

3. Розробка та впровадження HACCP <https://sanfood.biz/prohramy-peredumovy-haccp/>

4. Послідовність розробки системи HACCP <http://market.avianua.com/?p=4100>

Денис КОЗУБ

ЗВО спеціальності 181 Харчові технології
Миколаївський національний аграрний університет
м.Миколаїв
Науковий керівник – д-р екон.наук, професор кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

Ірина БАНЄВА

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНИ В УМОВАХ КРИЗОВИХ ВИКЛИКІВ

Сфера ресторанного господарства в Україні є важливою складовою економіки, яка забезпечує задоволення потреб населення у харчуванні, створює робочі місця та сприяє розвитку підприємництва. Водночас функціонування закладів харчування в сучасних умовах характеризується підвищеним рівнем невизначеності, що обумовлено впливом економічних, соціальних та геополітичних факторів [1]. Кризові явища, включаючи макроекономічну нестабільність, військові дії, інфляційні процеси та трансформацію споживчої поведінки, суттєво ускладнюють організацію виробництва та потребують перегляду традиційних підходів до управління.

Однією з ключових проблем є зростання вартості ресурсів, що використовується у виробничому процесі. Підвищення цін на продовольчу сировину, енергоносії та логістичні послуги безпосередньо впливає на собівартість продукції закладів харчування. У таких умовах підприємства змушені здійснювати постійний контроль витрат, оптимізувати рецептури, змінювати постачальників та переглядати асортиментну політику. Однак подібні заходи можуть негативно впливати на стабільність якості продукції та рівень задоволеності споживачів, що створює додаткові управлінські виклики.

Суттєвим фактором, що ускладнює організацію виробництва, є порушення логістичних ланцюгів постачання. В умовах кризових викликів підприємства стикаються з перебоями у постачанні сировини, збільшенням термінів доставки та нестабільністю цін. Це ускладнює планування виробничих процесів, знижує рівень передбачуваності діяльності та підвищує ризики простоїв. У відповідь на ці виклики підприємства змушені диверсифікувати постачання, формувати додаткові запаси та впроваджувати більш гнучкі моделі управління запасами[2].

Важливою проблемою є також кадровий дефіцит, який набув особливої актуальності в останні роки. Відтік робочої сили, зміни у структурі зайнятості та зростання вимог до персоналу призводять до нестачі кваліфікованих працівників. Це негативно впливає на ефективність виробничих процесів, якість продукції та рівень обслуговування. У таких умовах підприємства змушені інвестувати у навчання персоналу, впроваджувати системи мотивації та автоматизувати окремі виробничі процеси для зменшення залежності від людського фактора.

Окрему увагу слід приділити проблемам дотримання стандартів якості та безпечності продукції. У кризових умовах підприємства можуть стикатися з обмеженістю ресурсів для забезпечення належного рівня санітарно-гігієнічного контролю. Водночас посилення вимог з боку держави та підвищення обізнаності споживачів щодо безпечності харчових продуктів зумовлюють необхідність суворого дотримання стандартів[3]. Це вимагає додаткових інвестицій у контроль якості, модернізацію обладнання та впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів. Суттєвим викликом є трансформація споживчого попиту, яка відбувається під впливом кризових явищ. Зниження платоспроможності населення призводить до зміни структури споживання, зокрема до зростання попиту на більш доступні за ціною продукти та скорочення витрат на харчування поза домом. Це змушує підприємства переглядати свої бізнес-моделі, впроваджувати нові формати обслуговування та розширювати сегмент бюджетних пропозицій.

У сучасних умовах значного поширення набуває цифровізація діяльності закладів харчування. Використання інформаційних технологій дозволяє оптимізувати процеси управління виробництвом, обліку та взаємодії з клієнтами. Онлайн-замовлення, служби доставки, автоматизовані системи управління запасами та виробництвом сприяють підвищенню ефективності діяльності. Однак впровадження таких технологій потребує фінансових ресурсів та відповідної підготовки персоналу, що може бути проблематичним для малого та середнього бізнесу. Ще одним важливим аспектом є необхідність підвищення гнучкості виробничих систем. Умови невизначеності вимагають від підприємств здатності швидко адаптуватися до змін, оперативно змінювати обсяги виробництва, асортимент продукції та формати обслуговування. Це передбачає впровадження сучасних підходів до організації виробництва, зокрема принципів бережливого виробництва, які дозволяють мінімізувати втрати та підвищити ефективність використання ресурсів[4]. Кризові виклики також актуалізують проблему фінансової стійкості підприємств. Обмежений доступ до фінансових ресурсів, зниження доходів та зростання витрат створюють ризики для стабільного функціонування закладів харчування. У таких умовах важливого значення набуває ефективне фінансове планування, контроль грошових потоків та пошук альтернативних джерел фінансування.

Водночас сучасні умови відкривають нові можливості для розвитку підприємств ресторанного господарства. Інноваційні підходи до організації виробництва, використання локальних продуктів, розвиток доставки та впровадження нових форматів обслуговування дозволяють підприємствам підвищити свою конкурентоспроможність. Зокрема, популярності набувають концепції оптимізованого меню, скорочення виробничих витрат та орієнтації на конкретні сегменти споживачів.

Отже, сучасні умови функціонування закладів харчування в Україні характеризуються значною кількістю викликів, які безпосередньо впливають на організацію виробничих процесів. Економічна нестабільність, порушення постачання, кадрові проблеми та зміни у споживчому попиті створюють

складне середовище для діяльності підприємств ресторанного господарства. У таких умовах традиційні підходи до організації виробництва вже не забезпечують необхідної ефективності, що вимагає їх адаптації до нових реалій. Водночас проведений аналіз показує, що навіть за наявності значних труднощів підприємства мають можливості для розвитку. Важливу роль відіграє впровадження сучасних управлінських рішень, оптимізація витрат, підвищення гнучкості виробництва та використання інноваційних технологій. Не менш значущим є орієнтація на потреби споживачів і забезпечення належного рівня якості продукції та обслуговування.

Таким чином, ефективна організація виробництва в закладах харчування в умовах кризових викликів можлива за умови комплексного підходу, який поєднує економічну доцільність, адаптивність та інноваційність. Саме здатність підприємств швидко реагувати на зміни зовнішнього середовища та раціонально використовувати ресурси визначає їх конкурентоспроможність і подальший розвиток.

Список використаних джерел:

1. Круковська, О. (2024). МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, (1 (11), 11-15. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(11\).2024.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(11).2024.2)
2. Ремзіна Н. А. Особливості управління ланцюгами постачання в умовах кризових явищ <https://rp.onmu.org.ua/handle/123456789/1425>
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2021. – 280 с.
4. Удосконалення системи показників для оцінювання конкурентоспроможності підприємств HoReCa Попов О. С., Яровой О. В. https://www.business-inform.net/article/?abstract=2025_5_0_318_327