



Національний університет «Львівська політехніка»
Інститут сталого розвитку ім. В. Чорновола
Кафедра туризму

**ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ:
СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ
ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГАЛУЗІ
В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНИХ
ТА ВІЙСЬКОВИХ ВИКЛИКІВ**

**ІV–ИЙ МІЖНАРОДНИЙ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНИЙ ФОРУМ**
28–30 квітня 2026 року, Україна, Львів

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

Хвоя Ірина

Передача традиції гостинності як соціокультурної практики у системі професійної освіти та туризму ДНЗ «Вище професійне училище № 8 м. Стрия. . . 134

Цюпка Ілона, Дністрянська Наталія

Історико-культурні ресурси Буської територіальної громади як основа розвитку туризму 137

Семінар 2. «Готельний бізнес у військовий період: реалії, проблеми, прогнози»

Семінар 3. «Ресторанні та гастрономічні тренди світу та України»

Андрєєва Ассоль, Кошова Богдана

Перспективи розвитку еногастрономічного туризму в Україні у післявоєнний період. 141

Габа Мирослава

Інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві. 144

Грицишин Анна, Красько Анна, Бригілевич Галина

Сучасні вектори трансформації ресторанного бізнесу в умовах економіки вражень 147

Дудієва Вікторія, Кошова Богдана

Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Галичині у післявоєнний період. 150

Жуков Владлен

Оцінка ризиків інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. 153

Кушнірук Галина, Пандяк Ігор

Концепція zerowaste як стратегія сталого розвитку ресторанного бізнесу. 156

Лущик Марія, Луцків Тетяна

Інтеграція локальних постачальників у глобальні мережі громадського харчування: досвід McDonald's. 159

Мальська Марта, Манько Андрій, Кізима Вікторія

Ревіталізація промислових зон як передумова створення осередків гостинності у Львові 162

Мандрик Василь, Новак Уляна

Сучасні підходи до екологізації устаткування готельного господарства. 167

Москвяк Ярослава, Бусько Софія

Інноваційні підходи до оптимізації бізнес-процесів підприємств ресторанного господарства із застосуванням штучного інтелекту 170

ОЦІНКА РИЗИКІВ ІННОВАЦІЙНОГО УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Жуков Владлен Валерійович

*к.е.н, доц., доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця, Харків*

У сучасних умовах господарювання впровадження передових організаційно-управлінських технологій у готельно-ресторанному бізнесі зумовлює перегляд теоретичних основ діяльності підприємств з метою ефективного їх функціонування. Проблеми розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу залежать від формування сприятливого бізнессередовища, виявлення, моніторинг і вивчення наявних та потенційних загроз і ризиків у діяльності підприємств сфери послуг.

Ключові слова: *ризик, інноваційне управління, готельно-ресторанні господарства.*

In modern economic conditions, the introduction of advanced organizational and management technologies in the hotel and restaurant business necessitates a review of the theoretical foundations of enterprise activity in order to ensure their effective functioning. The problems of development of hotel and restaurant business enterprises depend on the formation of a favorable business environment, identification, monitoring and study of existing and potential threats and risks in the activities of service enterprises.

Keywords: *risks, innovative management, hotel and restaurant industries.*

У сучасних обставинах ризики часто виникають через чинники всередині компанії, тому підприємствам готельно-ресторанного господарства важливо діяти активніше. Це допомагає послабити вплив загроз. Завдяки таким діям заклади стають більш спроможними змагатися з іншими гравцями на внутрішньому ринку. Коли фахівці розробляють систему інноваційного управління, вони звертають особливу увагу на зменшення ймовірних втрат. Для створення стратегії розвитку є принциповим, щоб менеджери вимірювали рівень ризику.

Якщо керівництво аналізує потенційні загрози, воно впроваджує принципи сучасної ризикології. У межах цього підходу важливо обмежувати ризики у діяльності підприємства. Дослідження теоретичних аспектів управління допомагає створити модель для захисту від негативного впливу.

Оскільки ризик супроводжує діяльність постійно, то кожному закладу в індустрії гостинності важливо створювати алгоритми для контролю загроз. Для зменшення шкоди від імовірних подій готелі та ресторани готують спеціальні плани.

Термін «ризик» важко пояснити однозначно через те, що це явище проявляється у багатьох формах. Воно є обов'язковою частиною того, як розвивається бізнес у сфері послуг. В Україні закони не містять єдиного формулювання для цього поняття. Для впровадження нових методів управління є сенс спочатку детально вивчити обставини, що можуть призвести до втрат.

На практиці найбільш складним є розгляд нечислових чинників, оскільки це вимагає від фахівців глибокого розуміння робочих процесів.

Коли проводять числовий аналіз, то визначають конкретні показники ймовірності для кожної загрози.

Завдяки виділенню окремих причин виникнення небезпек стає простіше обирати один варіант дій серед багатьох можливих.

При оцінюванні стану справ часто використовують розподіл на сектори, де одним із варіантів є зона допустимого ризику.

У межах цієї системи існують певні показники, що допомагають виміряти стабільність процесів.

До переліку інструментів належать абсолютні величини, такі як дисперсія.

І також існують відносні показники, що відображають імовірність подій.

З метою аналізу оптимального рівня безпеки фахівці вивчають теорію управління на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Для визначення методів інноваційного управління керівники мають розрізняти види ризиків. Коли вони вчасно помічають причини виникнення загроз, робота стає більш прогнозованою.

Існує два параметри, за якими вимірюють рівень загрози. Наприклад, одним із них є імовірність того, що виникнуть втрати. Іншим показником є обсяг ресурсів, які організація може втратити.

За цими ознаками заклади готельно-ресторанного господарства поділяються на певні категорії:

- в одній групі знаходяться заклади, де загроза втрат є максимальною;
- до іншої групи належать об'єкти, які мають помірні показники безпеки.

Також є підприємства, де імовірність негативних наслідків є мінімальною.

Якщо підприємства готельно-ресторанного господарства аналізують методи впливу на безпеку, вони впроваджують у роботу сучасну ризикологію.

За допомогою спеціальних заходів персонал здійснює управління ситуаціями, які можуть призвести до збитків.

Якщо фахівці застосовують методи оцінювання ризику вдало, то підприємства готельно-ресторанного господарства розвиваються стабільно. За таких умов керівники приймають рішення про інновації більш зважено. Унаслідок цього фінансовий стан стає кращим через усі види діяльності компанії.

Для функціонування системи на підприємствах потрібно не лише ідентифікувати загрози. Важливо також оцінювати їх кількісно. При цьому визначається, чи спроможна компанія взяти на себе таку відповідальність. Додатково аналізується, чи є дохідність від ризиків достатньо високою.

Якщо даних для оцінювання загроз при розвитку закладів готельно-ресторанного господарства є мало, то фахівці шукають відомості для того, щоб готувати та ухвалювати якісні рішення. На підприємствах стає важливо діяти так, щоб дія зовнішніх чинників була меншою. При такому управлінні використовують заходи, які дозволяють бачити безпеку для фінансів заздалегідь. Враховуються обставини, коли на ринку з'являються нові технології.

Для закладів готельно-ресторанного господарства є значущим те, щоб виявляти слабкі місця у роботі. Постійно перевіряється, чи можуть статися події, які принесуть шкоду. У світовій практиці фахівці вивчають сфери, де ймовірність втрат є великою. Створюються способи, за допомогою яких

здійснюється контроль. Проводиться оцінювання того, наскільки загрози є серйозними. Коли ведеться моніторинг, стан системи перевіряють постійно.

Для мінімізації загроз фахівці розробляють плани, що повністю зупиняють дію конкретного небезпечного чинника. До таких дій належить рішення не виконувати операції, де вірогідність значних збитків є занадто великою. Але при цьому заклади розміщення та харчування можуть не отримати кошти, які вони планували заробити. Через це виникає ситуація, коли підприємство втрачає потенційну вигоду. У такому разі менеджери мають застосовувати цей метод лише після того, як вони детально оцінять усі можливі фінансові втрати [1, 2].

На нашу думку, кожне сучасне підприємство готельно-ресторанного господарства під час своєї діяльності має постійно проводити моніторинг ризиків, які можуть впливати на всі види діяльності. Рівень ризиків особливо збільшується в періоди нестабільного стану економіки та політики країни зокрема та світу загалом. На забезпечення ефективного функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства на сучасному етапі значно впливає специфіка їх діяльності, що визначає сукупність факторів та методів, під впливом яких формуються внутрішні механізми нейтралізації ризиків.

Отже, механізми нейтралізації внутрішніх ризиків підприємства готельно-ресторанного господарства засновані на інформаційній базі, що постійно оновлюється, розширюється та включає в себе повну інформацію не тільки про реальний стан окремого підприємства готельно-ресторанного господарства, а й про зміни в законодавстві, нормативних документах, що суттєво впливають на їх розвиток та зменшує ризики.

Література:

1. Шовкопляс Т. С. Сутність, ознаки та умови мінімізації ризиків у діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / Т. С. Шовкопляс // Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки) : зб. наук. пр. – Харків : НТУ «ХПІ», 2017. – № 46 (1267). – С. 39–42.
2. Юшкевич О.О. Систематизація поглядів до теорії розвитку підприємства як відкритої системи. Вісник Житомирського державного технологічного університету. Економічні науки. 2011. № 2(56). Ч. 2. С. 179–183.