



УНІВЕРСИТЕТ імені АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ

**ФОРМУВАННЯ МЕХАНІЗМІВ
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
ТА ПІДВИЩЕННЯ
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ
ПІДПРИЄМСТВ**

**XV Міжнародна науково-практична
інтернет-конференція**

Тези доповідей

3 квітня 2024 р.



УНІВЕРСИТЕТ імені АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ

КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА

*XV Міжнародна науково-практична
інтернет-конференція*

**ФОРМУВАННЯ МЕХАНІЗМІВ
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА ПІДВИЩЕННЯ
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ
ПІДПРИЄМСТВ**

Тези доповідей

3 квітня 2024 р.

Електронне видання

УДК 65.018.009.12

Ф 79

Організаційний комітет:

Павлова В.А., д.е.н., професор, професор кафедри підприємництва (голова);

Орлова В.М., к.т.н., доцент, завідувач кафедри підприємництва (заступник голови);

Кузьменко О.В., к.е.н., доцент, доцент кафедри підприємництва (координатор);

Гросул В.А., д.е.н., професор, завідувач кафедри економіки та бізнесу Державного біотехнологічного університету;

Захарченко П.В., к.т.н., професор, завідувач кафедри товарознавства та комерційної діяльності в будівництві Київського національного університету будівництва і архітектури;

Миценко Н.Г., д.е.н., професор, професор кафедри економіки Львівського торговельно-економічного університету;

Мережко Н.В., д.т.н., професор, завідувач кафедри товарознавства та митної справи Державного торговельно-економічного університету;

Бавико О.Є., д.е.н., професор, завідувач кафедри підприємництва і торгівлі Національного університету «Одеська політехніка»;

Рогоза М.Є., д.е.н., професор, завідувач кафедри економічної кібернетики, бізнес-економіки та інформаційних систем Полтавського університету економіки і торгівлі;

Павлюшин І.Р., к.т.н., доцент, факультет інженерного менеджменту Познанського університету технологій;

Захарова С.Г., к.н.держ.упр., доцент, доцент кафедри підприємництва;

Рижикова Г.А., к.е.н., доцент, доцент кафедри підприємництва;

Сергеева О.Р., к.н.держ.упр., доцент, доцент кафедри підприємництва.

Ф 79

Формування механізмів управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємств: XV Міжнародна науково-практична інтернет-конференція: тези доповідей, Дніпро, 3 квітня 2024 р. [Електронне видання] – Дніпро: Університет імені Альфреда Нобеля, 2024. – 322 с.

ISBN 978-966-434-575-7

У збірнику тез доповідей наводяться різні підходи до вирішення актуальних проблем теорії, практики і перспектив розвитку сучасної торгівлі, організації, функціонування й підвищення ефективності підприємництва, забезпечення конкурентоспроможності продукції і підприємства, розвитку біржової торгівлі як складової ринкової економіки, ринку споживчих товарів в контексті захисту прав споживачів, удосконалення технологій та їх впливу на формування екологічної безпеки і якості товарів, послуг, а також інноваційного розвитку підприємств. Одним з тематичних напрямів конференції є обмін досвідом щодо проблем підготовки фахівців з підприємництва.

УДК 65.018.009.12

Відповідальна за випуск: *В.А. Павлова*, доктор економічних наук, професор.

Матеріали друкуються в авторській редакції. Втручання в обсяг та структуру матеріалів максимально зменшено.

ISBN 978-966-434-575-7

© Університет імені Альфреда Нобеля,
оформлення, 2024

Оголь В.О. ГРЕЙДОВА СИСТЕМА ОПЛАТИ ПРАЦІ ТА ЇЇ ЗАСТОСУВАННЯ.....	175
Омелай Р.Є. ДОСЛІДЖЕННЯ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ ПАНЧІШНО-ШКАРПЕТКОВИХ ВИРОБІВ.....	178
Орлова В.М., Яцун К.В. ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ.....	181
Павлова В.А., Сімонов К.А. ВИКОРИСТАННЯ SMARTART ДЛЯ УПОРЯДКУВАННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ.....	183
Перегуда Д.В. ОСОБЛИВОСТІ ЗАКУПІВЕЛЬНОЇ ЛОГІСТИКИ ХОЛДІНГУ «БАЯДЕРА ГРУП».....	185
Петренко І.М. ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ВІТЧИЗНЯНОГО БІРЖОВОГО РИНКУ.....	188
Пісанко В.І. ОСНОВНІ ПОКАЗНИКИ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕКЛАМНОГО ПІДПРИЄМСТВА.....	190
Підлепян Д.В. СТАН ТА ТЕНДЕНЦІЇ РИНКУ МЕБЛІВ.....	193
Плахотнюк Р.В. ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРНОЇ СТРУКТУРИ ЗОВНІШНЬОЇ ТОРГІВЛІ ЗА ОКРЕМИМИ ГРУПАМИ.....	194
Погодін С.А. ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ КАВОМАШИН.....	198
Погрібна І.С. КОНДИТЕРСЬКИЙ РИНОК: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ.....	201
Полюга В.О., Жалдак М.П. ЕСТЕТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯКИХ ІГРАШОК.....	203
Постова В.В. МЕНЮ ЗА QR-КОДОМ: БЕЗПЕЧНЕ ТА ЗРУЧНЕ РІШЕННЯ ДЛЯ РЕСТОРАНІВ ПІД ЧАС ВІЙНИ.....	205
Проц В.О. ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ У БУДЕННОСТІ ТА БІЗНЕСІ: ЯК ДІЯ ЗМІНИЛА ЖИТТЯ УКРАЇНЦІВ.....	207
Разумний К.А. ПЕРЕДУМОВИ ФОРМУВАННЯ РЕАЛІЗОВАНОГО ПОПИТУ НА МЕБЛІ.....	210
Рижа В.О. РЕГУЛЮВАННЯ БІРЖОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УКРАЇНІ.....	212
Рогоза М.Є., Євтух А.І., Шило В.І. СУЧАСНІ ПРОЦЕСИ РОЗВИТКУ НАУКОВО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ТА ІНФОРМАЦІЙНО-АНАЛІТИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ.....	214
Рогоза М.Є., Козодуб В.С., Максимчук Р.Ю. СМАРТ-СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ: РОЛЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЦИФРОВІЗАЦІЇ ТА ІТ-ІНДУСТРІЇ.....	217
Русол І.К. ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ УКРАЇНСЬКОГО МОРОЗИВА.....	219

МЕНЮ ЗА QR-КОДОМ: БЕЗПЕЧНЕ ТА ЗРУЧНЕ РІШЕННЯ ДЛЯ РЕСТОРАНІВ ПІД ЧАС ВІЙНИ

Війна в Україні внесла значні зміни в життя людей, і ресторанный бізнес не став винятком. З міркувань безпеки та гігієни багато закладів харчування відмовилися від традиційних паперових меню, перейшовши на цифрові аналоги [1]. Одним з найпоширеніших та зручніших рішень стало меню за QR-кодом.

Меню за QR-кодом – це меню, яке представлено у вигляді веб-сторінки або онлайн-документу. Гості ресторану можуть отримати доступ до нього, відсканувавши QR-код, розміщений на столі, біля входу або на інших видних місцях.

Переваги меню за QR-кодом:

- безпека: QR-коди мінімізують ризик поширення вірусів та бактерій, адже гостям не потрібно торкатися паперових меню, які могли бути заражені;
- зручність: гості можуть ознайомитися з меню у будь-який час, не чекаючи на офіціанта; меню можна легко оновлювати та додавати нові позиції;
- доступність: меню доступне на будь-якій мові, що робить його зручним для іноземних гостей;
- гігієна: QR-коди не потребують дезінфекції, на відміну від паперових меню;
- актуальність: інформацію про меню можна легко оновлювати, додавати нові страви або спеціальні пропозиції;
- економія: QR-коди дозволяють ресторанам економити на друку паперових меню;
- екологічність: QR-коди допомагають зберегти довкілля, адже для їх друку не використовується папір;
- додаткові можливості: QR-код може вести не лише до меню, але й до сайту ресторану, сторінок у соціальних мережах, форми онлайн-замовлення або відгуків [2].

Як можна використовувати меню за QR-кодом:

- розмістити QR-коди на столах: надрукувати QR-коди на наклейках або листівках і розмістити їх на кожному столі;
- створити онлайн-меню: створити веб-сторінку або профіль у соціальній мережі з меню ресторану;

- переконатися, що QR-код веде на актуальне меню: перевірити, чи посилання за QR-кодом веде на актуальну версію меню закладу.

Впровадження меню за QR-кодом може стати кроком до більш безпечного та зручного обслуговування гостей у ресторанах під час війни. Це рішення не лише допоможе мінімізувати ризики зараження COVID-19, але й може стати частиною нового, сучасного формату роботи ресторанів [3].

Окрім QR-кодів, ресторани можуть використовувати й інші безконтактні методи обслуговування:

- онлайн-замовлення: гості можуть замовляти страви онлайн через веб-сайт або мобільний додаток ресторану;

- мобільні платіжні системи: гості можуть оплачувати рахунки за допомогою смартфонів [4];

- електронні чеки: гості можуть отримувати чеки на електронну пошту [5].

Отже, використання меню за QR-кодом – це лише один з багатьох способів, яким ресторани можуть адаптуватися до нових умов роботи під час війни. Завдяки інноваційним рішенням та турботі про своїх гостей, український ресторанний бізнес зможе не лише вистояти, але й продовжувати розвиватися навіть у найскладніші часи.

Список використаних джерел

1. Мартинчук М., Бачуріна А. Основні сучасні тренди в меню ресторанного господарства. Матеріали VI Міжнародної студентської науково-технічної конференції «Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання». 2023. С. 342-343.

2. Олефіренко М. В., Король О. Ю. Електронне меню як інновація на підприємствах сервісу. *Механізми розвитку науково-технічного потенціалу* : тези доп. I Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (11-12 листоп. 2021). Дніпро. 2021. С. 185.

3. Постова В.В. Перспективи впровадження інтелектуальної автоматизації в ресторанний бізнес в умовах післявоєнного відновлення України. *Економіка та суспільство*, Вип. 49. 2023. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2331>.

4. Чайка Т. Ю., Бондарук Р. О., Васильєв Д. К. Доповнена реальність і ресторанне меню. *Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі*. 2023. С. 299.

5. Бруква Т., Postova V., Mazurkevych I., Kiziun A., Semko T. Social and economic potential of the EU countries' tourism and hospitality industry. *Sport and Tourism Central European Journal*. 2023. Т. 6. №. 2. С. 133-151.

Наукове видання
XV Міжнародна науково-практична
інтернет-конференція

**ФОРМУВАННЯ МЕХАНІЗМІВ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
ТА ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ**

Тези доповідей
3 квітня 2024 р.
(українською, англійською та польською мовами)

Електронне видання

ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля».
49000, м. Дніпро, вул. Січеславська Набережна, 18.
Тел. (056) 720-71-54, e-mail: rio@duan.edu.ua
Свідоцтво ДК № 5309 від 20.03.2017 р.