

ВЕРШИНІН МИКИТА, здобувач вищої освіти
Науковий керівник – **БУРКОВСЬКА АННА**, доктор філософії (економіка),
старший викладач кафедри менеджменту та маркетингу,
Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв

МОДЕЛІ УПРАВЛІННЯ РЕСТОРАННИМ ГОСПОДАРСТВОМ В КОНТЕКСТІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ

Моделі управління ресторанним господарством в сучасних умовах визначаються не лише стратегіями гастрономічного досвіду та обслуговування, але й важливим аспектом, пов'язаним з продовольчою безпекою [1]. Ресторанне господарство виступає ключовим гравцем у ланцюжку постачання продуктів харчування, і його модель управління має вплив на якість, безпеку та сталість продукції, яку воно пропонує [2].

Однією з визначальних рис ефективної моделі управління є тісний контроль якості та походження сировини. Ресторани, які вибирають продукти відповідального виробництва та співпрацюють з місцевими фермерами, не лише сприяють розвитку місцевої економіки, але й забезпечують вищий стандарт продуктів, зменшуючи ризик їхньої забрудненості чи неналежної обробки [3]. Ще однією важливою складовою є управління витратами та уникнення псування продуктів. Застосування ефективних систем інвентаризації, прогнозування попиту та оптимізації меню на основі наявних запасів може значно зменшити кількість витрат та відходів [4].

Завданнями моделі управління ресторанним господарством в контексті продовольчої безпеки є [5]:

- визначення стандартів якості та відстеження їх дотримання на всіх етапах постачання та обробки продуктів;
- раціональне управління запасами та ефективне використання продуктів для зменшення витрат;
- розвиток партнерських відносин із виробниками та постачальниками, які дотримуються високих стандартів виробництва та безпеки;
- застосування систем моніторингу, електронного документообігу та автоматизованих процесів для поліпшення контролю та ефективності управління;
- надання клієнтам доступу до інформації про походження продуктів, способи їхньої обробки та виробництва для забезпечення відкритості та довіри;
- забезпечення працівників необхідними знаннями щодо стандартів безпеки та правильної обробки продуктів;
- визначення потенційних ризиків та розробка стратегій їхнього управління для забезпечення сталості та надійності системи управління [5].

Прогнозуючи розвиток моделі управління ресторанним господарством в контексті продовольчої безпеки, можна очікувати наступні тенденції [4]:

- споживачі все більше цінують сталість та етичність у виборі ресторанів. Такі заклади, що активно впроваджують екологічно чисті продукти та дотримуються високих етичних стандартів, матимуть конкурентну перевагу;



- зростання використання технологій у ресторанному господарстві, таких як системи відстеження, штучний інтелект для аналізу якості продуктів та автоматизації процесів, спростить управління та підвищить рівень безпеки;

- ресторани будуть активніше співпрацювати з місцевими фермерами та постачальниками для зменшення екологічного відбитку, підтримки місцевої економіки та забезпечення доступу до свіжих та якісних продуктів;

- зростання вимог споживачів до докладної інформації про походження та обробку продуктів стимулюватиме ресторани надавати більше даних [4].

Очікується зростання важливості стандартів безпеки та якості, що сприятиме введенню нових систем сертифікації та стандартів для ресторанів. Зважаючи на глобальні виклики, такі як зміни клімату та пандемії, ресторани будуть шукати інноваційні рішення для забезпечення надійності постачання та зменшення вразливості до зовнішніх факторів. Отже, сучасні технології також відіграють важливу роль у моделях управління ресторанами в контексті продовольчої безпеки. Використання систем електронного документообігу, моніторингу температурного режиму зберігання продуктів, а також впровадження систем відстеження походження сировини може значно поліпшити контроль за безпекою харчових продуктів. Однак, не менш важливою є інформаційна відкритість та спілкування з споживачами. Ресторани, які надають детальну інформацію про походження продуктів, способи їхньої обробки та виробництва, здатні викликати довіру серед клієнтів та підвищити їхню свідомість стосовно безпеки та якості страв.

Список використаних джерел

1. Burkovska A., Shebanina O., Lunkina T., Burkovska A. Ensuring food security in the context of the sustainable development of agriculture. *Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development*. 2021. №3(44). P.337-345. DOI: <https://doi.org/10.15544/mts.2021.%2030>
2. 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)
3. 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)
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. Burkovska A., Shebanina O., Lunkina T., Burkovska A. Socio-Psychological Determinants of Food Security in Ukraine: Causal Aspect. *Economic Studies*. 2022. Vol. 31. No 5. P. 145-162.

