

Економічна нестабільність ресторанного бізнесу в умовах війни є багатовимірною проблемою, що потребує системного підходу до адаптації. Поєднання оперативних рішень і стратегічного планування є запорукою збереження та розвитку галузі в умовах затяжної кризи.

Список використаних джерел:

1. Череп А.В. Економічні аспекти функціонування ресторанного бізнесу в умовах кризи // *Економіка та держава*. – 2023. – №1. – С. 45–49.
2. Зубченко І.М. Трансформація споживчої поведінки у сфері громадського харчування в умовах війни // *Маркетинг і менеджмент інновацій*. – 2022. – №3. – С. 88–93.
3. Петренко О.С. Ринок праці у сфері HoReCa: виклики воєнного часу // *Управління розвитком*. – 2023. – №2. – С. 37–41.
4. Іванюк Т.Л. Локальні ресурси як чинник стійкості ресторанного бізнесу // *Економічний простір*. – 2023. – №4. – С. 100–104.
5. Pro-Consulting (2023). Ринок громадського харчування України в умовах війни: аналітичний огляд. [Онлайн-джерело].
6. Гудзенко М. Соціальна відповідальність малого бізнесу під час війни // *Публічне управління*. – 2022. – №6. – С. 55–59.

УДК 338.48:343.1

*Немненко А. А., асистент
Центральноукраїнський національний технічний університет
м. Кропивницький*

АНТИКОРУПЦІЯ ТА ДОБРОЧЕСНІСТЬ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ. МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА УКРАЇНСЬКІ РЕАЛІЇ

Готельно-ресторанний бізнес (HoReCa) є важливою складовою економіки багатьох країн. Однак ця сфера також є однією з найбільш вразливих до проявів корупції через значний обсяг грошових потоків, взаємодію з органами державної влади, численні дрібні операції та конкуренцію. У таких умовах забезпечення доброчесності та антикорупційних заходів у діяльності підприємств індустрії гостинності є важливим елементом для підвищення довіри до бізнесу, його конкурентоспроможності та стабільності. Міжнародні стандарти в цій сфері дають можливість зменшити корупційні ризики, а українські реалії визначають необхідність адаптації цих стандартів до національних умов [7].

Антикорупційні дослідження в контексті бізнесу, зокрема HoReCa, базуються на теорії організаційної поведінки, принципах корпоративної етики та соціальної відповідальності у підприємстві. Застосування принципів доброчесності та прозорості в управлінні не лише сприяє зменшенню корупційних проявів, але й підвищує ефективність функціонування компаній. Проблеми корупції у готельно-ресторанному бізнесі знаходять відображення в численних дослідженнях, зокрема в аналізі поведінкових моделей персоналу та вивченні зовнішніх факторів, що сприяють проявам корупційних практик [3].

Готельно-ресторанний бізнес піддається різноманітним корупційним загрозам, серед яких можна виділити:

– взаємодія з контролюючими органами – підприємства можуть зазнавати тиску з боку інспекцій, намагаючись уникнути штрафів або отримати вигоди через корупційні схеми;

– махінації з податками та ліцензіями – спрощення процедур отримання ліцензій або зниження податкових відрахувань може призводити до корупційних зловживань;

– невідповідність стандартів безпеки та якості – порушення стандартів, що відбувається через корупційні угоди на закупівлю неякісних товарів чи послуг;

– не здійснення виплати заробітної плати або використання нелегальної робочої сили.

У міжнародній практиці вже давно сформувалися чіткі стандарти та ініціативи для боротьби з корупцією в бізнесі. Наприклад, у країнах ЄС та США широко застосовуються міжнародні антикорупційні угоди, такі як FCPA (Foreign Corrupt Practices Act) та UK Bribery Act, які зобов'язують компанії здійснювати контроль над корупційними ризиками через проведення регулярних аудитів, навчання персоналу та встановлення антикорупційних політик [1, 4, 5].

Інші країни, як Японія та Південна Корея, активно впроваджують внутрішні політики комплаєнсу, спрямовані на забезпечення доброчесності у бізнес-практиках. Деякі готельні мережі також застосовують внутрішні механізми антикорупційного контролю, які включають регулярні перевірки, анонімні гарячі лінії для повідомлення про порушення, та політики «нульова терпимість» до корупційних дій [1, 2].

Впровадження антикорупційних ініціатив має значний позитивний вплив на репутацію підприємств HoReCa. Чітка позиція щодо недопущення корупції та прозорі процедури збільшують довіру споживачів, партнерів та інвесторів. Наприклад, готелі та ресторани, які активно працюють над забезпеченням доброчесності, часто стають привабливими для міжнародних клієнтів та партнерів, підвищують свою конкурентоспроможність на ринку.

Для впровадження міжнародних антикорупційних стандартів в український готельно-ресторанний бізнес необхідно адаптувати ефективні практики, що застосовуються у світі, до реалій українського ринку. Нижче наведено п'ять ключових пропозицій для створення прозорої, доброчесної та антикорупційної атмосфери у готельному та ресторанному бізнесі України [6].

Таблиця 1

Пропозиції щодо впровадження міжнародного досвіду
в український сферу гостинності

| № | Пропозиції | Опис |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Адаптація міжнародних стандартів до національних умов | Адаптувати міжнародні антикорупційні стандарти до українських реалій та законодавства |
| 2 | Впровадження корпоративних програм комплаєнсу | Створення внутрішніх політик комплаєнсу, тренінги для персоналу та регулярні аудити |

Продовження таблиці 1

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|
| 3 | Навчання та підвищення кваліфікації персоналу | Регулярні тренінги з етики, антикорупційних заходів та правових наслідків порушень |
| 4 | Запровадження анонімних каналів для повідомлення | Впровадження анонімних гарячих ліній та онлайн-платформ для повідомлень про порушення |
| 5 | Залучення незалежних аудиторів та консалтингових компаній | Залучення зовнішніх аудиторів для перевірки та аналізу ефективності антикорупційних заходів |

Запровадження антикорупційних заходів у готельно-ресторанному бізнесі не лише дозволяє зменшити корупційні ризики, але й сприяє підвищенню прозорості бізнесу, довіри з боку клієнтів та партнерів, а також забезпечує сталий розвиток підприємств. Вивчення міжнародних стандартів та їх адаптація до українських реалій дозволяє значно покращити ефективність боротьби з корупцією в цій сфері. Тому важливо продовжувати удосконалювати механізми антикорупційної діяльності та сприяти розвитку доброчесності як важливого аспекту ведення бізнесу в Україні.

Список використаних джерел:

1. Альбещенко О., Рогова Н., Оніщенко О. Досвід розвинених країн у впровадженні інноваційних підходів в готельно-ресторанний бізнес. *Економіка та суспільство*. 2024. № 63. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-1> (дата звернення: 04.04.2025).
2. Гончар Л., Батченко Л., Аухімік О. Забезпечення ефективності системи контролінгу в готельно-ресторанному бізнесі: аспектний аналіз. *Економіка та суспільство*. 2021. № 32. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-32-3> (дата звернення: 04.04.2025).
3. Самодай В., Ковтун Г. Корупція: загрози та наслідки для соціуму. *Економіка та суспільство*. 2023. № 49. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-49-67> (дата звернення: 05.04.2025).
4. Barrington R. UK bribery act. *Elgar encyclopedia of corruption and society*. 2024. P. 339–341. URL: <https://doi.org/10.4337/9781803925806.ch74> (date of access: 05.04.2025).
5. Du Pon A. W., Scheetz A. M., Zhang Z. “Foreign corrupt practices act violations and enforcement. *Journal of financial crime*. 2024. URL: <https://doi.org/10.1108/jfc-12-2023-0318> (date of access: 04.04.2025).
6. HoReCa. Наукові ініціативи. HoReCa. *Наукові ініціативи*. 2024. URL: <https://doi.org/10.31617/k.knute.2024-05-22> (дата звернення: 05.04.2025).
7. Stanciu A. C., Tudoran Niculita V. I. ISO 37001 – A global anti bribery standard. *Ovidius university annals. economic sciences series*. 2024. Vol. 23, no. 2. P. 164–169. URL: <https://doi.org/10.61801/ouaess.2023.2.19> (date of access: 06.04.2025).