Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ:

НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

Збірник тез доповідей
V Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(15-16 травня 2025 року, м. Львів)





м. Львів

15-16 травня 2025 року

УДК 658.5:637.5:664.8:005.6

Олег Калник
аспірант 2 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Марія Паска
д-р вет. наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Наталія Петришин
канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського, м. Львів

ІНТЕГРАЦІЯ СИСТЕМИ 5S З МЕТОДОЛОГІЯМИ HACCP ТА ISO ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

У сучасному ресторанному бізнесі забезпечення високого рівня якості продукції та обслуговування стає вирішальним фактором успішної діяльності. Впровадження системи 5S, відомої своєю методикою організації робочого простору, можна ефективно інтегрувати з іншими методологіями управління якістю, такими як HACCP (Аналіз ризиків і критичні точки контролю) та стандарти ISO, для досягнення загальної оптимізації процесів в ресторані.

Мета роботи: Аналіз можливостей інтеграції системи 5S з методологіями HACCP та ISO для покращення якості та безпеки в закладах ресторанного господарства.

Матеріали і методи: Теоретичний аналіз та порівняння принципів систем 5S, HACCP та ISO, оцінка їх взаємодії та практичні кейси впровадження.

Результати: Впровадження інтегрованого підходу до управління якістю у закладах ресторанного господарства може значно підвищити

ефективність і безпечність процесів, забезпечити відповідність міжнародним стандартам, скоротити відходи та покращити умови праці персоналу.

Висновки: Інтеграція системи 5S з HACCP та ISO дозволяє закладам ресторанного господарства не лише оптимізувати внутрішні процеси, але й забезпечити високу якість продукції та обслуговування відповідно до міжнародних стандартів, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності та стійкості бізнесу.

Ключові слова: HAACP, 5S, ISO, заклади ресторанного господарства.

Список використаних джерел:

3. Калник О., Паска М. Упровадження системи 5S у ресторанному бізнесі: виклики й реалії сьогодення. *Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування* : тези доп. VI Міжнар. наук.-практ. конф. (9–10 трав. 2024 року, м. Львів) / за заг. ред. Н. Павленчик. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024. С. 144–146.

4. 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/

5. ISO 22000:2018 Food safety management systems – A practical guide. URL: https://vsg-consult.com.ua/haccp/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=search_ua&utm_term=iso%20haccp&utm_id=21453341413