обмеження на переміщення. Така ситуація вимагає адаптації стратегій та швидких дій для збереження бізнесу. Тому розуміння нових потреб і побажань клієнтів стає ключовим для успішного функціонування під час військових дій [2].

По-друге, сталий розвиток став пріоритетом в умовах війни. Необхідно зберігати та раціоналізувати ресурси, мінімізувати відходи та зменшувати негативний вплив на навколишнє середовище. Ініціативи щодо сталого розвитку стають не лише моральним, але й економічним обов'язком. Особливо важливо розглядати можливості зменшення використання енергії та водних ресурсів, а також впровадження програм з утилізації відходів та впровадження більш екологічно чистих технологій.

Важливим аспектом у збереженні ресурсів є відповідальне споживання продуктів харчування. Слід приділити якомога більше уваги сучасному марнотратному споживанню, аби дати поштовх впровадженню механізмів запобігання утворенню відходів, як у виробництві, організації послуг харчування, так і на рівні споживача, адже скорочення харчових втрат неможливе без

створення стійких продовольчих ланцюгів [3]. Скорочення обсягів харчових відходів на душу населення удвічі, на рівні роздрібної торгівлі та закладів харчування, має важливе значення для створення ефективнішого виробництва та ланцюгів постачання. Це сприятиме досягненню продовольчої безпеки та переходу до більш ресурсоефективної економіки [2].

По-третє, управління персоналом в умовах війни вимагає особливого підходу. Працівники можуть стикатися зі стресом, невизначеністю та змінами в робочих умовах. Комунікація, підтримка та розвиток персоналу стають ключовими елементами успішного управління. Необхідно створити спеціальні програми для психологічної підтримки персоналу, а також надати можливості для професійного розвитку та підвищення кваліфікації.

Системний підхід до якості управління передбачає використання різноманітних аспектів, що допомагають забезпечити високу ефективність роботи:

- орієнтування на стратегічні, тактичні та оперативні рішення у сфері управління обслуговування у закладі;

- прийняття, зважених на сучасні реалії управлінських рішень, сформувавши та систематизувавши необхідний обсяг та якість інформації;

- забезпечення управління виробничими, соціальними та економічними факторами;

- стимулювання впровадження елементів науково-технічного прогресу (інновацій) в господарську діяльність закладу [5].

Отже, попри складні умови, спричинені війною та активними бойовими діями, українська індустрія гостинності демонструє стійкість і прагнення до відродження та подальшого розвитку. Однак, у контексті військового стану в Україні, індустрія гостинності все ж стикається з низкою викликів, але також має можливості для сталого розвитку та покращення підходів управління персоналом. Розуміння цих аспектів допоможе адаптуватися до нових умов та забезпечити успішну діяльність в цей період.

Список використаних джерел:

1. Колацька А.О. Шляхи підвищення якості обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. URL: <https://turizmliol.wordpress.com/2018/06/03/>.
2. Буряк Є.В., Редько К.Ю., Чорновол А.О., Орленко О. В. (2022). Соціально-економічні аспекти сталого розвитку України в умовах війни (євроінтеграційні аспекти). *Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. Серія економічна. Серія юридична*. Вип. 34. С. 135-143. <http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.7221052>.

3. Грішнова О.А. Соціальна відповідальність у контексті подолання системної кризи в Україні. Інститут демографії і соціальних досліджень. 2011. С. 39-46. URL: <https://dse.org.ua/archive/15/3.pdf>.
4. Руденко О.В., Кондратюк О.М., Горєва А.С. Соціальна відповідальність бізнесу: сутність, обліковий аспект та нефінансова звітність. Ефективна економіка. 2020. №11. <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2020.11.102>.
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

Гук О. О.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

ІННОВАЦІЇ ЯК ФАКТОР КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Одним із чинників, що забезпечують стійке становище підприємства у сфері його діяльності, є його конкурентоспроможність [4]. Пошук і максимально швидке впровадження інноваційних технологій у роботу ресторанних закладів є актуальним завданням, що забезпечує не тільки конкурентоспроможність, а й життєздатність підприємства. У даному випадку інноваційність сприймається як здатність забезпечити об'єкта господарювання конкурентоспроможним продуктом. У наш час, розглядаючи інноваційні тенденції та актуальності на ринку споживачів, неможливо уявити ресторанний бізнес без інноваційних впроваджень. Нові технології, сучасні технологічні та інформаційні засоби дають змогу максимально швидко впроваджувати інновації залежно від потреб ринку у сфері ресторанного господарювання.

Оскільки харчування є невід'ємною частиною людського життя, а отже найприбутковішим видом бізнесу, то в наші дні забезпечення оптимального функціонування закладів харчування є вкрай необхідним атрибутом бізнес-стратегії підприємства. Під оптимальним функціонуванням слід розуміти конкурентоспроможність закладу господарювання з його вмінням адаптуватися до нових умов за рахунок впровадження інновацій.

У ресторанній сфері діяльності інновації можна поділити на такі види груп:

– маркетингові інновації. На сьогоднішній день складовою маркетингових інновацій є онлайн-бронювання, онлайн-замовлення з доставкою та онлайн-покупкою, популяризація в соціальних мережах, розробка веб-сайтів та мобільних