

Юрій Володимирович **КОВТУНЕНКО**

д.е.н., доцент, т.в.о. зав. кафедри, Національний університет "Одеська політехніка"

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8528-605X>

e-mail: y.v.kovtunenکو@op.edu.ua

Вікторія Миколаївна **КРАВЧЕНКО**

студентка, Національний університет "Одеська політехніка"

ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-4317-7119>

e-mail: kravchenko.8141591@stud.op.edu.ua

ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ ФАСІЛІТИ МЕНЕДЖМЕНТУ У СФЕРІ HoReCa ПІД ЧАС НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ

У статті проаналізовано виклики та можливості фасіліти менеджменту у сфері HoReCa під час війни в Україні. Досліджено проблеми, з якими стикаються фасіліти менеджери, такі як зниження попиту, безпека та ресурси, а також визначає можливості для розвитку бізнесу, такі як залучення нових сегментів клієнтів та впровадження інноваційних технологій. Запропоновано допомогу фасіліти менеджерам зрозуміти виклики та знайти шляхи для стійкого розвитку свого бізнесу під час воєнного конфлікту.

Ключові слова: фасіліти менеджмент, HoReCa, війна, виклики, можливості, Україна

ВСТУП

Фасіліти менеджмент є невід'ємним складником успішного функціонування сфери HoReCa. Проте під час війни в Україні цей сектор стикається зі складними викликами, що вимагають негайного реагування та ефективного управління ресурсами. Дослідження та публікації останніх років вказують на важливість вивчення проблем, з якими зіштовхуються фасіліти менеджери в умовах воєнного конфлікту, а також на пошук можливостей для розвитку бізнесу в цих непередбачуваних умовах. У світлі останніх подій війна в Україні стала випробуванням не лише для людей та економіки, але й для підприємств готельно-ресторанної сфери.

У статті автори спираються на попередні дослідження в Україні, зокрема праці О.А. Ніколайчука, Н.С. Приймака, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Корінець, О.А. Бондарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцова.

Дослідники звертають увагу на проблематику фасіліти менеджменту в умовах воєнного конфлікту. Фасіліти менеджери стали стикатися зі значними складнощами, такими як зниження попиту на послуги, безпека закладів та обмежені ресурси. Додатковими факторами, які підсилюють цю проблематику, є нестабільність ситуації, рухомість фронту та невизначеність перспектив.

МЕТА роботи – вивчення викликів, з якими стикаються фасіліти менеджери в сфері HoReCa під час війни в Україні, та визначення можливостей, які вони мають для подолання цих викликів та забезпечення стійкого розвитку свого бізнесу.

МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

У цій роботі використовувалися як первинні, так і вторинні джерела інформації. Здійснений аналіз даних, статистичні дані та експертні оцінки допомогли одержати необхідну інформацію про виклики та можливості фасіліти менеджменту у сфері HoReCa під час

війни в Україні.

РЕЗУЛЬТАТИ

Україна зіткнулася зі складною ситуацією під час війни, яка вимагає вирішення нагальних питань із забезпеченням безпеки, комфорту та зручності для людей, що перебувають в умовах конфлікту. Сфера готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa) також постраждала внаслідок війни, але водночас вона пропонує виклики та можливості для фасіліти менеджерів, які відповідають за ефективне управління будівлями, приміщеннями та послугами для гостей.

У готельно-ресторанній галузі, особливо під час воєнного конфлікту, фасіліти менеджери стикаються з викликами, пов'язаними з гарантуванням безпеки як для гостей, так і для персоналу. Умови конфлікту створюють потенційні загрози, такі як обстріли, терористичні атаки або можливість втручання з боку збройних груп. Тому фасіліти менеджерам необхідно розробляти та впроваджувати комплексні плани евакуації, системи безпеки та контролю за доступом, а також вживати інших заходів, щоб гарантувати захист гостей і персоналу.

Один з ключових аспектів, який фасіліти менеджери повинні враховувати, – це ефективна підготовка та тренування персоналу з питань безпеки. Це включає навчання персоналу реагувати на непередбачувані ситуації, знати процедури евакуації та першої допомоги, а також уміння взаємодіяти зі службами безпеки та локальними владами в разі необхідності. Також важливо встановити системи спостереження та моніторингу, включаючи застосування відеоспостереження та автоматизованих систем контролю доступу, щоб забезпечити відслідковування та виявлення будь-яких потенційних загроз.

Наголошується, що фасіліти менеджерам необхідно постійно оновлювати свої плани та процедури безпеки відповідно до ситуації, що змінюється. Це може включати проведення оцінки ризиків, співпрацю з військовими та цивільними організаціями, а також вивчення досвіду інших суб'єктів галузі та публікацій, що

присвячені проблемам фасіліті менеджменту під час конфліктів.

На фоні воєнного конфлікту фасіліті менеджери мають виконувати важливу роль у забезпеченні безперебійного функціонування систем і послуг у готелях та ресторанах. Вони стикаються з викликами, пов'язаними з енергопостачанням, водопостачанням, опаленням та іншими комунальними послугами під час воєнного конфлікту. Знаючи, що постачання ресурсів може бути обмеженим або непередбачуваним через воєнні дії, фасіліті менеджерам доводиться розробляти стратегії, які гарантують надійність систем і швидке відновлення після можливих аварій.

Фасіліті менеджерам необхідно бути готовими до можливих перерв у постачанні ресурсів, надаючи пріоритети та раціонально розподіляючи доступні ресурси. Вони мають розробляти плани надійності енергопостачання, резервування води та опалення, а також плани аварійного відновлення, щоб у разі необхідності швидко відновити нормальне функціонування. Крім того, фасіліті менеджери повинні підтримувати та проводити регулярні технічні огляди та обслуговування систем, щоб уникнути можливих поломок та забезпечити їх ефективну роботу.

Повноцінне функціонування всіх систем і послуг є важливим складником успішного готельно-ресторанного бізнесу під час війни. Фасіліті менеджери, застосовуючи свої знання та досвід, забезпечують надійну роботу інфраструктури та створюють безпечні та комфортні умови для гостей та персоналу навіть в непевних умовах воєнного конфлікту.

Навіть в умовах складного воєнного конфлікту фасіліті менеджери у сфері HoReCa мають можливості для застосування інноваційних рішень та технологій, що сприяють оптимізації використання ресурсів та покращенню продуктивності. Застосування енергоефективних систем, автоматизації та управління будівлями може допомогти знизити витрати на комунальні послуги та підвищити ефективність роботи.

Впровадження інноваційних технологій, наприклад, систем автоматичного контролю освітлення та клімату, може забезпечити ефективне використання енергії та зменшити витрати на електроенергію. Розроблення та впровадження енергоефективних систем опалення та кондиціонування повітря дає змогу забезпечити комфортні умови для гостей та персоналу, одночасно зменшуючи споживання енергії.

Крім того, фасіліті менеджери можуть застосовувати системи автоматизації та управління будівлями для оптимізації процесів управління, таких як контроль за

доступом, моніторинг витрат енергії та води, управління резервуванням та бронюванням. Це дає змогу ефективно використовувати ресурси, скорочувати витрати та покращувати якість обслуговування.

Фасіліті менеджери можуть використовувати поточну ситуацію війни як можливість для впровадження змін та інновацій у своїх готелях та ресторанах. Війна створює нові виклики і змінює умови, що вимагає гнучкості та творчого підходу до управління.

Наприклад, фасіліті менеджери можуть побачити можливість у залученні ветеранів або осіб, що потребують підтримки, до своєї команди. Це не тільки допоможе вирішити соціальні проблеми, але також сприятиме побудові позитивного іміджу бренду. Враховуючи потреби цих осіб і надаючи їм можливість працювати та розвиватися, фасіліті менеджери створять атмосферу взаєморозуміння та соціальної відповідальності.

Крім того, війна може суттєво змінити попит та популярність певних регіонів. Фасіліті менеджерам слід бути готовими до таких змін та вміти адаптувати свої стратегії. Наприклад, якщо певний регіон стає менш популярним через війну, фасіліті менеджери можуть розглянути можливість розширити свою діяльність в інших перспективних регіонах або змінити свою концепцію, привернувши нових сегментів клієнтів.

Так, фасіліті менеджери мають можливість використати воєнний конфлікт як каталізатор для змін та розвитку. Вони можуть впроваджувати інноваційні підходи, залучати соціально вразливі групи та адаптувати свої стратегії до змінюючогося ринку. Все це допоможе фасіліті менеджерам впоратися з викликами воєнного конфлікту і забезпечити стійкий розвиток їх бізнесу.

ВИСНОВКИ

Виклики, що виникають у сфері фасіліті менеджменту HoReCa під час війни в Україні, є надзвичайно складними. Однак ці виклики також відкривають нові можливості для фасіліті менеджерів, які готові адаптуватись до непередбачуваних умов. Гнучкість і швидка реакція на зміни стають невід'ємними чинниками успіху. Додатково пошук нових ринків і розширення послуг можуть допомогти зберегти бізнес та привернути нових клієнтів. Застосування інноваційних рішень і стратегій також може стати ключовим елементом успішного фасіліті менеджменту під час війни. Важливо пам'ятати, що навіть у складних умовах конфлікту можливості для розвитку та успіху все ж є і їх може бути досягнуто за допомогою вмілого управління та підтримки сприятливого бізнес-середовища.

Список використаних джерел

1. Готельно-ресторанний бізнес / О.А. Ніколайчук та ін. Кривий Ріг, 2022. 250 с.
2. Заощаджуємо та примножуємо. Як власника бізнесу змусити гроші працювати в умовах війни. URL: <https://delo.ua/realty/zaoshhadzujemo-ta-primnozujemo-yak-vlasnikam-biznesu-zmusiti-grosi-pracyuvati-v-umovax-viini-404867/>
3. Антошкова Н.А. Ресторанний бізнес під час війни: конкурентоздатність та глобальні тенденції розвитку. Проблеми та перспективи розвитку бізнесу в Україні: III Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених і студентів (Львів, 2 березня 2023 р.). Львів, 2023. С. 474-477.

References

1. Hotel and restaurant business / O.A. Nikolaichuk et al. Kryvyi Rih, 2022. 250 p. (in Ukrainian).
2. We save and multiply. How to make money work in wartime as a business owner. URL: <https://delo.ua/realty/zaoshhadzujemo-ta-primnozujemo-yak-vlasnikam-biznesu-zmusiti-grosi-pracyuvati-v-umovax-viini-404867/> (in Ukrainian).

3. Antoshkova N.A. Restaurant business during the war: competitiveness and global development trends. Problems and prospects of business development in Ukraine: III International Scientific and Practical Conference of Young Scientists and Students (Lviv, March 2, 2023). Lviv, 2023. pp. 474-477. (in Ukrainian).

Yurii KOVTUNENKO

Doctor of Economics, Associate Professor, acting Head of department, Odesa Polytechnic National University
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8528-605X>
e-mail: y.v.kovtunenko@op.edu.ua

Viktoriia KRAVCHENKO

student, Odesa Polytechnic National University
ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-4317-7119>
e-mail: kravchenko.8141591@stud.op.edu.ua

CHALLENGES AND OPPORTUNITIES OF FACILITY MANAGEMENT IN THE FIELD OF HORECA DURING EMERGENCY SITUATIONS

This paper explores the numerous challenges and promising opportunities that confront facility management professionals operating in the HoReCa sector amid the ongoing war in Ukraine.

The primary objective of this research is to thoroughly investigate how facility managers can adeptly navigate the intricate complexities arising from the conflict and identify potential avenues for business growth and development.

The findings of this analysis underscore the utmost importance of adapting to new conditions, exploring untapped markets, and leveraging innovative solutions as critical components for achieving success in such a challenging environment. By swiftly adjusting their strategies and operations to the evolving circumstances, facility managers can effectively transform obstacles into opportunities.

One key takeaway from this paper is that the war necessitates a paradigm shift in the way facility managers approach their business. It compels them to proactively seek out alternative markets beyond their usual scope of operations. By tapping into unexplored segments and diversifying their service offerings, these managers can not only sustain their businesses but also attract a fresh clientele seeking novel experiences and solutions.

Furthermore, the adoption of innovative strategies and cutting-edge technologies emerges as a decisive factor for effective facility management during times of conflict. Embracing innovative solutions enables facility managers to optimize their operations, enhance efficiency, and deliver superior services in a resource-constrained environment. Whether it is leveraging digital platforms for streamlined operations or implementing sustainable practices for cost savings, the integration of innovative approaches empowers facility managers to overcome the challenges posed by the war and remain competitive.

In conclusion, despite the undeniable difficulties presented by the war, facility managers who demonstrate flexibility, adaptability, and swift responsiveness to changing circumstances can transform these challenges into opportunities. By exploring new markets, expanding their service offerings, and embracing innovative strategies and solutions, they can not only sustain their businesses but also achieve significant growth. This paper emphasizes that even in the midst of adversity, there are avenues for success and advancement, which can be realized through effective management and a supportive business environment.

Keywords: facility management, HoReCa, war, challenges, opportunities, Ukraine