

5Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University of Food Technologies**

---

**91<sup>th</sup>  
International scientific conference  
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements  
to the 21st century nutrition  
problem solution"**

**April, 7–11 2025**

**Part 3**

---

**Kyiv, NUFT, 2025**

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**91-та  
Міжнародна наукова  
конференція молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем  
харчування людства у ХХІ  
столітті"**

**7–11 квітня 2025 р.**

**Частина 3**

---

**Київ НУХТ 2025**

**91<sup>st</sup> International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 7–11, 2025. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 91<sup>th</sup> International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

ISBN

© NUFT, 2025

---

**Матеріали** 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 7–11 квітня 2025 р. – Київ: НУХТ, 2025. – Ч.3. – 509 с.

Видання містить матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

ISBN

© НУХТ, 2025

## 60. Стратегічні підходи підвищення якості та безпечності у закладах ресторанного господарства

Володимир Мозговий<sup>1</sup>, Олег Кузьмін<sup>1</sup>, Микола Зверєв<sup>2</sup>, Ірина Грушевська<sup>2</sup>

*1 – Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

*2 – КП «Київський міський бізнес-центр» Київської міської державної адміністрації, Київ, Україна*

**Вступ.** Впровадження систем менеджменту якості та безпечності є ключовим завданням для сучасних закладів ресторанного господарства. В умовах зростаючої конкуренції та підвищених вимог споживачів до якості продукції/послуг заклади ресторанного господарства змушені впроваджувати ефективні управлінські рішення. Впровадження системи тотального управління якістю та принципів ощадливого виробництва дозволяє не лише покращити якість продукції/послуг, оптимізувати ресурси та підвищити ефективність виробничих процесів.

**Матеріали та методи.** У дослідженні використано аналіз основних стратегічних підходів підвищення якості та безпечності продукції/послуг у закладах ресторанного господарства.

**Результати та обговорення.** Основні стратегічні підходи ресторанного бізнесу:

1. Система управління якістю та безпечністю [1]. Запровадження системи менеджменту якості та безпечності продукції/послуг, основаних на принципах НАССР, дозволить поліпшити якість продукції/послуг, ідентифікувати основні небезпеки та запобігти появі виникнення ризиків. Регулярне навчання, оцінка ефективності роботи та залучення співробітників до покращення процесів може створити конкурентоспроможний ресторанний бізнес.

2. Ощадливе виробництво (*Lean Manufacturing*) [2]. Використання принципів ощадливого виробництва, засноване на оптимізації витрат на сировину та ефективне використання людських ресурсів, дозволить не лише знизити операційні витрати, але й підвищити продуктивність роботи персоналу.

3. Сучасні цифрові рішення [2]. Використання автоматизованих систем контролю якості, електронних чек-листів та датчиків для моніторингу умов зберігання продукції, дозволить покращити стандарти якості та мінімізувати ризики появи небезпечних чинників.

**Висновки.** Застосування стратегічних підходів до управління якістю/безпечністю у закладах ресторанного господарства є ключовим фактором успішного розвитку закладів. Впровадження системи контролю, ощадливого виробництва та цифрових технологій дозволяє підвищити якість обслуговування, знизити витрати та забезпечити відповідність міжнародним стандартам. Це не тільки зміцнює довіру споживачів, а й сприяє довгостроковому розвитку ресторанного бізнесу.

### Література.

1. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості : навч. посібник / В.В. Кійко, О.П. Мельник, О.В. Кузьмін, Н.В. Попова. – Одеса : Олді+, 2023. – 278 с.

2. Дричик М.Ю. Lean-виробництво макаронних виробів / М.Ю. Дричик, О.С. Шульга // Якість і безпека харчових продуктів : збірник тез V Міжнародної науково-практичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. Київ. – Київ: НУХТ, 2021. – С. 184-185.

3. Електронні системи в галузі : навчальний посібник / О.В. Кузьмін, Т.О. Роман, Л.М. Акімова, О.В. Чемакіна. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. – 168 с.