

14. Hushtan T., Korsak R. The Role of State Support in the Development of the Hotel and Restaurant Business in the Context of Crisis Phenomena and Eurointegration Processes. *Baltic Journal of Economic Studies*. 2024. Vol. 10. No. 2, 78–84.

Тетяна ГУШТАН, Роман КОРСАК
(Ужгород, Україна)

ВПЛИВ ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ НА ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Євроінтеграційні процеси, що відбуваються в Україні відкривають нові можливості для підприємств нашої держави, включаючи готельно-ресторанний бізнес та спрямовані на гармонізацію національних стандартів з європейськими. Такі законодавчі зміни включають в себе вимоги до безпеки та якості харчових продуктів, що є одними з пріоритетних напрямків. Впровадження системи НАССР, яка є обов'язковою в країнах Європейського Союзу, стає необхідністю для українських закладів готельно-ресторанного бізнесу, щоб відповідати європейським стандартам і правилам.

Для готельно-ресторанного бізнесу – це означає необхідність адаптації до нових нормативних актів та стандартів. Впровадження НАССР допомагає закладам відповідати цим високим вимогам безпечності та якості, підвищуючи довіру споживачів та зміцнюючи свою репутацію на ринку. Велика кількість споживачів туристичних послуг є обізнаними в сфері безпеки харчових продуктів та все частіше очікують, що заклади громадського харчування будуть дотримуватися високих стандартів, аналогічних європейським. Впровадження НАССР дозволяє закладам готельно-ресторанного бізнесу відповідати цим очікуванням, підвищуючи довіру споживачів та зміцнюючи свою репутацію на ринку [8, 118–123; 11, 30–35].

В умовах, що складаються та в період майбутнього повоєнного відновлення підприємствам сфери туризму та гостинності в багатьох випадках буде потрібна не лише державна підтримка але й закордонні інвестиції, а для цього потрібно бути привабливими для потенційних інвесторів та виявляти позитивну динаміку своєї діяльності. Саме тому готельно-ресторанному бізнесу потрібно максимально можливим чином вводити в свою діяльність подібні зміни та приваблювати ними потенційних клієнтів [7, 82–86; 15, 78–84].

Сучасний формат споживача також змінився, адже основна частка клієнтів – це внутрішні туристи, що бажають якісного сервісу, рекреації та атракцій військово-патріотичного спрямування [4, 403–405; 5, 85]. Сучасні споживачі бажають отримати максимум послуг в одному місці. Так до прикладу впровадивши сучасні VR та AR технології підприємство гостинності не тільки змогло б забезпечити віддалене проведення інтерактивних турів різного спрямування, відвідування музеїв та різноманітних заходів військово-патріотичної тематики, але й використовувати подібні інтерактивні меню для ресторанів, що було б не лише цікаво для клієнтів але й підкреслювало б особливості запровадженної на підприємстві системи НАССР та всіх інновацій, що зазвичай сховані від очей споживача [1, 222; 2, 253; 3, 8–9].

Всі Європейські країни в свій час пройшли цим, на перший погляд, тернистим шляхом, та в результаті досягли не лише відповідності вимог законодавства ЄС, але й підвищили свою економічну ефективність в результаті зростання рівня конкурентоспроможності завдяки впровадженню змін [13, 6789; 14, 181–187].

Ключові аспекти проблематики впровадження системи НАССР у контексті євроінтеграційних процесів охоплюють фінансові, технологічні та законодавчі виклики, питання підготовки персоналу, конкурентоспроможності та постійного вдосконалення.

Гармонізація українських стандартів з європейськими є важливим кроком у процесі інтеграції до ЄС. Однак для підприємств сфери гостинності, цей процес може бути складним через необхідність адаптації існуючих процедур, технологій та методів контролю якості, що вимагає значних фінансових ресурсів для навчання персоналу та модернізації обладнання.

Проблема підготовки та навчання персоналу на шляху відповідних змін, також є одним з ключових елементів, адже недостатній рівень обізнаності про вимоги та переваги системи НАССР серед співробітників потребує проведення освітніх програм та тренінгів. Крім того, персонал може чинити спротив змінам через невизначеність та додаткові обов'язки, що потребує ефективного управління змінами та мотивації співробітників [6, 241–246; 9, 428; 10, 204].

Впровадження НАССР може вимагати оновлення або заміни обладнання, що є дорогавартісним і технічно складним процесом [12, 243–245]. Не всі заклади можуть мати необхідну інфраструктуру для впровадження та підтримки системи НАССР, що вимагає додаткових інвестицій та планування. При цьому, заклади, які не впровадили систему НАССР, можуть втратити конкурентоспроможність на ринку, особливо при плануванні виходу на європейський ринок або залученні іноземних клієнтів чи інвестицій. Невідповідність стандартам НАССР може призвести до репутаційних втрат у разі виникнення інцидентів з харчовою безпекою, що негативно вплине на бізнес.

Звичайно підтримка та розвиток системи НАССР вимагають постійного моніторингу, оцінки та вдосконалення, а заклади при цьому повинні бути готовими до нових викликів та змін у галузі. Та водночас використання новітніх технологій може значно покращити ефективність системи НАССР, але потребує додаткових інвестицій та знань.

Загалом, впровадження системи НАССР в контексті євроінтеграційних процесів є критично важливим для розвитку та успіху готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Вона забезпечує відповідність високим європейським стандартам, підвищує конкурентоспроможність, зміцнює довіру споживачів та покращує внутрішні процеси управління якістю, створюючи сприятливі умови для стабільного розвитку підприємств у цій галузі.

ЛІТЕРАТУРА

1. Гуштан Т., Корсак Р. Роль VR та AR – технологій для розвитку воєнно-патріотичного туризму та готельно-ресторанного бізнесу. *Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II* / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 221–225.

2. Ільницький В. Використання військово-патріотичного туризму як чинник збереження національної пам'яті. *Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення і підходи: збірник матеріалів I-ї Міжнародної науково-практичної конференції* / [редактори-упорядники А. Душний, М. Махмудов, В. Ільницький, І. Зимомря]. Баку–Ужгород–Дрогобич: Посвіт, 2016. С. 252–254.

3. Ільницький В. Музеї як чинник розвитку військово-патріотичного туризму на Прикарпатті. *Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення і підходи: збірник матеріалів III-ї Міжнародної науково-практичної конференції* / [редактори-упорядники А. Душний, М. Махмудов, В. Ільницький, І. Зимомря]. Баку–Ужгород–Дрогобич: Посвіт, 2017. С. 8–9.

4. Ільницький В., Корсак Р. Проблеми та перспективи розвитку військово-патріотичного туризму. *Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення і підходи: збірник матеріалів II-ї Міжнародної науково-практичної конференції* / [редактори-упорядники А. Душний, М. Махмудов, В. Ільницький, І. Зимомря]. Баку–Ужгород–Дрогобич: Посвіт, 2017. С. 403–405.

5. Ільницький В., Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку військового туризму в Україні. *Тendenції розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації: матеріали I-ої Міжнародної науково-практичної конференції* (27–28 квітня 2017 р., м. Ужгород). Ужгород: ПП «Інватор», 2017. С. 84–86.

6. Корсак Р. Готельно-ресторанна освіта у XXI столітті: ключові аспекти та перспективи підготовки фахівців. *Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали II Міжнародної наукової конференції* (24-25 квітня 2024 р.). Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С. 241–246.

7. Корсак Р. В. Інституційна організація туризму у ЄС: практика застосування в Україні. *Східноєвропейський історичний вісник*. Дрогобич: Посвіт, 2017. Вип. 2. С. 82–86.

8. Корсак Р. Тенденції розвитку ділового туризму у світі. *Східноєвропейський історичний вісник* / [гол. ред. В. Ільницький]. Дрогобич: Посвіт, 2017. Вип. 3. С. 118–123.

9. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Кашка М.Ю. Професійна підготовка фахівців у готельно-ресторанній справі: сучасні тенденції та інноваційні методи. *Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка* / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. – Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 74. С. 426–431.

10. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Кашка М.Ю. Сучасні тенденції підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа» як чинник підвищення конкурентоспроможності галузі. *Причорноморські економічні студії. Науковий журнал*. 2024. Вип. 86. С. 201–205.

11. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Малець В.Д. Соціально-економічна проблематика впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі України в кризових умовах. *Причорноморські економічні студії. Науковий журнал*. 2024. Вип. 85. С. 30–35.

12. Корсак Р., Годя І. Вимоги до сучасного устаткування у готельно-ресторанних комплексах. *Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II* / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів].

Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 243–245.

13. Ilnytskyi V., Korsak R., Sichka I. Interregional European Integration, Trade And Tourism Cooperation Of The Countries Of Eastern And Central Europe (On The Example Of Ukraine And The Czech Republic). *European journal of transformation studies*. 2019. Vol. 7. № 1. С. 67–89.

14. Ilnytskyi V., Korsak R., Hodia I. Ukrainian-czech economic links: diplomacy, trade, and tourism (the beginning of the XXI century). *Baltic Journal of Economic Studies*. 2018. Vol. 4. № 4. Pp. 181–187.

15. Hushtan T., Korsak R. The Role of State Support in the Development of the Hotel and Restaurant Business in the Context of Crisis Phenomena and Eurointegration Processes. *Baltic Journal of Economic Studies*. 2024. Vol. 10. No. 2. P. 78–84.

Тетяна ГУШТАН, Роман КОРСАК
(Ужгород, Україна)

РОЛЬ ЛОГІСТИКИ В ЗАБЕЗПЕЧЕННІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Глобалізація та зростання міжнародного туризму створюють великий попит на вдосконалення логістичних процесів у цій галузі. Логістика відіграє ключову роль у діяльності готельно-ресторанного підприємства, забезпечуючи ефективне управління всіма процесами, пов'язаними з постачанням, зберіганням і розподілом ресурсів. Вона включає закупівлю продуктів та матеріалів, необхідних для щоденної роботи, таких як свіжі продукти, напої, меблі, постільна білизна та інше. Управління запасами є важливим аспектом логістики, адже воно дозволяє уникнути як дефіциту, так і надлишків товарів. Логістика також забезпечує своєчасне доставлення товарів від постачальників до підприємства, що особливо важливо для готельно-ресторанного бізнесу, де свіжість продуктів є критичним фактором. Крім того, логістика охоплює управління транспортом і маршрутами, щоб мінімізувати витрати та забезпечити швидку доставку. Організація процесів обслуговування гостей також залежить від логістики, оскільки своєчасне забезпечення всіх необхідних ресурсів впливає на якість послуг, що надаються клієнтам.

З підписанням у 2014 році Угоди про асоціацію між Україною та ЄС, на високому рівні було законодавчо закріплено можливості для просування власне українського туристичного продукту та при цьому і необхідність відповідати високим стандартам якості Європейського Союзу [14, 81]. Подібні інтеграційні процеси вже проходили наші найближчі країни-сусіди з центральної та східної Європи, досвід яких є безумовно цінним для впровадження подібних практик, як у сфері торгівельних, транспортних та різного рівня дипломатичних відносин, що стосуються широкого кола сфер діяльності та індустрії туризму зокрема [6, 82–86; 7, 122; 12, 67–89; 13, 181–187].

Глобалізований ринок та доступ до глобальних логістичних систем відкрили нові можливості для готелів і ресторанів у використанні міжнародних постачальників і