

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Сучасні концепції по організації охорони праці у готельно-ресторанному комплексі

О.І.Сидорченко, Т.М.Захарченко

Національний університет харчових технологій

Готельно-ресторанне господарство є однією з основних складових туристської індустрії. Матеріальна база, що призначена для розміщення туристів, посідає одне з перших місць під час формування туристичної інфраструктури, бо якість проживання та відповідне обслуговування рішуче впливають на рівень туристичного сервісу. Готельний сервіс містить у собі цілий комплекс послуг для туристів і є ключовим чинником, що визначає перспективи розвитку туризму в Україні. Сьогодення на перший план висуває проблеми охорони праці та безпеки

життєдіяльності, зокрема питання стану умов праці. Від умов праці, а саме від того, наскільки санітарно-гігієнічний стан виробничого середовища приміщення відповідає її фізіологічним потребам, значною мірою залежить здоров'я і працездатність людини, її ставлення до роботи і сам результат праці.

Важливу роль для підтримання конкурентоспроможності об'єкту господарювання галузі на вітчизняному та міжнародних ринках відіграє система управління охороною праці в готельному комплексі. У ринкових умовах мета кожного економічного об'єкта - втриматися на ринку й одержати прибуток. Досягнення цих умов стане можливим, якщо втрати готельно-ресторанного комплексу будуть нижчими від заробленого прибутку. Вже багато років тому систему обмеження втрат (Loss Control Management) на підприємстві було трактовано як один з ключових елементів його успішного функціонування. Виявилось, що краще обмежувати втрати, ніж підвищувати дохід шляхом підвищення продажу або підвищення ціни. Втрати підприємства, на які можна впливати, значною мірою пов'язані з охороною праці. Нещасні випадки на виробництві зумовлюють значні затрати часу, підвищення страхових внесків, знищення або пошкодження обладнання, зниження продуктивності праці, значні штрафні санкції, витрати коштів на експертизи та ін. Охорона праці включає в себе не тільки запобігання травматизму та профзахворювань на робочих місцях, а й питання безпеки продукції, що виробляється, охорону навколишнього середовища, безпеку працівників підприємств, відвідувачів тощо. Результати досліджень з цього питання дадуть змогу по-іншому подивитись на ставлення людини до власної безпеки на об'єктах готельно-ресторанного комплексу, допоможуть розвинути практичні навички безпечної праці.

Література

1. Науковий вісник НЛТУ України. – 2013. – Вип. 23.13
2. Мунін Г.Б., Зміїв А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник / За редакцією членкор. НАН України, д.е.н., проф. Дорогунцова С.І. - К.: Ліра-К, 2005. - 520 с.