

підвищення продуктивності та якості роботи, зниження витрат, прискорення часу виконання робіт та збільшення конкурентоспроможності компанії.

Список використаних джерел:

1. Бут О.Ю. Інноваційні технології в управлінні підприємством : рекомендаційний бібліографічний показник. Запоріжжя : НБ НУ «Запорізька політехніка», 2021. 40 с.

2. Юрчак Н. Інформаційні системи і технології як інновація у системі управління бізнес-процесами. *Ефективна економіка*. №5. 2018 URL: <http://ojs.dsau.dp.ua/index.php/efektyvna-ekonomika/article/view/1235> (дата звернення: 06.03.2023).

Трофимішин О.

ЗВО спеціальності 073 «Менеджмент»

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

Науковий керівник – канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

Павлюк С.І.

ТЕНДЕНЦІ РОЗВИТКУ ТА АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ

Харчова промисловість є однією з найбільш важливих галузей економіки в Україні та світі. Завдяки постійному зростанню населення та змінам в харчових звичках, ця галузь стає все більш важливою для забезпечення необхідних продуктів харчування. Однак, разом зі зростанням вимог споживачів, з'являються нові проблеми, які потребують уваги та вирішення. Все більше науковців та практиків присвячують свої праці вивченню проблем в харчовій промисловості України та світу, а також пошуку шляхів їх вирішення.

Харчова промисловість завжди вважалася для України пріоритетною і стратегічно важливою складовою агропромислового комплексу України, здатною забезпечити продовольчу безпеку не тільки на внутрішньому ринку, а й конкурентні позиції серед світових країн – лідерів із виробництва продуктів харчування [1].

Як свідчить практика, однією з головних тенденцій розвитку харчової промисловості є збільшення попиту на органічні та натуральні продукти харчування, а також зростання популярності рослинного харчування та веганізму. Але, у той же час в галузі є низка проблем, зокрема, якість та безпека продуктів харчування, забруднення продуктів харчування, зберігання та переробка, зменшення кількості виробництва власної сільгосппродукції, залежності від імпорту, а також вплив на навколишнє середовище (забруднення ґрунтів та водойм та ін.).

Сучасні дослідження свідчать про те, що харчова промисловість потребує суттєвих змін, урахуовуючи суспільні виклики та нові тенденції. Виходячи з цього, Україна може стати провідним учасником даного процесу, розвиваючи ефективне виробництво органічної та натуральної продукції, підвищуючи якість та безпеку продуктів харчування, зменшуючи вплив на довкілля.

Досягненню таких цілей сприятимуть використання різних підходів та інструментів, наприклад, таких як:

- підвищення свідомості населення щодо переваг органічної та натуральної продукції, рослинного харчування та веганізму;
- підтримка виробників органічних та натуральних продуктів, наприклад, за допомогою фінансових стимулів й інших заходів;
- впровадження ефективних технологій та практик у виробництво, що сприятимуть забезпеченню якості та безпеки харчових продуктів, а також зменшують вплив на довкілля;
- збільшення обсягів виробництва сільськогосподарської в Україні та підвищення її конкурентоспроможності на міжнародному ринку;
- посилення контролю за якістю та безпекою продуктів харчування, вжиття заходів щодо боротьби зі зловживаннями у цій сфері.

З огляду на викладене, відмітимо, що нині харчова промисловість України залишається однією з найоптимістичніших галузей. Незважаючи на те, що у 2022-2023 роках, виробники зазнали великих втрат (порушення ланцюгів постачання, блокування морських шляхів експорту, пошкодження виробничих

потужностей), все ж таки харчова галузь демонструє відносну стійкість на тлі інших видів діяльності, оскільки забезпечує базові потреби населення (які мають повсякденний попит як у країні, так і поза її межами). Запорукою успішного економічного відновлення харчової промисловості є ефективна співпраця влади, бізнесу та міжнародних інвесторів, а також вдосконалення законодавчо-нормативної бази.

Список використаних джерел:

1. Кушнірук В.С., Сирцева С.В., Самойленко Ю.В. Тенденції розвитку промислового виробництва харчових продуктів: регіональний аспект. *Modern Economics*. 2020. № 19(2020). С. 101-107. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V19\(2020\)-17](https://doi.org/10.31521/modecon.V19(2020)-17).

Тарасенко Ю.С., 41 гр. ФМЕ

Одеський національний економічний університет
*Науковий керівник – канд. екон. наук, доцент кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

Шикіна О.В.

МЕТОДИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Дослідження показують, що існуючі методики оцінки якості готельних послуг базуються на моделях поведінки споживачів і забезпечують можливість побудови на їх основі моделей якості послуги, а саме:

1) двофакторна модель, згідно з якою розрізняють технічні (що отримує гість) і функціональні (як гість отримує послугу) критерії, а для його повного сприйняття послуги необхідна одночасна оцінка технічної і функціональної якості;

2) трифакторна модель, за якою виділяють матеріальні (будівля, меблі, техніка), інтерактивні (обслуговування в момент взаємодії гостя і персоналу) і корпоративні (імідж і ділова репутація підприємства) критерії якості готельних послуг;

3) п'ятирівнева модель, відповідно до якої критеріями якості є матеріальність (обладнання, устаткування), надійність (реальність і точність надання послуги), чуйність (щире бажання персоналу допомогти гостю), впевненість (компетентність і відповідальність персоналу) і співпереживання (турбота, ввічливість та індивідуальний підхід персоналу).