

УДК 005.931.11:338.48:640.4(045)

Рябенська М.О.

канд. екон. наук, доцент, Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Вінниця

АНТИКРИЗОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ В ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Антикризовий менеджмент у ресторанному господарстві – це система управлінських рішень і дій, спрямованих на запобігання, подолання або мінімізацію негативних наслідків кризових явищ, а також на виведення закладу з кризового стану та забезпечення його подальшого сталого розвитку. Це процес, який вимагає гнучкості, оперативності та системного підходу.

Основними завданнями антикризового управління закладів індустрії гостинності є: своєчасна діагностика кризових ситуацій, аналіз фінансово-економічного стану закладів, розроблення антикризової стратегії, оптимізація організаційної структури управління, підвищення ефективності управлінських рішень і використання ресурсів, впровадження інноваційних технологій обслуговування та управління, забезпечення гнучкості та адаптивності до змін ринкового середовища [3].

Сучасні кризи вимагають значно підвищених вимог до антикризового управління. Це пов'язано з тим, що вони часто призводять до великих стратегічних витрат і виснажують ключові ресурси. Для ефективного подолання кризових ситуацій використовується система антикризового фінансового управління, що інтегрує необхідні інструменти та ґрунтується на певних засадах (див. рис. 1).

Як видно з рис. 1, ефективний антикризовий менеджмент у ресторанній сфері базується на чітких принципах, а його ключовим завданням є скорочення витрат. Це включає оптимізацію закупівель сировини, витрат на оплату праці та комунальних платежів.

Ресторанний бізнес має свої унікальні характеристики, які впливають на застосування антикризового менеджменту: висока залежність від зовнішніх факторів, схильність до репутаційних ризиків, висока конкуренція, інтенсивний людський фактор, швидка оборотність продуктів [1].



Рис. 1 – Основні принципи антикризового управління

Особливістю антикризового менеджменту в закладах гостинності є необхідність швидкого реагування на зміни та підтримання високого рівня сервісу навіть у нестабільних умовах. Для цього менеджери повинні володіти не лише знаннями у сфері фінансового аналізу й маркетингу, а й умінням забезпечувати психологічну стійкість колективу, підтримувати корпоративну культуру та гнучко адаптувати бізнес-процеси до нових реалій [4].

Закладам готельно-ресторанного господарства доводиться замислюватися про розробку та реалізацію антикризових заходів та елементів. Для реалізації поставленої мети слід створити актуальний для даної сфери алгоритм впровадження ключових стратегічних рішень (див. рис. 2).

Враховуючи ці особливості, антикризовий менеджмент у ресторанному господарстві має бути проактивним, гнучким, з акцентом на комунікації, управління якістю та ефективне використання ресурсів. Він вимагає не лише реагування на поточні проблеми, але й постійної готовності до непередбачених

викликів, щоб забезпечити довгострокову стійкість та успіх бізнесу.

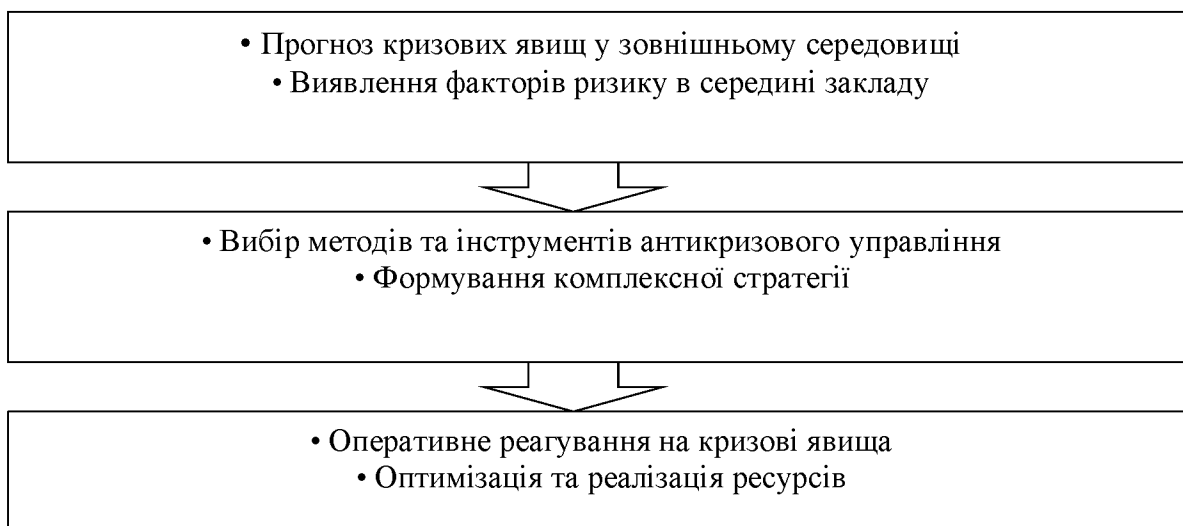


Рис. 2 – Стратегічний підхід до антикризового управління

Таким чином, ефективність антикризового менеджменту в закладах індустрії гостинності залежить від системного підходу до управління ризиками, здатності керівництва швидко приймати обґрунтовані рішення, забезпечення високої якості сервісу та впровадження інноваційних методів управління. Лише комплексна стратегія, що поєднує економічні, організаційні та комунікаційні заходи, здатна забезпечити стабільність і конкурентоспроможність підприємств у кризових умовах.

Список використаних джерел:

1. Бавико О. Є. Організаційна оптимізація антикризового управління бізнес-процесами підприємства в умовах пандемії COVID-19. 2020. URL: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2020.12.11> (дата звернення: 10.10.2025).
2. Гненний О. М., Чаркіна Т. Ю., Полішко Т. В., Гребенюк Г. М., Пікуліна О. В. Інструментарій антикризового управління туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та держава*. 2021. №4. С. 18-22.
3. Кіш Г., Шпіс Н. Завдання, мета та інструменти антикризового менеджменту ресторанних підприємств в умовах пандемії Covid-19. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. 2022. Вип. № 1 (34). С. 96-101.

4. Ліпич Л., Хілуха О., Кушнір М., Матвійчук І. Удосконалення системи антикризового управління в готельному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2021. Т.4. № 2. С. 248–267.

5. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. *Економіка та суспільство*. 2022. № 44. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-35> (дата звернення: 09.10.2025).