

приналежності до команди та відданості спільним цілям стає стимулом для досягнення високих результатів.

Корпоративна культура також має прямий вплив на якість обслуговування гостей. Коли персонал спільно відчуває цінності та місію закладу, вони стають більш відданими наданню якісних та індивідуалізованих послуг. Кожен гість має можливість відчути теплу та гостинну атмосферу, яка створюється завдяки спільним цінностям та підходу персоналу.

Не можна недооцінювати значення корпоративної культури в галузі гостинності. Вона є ключовим фактором успіху, який дозволяє закладам виходити за межі звичайних стандартів обслуговування та створювати неповторний досвід для своїх гостей. Інвестування у розвиток корпоративної культури є не лише інвестицією у власний успіх, але й вкладенням у майбутнє підприємства[2].

Корпоративна культура в закладах сфери гостинності є важливим елементом, який визначає якість обслуговування, залучення та утримання персоналу, а також загальний успіх закладу. Інвестування у розвиток цієї культури стає вирішальним кроком для тих, хто прагне стати лідером у галузі гостинності та забезпечити високий рівень задоволення для своїх гостей.

Література:

1. Гузар У., Дубик Н., Малічевська Х. Корпоративна культура в системі управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. Проблеми і тенденції розвитку сучасної економіки в умовах інтеграційних процесів: теоретичні та практичні аспекти: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Херсон, 16–18 жовтня 2019 р. Херсон: вид-во ФОП Вишемирський В.С., 2019. С. 402–404.

2. Гузар У.Є., Завидівська О.І., Кулик О.М. Особливості формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах. *Східна Європа, бізнес та управління*. 2020. № 2 (25). С. 188-194.

3. Полотай Б. Я. Розвиток корпоративної культури в індустрії гостинності URL: [http://journals-lute.lviv.ua/journal/20\\_2017/9.pdf](http://journals-lute.lviv.ua/journal/20_2017/9.pdf) (дата звернення: 19.03.2024).

УДК 338.488.2:640.4(477)

Кравчук Ю. – ст. гр. ГРС-42

*Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ*

## **ЕКОНОМІЧНА БЕЗПЕКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Науковий керівник: Рябенка Марина Олександрівна, доцент кафедри  
туризму та готельно-ресторанної справи

Економічна безпека становить один із найважливіших аспектів успішного функціонування закладів ресторанного господарства. Ця концепція визначається як здатність підприємства забезпечити стійкість свого фінансового стану та економічного розвитку в умовах непередбачуваних загроз і впливів. Розуміння та ефективне керування цим поняттям є вирішальним для забезпечення успішності та стійкості у галузі ресторанного бізнесу.

Аналіз загроз і ризиків: Огляд основних загроз і ризиків, що впливають на економічну безпеку ресторанного бізнесу, дозволяє виявити фактори, такі як економічна нестабільність, зміни на ринку, конкуренція, природні катастрофи та здоров'я

споживачів. Цей аналіз є важливим етапом у розробці стратегій забезпечення економічної стабільності та розвитку.

Роль держави та регулюючих органів: Визначення ролі державних органів у забезпеченні економічної безпеки ресторанів та аналіз ефективності їх діяльності допомагають зрозуміти, наскільки ефективним є регулювання та підтримка, надана державою. Зокрема, регулятивні заходи та правила можуть впливати на фінансову стабільність та конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства.

Вплив інноваційних технологій: Розгляд впливу новітніх технологій та цифровізації на економічну безпеку закладів ресторанного господарства допомагає розкрити можливості їх впровадження для оптимізації процесів та збільшення ефективності управління. Інноваційні технології можуть допомогти у покращенні обслуговування клієнтів, оптимізації витрат та впровадженні нових послуг.

Фінансово-економічний аспект: Аналіз фінансово-економічних стратегій та методів управління дозволяє виявити ключові аспекти фінансової стійкості та забезпечення економічної безпеки. Це включає у себе управління ризиками, фінансове планування та оцінку інвестиційних можливостей.

Роль персоналу: Обговорення важливості персоналу у забезпеченні економічної безпеки та шляхи їх мотивації та розвитку виявляє ключові аспекти управління персоналом та створення стабільної робочої атмосфери. Задоволеність та мотивація працівників можуть суттєво впливати на якість обслуговування та фінансові результати закладу.

Маркетингові стратегії: Подання інформації про маркетингові стратегії та їх вплив на економічну безпеку ресторанів розкриває методи привертання клієнтів та збільшення обсягів продажів. Маркетингові дії можуть допомогти у позиціонуванні закладу на ринку та привертанні нових клієнтів.

Стратегії розвитку: Розгляд стратегій розвитку та диверсифікації бізнесу як засобу забезпечення економічної стійкості розкриває можливості розвитку та адаптації до змін на ринку. Розробка та впровадження нових концепцій або розширення асортименту може забезпечити додаткові джерела доходу та підвищити конкурентоспроможність.

Співпраця та міжнародне співробітництво: Аналіз співпраці між рестораторами та громадськими організаціями у підвищенні економічної безпеки та її зв'язок з міжнародним співробітництвом розкриває можливості спільної діяльності та обміну досвідом. Участь у міжнародних програмах та обмін досвідом може сприяти у впровадженні найкращих практик та забезпеченні стійкого розвитку.

Отже, економічна безпека закладів ресторанного господарства відіграє важливу роль у створенні стабільного та успішного бізнесу в цій галузі. Ретельне планування та впровадження стратегій управління ризиками, фінансового та персонального управління, а також розвитку та маркетингу можуть сприяти підвищенню конкурентоспроможності та ефективності ресторанного бізнесу.

#### **Список використаних джерел:**

1. Баклажова Л. В. Економічна політика безпеки на підприємствах харчової промисловості. 2019. С. 12-29.
2. Домітряк Д. В., Королук С. О. Інноваційний формат туристичного продукту в готельному бізнесі. Тези доповідей Міжнародної конференції здобувачів та молодих вчених «Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності». 2021. С. 272-273.
3. Коробчинський О. Л. Методика оцінки системи харчової безпеки підприємства. 2019. С. 41-45.
4. Шерстюк Р. В., Мельник Л. Г., Стойко І. О. Підприємство готельного господарства в індустрії туризму: проблеми та перспективні рішення. 2021. С. 307-318