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 658.56:640.43:004

Святослав Назар,
аспірант
Ігор Заневський
д-р техн. наук, професор,
завідувач кафедри інформатики і кінезіології
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського, м. Львів

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Попереднє дослідження показало, що сучасні заклади ресторанного бізнесу (як full-service, так і фастфуди) застосовують різноманітні IT-інструменти для моніторингу якості, але найчастіше – у фрагментованому вигляді, без єдиної інтегрованої платформи. Це створює ризики втрат даних, дублювання зусиль та затримки в реакції на відхилення. Для забезпечення стабільної безпеки і підвищення довіри споживачів необхідно сформулювати чіткі рекомендації щодо впровадження, масштабування й еволюції інформаційних систем контролю якості.

Мета роботи: Розробити практичні рекомендації та окреслити перспективні напрями розвитку систем інформаційного забезпечення контролю якості в закладах ресторанного бізнесу.

Методи. Синтез результатів системного аналізу літературних джерел та практичних кейсів, експертні інтерв'ю з IT-менеджерами та фахівцями з безпечності харчових продуктів.

Результати власних досліджень:

1. Уніфікація IT-платформи якості

– Впровадження модульного SaaS-рішення, що поєднує HACCP-модуль, IoT-моніторинг і аналітику в єдиному інтерфейсі.

– Застосування API для інтеграції з POS та ERP, щоб усі дані про операції, запаси і контроль якості були в одній базі.

2. Поглиблена аналітика та штучний інтелект

– Використання алгоритмів машинного навчання для прогнозування ризиків (наприклад, поломки обладнання чи псування продуктів) на основі історичних даних.

– Впровадження комп'ютерного зору для автоматичної перевірки дотримання санітарних норм (наприклад, відстеження миття рук персоналу).

3. Розвиток культури якості

– Регулярне навчання через онлайн-платформи з обов'язковими сертифікаціями для кухарів і адміністраторів.

– Гейміфікація внутрішніх перевірок: накопичення балів за бездоганне виконання процедур з подальшим заохоченням.

4. Прозорість і зворотний зв'язок

– Відкриті для клієнтів QR-коди на меню з інформацією про походження ключових інгредієнтів і дані про внутрішні аудити.

– Цифрові опитувальники для гостей після відвідування з автоматичним аналізом тенденцій задоволеності.

5. Нормативно-правові ініціативи

– Розробка рекомендацій для Міністерства охорони здоров'я щодо типових IT-платформ HACCP як галузевого стандарту.

– Законодавчі стимули (податкові пільги) для закладів, що впровадили інтегровані системи контролю якості.

Висновки. Інформаційне забезпечення контролю якості продукції в ресторанному бізнесі потребує удосконалення. Сучасні IT-рішення дозволяють автоматизувати контроль критичних точок, покращити аналіз даних і підвищити безпеку харчових продуктів. Інтегровані системи сприятимуть підвищенню ефективності управління, безпечності страв та довіри споживачів.

Ключові слова: уніфікація IT-платформи, AI-аналітика, культура якості, прозорість, законодавче стимулювання.

Список використаних джерел:

1. Шуліка В. Г., Ковтун А. В., Бортнічук О. В. Впровадження системи управління безпечністю HACCP у закладах ресторанного господарства. *SWorldJournal*. 2023. Vol. 19(2). https://doi.org/10.30888/2663-5712.2023-19-02-070

2. Рябенька М. О. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*/ 2022. № 41. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-65

3. King H. Digital technology to enable food safety management systems. *In Food safety management systems* : achieving active managerial control of foodborne illness risk factors in a retail food service business. 2020. P. 121–137. https://doi.org/10.1007/978-3-030-44735-9_7

4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України №771/97-ВР.