

# **ЕКОНОМІКО-СОЦІАЛЬНІ ВІДНОСИНИ В ГАЛУЗІ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ТА СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Тези доповідей  
VI Міжнародної науково-практичної конференції  
(9–10 травня 2024 року, м. Львів)

За загальною редакцією  
Наталії ПАВЛЕНЧИК

Львів  
ЛДУФК ім. Івана Боберського  
2024

## УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ 5S У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ВИКЛИКИ Й РЕАЛІЇ СЬОГОДЕННЯ

*Олег Калник*  
аспірант

*Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського (Україна)*

*Марія Паска*  
доктор ветеринарних наук, професор

*Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського (Україна)*

Сучасні економічні тенденції, конкурентна боротьба й зростання очікувань споживачів створили потребу постійного удосконалення якості продукції та обслуговування в галузі ресторанного бізнесу. Щоб досягти цієї мети й гарантувати стабільний розвиток підприємств у цій галузі, важливо впроваджувати ефективні системи управління якістю (СУЯ) та дотримуватися принципів НАССР.

Для закладів ресторанного господарства СУЯ та НАССР мають критичне значення, оскільки вони дають змогу досягати високого рівня якості продукції та обслуговування, що є ключовим чинником задоволення потреб клієнтів. Конкурентний тиск у галузі надає стимул для постійного поліпшення, оптимізації процесів і зниження витрат, що також позитивно впливає на прибутковість і стійкість ресторанного бізнесу [1].

Проте не лише СУЯ та НАССР можна брати за основу. У сучасному світі відомі також й інші методи та методології, за допомогою яких можна впорядковувати, систематизувати й розвивати заклади громадського харчування. Одією з таких методологій є японська методологія 5S [2,3]. Вона в літературі практично не описана, проте ми її дослідимо, що відобразиться в науковій новизні та буде впроваджено вперше в закладах ресторанного господарства Львова.

Мета: дослідити питання ресторанного бізнесу щодо впровадження системи 5S враховуючи виклики й реалії сьогодення.

На сьогодні заклади громадського харчування й ресторани зіштовхуються з різними сучасними викликами, які вимагають адаптації та зміни стратегій

для успішного функціонування. Установлено актуальні виклики-критерії до впровадження системи 5S у закладах ресторанного господарства:

1. Сталі збільшення вартості інгредієнтів: вартість продуктів харчування, енергії та оренди може зростати, що збільшує витрати для ресторанів. Ефективне управління витратами стає ключовим для збереження прибутковості.
2. Зміни в споживчих звичках: споживачі стають дедалі більш вимогливими щодо якості, здоров'я та етичних аспектів продуктів харчування. Ресторани повинні адаптуватися до цих змін, пропонуючи здорові й екологічно чисті страви, а також враховуючи різноманітні дієтичні потреби.
3. Кадровий дефіцит та управління персоналом: забезпечення якісного обслуговування може стати проблемою в умовах кадрового дефіциту й високої текучості персоналу. Ресторани мають інвестувати в навчання й розвиток персоналу, а також в удосконалення процесів управління персоналом.
4. Сталі технологічні зміни: впровадження технологій для автоматизації процесів замовлення, оплати й управління запасами може поліпшити ефективність ресторанного бізнесу, але вимагає інвестицій та навчання персоналу.

Щоб вчасно й уміло реагувати та долати постійні виклики, ресторанний бізнес має слідувати тенденціям сучасності, впроваджувати /використовувати інноваційні технології / методології та слідувати постійному поліпшенню. Однією з методологій сучасності, яку використовують ринки для покращення бізнесу, є методологія 5S, яка складається з п'яти японських слів:

- seiri сорт / сортування;
- seiton упорядкування / дотримання порядку;
- seiso дотримання чистоти;
- seiketsu стандартизація;
- shitsuke удосконалення.

Методологія 5S може бути корисним інструментом для ресторанного бізнесу в подоланні викликів сьогодення.

Отже, використання методології 5S у трансформації сфери обслуговування ресторанного бізнесу сприяє поліпшенню ефективності, підвищенню якості обслуговування, задоволенню персоналу та ефективному використанню ресурсів, що є ключовими чинниками успіху в цій галузі.

### Список використаних джерел

1. Sk. Riad Bin Ashraf, Md. Mynur Rashid, Dr. ARM Harunur Rashid. Implementation of 5S Methodology in a Food & Beverage Industry:

- A Case Study. *International Research Journal of Engineering and Technology*. 2017. P. 1791–1796.
2. Bresko M. The 5S method of improvement – enhancing safety, productivity and culture. URL: [http://reliabilityweb.com/index.php/articles/the\\_5s\\_method\\_of\\_improvement\\_\\_enhancing\\_safety\\_productivity\\_and\\_culture/](http://reliabilityweb.com/index.php/articles/the_5s_method_of_improvement__enhancing_safety_productivity_and_culture/)
  3. Osada T. *The 5S's: Five keys to a total quality environment*. Tokyo: Asian Productivity Organisation, 1991