

УДК 94+338.48-057.68 (045)

DOI: <http://doi.org/10.32589/2412-9321.31.2025.348129>

Н. В. ІВАСИШИНА

кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму
Національний транспортний університет (Україна, Київ)

e-mail: : ivasishina_n@ukr.net

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-6273-7919>

БЕЗПЕКА, МЕНЕДЖМЕНТ І РЕСТОРАННА СПРАВА У СФЕРІ ТУРИЗМУ: ІСТОРІЯ І СУЧАСНІСТЬ

Анотація

Метою статті є системний аналіз сучасних норм і практик забезпечення безпеки у сфері туризму та рекреації в Україні. Підкреслено, що поняття безпеки охоплює всі напрями підприємницької діяльності, зокрема туристичну та рекреаційну галузі. У сучасних глобалізаційних умовах туристична індустрія постає не лише як динамічний сектор світової економіки, а й як важливий компонент регіональних соціально-економічних систем, у межах яких формуються нові виклики, пов'язані з безпекою туризму. З огляду на зростання загроз безпечній діяльності організацій особливого значення набувають питання оцінювання ризиків і побудови ефективних механізмів управління персоналом у безпековому вимірі. Водночас динамічний розвиток туризму й індустрії гостинності в Україні та світі відбувається на тлі посилення міжнародного тероризму, військових конфліктів і загального ускладнення криміногенної ситуації. **Методологія** ґрунтується на принципах системності й науковості. Використано такі методи, як метод порівняння, метод аналізу та синтезу інформації, а також метод теоретичного узагальнення. **Наукова новизна.** У статті уточнено особливості безпеки в ресторанному середовищі, визначено роль персоналу у формуванні системи безпеки, а також досліджено сучасні тенденції забезпечення туристичної безпеки в Україні. Запропоновано розглядати безпеку як результат синергії менеджменту, комунікаційних процесів і психологічної стійкості персоналу. **Результати дослідження.** Виявлено, що активний розвиток туристичного бізнесу без урахування регіональних соціально-економічних особливостей може спричинити деструктивні наслідки для місцевої економіки та соціальної сфери. Доведено, що безпека й якість ресторанного обслуговування є ключовими чинниками відновлення туристичної активності, оскільки поєднують складові ресторанної справи, менеджменту та безпекової культури. Обґрунтовано, що традиційні методи оцінювання ризиків у системі управління персоналом часто ігнорують комунікаційну складову, яка здатна стати джерелом потенційних загроз. Неузгодженість комунікацій, відсутність протоколів передачі інформації чи низька комунікативна культура можуть зумовлювати витік конфіденційних даних, порушення робочих процесів і зниження лояльності персоналу.

Ключові слова: туризм, турист, персонал, комунікаційні процеси, психологічна безпека, синергія.

SAFETY, MANAGEMENT, AND RESTAURANT BUSINESS IN TOURISM: HISTORY AND PRESENT DAY

Abstract

The purpose of the article is to conduct a systematic analysis of modern norms and practices of safety assurance in the field of tourism and recreation in Ukraine. It is emphasized that the concept of safety covers all areas of entrepreneurial activity, including the tourism and recreational sectors. In the context of globalization, the tourism industry appears not only as a dynamic component of the world economy but also as an integral part of regional socio-economic systems, within which new challenges related to tourism security arise. Given the growing threats to organizational safety, the problem of risk assessment and the development of effective personnel management mechanisms becomes increasingly relevant. At the same time, the intensive growth of tourism and hospitality in Ukraine and worldwide is

taking place against the background of intensified international terrorism, military conflicts, and a general deterioration of the criminogenic situation. **The methodology** is based on the principles of systematicity and scientificity. The following methods were used: the method of comparison, the method of analysis and synthesis of information, as well as the method of theoretical generalization. **Scientific novelty.** The article clarifies the specifics of safety in the restaurant environment, defines the role of personnel in shaping the security system, and examines current trends in ensuring tourism safety in Ukraine. Safety is proposed to be viewed as a result of the synergy of management, communication processes, and the psychological resilience of staff. **Research results.** The study reveals that the active development of the tourism business without considering regional socio-economic characteristics may cause destructive consequences for local economies and social systems. It has been proven that the safety and quality of restaurant services are key factors in the restoration of tourism, as they integrate the components of restaurant business, management, and security culture. Traditional methods of risk assessment in personnel management often ignore the communication aspect, which may become a potential source of threats. Ineffective communication, the absence of information transfer protocols, and a low level of communicative culture may lead to data leakage, workflow disruptions, and decreased employee loyalty.

Keywords: tourism, tourist, personnel, communication processes, psychological safety, synergy.

Вступ. Безпека є не просто бажаним чинником, а критично важливою умовою, що визначає рішення мандрівників і життєздатність туристичних дестинацій. Це стосується насамперед регіонального готельно-ресторанного бізнесу, який виступає ключовим драйвером економічного та соціального добробуту на місцевому рівні. У сучасних умовах традиційні підходи до сталого розвитку, орієнтовані переважно на екологічні, соціальні та економічні аспекти, потребують інтеграції концепції безпечного туризму як невід'ємної складової соціально-економічного зростання. Безпека туризму набуває системоутворювального значення, стаючи ключовою характеристикою туристичного продукту. Лише за умови її гарантування інші атрибути та цінності туристичної послуги можуть бути реалізовані повною мірою, що робить безпеку фундаментальною передумовою привабливості туристичного досвіду.

Результати попередніх досліджень засвідчують, що ефективна інтеграція безпекових аспектів у стратегії сталого розвитку регіонального готельно-ресторанного бізнесу передбачає тісний взаємозв'язок між безпекою, соціально-економічною стабільністю та якістю туристичних послуг. Визначено основні напрями інтеграції: підвищення конкурентоспроможності та іміджу регіону, залучення інвестицій, посилення міжсекторальної взаємодії, підвищення кваліфікації персоналу, цифровізація процесів безпеки, а також адаптація маркетингових стратегій і формування інституційної підтримки.

Запровадження сучасних протоколів безпеки, ефективна взаємодія з органами місцевої влади, правоохоронними структурами, службами ДСНС і використання цифрових інструментів (мобільні застосунки, онлайн-моніторинг) є ключовими умовами підвищення рівня безпеки туристичних послуг в Україні. Водночас обов'язковими є системне підвищення кваліфікації персоналу з домедичної допомоги, кризового реагування, а також забезпечення інформаційної відкритості для туристів. Це сприяє формуванню довіри, підвищенню репутації дестинацій і створенню основи для сталого розвитку туристичної галузі. Забезпечення безпеки туризму вимагає реалізації державної політики, спрямованої на формування адміністративно-правових, організаційних і соціально-економічних механізмів, що гарантують безпеку особистості, суспільства і держави, забезпечують право громадян на відпочинок, свободу пересування, охорону здоров'я та безпечне довкілля.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичні та практичні аспекти організації безпеки, формування безпечного середовища в індустрії гостинності й туризму детально висвітлені у працях таких дослідників, як Валінкевич Н. & Тищенко С.

(2022), Вівсюк І. & Лук'янець А. (2024), Марченко О. В. (2019), Кожухівська Р. Б. & Тимчук С. В. (2023), Зубехіна Т. & Шейко Ю. (2025), Нездоймінов С. & Яроменко С. (2023). Питання продовольчої безпеки та стабільності забезпечення населення розглядали Ясна С., Мастілович, Й. Вукотич & С. Церович (2024). Психологічні засади управління персоналом, соціальна відповідальність бізнесу та роль менеджменту в індустрії гостинності представлені у працях Гейко Є. В., Горської Г. О. & Радул І. Г. (2022).

Мета статті – з'ясувати роль взаємозв'язку між безпекою, менеджментом і ресторанною справою в системі туризму, визначити їхню синергію як чинник підвищення якості туристичного досвіду та конкурентоспроможності галузі.

Для досягнення поставленої мети передбачено виконати такі **завдання**: розкрити значення безпеки як базової умови якісного туристичного обслуговування; охарактеризувати роль менеджменту в організації безпеки в туристичному та ресторанному бізнесі; проаналізувати прояви синергії між безпекою, менеджментом і ресторанною справою як складовими стійкого розвитку туризму.

Методи та методологія проведеного дослідження. Методологічною основою дослідження є системний, аналітичний і комплексний підходи до вивчення проблем безпеки в туристичній сфері. Використано методи абстрактно-логічного, порівняльного, структурно-функціонального, індуктивно-дедуктивного аналізу. Теоретична база сформована на положеннях економічної теорії, наукових концепцій менеджменту, соціальної відповідальності та теорії безпеки в індустрії гостинності.

Виклад основного матеріалу дослідження. Туристична індустрія сьогодні демонструє стійкі тенденції розвитку, що робить її одним із ключових чинників соціально-економічного зростання держав у глобальному вимірі. Разом із тим, інтенсивне розширення туристичного та рекреаційного секторів супроводжується зростанням значущості питань, пов'язаних із забезпеченням особистої безпеки мандрівників і відпочивальників.

У своїй роботі Кожухівська Р. Б. & Тимчук С. В. (2023) наголошують, що поняття безпеки охоплює всі сфери підприємницької активності, включно з туризмом і рекреаційною діяльністю. На основі критичного опрацювання наукових джерел дослідниці сформулювали власне трактування терміна "безпека в туризмі", підкреслюючи його міждисциплінарний характер та необхідність системного підходу до його забезпечення.

Дотримання підвищених стандартів безпеки під час надання туристичних послуг сприяє формуванню кола постійних клієнтів і підвищує рівень довіри споживачів до галузі. Рівень безпеки в туристично-рекреаційному секторі визначається сукупністю об'єктивних і суб'єктивних факторів, пов'язаних із можливими ризиками під час організації перевезень, проживання, страхування, екскурсійного супроводу та інших послуг.

Вагомий вплив на безпековий стан мають також зовнішні чинники – природні, техногенні або соціальні ризики, притаманні великим урбанізованим центрам, у межах яких відбувається основна частина туристичних потоків.

Валінкевич Н. & Тищенко С. (2022) у своїх дослідженнях акцентують увагу на основних загрозах і викликах, притаманних сфері гостинності. Науковці підкреслюють стратегічну роль підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в національній економіці. Вони доводять, що питання безпеки, страхування та управління ризиками становлять фундамент для стабільного функціонування всієї системи гостинності.

Дослідження авторів також виявляє чіткий взаємозв'язок між якістю обслуговування клієнтів, рівнем їх задоволеності та проявами поведінкової і

емоційної лояльності. Отже, безпека сприймається не лише як фізичний аспект захисту, а й як складова клієнтського досвіду та довіри до бренду.

Варто підкреслити, що у дослідженні Нездоймінова С., Яроменка С. & Бедрадіної Г. (2023) здійснено комплексний аналіз теоретичних, методологічних і прикладних аспектів оцінювання якості й безпеки ресторанного сервісу на прикладі закладів громадського харчування Одеської області. Для визначення рівня якості основних складових ресторанного обслуговування туристів автори застосували таксономічний підхід, який поєднує кілька методів багатовимірного порівняння.

Головним принципом ефективної системи безпеки у ресторанній сфері є забезпечення захисту клієнтів без погіршення рівня їхнього комфорту. Саме тому механізми безпеки в закладах ресторанного типу істотно відрізняються від традиційних моделей, що застосовуються у виробничих або офісних приміщеннях. Система безпеки ресторану охоплює комплекс технічних, організаційних і людських компонентів: службу охорони, системи замків і контролю доступу, сейфи для гостей, відеоспостереження та інші елементи.

Водночас використання технічних засобів моніторингу, таких як відеоспостереження, має здійснюватися з урахуванням етичних аспектів і конфіденційності клієнтів, адже надмірний контроль може викликати дискомфорт у відвідувачів.

Зубехіна Т. & Шейко Ю. (2025) акцентують на необхідності інтеграції концепції “безпечного туризму” у стратегічні програми сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу на регіональному рівні. Науковиці вважають, що безпекова складова є невід’ємним елементом соціально-економічної стабільності територій і визначає рівень конкурентоспроможності туристичного продукту.

Таким чином, взаємозв’язок між безпековими заходами, якістю послуг і розвитком туристичної інфраструктури формує синергійний ефект, що сприяє підвищенню довіри споживачів та позитивному іміджу регіону.

Ресторанна діяльність залишається одним із найбільш динамічних і соціально значущих напрямів підприємництва. У процесі організації роботи закладу важливо приділяти особливу увагу формуванню системи безпеки, яка б гарантувала захист клієнтів і персоналу. Основним завданням є недопущення випадків харчових отруєнь, використання неякісної сировини та підтримання належного санітарного стану на кухні, у залі та допоміжних приміщеннях.

Вибір локації ресторану також має суттєве значення для загального рівня безпеки: перевага надається районам із позитивною репутацією та розвинутою інфраструктурою. Додатковими елементами захисту є присутність служби охорони, контроль доступу до приміщень і спостереження за поведінкою відвідувачів, що дозволяє оперативно реагувати на потенційні інциденти.

В умовах пандемії COVID-19 питання безпеки в ресторанному бізнесі набули нового змісту. Одним із ключових інструментів управління ризиками стала системна оцінка можливих загроз, пов’язаних із передачею вірусних інфекцій. Такий підхід дає змогу своєчасно визначити джерела небезпеки, оцінити ступінь ризику для персоналу та клієнтів і запровадити ефективні запобіжні заходи.

До найважливіших протиепідемічних дій належать: регулярне прибирання та дезінфекція поверхонь, облаштування додаткових станцій для обробки рук, обов’язкове використання засобів індивідуального захисту, контроль соціальної дистанції, посилення вентиляції приміщень і моніторинг стану здоров’я працівників.

Отже, безпека постає як базова умова функціонування ресторанних підприємств, а її забезпечення потребує комплексного підходу, що охоплює санітарно-гігієнічні, організаційні та психологічні аспекти.

Дослідження Ясни С. Мастіловіч, Йована Р. Вукотича & Слободана Р. Керовича присвячене питанню управління безпекою харчових продуктів у закладах гостинності. Автори наголошують, що контроль за безпечністю харчування є не лише елементом сервісу, а й юридичним обов'язком кожного суб'єкта господарювання, який здійснює діяльність у сфері громадського харчування.

Особливу увагу дослідники звертають на те, що саме гості готельно-ресторанних комплексів найчутливіше реагують на дотримання норм безпеки, адже навіть поодинокі випадки їх порушення здатні суттєво вплинути на рівень задоволеності клієнтів і сформуванню негативного сприйняття закладу. Відтак управління безпекою харчових продуктів стає не лише питанням відповідності стандартам, а й важливим чинником підтримання репутації та конкурентоспроможності бізнесу.

Безпека харчових продуктів – це не лише дотримання технологічних вимог, а ціла культура відповідальності перед споживачем. Вона формується на основі уваги до кожної деталі процесу приготування та обслуговування клієнтів. Провідні заклади ресторанної індустрії сприймають безпеку харчування як невід'ємну складову сервісу, адже вона безпосередньо впливає на рівень довіри гостей, імідж закладу та його фінансову стабільність.

У сучасному конкурентному середовищі, де відгуки поширюються миттєво завдяки соціальним мережам, будь-яке порушення стандартів безпеки може мати серйозні наслідки для бізнесу. Саме тому формування культури безпеки харчування є стратегічним завданням кожного ресторану.

У контексті українського ресторанного бізнесу безпека харчових продуктів відіграє ключову роль, адже від неї залежить довіра споживачів і стабільність функціонування закладів громадського харчування.

По-перше, важливим є репутаційний аспект: навіть поодинокі випадки харчових отруєнь або порушення санітарних норм можуть призвести до втрати клієнтів і формування негативного іміджу. В умовах інформаційної відкритості сучасного суспільства негативні відгуки поширюються надзвичайно швидко, що загрожує фінансовими втратами.

По-друге, чинне законодавство України містить чітко визначені норми, які регламентують безпеку харчових продуктів у сфері ресторанного господарства. Недотримання цих вимог може призвести до штрафів, адміністративної відповідальності або навіть припинення діяльності підприємства.

По-третє, фінансові ризики, пов'язані з інцидентами харчових отруєнь, значно перевищують витрати на впровадження системи безпеки. Тому інвестування в харчову безпеку розглядається не як додатковий тягар, а як економічно доцільна стратегія розвитку.

Значну роль у забезпеченні безпеки харчових продуктів відіграє менеджер із безпеки – фахівець, відповідальний за розроблення, впровадження та моніторинг стандартів якості у закладі. Залежно від розміру підприємства, ця функція може бути окремою посадою або входити до обов'язків адміністратора чи технолога.

Основні завдання менеджера з безпеки включають:

- розроблення й впровадження протоколів безпечного приготування, зберігання та реалізації харчових продуктів;
- проведення регулярних перевірок стану кухонного обладнання, вентиляції, чистоти робочих поверхонь;
- організацію навчання персоналу правилам санітарної безпеки та гігієни;
- співпрацю з постачальниками щодо контролю якості сировини та умов її транспортування.

Завдяки діяльності такого спеціаліста формується єдина система контролю, що дозволяє зменшити ризики забруднення харчових продуктів і підвищити довіру клієнтів.

Кваліфікація та обізнаність персоналу мають вирішальне значення для дотримання стандартів безпеки харчування. Саме працівники безпосередньо контактують із продуктами на всіх етапах виробничого процесу – від приймання сировини до подачі готових страв. Тому регулярне навчання та підвищення кваліфікації персоналу є передумовою ефективного функціонування системи безпеки.

Важливо розробити чіткі внутрішні протоколи, що регламентують порядок обробки, зберігання й термічної обробки харчових продуктів. Наприклад:

1. обов'язкова зміна рукавичок при переході від сирих продуктів до готових;
2. очищення робочих поверхонь кожні дві години або після обробки м'яса;
3. контроль температури приготування за допомогою кулінарних термометрів.

Такі стандартизовані дії формують систему превентивного контролю, що мінімізує ймовірність виникнення небезпечних ситуацій.

Сучасне обслуговування клієнтів у закладах харчування невіддільне від забезпечення належного рівня харчової безпеки. Кожен працівник, який має безпосередній контакт із гостями, повинен розуміти важливість дотримання санітарно-гігієнічних норм під час подачі страв, транспортування продуктів та підтримання чистоти в залі.

Системне навчання персоналу та впровадження сертифікованих стандартів безпеки, зокрема HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) або ISO 22000, підвищує конкурентоспроможність підприємства і демонструє клієнтам його відповідальність за якість послуг.

Сертифікація є не лише формальним підтвердженням відповідності вимогам, а й стратегічним інструментом управління ризиками. Серед основних переваг сертифікації:

1. Підвищення довіри споживачів, що стимулює лояльність клієнтів і позитивні відгуки;
2. Зменшення ймовірності виникнення харчових інцидентів, завдяки контролю критичних точок на всіх етапах виробництва;
3. Підвищення репутаційної вартості бренду, що дає перевагу під час участі у тендерах, партнерствах чи міжнародних програмах.

Регулярне оновлення знань персоналу є запорукою підтримання високого рівня безпеки. Проведення коротких тренінгів, внутрішніх аудитів та атестацій допомагає персоналу залишатися обізнаним із новими вимогами законодавства, санітарними стандартами та міжнародними рекомендаціями щодо гігієни праці.

Крім того, практикуються щоквартальні мікротренінги, під час яких персонал має можливість обговорити типові ситуації, помилки та нові методики запобігання ризикам. Такий підхід формує культуру безпеки всередині колективу, що позитивно позначається і на психологічному кліматі в організації.

Значний внесок у розуміння психологічних аспектів управління персоналом зроблено в роботі Гейко Є. В., Горської Г. О. & Радул І. Г. (2022). Автори наголошують, що ефективне управління кадрами ґрунтується на постійному навчанні, формуванні усвідомлення відповідальності за дотримання протоколів безпеки та розвитку корпоративної культури довіри.

У сучасних умовах, коли підприємства стикаються з новими типами ризиків – від кібератак до витоків конфіденційної інформації, – роль людського чинника

значно зростає. Тому систематичне навчання персоналу протоколам безпеки, як інформаційної, так і фізичної, має розглядатися як частина загальної стратегії

Таким чином, безпека персоналу перетворюється на синтез психологічної стабільності, комунікаційної відкритості та управлінської дисципліни.

У роботі Марченка О. В. (2019) підкреслюється, що кадрова безпека є базовою складовою економічної безпеки підприємства. Автор систематизує підходи до визначення її сутності, наголошуючи, що персонал виступає не лише джерелом потенційних ризиків, а й головним фактором успіху.

Неефективні комунікації, низька корпоративна культура або відсутність протоколів передачі інформації можуть стати чинниками порушення безпеки, особливо в туристичній галузі, де взаємодія персоналу та клієнтів є безперервною. Тому важливо проводити комунікаційний аудит – системну оцінку ефективності внутрішніх і зовнішніх інформаційних потоків, спрямовану на виявлення потенційних загроз.

Розроблення методик оцінювання ризиків у системі управління персоналом має поєднувати аналітичний підхід, елементи поведінкової економіки та сучасні технології моніторингу корпоративної комунікації. Це дозволить своєчасно виявляти деструктивні тенденції, зменшити вплив людського фактора й підвищити рівень захищеності підприємства.

Одним із найважливіших аспектів безпеки туристичних організацій є збереження сприятливого морально-психологічного клімату в колективі. Працівники з девіантною поведінкою або ті, що належать до груп ризику, можуть стати джерелом внутрішніх загроз. Негативна атмосфера в колективі призводить до зниження продуктивності, втрати лояльності персоналу та зростання плинності кадрів.

Для запобігання таким ситуаціям необхідно впроваджувати комплексні заходи кадрової безпеки: від психологічного відбору кандидатів і системи мотивації до програм підтримки працівників у кризових ситуаціях. Такий підхід не лише зміцнює внутрішню стабільність організації, але й сприяє підвищенню її конкурентоспроможності в умовах нестабільного зовнішнього середовища.

Взаємозв'язок між безпекою, менеджментом і ресторанною справою формує нову модель розвитку туристичної галузі, що ґрунтується на принципі **синергії**. Це означає, що ефективність системи безпеки зростає, коли вона інтегрована в загальну систему управління підприємством і підтримується корпоративною культурою якості.

Менеджмент у цій системі виконує координуючу функцію – забезпечує баланс між економічними інтересами бізнесу, комфортом клієнтів та соціальною відповідальністю. Безпека при цьому розглядається не ізольовано, а як стратегічна цінність, що впливає на довіру споживачів, репутацію бренду й сталий розвиток туристичної інфраструктури.

Ресторанна справа виступає прикладом реалізації синергійного підходу: у ній поєднуються управлінські технології, стандарти безпеки, інновації в обслуговуванні та комунікація з клієнтами. Синергія цих елементів створює комплексну систему, де кожен компонент підсилює інший: ефективний менеджмент підвищує безпеку, безпека зміцнює довіру, а довіра формує конкурентну перевагу на туристичному ринку.

Висновки і перспективи подальших досліджень. У результаті проведеного дослідження встановлено, що безпека є невід'ємним і багатовимірним компонентом ефективного функціонування туристичної, готельної та ресторанної сфер. Її забезпечення вимагає системного підходу, який поєднує організаційні, технологічні, кадрові, санітарно-гігієнічні та психологічні складові. Підвищення рівня безпеки виступає не лише умовою стабільності бізнесу, але й фактором формування довіри споживачів, що напряму впливає на конкурентоспроможність підприємств галузі гостинності.

Менеджмент безпеки в туристичному та ресторанному бізнесі ґрунтується на принципах ризик-орієнтованого управління, постійного моніторингу процесів і впровадження стандартів якості (зокрема HACCP та ISO 22000). Важливе значення мають кадрова політика, професійна підготовка персоналу, комунікаційна культура та корпоративна відповідальність. Розвиток безпекових стратегій у ресторанній справі сприяє не лише зниженню потенційних ризиків, а й підвищенню репутаційного капіталу підприємства.

Синергія між безпекою, менеджментом і ресторанною діяльністю проявляється у створенні цілісної системи управління, орієнтованої на сталий розвиток туристичної сфери. Така взаємодія дозволяє досягати балансу між економічною ефективністю, комфортом споживачів і соціальною відповідальністю бізнесу. У контексті сучасних викликів – цифровізації, глобальних ризиків, епідемічних загроз – концепція інтегрованої безпеки набуває статусу стратегічного пріоритету в управлінні підприємствами індустрії гостинності.

Подальші наукові пошуки доцільно спрямувати на розробку моделей управління синергетичними процесами в туризмі, що враховують взаємозалежність економічних, соціальних і безпекових факторів, а також на вдосконалення механізмів комунікаційної та кадрової безпеки в умовах цифрової трансформації галузі.

Конфлікт інтересів

Автор не має потенційного конфлікту інтересів, який би міг вплинути на рішення про опублікування цієї статті.

Використання штучного інтелекту

Не використовувався.

ЛІТЕРАТУРА

- Валінкевич, Н. & Тищенко, С. (2022). Забезпечення безпеки та страхування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*, 40. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-64>
- Вівсюк, І. & Лук'янець, А. (2024). Organization of Safety Measures in the Hospitality Industry. *SWorldJournal*, 3(25-03), 128–132. <https://doi.org/10.30888/2663-5712.2024-25-00-029>
- Гейко, Є. В., Горська, Г. О. & Радул, І. Г. (2022). Психологічні засади управління персоналом підприємства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Психологія*, 1, 158–162. https://www.researchgate.net/publication/361529608_PSIHOLOGICNI_ZASADI
- Зубехіна, Т. & Шейко, Ю. (2025). Інтеграція концепції безпечного туризму в Стратегію сталого розвитку регіонального готельно-ресторанного бізнесу. *Соціальний розвиток: економічні та правові питання*, 6. <https://doi.org/10.70651/3083-6018/2025.6.08>
- Кожухівська, Р. Б., & Тимчук, С. В. (2023). Безпекова діяльність у сфері туризму та рекреації в Україні: аналітичний огляд. *Економіка і суспільство*, 53. <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2663>
- Марченко, О. В. (2019) Підходи до визначення сутності кадрової безпеки та її ключових ознак. *БізнесІнформ*, 7, 337–344. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2019-7-337-344>
- Nezdoyminov, S., Iaromenko, S., & Bedradina, G. (2023). Safety and Quality of Restaurant Service as Factor of Restoring Tourist Mobility in the Gastronomic Tourism

Destination of Ukraine. *Almatourism – Journal of Tourism, Culture and Territorial Development*, 13(24), 117–137.

<https://doi.org/10.6092/issn.2036-5195/13968>

Jasna S Mastilović, Jovan R Vukotić & Slobodan R Čerović. (2024). *Challenges and Importance of Food Safety Management in Hospitality Industry – Food and Feed Research. Journal of the Institute of Food Technology – FINS University of Novi Sad*, 51(1), 19–30.

<https://doi.org/10.5937/ffr0-48449>

REFERENCES

Valinkevich, N. & Tyshchenko, S. (2022). Ensuring safety and insurance of hotel and restaurant enterprises. *Economy and Society*, 40.

<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-64>

Vivsyuk, I. & Luk'yanets, A. (2024). Organization of Safety Measures in the Hospitality Industry. *SWorldJournal*, 3(25-03), 128–132.

<https://doi.org/10.30888/2663-5712.2024-25-00-029>

Geiko E. V., Gorska G. O. & Radul I. G. (2022). Psychological principles of enterprise personnel management. *Scientific Bulletin of the Uzhorod National University. Series: Psychology*, 1, 158–162.

https://www.researchgate.net/publication/361529608_PSIHOLOGICNI_ZASADI

Zubehina, T. Sheiko & Yu. (2025). Integration of the concept of safe tourism into the Strategy of sustainable development of regional hotel and restaurant business. *Social development: economic and legal issues*, 6.

<https://doi.org/10.70651/3083-6018/2025.6.08>

Kozhukhivska R. B. & Tymchuk S. V. (2023). Security activities in the sphere of tourism and recreation in Ukraine: analytical review. *Economy and society*, 53.

<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2663>

Marchenko O. V. (2019) Approaches to determining the essence of personnel security and its key features. *BusinessInform*. 7, 337–344.

<https://doi.org/10.32983/2222-4459-2019-7-337-344>

Nezdoyminov, S., Iaromenko, S. & Bedradina, G. (2023). Safety and Quality of Restaurant Service as a Factor of Restoring Tourist Mobility in the Gastronomic Tourism Destination of Ukraine. *Almatourism – Journal of Tourism, Culture and Territorial Development*, 13(24), 117–137.

<https://doi.org/10.6092/issn.2036-5195/13968>

Jasna S Mastilović, Jovan R Vukotić & Slobodan R Čerović. (2024). *Challenges and Importance of Food Safety Management in Hospitality Industry – Food and Feed Research. Journal of the Institute of Food Technology – FINS University of Novi Sad*, 51(1), 19–30.

<https://doi.org/10.5937/ffr0-48449>

Дата надходження до редакції 04.09.2025 р.

Ухвалено до друку 16.09.2025 р.

