

УДК 005.934:640.4(045)
 JEL classification: G17; G32; L83
[https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(34\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(34))

ФОРМУВАННЯ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

РЯБЕНЬКА Марина Олександрівна

Кандидат економічних наук, доцент,
 доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
 Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
<https://orcid.org/0000-0002-3024-137X>
 e-mail: m.riabenka@vtei.edu.ua

ПОСТОВА Валентина Вікторівна

Кандидат економічних наук, доцент,
 доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
 Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
<https://orcid.org/0000-0002-0056-5648>
 e-mail: v.postova@vtei.edu.ua

МАЗУРКЕВИЧ Ірина Олександрівна

Кандидат економічних наук, доцент,
 доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
 Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
<https://orcid.org/0000-0001-6648-9994>
 e-mail: i.mazurkevych@vtei.edu.ua

Стаття присвячена дослідженню питання щодо забезпечення безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану. Висвітлено основні загрози, що можуть впливати на роботу готелів і ресторанів. Розглянуто принципові положення та типи системи безпеки закладів індустрії гостинності. Доведено, що правильне застосування системи підвищує рівень безпеки готелю та ресторану, їх рейтинг та імідж. Впровадження нових трендів у сфері безпеки потребує ретельного планування, інвестування та постійного оновлення. Запропоновано модель щодо формування компетенцій фахівців служби безпеки у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Виявлено, що для ефективного управління закладом під час війни необхідно розробити комплексну стратегію, яка враховує всі аспекти безпеки та економічної стійкості. Ключовими елементами такої стратегії є забезпечення безпеки гостей та персоналу, мінімізація витрат та оптимізація бізнес-процесів, а також збереження репутації та привабливості закладу для клієнтів. Для досягнення цілей необхідно використовувати інноваційні підходи до управління, активно впроваджувати технологічні рішення для підвищення безпеки та ефективності бізнесу, а також вести постійний моніторинг ситуації та гнучко адаптуватися до змін. Доведено, що для закладу важливо мати кваліфікований та досвідчений персонал, який може ефективно реагувати на екстрені ситуації та приймати обґрунтовані управлінські рішення в умовах невизначеності та кризи.

Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, безпека, ризики, системи безпеки, стратегії, воєнний стан.

FORMATION AND ENSURING SAFETY IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS ENTERPRISES

RIABENKA Maryna, POSTOVA Valentyna, MAZURKEVYCH Iryna

Vinnitsia Institute of Trade and Economics of State University of Trade and Economics

The article is devoted to the study of the issue of ensuring security at the enterprises of the hotel and restaurant business under martial law. The main threats that may affect the work of hotels and restaurants are highlighted. The fundamental provisions of the security system of hospitality industry establishments and the types of security systems are considered. It is proven that the correct application of the system increases the level of hotel and restaurant security, their rating and image. The implementation of new trends in the field of security requires careful planning, investment and constant updating. A model for the formation of the competencies of security service specialists in hotel and restaurant business establishments is proposed. It was found that for effective management of a hotel and restaurant business during wartime, it is necessary to develop a comprehensive strategy that takes into account all aspects of security and economic sustainability. The key elements of such a strategy are ensuring the safety of guests and staff, minimizing costs and optimizing business processes, as well as preserving the reputation and attractiveness of the hotel for customers. To achieve goals, it is necessary to use innovative approaches to management, actively implement technological solutions to improve business security and efficiency, as well as constantly monitor the situation and flexibly adapt to changes. It has been proven that it is important for an institution to have qualified and experienced staff who can effectively respond to emergencies and make informed management decisions in times of uncertainty and crisis. The study confirmed that ensuring security in wartime requires appropriate strategies and planning to ensure the protection of guests and staff in unforeseen circumstances. It is important to pay attention to preparing staff to respond to emergencies and training them to act effectively in crisis situations.

Keywords: hotel and restaurant business, security, risks, security systems, strategies, martial law.

Стаття надійшла до редакції / Received 12.04.2025

Прийнята до друку / Accepted 02.05.2025

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Актуальність теми дослідження полягає в тому, що готельно-ресторанна сфера, як і інші сфери господарства, переживає складний період через різкі зміни у соціальному та економічному середовищі України. З огляду на те, що початок повномасштабного вторгнення став наступним серйозним викликом для індустрії гостинності. Тому потрібна адаптація до нових умов та створення надійної системи безпеки в закладах готельного та ресторанного бізнесу шляхом використання різних методів та заходів для прогнозування та уникнення надзвичайних ситуацій, а також швидкого реагування на них. Тільки такий підхід дозволить закладу індустрії гостинності гарантувати безпеку для всіх гостей та створити позитивний імідж закладу.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Питання безпеки підприємств було предметом дослідження багатьох відомих вітчизняних та зарубіжних науковців, таких як З. Варналій, Н. Внукова, Н. Іванченко, С. Картузов, Б. Купчак, В. Микитенко, С. Омельчук, С. Покропивний, Н. Стельмашук та інші. Проте, незважаючи на значну кількість досліджень, присвячених проблемам та заходам забезпечення безпеки підприємств, формування системи забезпечення безпеки закладів готельного та ресторанного бізнесу залишаються недостатньо вивченими.

ВИДІЛЕННЯ НЕВИРИШЕНИХ РАНІШЕ ЧАСТИН ЗАГАЛЬНОЇ ПРОБЛЕМИ, КОТРИМ ПРИСВЯЧУЄТЬСЯ СТАТТЯ

В сучасних умовах господарювання, де війна, зростання злочинності та терористичні загрози стали реальністю, питання безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг набуває особливої актуальності. Під час відпочинку люди часто нехтують власною безпекою, що може призводити до небезпечних ситуацій. Тому адміністрація готелів та ресторанів повинна активно працювати над запобіганням будь-яким ризикам для життя та здоров'я своїх гостей. Забезпечення безпеки гостей є пріоритетним завданням для закладів індустрії гостинності, поряд із створенням комфортних умов проживання та гарантуванням якісного відпочинку. Це включає турботу про життя, здоров'я та майно споживачів. З огляду на це, розробка системи безпеки для готелів та ресторанів, зокрема в Україні, є вкрай важливою.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою статті є дослідження питань безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу та розробка рекомендацій щодо підвищення рівня їх захищеності.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Політична та економічна нестабільність, спричинені війною, створюють додаткові виклики для готельно-ресторанного бізнесу. Адаптація до нових обставин та забезпечення фінансової стабільності закладів, що надають послуги тимчасового проживання та харчування, є вкрай необхідними для цього сектору економіки. Втрата туристичного потоку, спричинена бойовими діями на сході, не лише призвела до різкого скорочення доходів та значних фінансових втрат, але й створює ризик закриття підприємств. Таким чином, готельно-ресторанний бізнес стикається з серйозними викликами, спричиненими війною, що робить необхідним активне пристосування до нових реалій зовнішнього середовища.

Незважаючи на воєнні дії, готельний та ресторанний бізнес активно розвивається і відновлюється. Він є гнучким і надзвичайно адаптивним. Спостерігається народження нових форматів і форм, зміна смакових вподобань і клієнтури. Практики і науковці ставлять питання щодо повоєнного відродження і розвитку ресторанного бізнесу в різноманітних аспектах його функціонування: формування нових брендів та сутнісних цінностей, збільшення ролі інноваційних та цифрових технологій, стимулювання здорового харчування, можливостей гастрономічного туризму, як аспекту привабливості України, тощо.

Велике значення у діяльності закладів є питання безпеки. Безпека індустрії гостинності може розглядатися на кількох рівнях:

- глобальної безпеки та здоров'я, що вийшли на перший план під час пандемії Covid-19, яка вразила індустрію гостинності та спровокувала необхідність чітких санітарних і безпекових заходів як для споживачів, так і для працівників;
- зростання вимог споживачів, які стають більш обережними щодо якості та безпеки продуктів та послуг, що вони отримують, мають підвищену свідомість щодо харчових алергій та дієтичних обмежень, тому заклади повинні задовольняти високі стандарти безпеки, щоб зберігати довіру клієнтів та підтримувати свою репутацію;
- зростання вимог щодо фізичної безпеки людей під час воєнних дій в країні, проблеми невизначеності для власників, яким важливо мати плани та стратегії на випадок надзвичайних ситуацій, щоб забезпечити безпеку та виживання як людей, так і свого бізнесу [8].

За час повномасштабної війни український ресторанний ринок скоротився з 36 500 до 32 000 закладів. Згідно з останніми даними у середньому доходи закладів ресторанного господарства в Україні зросли на 46%

у 2024-му у порівнянні з 2023-м роком, а зважаючи на підвищення курсу долару до гривні і, як наслідок, підвищення цін, середній чек зріс на 42% [3].

Окремо необхідно відмітити неймовірну здатність українського готельного та ресторанного бізнесу до адаптації. Зима 2023-2024 років виявилася справжнім випробуванням для всієї України, коли постійні відключення електроенергії перетворили заклади різного формату справжніми центрами незламності для тисяч українців, надаючи можливості безкоштовно використовувати Wi-Fi, заряджати телефони і інші девайси, працювати, зігріватися, просто отримувати підтримку у важкий час. У найкращому положенні були і є, звичайно, ті заклади, що знаходяться у підвальних чи напівпідвальних приміщеннях, які під час масштабних повітряних тривог можуть продовжувати працювати, надаючи не тільки послуги харчування, але й слугуючи укриттям для відвідувачів. Тому, безперечно, ресторани заклади, які долучилися до цього процесу, отримали стійку репутаційну перевагу та лояльність відданих патронів [1].

Безперечним є той факт, що найбільш стійкими і безпечними виявилися ресторани заклади у західній частині держави, зокрема у Львові та Львівській області. Так, Lviv Croissants, саме завдяки репутації доступних закладів бюджетного формату, що поєднує кав'ярню з пекарнею, є найбільшою мережею України (153 заклади знаходяться в країні і 11 – в Польщі [1]), та продемонстрували найбільшу безпекову стійкість як під час ковідних обмежень, так і під час воєнних дій (рис.1).

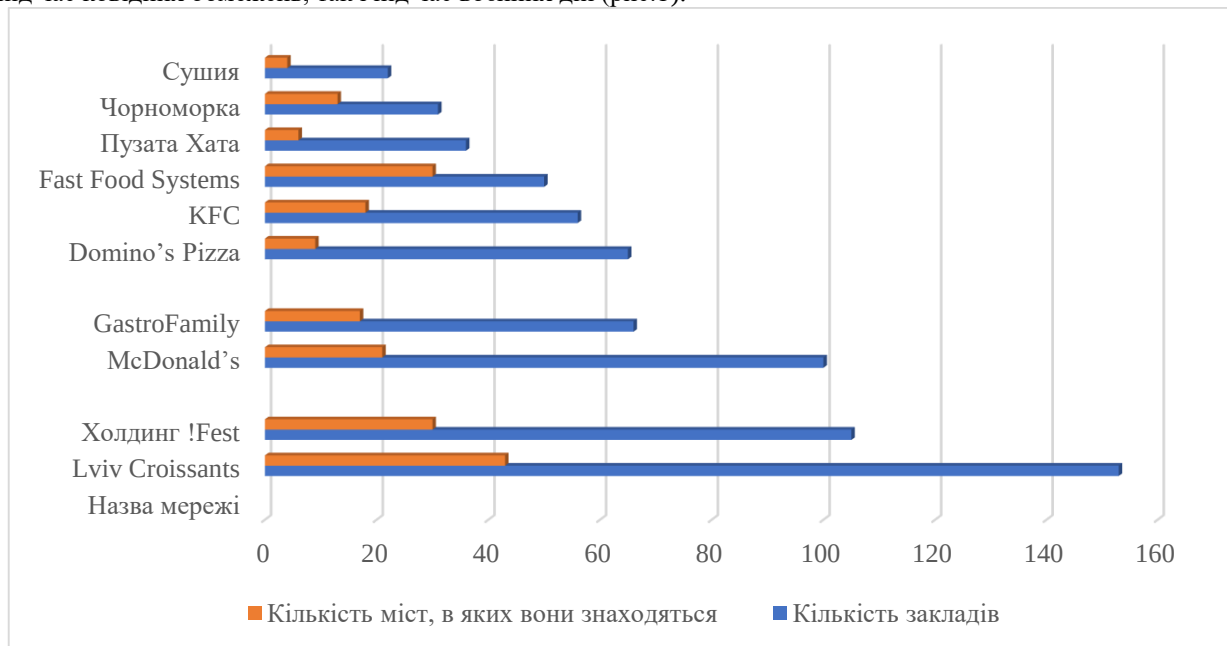


Рис. 1 Найбільші ресторани мережі України у 2024 році

Основними чинниками впливу на стійкість готельно-ресторанної індустрії в Україні є безпека працівників та гостей, відновлення репутації, державна підтримка, економічна нестабільність та зниження купівельної спроможності, енергетичне забезпечення, зменшення туристичного потоку, зміна у потребах клієнтів, зміни у правовому середовищі, обмеження руху та постачання продуктів, пошкодження готельно-ресторанної інфраструктури.

Підприємства мають дбати про свою репутацію, забезпечуючи високі стандарти безпеки і етики, співпрацювати з місцевими громадами і владою, інвестувати в лояльність клієнтів і демонструвати фінансову стійкість, задля мінімізації ризиків та забезпечення успішної діяльності. Порушення ж безпекових норм можуть, навпаки, завдати значної шкоди репутації ресторану та призвести до втрати клієнтів та доходів. У таблиці 1 та на рисунку 2 наочно наведена інформація щодо закладів ресторанного господарства, які під час війни відкрилися за кордоном.

Таблиця 1

Українські заклади ресторанного господарства, що відкрилися за кордоном після початку війни

№	Назва закладу	Країни
1	П'яна вишня	Молдова, Угорщина, Словаччина, Польща, Румунія, Латвія
2	Чорноморка	Молдова, Польща
3	Lviv Croissants	Польща
4	Chin-Chin	Молдова, Румунія
5	Smilefood	ОАЕ, Болгарія
6	Dobro&Dobro	Польща, Чехія
7	Prosecco Oyster Bar	Польща
8	GAGA	Польща

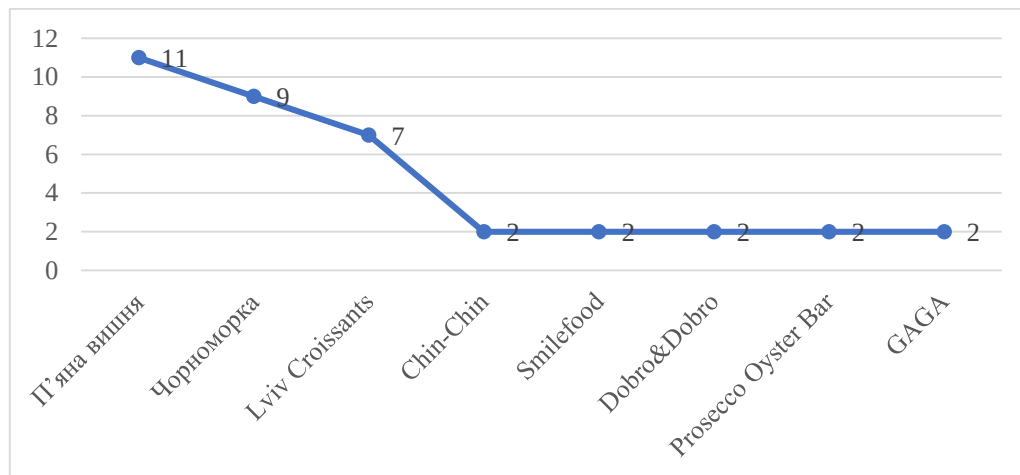


Рис. 2 Кількість закладів, що відкрилися за кордоном після початку війни

Впровадження інноваційних рішень, спрямованих на забезпечення безпеки, комфорту та індивідуального підходу до кожного клієнта, є надзвичайно важливим. Шляхи адаптації включають створення нових продуктів та послуг, спрямованих на задоволення актуальних потреб ринку, а також розширення цільової аудиторії та активне використання маркетингових стратегій. Отже, лише за умови впровадження комплексного підходу до адаптації заклади готельно-ресторанного бізнесу матимуть змогу ефективно реагувати на виклики та забезпечити стабільний розвиток у складних умовах сучасного бізнес-середовища.

У контексті повсякденного життя існує величезна потреба у зниженні ризиків, пов'язаних із життям, відпочинком та роботою. Тому споживачі все більше довіряють тим закладам готельного та ресторанного бізнесу, які намагаються мінімізувати ризики та забезпечити безпеку всіма можливими засобами, створюючи таким чином позитивну репутацію у своїй сфері діяльності. Діяльність готелів та ресторанів, пов'язана з обслуговуванням великої кількості споживачів, робить їх вразливими, що є значним викликом для сучасної індустрії гостинності, яка стикається з набагато ширшим спектром загроз, аніж більшість інших підприємств.

Необхідно підкреслити, що конкретні компоненти системи безпеки в готельних та рестораних закладах можуть варіюватися залежно від їх розміру, розташування та інших факторів. Однак, базові принципи безпеки є незмінними і повинні бути дотримані в кожному закладі.

На рисунку 3 представлені основні принципи, на яких має базуватися система забезпечення безпеки в закладах індустрії гостинності.

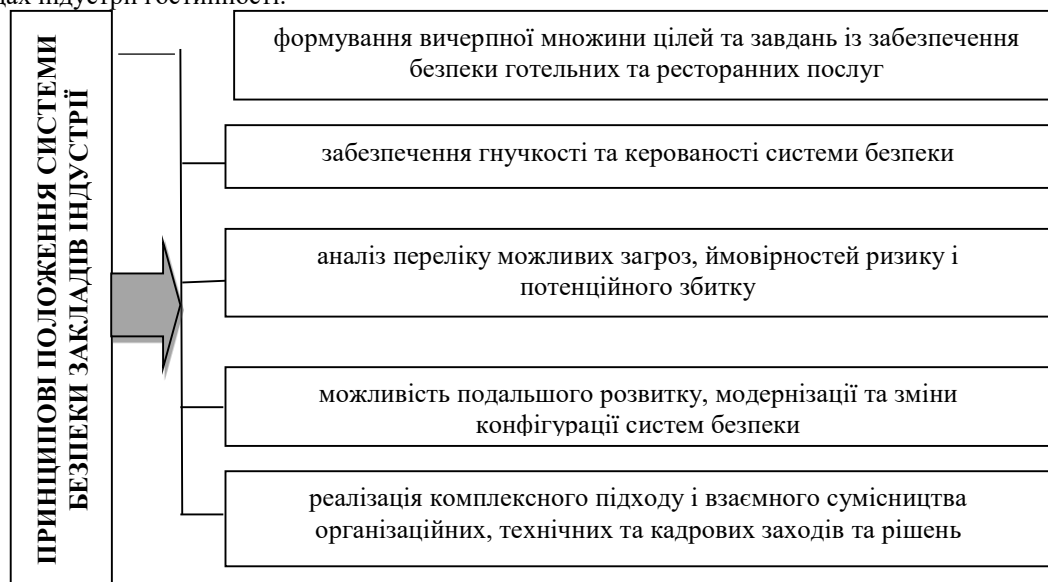


Рис. 3 Принципові положення системи забезпечення безпеки в закладах індустрії гостинності

Хоча чітко визначеної градації систем безпеки готелів та ресторанів за ступенем важливості не існує, можна виділити кілька ключових елементів, які мають пріоритетне значення: захист людей, майна, підтримка порядку, збір інформації та профілактика злочинів, співпраця з іншими службами та дотримання законодавства. Типи систем безпеки підприємств готельного та ресторанного господарства представлені на рис. 4.

Правильне застосування систем значно підвищує рівень безпеки готелю та ресторану, їх рейтинг та імідж. Особливо важливими є ефективні заходи захисту життя, здоров'я та майна людей в умовах, що склалися в країні. Формування та забезпечення безпеки в закладах готельно-ресторанного бізнесу є однією з найважливіших складових успішної діяльності. Цей процес вимагає комплексного підходу та уваги до деталей, щоб забезпечити безпеку клієнтів, персоналу та майна.

У сучасному світі безпека стає не лише необхідною умовою успішного функціонування готельно-ресторанних закладів, а й важливим фактором конкурентоспроможності. Гості очікують не тільки високого рівня сервісу, а й впевненості у своїй безпеці на території закладу. В нашій країні в умовах війни це дуже важливо, адже люди бояться за своє життя. Також зростаючі кіберзагрози, нові санітарно-епідеміологічні виклики та необхідність захисту від потенційних фізичних загроз змушують готелі та ресторани впроваджувати сучасні технології та адаптувати стратегії управління ризиками. Інноваційні рішення у сфері безпеки стають важливим аспектом розвитку індустрії гостинності, забезпечуючи не лише комфорт, а й довіру клієнтів.

Сучасні заклади готельного та ресторанного бізнесу оснащені камерами відеоспостереження, датчиками диму, протипожежними системами та автоматизованими постами охорони. Ці технології, безсумнівно, роблять значний внесок у захист гостей, але для гарантування їхньої безпеки на належному рівні необхідне впровадження більш комплексних та інноваційних заходів.

Впровадження нових трендів у сфері безпеки потребує ретельного планування, інвестування та постійного оновлення. Ефективність цих трендів залежить від комплексного підходу, що поєднує технології, підготовку персоналу та проактивну політику безпеки. Використання сучасних трендів у сфері безпеки стає невід'ємною частиною успішного розвитку готельного та ресторанного підприємства в сучасному світі.

З початком повномасштабної війни в Україні питання безпеки у сфері гостинності набуло критичної важливості. Готельно-ресторанні заклади змушені адаптуватися до нових умов, розробляючи стратегії кризового менеджменту та впроваджуючи додаткові заходи безпеки. Сучасні тренди забезпечення безпеки в індустрії гостинності представлено на рис. 5.



Рис. 4 Категорії систем безпеки в закладах готельно-ресторанного бізнесу

Основні тренди безпеки в умовах воєнного стану включають:

1. Облаштування укриттів та евакуаційних маршрутів для персоналу та гостей.
2. Посилений контроль доступу та перевірка відвідувачів за допомогою систем ідентифікації.
3. Розробка протоколів дій у разі надзвичайних ситуацій, включаючи обстріли та евакуацію.
4. Автономність роботи закладів, що передбачає генератори, запаси води та продуктів.
5. Кібербезпека та інформаційний захист, особливо в контексті можливих атак на системи управління бізнесом.

6. Психологічна підтримка персоналу та гостей для зниження рівня стресу та підвищення стійкості до кризових ситуацій [4].

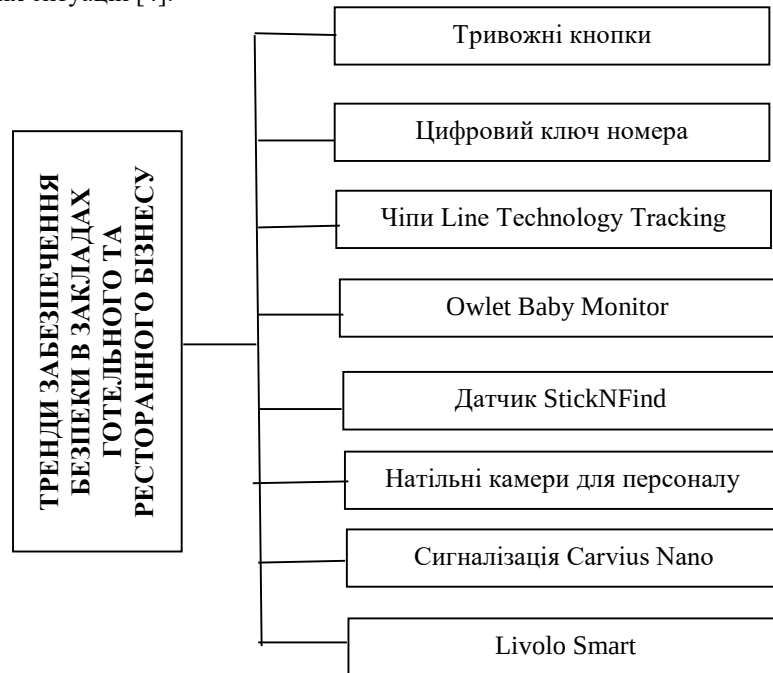


Рис. 5 Сучасні тренди для забезпечення безпеки в закладах індустрії гостинності

Сучасною новинкою для закладів є мініатюрна універсальна сигналізація Cavius Nano. Серед гостей часто зустрічаються сімейні пари з дітьми і бізнес-туристи, тому для обох сегментів споживачів властивий підвищений інтерес до особистої безпеки. У зв'язку з потребами основних цільових груп закладу в якості додаткової послуги може бути запропонована універсальна сигналізація Cavius Nano.

Розумні замки Livolo використовують для покращеної безпеки, що дозволяє гостям розблокувати номер за допомогою програми смартфона, ключа карти або пароля. Розумні замки довговічніші, ніж традиційні замки, а також можуть витримувати інтенсивне використання та знос.

Трендовим є використання чіпів Linen Technology Tracking. Практично щодня готелі стикається з проблемою крадіжки рушників, халатів та інших тканинних предметів з номерів. Підраховано, що кожен місяць з обороту виходять 20-30% рушників, з них 3% припадає на крадіжки. Скоротити витрати на закупівлі можливо шляхом припинення крадіжок предметів власності готелю.

Кнопки тривожної сигналізації – необхідний елемент безпеки сучасного готелю та ресторану. Для прихованої передачі сигналу тривоги, кнопки тривожної сигналізації монтують в різних місцях закладу, в тому числі на стійці адміністратора, біля каси прийому грошей в зоні реєстрації, біля каси готелю або ресторану, в офісі керівництва. Обладнана пристроями звукової та візуальної сигналізації, система охоронної сигналізації дозволяє в разі небезпеки привернути увагу персоналу [5].

Важливо зазначити, що конкретні тренди в сфері забезпечення безпеки в індустрії гостинності можуть варіюватися залежно від розміру готелю або ресторану, його розташування, рівня ризиків та інших факторів. Однак, всі вищезазначені тренди відображають зростаючу потребу в комплексних та ефективних системах безпеки, які можуть захистити гостей, персонал та майно закладів готельного та ресторанного бізнесу.

Робота в службі безпеки вимагає стійкості до стресу та вміння швидко приймати рішення в екстремальних умовах. Тому тренінги з психологічної підготовки мають бути невід'ємною частиною навчальних програм. Нарешті, розвиток культури безпеки в готелі та ресторані є фундаментом успішного функціонування служби безпеки. Кожен співробітник, незалежно від своєї посади, повинен розуміти важливість дотримання правил безпеки та активно сприяти створенню безпечного середовища для гостей і колег.

Процес формування професійних і трудових компетенцій співробітників служби безпеки, задіяних у вирішенні профільних завдань, може бути проілюстрований з допомогою моделі, що включає 8 основних етапів (рис.6).

Система теоретичного та практичного навчання фахівців служби безпеки повинна будуватися за циклічним принципом. Це означає, що кожен наступний етап (цикл) навчання ґрунтується на результатах попереднього, а також на раніше здобутому досвіді та компетенціях.

На етапі формування необхідних компетенцій важливо виробити єдиний методичний підхід до розуміння термінів та визначень. Важливим фактором успішного навчання є формування його нормативно-

правових основ. Це передбачає: ретельне вивчення та аналіз чинного законодавства, виявлення змін та доповнень до законодавства, а також коригування на основі законодавства локальних нормативних актів підприємства.

Дотримання цих принципів дозволить організувати ефективну систему навчання фахівців служби безпеки закладу готельно-ресторанного бізнесу, що, в свою чергу, сприятиме підвищенню рівня безпеки закладу.

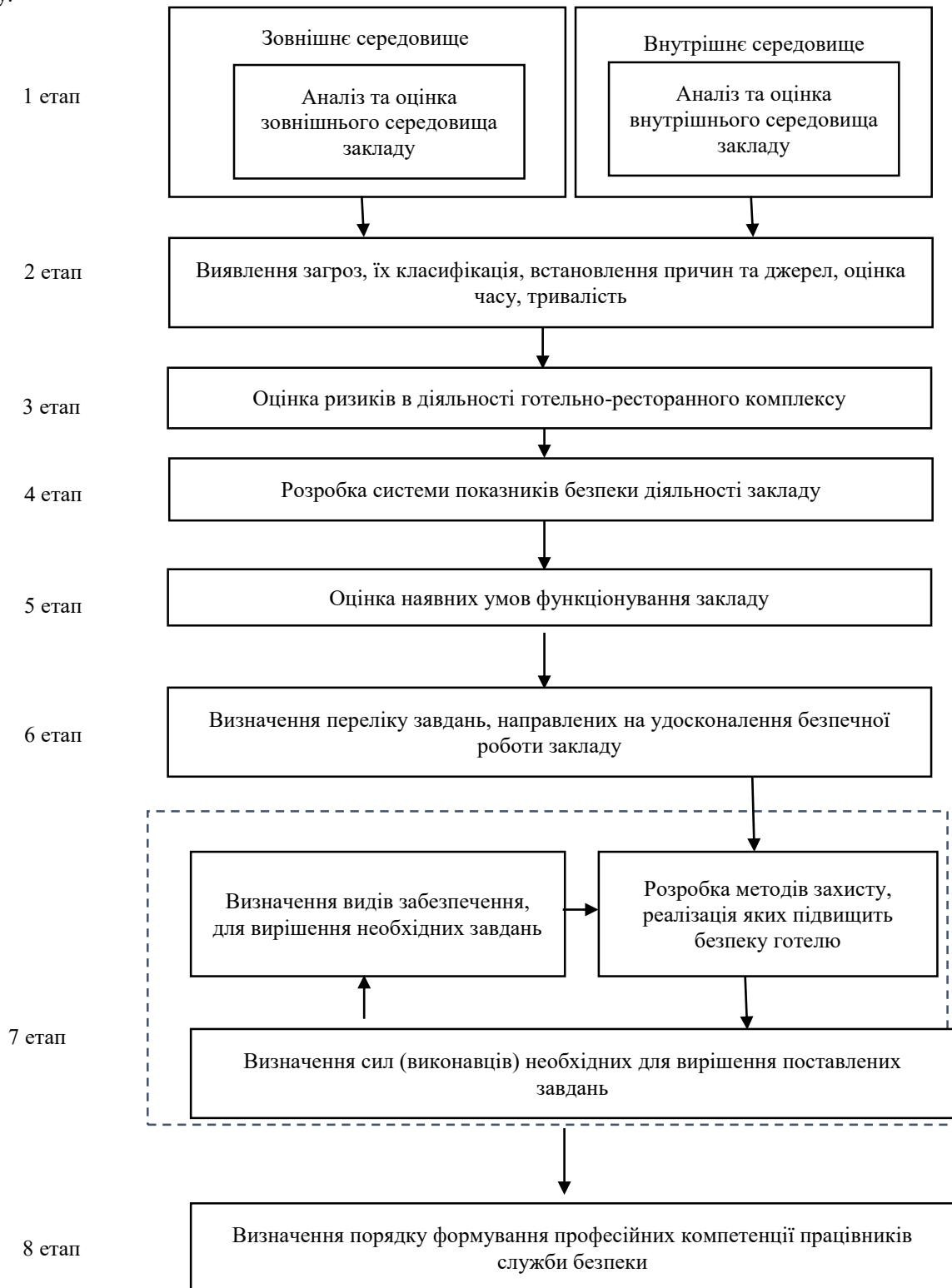


Рис. 6 Модель щодо формування компетенцій фахівців служби безпеки у закладах готельно-ресторанного бізнесу

На рис. 7 представлено ефективні рішення, які підвищують ефективність заходів безпеки готельно-ресторанного комплексу під час війни. Слід відмітити, що умови війни створюють значні труднощі для розвитку закладу. Нестабільна ситуація та загроза безпеки ускладнюють здійснення будь-яких дій,

включаючи функціонування бізнесу. Зміни в політичному та соціальному середовищі можуть призвести до зниження туристичного потоку та збитків у сфері гостинності. Крім того, зростаючі витрати на забезпечення безпеки та заходи захисту можуть значно обтяжити фінансовий стан закладу.

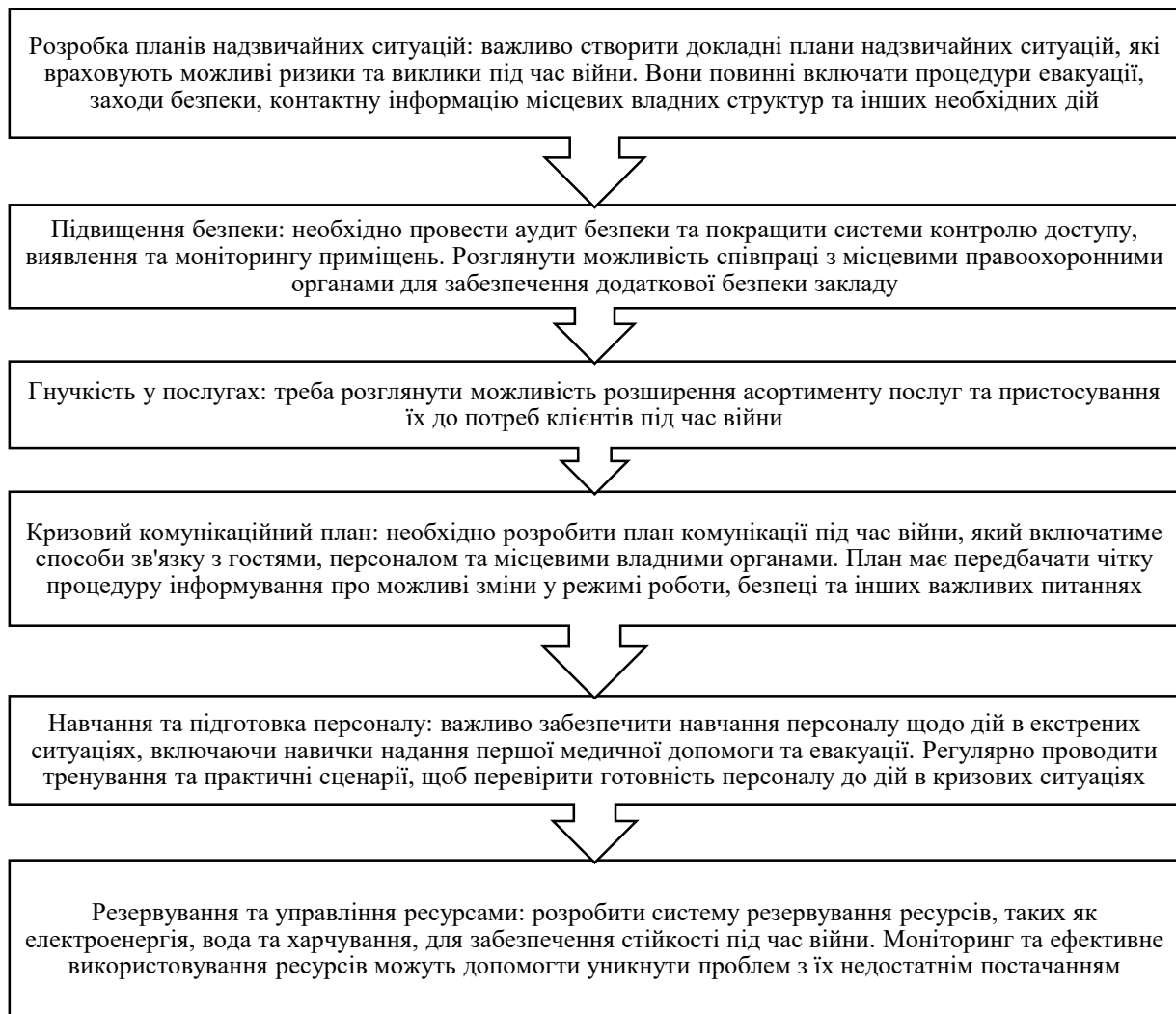


Рис. 7 Пропозиції щодо удосконалення заходів безпеки під час війни

Військові дії та обмеження можуть призвести до скорочення обсягів послуг та зменшення обігу клієнтів. Такі умови вимагають від керівництва закладів готельно-ресторанного бізнесу надзвичайної уваги до стратегічного планування та пошуку інноваційних рішень для виживання та подальшого розвитку. Підсумовуючи проведені дослідження було виявлено, що для ефективного управління закладом індустрії гостинності під час війни необхідно розробити комплексну стратегію, яка враховує всі аспекти безпеки та економічної стійкості. Ключовими елементами такої стратегії є забезпечення безпеки гостей та персоналу, мінімізація витрат та оптимізація бізнес-процесів, а також збереження репутації та привабливості закладу для клієнтів.

Для досягнення цілей необхідно використовувати інноваційні підходи до управління, активно впроваджувати технологічні рішення для підвищення безпеки та ефективності бізнесу, а також вести постійний моніторинг ситуації та гнучко адаптуватися до змін. Крім того, для закладу важливо мати кваліфікований та досвідчений персонал, який може ефективно реагувати на екстрені ситуації та приймати обґрунтовані управлінські рішення в умовах невизначеності та кризи.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Проведене дослідження підтвердило, що забезпечення безпеки в умовах війни вимагає відповідних стратегій та планування, щоб забезпечити захист гостей та персоналу в непередбачуваних обставинах. Важливо звертати увагу на підготовку персоналу до реагування на екстрені ситуації та навчання їх ефективним діям у кризових ситуаціях. Співпраця з органами безпеки та експертами може сприяти вдосконаленню систем безпеки і впровадженню передових практик.

Належна увага до безпеки в готелях та ресторанах сприяє підвищенню довіри клієнтів та стабільності бізнесу. Постійний моніторинг та аналіз безпеки дозволяють виявляти слабкі місця та вчасно реагувати на потенційні загрози. Забезпечення безпеки в готелях та ресторанах має велике значення для збереження репутації закладу та його конкурентоспроможності. Крім технічних рішень, важливо також розвивати культуру безпеки серед персоналу та клієнтів.

Впровадження сучасних підходів до професійної підготовки фахівців служби безпеки в закладах готельного та ресторанного бізнесу вимагає системного підходу, інтеграції новітніх технологій та методів навчання, регулярного моніторингу і оцінки ефективності навчальних програм, а також розвитку культури безпеки. Це дозволить забезпечити високий рівень захисту та сприятиме підвищенню репутації закладу як безпечного та надійного місця для проживання та відпочинку.

Література

1. Бісвець А.В. Особиста безпека як складова забезпечення економічної безпеки суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. *Перспективи управлінської діяльності суб'єктів господарювання в контексті економічної безпеки*: матеріали міжнар. форуму з безпеки, Черкаси, 25-27 травня 2019 р. С. 159-161.
2. Більовська О.О. Формування системи забезпечення безпеки послуг як інструмент підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства *Вісник Харківського нац. університету імені ВН Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм*. 2019. № 6. С. 138-142.
3. Встояти під час війни: як працюють готелі України. URL: <https://commercialproperty.ua/analitics/vstoyatipid-chas-viyni-yak-pratsyuyut-goteli-ukraini/> (дата звернення: 11.03.2025).
4. Даниленко-Кульчицька В.А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 6. С. 19-23.
5. Мацьків О.О., Шах А.Є. Технічні системи безпеки готельно-ресторанних комплексів. *Вісник Львівського державного університету безпеки життєдіяльності*. 2019. № 9. С. 150-154.
6. Рібун М.В. Безпека підприємств готельного бізнесу як об'єкт теоретичного дослідження. *Науковий вісник Львівського державного університету внутрішніх справ. Серія економічна*. 2019. Вип. 1. С. 304-313.
7. Романуха О.М., Горіна Г.О., Халілова-Чуваєва Ю. А., Приймак Н. С., Ніколайчук О. А. Організація безпеки діяльності готелю як фактор підвищення його конкурентоспроможності. *Торгівля і ринок України*. 2023. Вип. 2(50). URL: <https://doi.org/10.33274/2079-4762-2021-50-2-84-92> (дата звернення: 18.04.2025).
8. Сущенко О.А., Ахмедова О.О., Єрмаков І.О. Вплив репутації на безпеку підприємств ресторанного господарства. *Центрально-український науковий вісник. Економічні науки*. 2023. Вип. 10(43) С. 88-97.

References

1. Biievets A.V. (2019) Osobysta bezpeka yak skladova zabezpechennia ekonomichnoi bezpeky subiektiv hotelno-restorannoho biznesu. *Perspektyvy upravlinskoi diialnosti subiektiv hospodariuvannia v konteksti ekonomichnoi bezpeky*: materialy mizhnar. forumu z bezpeky, Cherkasy, 25-27 travnia. 159-161.
2. Bilovska O.O. (2019) Formuvannia systemy zabezpechennia bezpeky posluh yak instrument pidvyshchennia konkurentospromozhnosti hotelnoho pidpriemstva *Visnyk Kharkivskoho nats. universytetu imeni VN Karazina. Seriya: Mizhnarodni vidnosyny. Ekonomika. Krainoznavstvo. Turyzm*. № 6. 138-142.
3. Vstoiaty pid chas viiny: yak pratsuiut hoteli Ukrainy. URL: <https://commercialproperty.ua/analitics/vstoyatipid-chas-viyni-yak-pratsyuyut-goteli-ukraini/> (data zvernennia: 11.03.2025).
4. Danylenko-Kulchytska V.A. (2022) Vplyv viiny na hotelno-restoranni biznes Ukrainy. *Industriia turizmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi*. № 6. S. 19-23.
5. Matskiv O.O., Shakh A.Ie. (2019) Tekhnichni systemy bezpeky hotelno-restorannykh kompleksiv. *Visnyk Lvivskoho derzhavnoho universytetu bezpeky zhyttiediialnosti*. № 9. 150-154.
6. Ribun M.V. (2019) Bezpeka pidpriemstv hotelnoho biznesu yak obiekt teoretychnoho doslidzhennia. *Naukovyi visnyk Lvivskoho derzhavnoho universytetu vnutrishnikh sprav. Seriya ekonomichna*. Vyp. 1. 304-313.
7. Romanukha O.M., Horina H.O., Khalilova-Chuvaieva Yu. A., Pryimak N. S., Nikolaichuk O. A. (2023) Orhanizatsiia bezpeky diialnosti hoteliu yak faktor pidvyshchennia yoho konkurentospromozhnosti. *Torhivlia i rynok Ukrainy*. Vyp. 2(50). URL: <https://doi.org/10.33274/2079-4762-2021-50-2-84-92> (data zvernennia: 18.04.2025).
8. Sushchenko O.A., Akhmedova O.O., Yermakov I.O. (2023) Vplyv reputatsii na bezpeku pidpriemstv restorannoho hospodarstva. *Tsentralno-ukrainskyi naukovyi visnyk. Ekonomichni nauky*. Vyp. 10(43). 88-97.