

Вершинін М. П.,
здобувач вищої освіти спеціальності 073 «Менеджмент»
Бурковська А. І.,
доктор філософії з економіки,
старший викладач кафедри менеджменту та маркетингу
Миколаївський національний аграрний університет,
м. Миколаїв

АНТИКРИЗОВЕ УПРАВЛІННЯ РЕСТОРАННИМ БІЗНЕСОМ В КОНТЕКСТІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ КРАЇНИ

Сучасний світ стикається зі складними викликами, серед яких одним із найважливіших є забезпечення продовольчої безпеки націй. Ресторанний бізнес, як значний гравець у сфері громадського харчування, має великий вплив на цей аспект, враховуючи свою роль у постачанні, зберіганні та приготуванні їжі [1]. Антикризове управління в цьому контексті набуває особливого значення, оскільки надзвичайні ситуації, такі як епідемії, природні катастрофи чи економічні кризи, можуть серйозно підірвати продовольчу безпеку країни.

Одним з ключових аспектів антикризового управління ресторанним бізнесом є забезпечення безпеки харчових продуктів. Це містить суворе дотримання стандартів гігієни, контроль якості сировини та продуктів, а також правильне зберігання та обробку їжі [2]. У разі кризової ситуації, яка може призвести до перебоїв у постачанні, рестораним закладам необхідно мати ефективні системи резервування та адаптації.

Другим важливим аспектом антикризового управління є реакція на надзвичайні ситуації та швидке прийняття заходів для мінімізації їх впливу на бізнес. Це може містити зміну меню, перегляд цінової політики, реорганізацію робочих графіків та навіть перехід до альтернативних способів обслуговування клієнтів, таких як доставка або забір їжі. Крім того, ресторани підприємства можуть брати участь у програмах соціальної відповідальності, спрямованих на забезпечення доступності харчування для уразливих груп населення під час кризових ситуацій [3].

Антикризове управління ресторанним бізнесом в контексті продовольчої безпеки країни передбачає впровадження різноманітних стратегій та підходів, спрямованих на забезпечення стабільності та безпеки у сфері громадського харчування. Однією з таких стратегій є зміцнення систем контролю якості та безпеки харчових продуктів у ресторанах. Це містить посилення внутрішнього моніторингу та аудитів, ретельне відстежування джерел постачання сировини, а також систематичне навчання персоналу з питань гігієни та безпеки харчування [4].

Другою стратегією є розвиток адаптивних та гнучких бізнес-моделей, які дозволяють ресторанам ефективно реагувати на зміни у попиті, постачанні або регулюванні. Це може містити розширення сервісу доставки, впровадження систем забору замовлень або навіть розробку нових концепцій ресторанів, що

відповідають новим реаліям [5]. Третя стратегія полягає в активному впровадженні технологій та інновацій. Ресторанні підприємства можуть використовувати цифрові рішення для оптимізації процесів управління, вдосконалення системи замовлення та доставки.

Очікується, що зросте свідомість споживачів щодо безпеки та якості харчових продуктів. Ресторанні заклади будуть змушені звертати ще більше уваги на дотримання гігієнічних норм, контроль якості продуктів та прозорість у постачанні. З розвитком технологій очікується зростання використання цифрових рішень у ресторанному бізнесі, таких як онлайн-замовлення, безконтактна доставка, системи моніторингу якості продуктів тощо [4]. Ресторанні підприємства можуть шукати нові способи постачання продуктів, зокрема звертати увагу на місцевих постачальників, а також зменшувати час і витрати на логістику. Ресторанні заклади будуть все більше активно залучатися до соціальних програм, спрямованих на забезпечення доступності харчування та боротьбу з голодом та нерівністю. Очікується, що державні органи будуть звертати більше уваги на контроль якості та безпеки харчових продуктів, що може призвести до зміни вимог та стандартів для ресторанного сектору [4].

Отже, антикризове управління ресторанним бізнесом в контексті продовольчої безпеки країни є складною, але надзвичайно важливою задачею. Забезпечення безпеки та стабільності в харчовій сфері вимагає не лише ефективного управління ризиками, але й врахування соціальних та етичних аспектів. Ресторанні заклади, які успішно впроваджують антикризові стратегії та демонструють відповідальність перед споживачами та суспільством, грають важливу роль у забезпеченні стійкості та безпеки продовольчого ланцюга країни.

Список використаних джерел:

1. Shebanina O., Burkovska A., Lunkina T., Burkovska A. The aspects of food security formation in the context of epidemiological restrictions in the USA. *Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science*. 2022. 26(1), 19-29. DOI: [https://doi.org/10.56407/2313-092X/2022-26\(1\)-2](https://doi.org/10.56407/2313-092X/2022-26(1)-2).
2. Lunkina T., Burkovska A. and Burkovska A. Features of forming socio responsible behavior in the consumer of organic production of the agricultural sector in Ukraine. *Вісник аграрної науки Причорномор'я*. 2020. №1(105). P. 11-18. DOI: 10.31521/2313-092X/2020-1(105)-2.
3. Burkovska, A., Romanchyk, M. The ensuring of the competitiveness of the enterprises through the strategic human resource management. *Agricultural and Resource Economics: International Scientific E-Journal*. 2016. 2(4), 43-51. <https://doi.org/10.51599/are.2016.02.04.04>.
4. Shebanina O., Burkovska A., Poltorak A., Burkovska A., Petrenko V. Management of the Informational Potential of Eco-Hotels in the Conditions of Sustainable Development of Hospitality and Tourist Destinations Based on Agricultural Enterprises in Ukraine. *Modern Economics*. 2023. 41(2023), 147-155. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V41\(2023\)-21](https://doi.org/10.31521/modecon.V41(2023)-21).
5. Lunkina T., Burkovska A., Burkovska A., Gannichenko T. Corporate social responsibility in banking institutions: foreign experience. *Modern Economics*. 2022. №31. P. 77-81. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V31\(2022\)-11](https://doi.org/10.31521/modecon.V31(2022)-11).