

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Олег Калник
аспірант спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Марія Паска
д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Наталія Петришин
канд. тех. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ ОСНОВИ ВПРОВАЖЕННЯ СИСТЕМИ 5S У РЕСТОРАНІ RIBS HOUSE

В умовах поступової інтеграції в європейське економічне коло в Україні постала проблема підвищення якісного складу продуктів харчування. Сьогодні потребує не тільки вимоги до якості продовольчих та непродовольчих товарів, а й насамперед вимоги до їх безпечності. Конкурентний тиск у галузі надає стимул для постійного покращення, оптимізації процесів та зниження витрат, що в свою чергу позитивно впливає на прибутковість та стійкість ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції ресторанного бізнесу дозволяють використовувати різновид методів та методологій при яких можна досягати успіху у закладах ресторанного господарства впорядковуючи їх та систематизуючи. Однією з таких є японська методологія 5S [1, 2]. У літературних даних практично не описана, проте буде досліджена нами, що відобразиться у науковій новизні та буде впроваджено вперше у ресторані Ribs House.

Мета роботи: проаналізувати теоретичні та практичні основи впровадження системи 5S у ресторані Ribs House.

Матеріали і методи: порівняльний аналіз, синтез та узагальнення.

Результати. Актуальність дослідження обумовлена потребою у розвитку та впровадженні ефективних систем управління якістю та принципів НАССР в ресторанному господарстві України. Досвід

вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства в галузі впровадження СУЯ та НАССР є важливим джерелом знань та навичок, який можна застосувати в українському контексті з метою забезпечення високої якості продукції, безпеки харчових продуктів та задоволення потреб клієнтів. Впровадження СУЯ та НАССР в ресторанах України може сприяти підвищенню конкурентоспроможності галузі та позитивно вплинути на розвиток українського ресторанного ринку.

Провівши аналіз роботи ресторану за 2023 рік, було ідентифіковано основні виклики, які траплялись у ресторані Ribs House, м. Львів. Дані виклики потребують адаптації та зміни до існуючої стратегії для успішного функціонування. Це дає нам можливість встановити актуальні виклики-критерії, щодо впровадження системи 5S у ресторані Ribs House. Серед яких є: збільшення вартості інгредієнтів, зміна у споживчих звичках, кадровий дефіцит та управління персоналом, сталі технологічні зміни.

Отже, нами проаналізовано теоретичні та практичні основи впровадження системи 5S у ресторані Ribs House.

Ключові слова: ресторанний бізнес, індустрія гостинності, 5S, Ribs House,

Список використаних джерел:

1. Ashraf S. R. B. Implementation of 5S Methodology in a Food & Beverage Industry: A Case Study / Sk. Riad Bin Ashraf, Md. Mynur Rashid, Dr. A R M Harunur Rashid // International Research Journal of Engineering and Technology. – 2017. – Vol. 4(3). – P. 1791–1796.

2. Bresko M. The 5S method of improvement – enhancing safety, productivity and culture. Reliabilityweb.com. [Electronic resource]. – URL: http://reliabilityweb.com/index.php/articles/the_5s_method_of_improvement_enhancing_safety_productivity_and_culture/