

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ ЯКОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Стригуль Л.С., Жадан Т. А., Якименко-Терещенко Н.В.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

В роботі розглянуті питання дослідження інноваційних підходів щодо удосконалення системи якості на підприємствах ресторанного господарства.

Саме безперервне удосконалення результативності системи менеджменту якості, в тому числі постійного контролю якості, є обов'язковою умовою довготривалого функціонування промислового підприємства у сучасних умовах господарювання. З цією метою суб'єкт господарювання періодично повинен актуалізувати політику та цілі, із запланованою періодичністю оцінювати систему менеджменту якості, відстежувати та аналізувати рівень задоволеності замовників, результати аудитів, результати аналізу даних, можливості проведення коригувальних та запобіжних дій [1, с.713].

Особливості удосконалення системи управління якістю на підприємствах ресторанного господарства, зумовлені орієнтованістю на впровадження новітніх інноваційних технологій для забезпечення високого рівня конкурентоспроможності для подальшого збереження та розширення ринків збуту, орієнтацію на зростаючу вимогливість споживачів та існуючий рівень конкуренції.

Технологічні чинники системи управління якістю закладів ресторанного господарства характеризуються станом технічного забезпечення і технологією виробництва. До складу технологічних факторів, що впливають на систему управління якістю входять: якість сировини; стан технологічного обладнання; якість засобів контролю та вимірювання; якість робочих інструментів, що використовуються [2, с.379].

Впровадження інноваційних технологій повинно реалізовуватись не лише в напрямку використання більш високо технологічного обладнання та підвищення якості сировини та процесів її обробки, але й удосконалення результативності менеджменту системи якості продукції та послуг, що дає додаткові переваги у продуктивності роботи персоналу та підвищенню якості ресторанного продукту та процесу реалізації послуг.

Таким чином, інноваційні підходи щодо удосконалення системи якості на підприємствах ресторанного господарства повинні базуватись на принципах: формування системи запобіжних дій; моніторингу рівня задоволеності споживачів, врахування результатів, формування системи коригувальних дій.

Література:

1. Терлецька Ю.О. Використання інноваційних технологій у процесі удосконалення якості продукції на підприємстві. *Науковий журнал «Молодий вчений». Економічні науки.* 2018. №3(55).С.712-715.
2. Русавська В.А., Градінар О.В. Система управління якістю в закладах ресторанного господарства: фактори макро та мікросередовища. *Матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», м. Київ, 6-7 квітня 2023 р..* Київ: КНУКІМ. 2023. 478 с. С.377-380.