

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ З ОХОРОНИ ПРАЦІ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ

Сопіга В.Б.  
м. Тернопіль

*Анотація.* У статті розкрито основні інноваційні технології з охорони праці, що використовуються в готельно-ресторанних комплексах. Зосереджено увагу на автоматизованих системах з охорони праці, комп'ютерних системах збору й обробки інформації з датчиків безпеки у готелях і ресторанах.

**Ключові слова:** охорона праці, готель, ресторан.

В сучасних умовах на усіх підприємствах важливим і актуальним є створення безпечних умов праці. Технічний прогрес дає можливість впроваджувати інноваційні технології з метою створення оптимальних умов праці, життєдіяльності, попередження нещасних випадків тощо.

Певну специфіку, з точки зору охорони праці мають готельно-ресторанні комплекси. Адже там з одного боку є необхідність у використанні термічного, електричного, хімічного та іншого виробничого обладнання, а з іншого боку – потрібно створювати максимально безпечні умови перебування гостей, які не проходять спеціального навчання з охорони праці чи безпеки життєдіяльності.

Проблеми безпеки праці й життєдіяльності в індустрії гостинності висвітлювали В. Козинець, А. Сірик, О. Євтушенко. Особливості оповіщення людей про надзвичайні ситуації в готельно-ресторанних комплексах розкривали О. Слободян, В. Заєць, Л. Нецадим. Системи комфорту та безпеки в готельних і ресторанных будівлях досліджували Г. Ашмаріна, О. Матиящук, О. Борисюк, І. Заряті ін.

Ми ставимо за мету окреслити основні інноваційні технології з охорони праці, що використовуються в готельно-ресторанних комплексах.

Згідно вимог охорони праці, працівники готельно-ресторанного комплексу зобов'язані дотримуватись норм, правил та інструкцій з охорони праці, вміти правильно застосовувати засоби індивідуального і колективного захисту. Якщо стається нещасний випадок у готелі чи ресторані, то необхідно негайно повідомляти своєму безпосередньому курівникові, а також про ситуації, які можуть загрожувати життю і здоров'ю відвідувачів.

Однак, тільки традиційних інструкцій не завжди достатньо для максимально убезпечення від нещасних випадків. Сьогодні служби з охорони праці у готельно-ресторанних-комплексах користується автоматизованим робочим місцем (АРМ) «Охорона праці». Воно дозволяє вести облік персоналу, виявляти шкідливі умови праці, складати графік проведення медоглядів співробітників тощо. Працюючи з АРМ, фахівець може визначити, які працівники повинні бути забезпечені засобами індивідуального захисту, для яких категорій працівників передбачено компенсації за шкідливі і небезпечні умови праці, яким чином має проводитися навчання тощо [3].

Велику увагу в готельно-ресторанних господарствах приділяють не тільки АРМ «Охорона праці», а й іншим системам безпеки. Вони є багатофункціональні і можуть включати різні елементи захисту – від системи охороннопериметральної сигналізації до комп'ютерних систем збору й обробки інформації. Такі системи передбачають різні датчики сигналізації від яких діє система сповіщення, спрацьовують електронні замки запасних виходів для евакуації людей.

В провідних готелях, усі інженерні системи з охорони праці (сповіщення про пожежу, пожежогасіння, відеоспостереження, охоронна сигналізації та система управління інженерним життєзабезпеченням) об'єднані в єдиний інформаційний

простір. Усі сигнали від них поступають в центральну диспетчерську. Також в таких готелях і ресторанах впроваджується система Enterprise Building Integration (EBI), покликана забезпечити комфортне безпечне середовище для гостей і персоналу готелю. Особлива увага приділяється стандарту Fire&Life Safety (FLS): цей стандарт пред'являє жорсткі вимоги до систем безпеки і життєзабезпечення гостей і неухильно дотримується в усіх брендових готелях світу. У даних готелях розміщують більше трьох тисяч пожежних сповіщувачів, а кожен датчик адресований (має індивідуальну адресацію) і контролюється в режимі реального часу [2].

У готельно-ресторанних господарствах, значну увагу зосереджують також на інших технічних системах безпеки, що спрямовані на забезпечення електробезпеки, кібербезпеки, захист від злочинців, крадіжок і проводяться організаційні заходи для персоналу (відповідні навчання, інструктажі, медогляди тощо).

При цьому, як зауважують зарубіжні дослідники, варто увагу зосереджувати увагу не тільки на самих системах безпеки, а й шукати інноваційні технології навчання з охорони праці та безпеки життєдіяльності персоналу та гостей готелю. Індустрія гостинності повинна більше турбуватися щодо унеможливлення нещасних випадків. Завдяки навчанню безпеки життєдіяльності, менеджери будуть досягати задоволеності працівників та гостей, адже вони будуть почувати себе в безпеці так само, як у власному будинку. В той же час, це підвищить увагу з боку стейкхолдерів і туристів, якщо вони знатимуть, що в готелі високий рівень організації систем безпеки [1]. Таким чином, це дасть користь для готелю, покращиться безпека підвищиться економіка і репутація готельно-ресторанного комплексу.

Отже, в готельно-ресторанних комплексах використовуються такі основні інноваційні технології з охорони праці: автоматизоване робоче місце «Охорона праці», комп'ютерні системи збору й обробки інформації з різноманітних датчиків безпеки та інноваційні підходи до навчання персоналу та гостей. При цьому безпеку гостей відносять водночас до культури та до якості обслуговування. У клієнтів, які заздалегідь знають про високий рівень вищезазначених систем безпеки складається загальне позитивне уявлення про відповідний рівень якості надання послуг, про соціальну відповідальність у готелі. А це є одним із компонентів, що формує уявлення про рівень обслуговування і безпеку гостей.

#### **Список використаної літератури**

1. Jaswinder Singh Safety & Security Concerns in Hospitality Industry. International Journal of Management and Commerce Innovations. Vol. 2, Issue 2, P. 1–5. URL: <http://docplayer.net/21167498-Safety-security-concerns-in-hospitality-industry.html>
2. Бурий С. А. Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. Вісник Хмельницького національного університету: Економічні науки: 2014. № 5 Т. 2. С. 201–205
3. Заєць В. А., Нещадим Л. П. Охорона праці та техніка безпеки в готельно-ресторанному комплексі. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 22-23 березня 2017 р. Київ: НУХТ, 2017 р с. 165–166