

Созонюк Ольга

ВИБІР ЛОГІСТИЧНИХ СИСТЕМ ДЛЯ РІЗНИХ СЕГМЕНТІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тенденція безперервного розвитку будь-якої сфери діяльності вимагає від її фахівців високого професіоналізму, готовності до прийняття нестандартних, творчих, рішучих, але конкурентоспроможних рішень.

Сегмент ресторанного господарства як складова громадського харчування є одним з найперспективніших напрямків розвитку економіки, який демонструє високий рівень рентабельності та короткі терміни окупності вкладених інвестицій за рахунок постійного, «живого» потоку клієнтів.

Необхідність підвищення рівня обслуговування клієнтів ресторанів, з одного боку, та ефективність їх функціонування завдяки використанню досягнень науково-технічного прогресу та світової практики, з іншої сторони, визначають актуальність питання впровадження принципів та правил логістики у виробничий процес ресторанного господарства.

Послугуючись попередніми результатами дослідження, ми визначили, що логістика в традиційному розумінні – це управління матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками, для сервісної логістики об'єктом вивчення є сервісні потоки, що супроводжують матеріальні, а основна її мета – забезпечення логістичних систем сервісною підтримкою у визначені терміни, в необхідному обсязі та в заданому місці [4].

Особливість ресторанного господарства полягає в тому, що воно поєднує виробництво товару (ресторанної продукції) та надання послуги на основі цього (гостинність і сервіс). На рис. 1 показано логістичну структуру ресторанного бізнесу, що включає сукупність продавців (ресторан, кафе, бар тощо), клієнтів (гості, відвідувачі) та постачальників.



Рис. 1. Логістична структура ресторанного бізнесу

Логістика в сфері ресторанного бізнесу – це широкий діапазон діяльності, пов’язаний з ефективним рухом сировини від джерела постачання до початку виробничої лінії та готових продуктів або напівфабрикатів від кінця виробничої лінії до місця споживання відповідно до вимог клієнтів [2]. Ця діяльність включає транспортування, складування, обробку матеріалів, захисну упаковку, контроль запасів, замовлення на виробництво продукції, прогнозування попиту, маркетинг та обслуговування споживачів.

Ефективність та стабільність процесу інтеграції логістики в сегмент ресторанної індустрії полягає в розумінні особливостей технологічного процесу та структури ресторанного підприємства. Технологічний процес є не що іншим, як логістичним циклом, тобто процес виробництва продукції та її подальша реалізація клієнтам, який включає закупівлю, доставку, складування, подача продукції на кухню, приготування замовлених страв та їх реалізація (рис. 2).

Закупівельна логістика – це сфера керування матеріальними потоками в процесі забезпечення підприємства матеріальними ресурсами [3]. Її головне завдання полягає в забезпеченні якісними ресурсами необхідної кількості з максимальною економічною ефективністю. *Доставка* – це контроль закупленої продукції та оптимізація її постачання на склад.



Рис. 2. Логістичний цикл виробничого процесу ресторанного господарства

Складування – процес зберігання запасів продукції з метою задоволення повсякденних потреб підприємства, попередження псування, викрадення тощо. *Подача продукції на кухню* – певна послідовність дій, яка відбувається у встановлений час для забезпечення виробничого процесу необхідними складовими, при цьому використовують обладнання для виміру ваги. *Приготування замовлених страв* – головна операція виробничого процесу підприємств харчування, для якого передбачено декілька приміщень певної площі (кухня) із відповідним обладнанням. *Продаж* – заключна операція виробничого циклу ресторану, який полягає в обслуговуванні клієнтів за певну плату замовленими напоями та стравами. Головними складовими успішного продажу є меню, рівень сервісу, створення затишної атмосфери [1].

На практиці продаж є відправною точкою при плануванні (визначенні) обсягів виробництва підприємства, оскільки саме тут згідно з запитом споживачів визначається меню, рівень сервісу, ціни тощо, а це, в свою чергу, визначає обсяги закупівлі, зберігання та виробництва (інформаційно-фінансовий потік на рис.2).

Отже, застосування принципів та правил логістики допоможе оптимізувати тривалість логістичного циклу, складові якого потребують певного часу на ретельне планування і виконання, а значить покращити обслуговування клієнтів та знизити внутрішньофірмові витрати.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. / Н.М. Зубар, М.Ю. Григорак. – К.: Центр учбової л-ри, 2010. – 312с.
2. Кальченко А.Г. Логістика: навч. посіб. / А.Г Кальченко, В.В. Кривещенко. – К.: КНЕУ, 2008, - 472с.
3. Окландер М.А. Логістична система підприємства: Монографія. – О.: «Астропринт», 2004. – 312 с.
4. Созонюк О.С. Особливості проектування логістичних систем в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування. - Наукові записки / Ред. кол.: В. Ф. Черкасов, В. В. Радул, Н. С. Савченко та ін. Випуск 201. – Серія: Педагогічні науки. – Кропивницький: РВВ ЦДПУ ім. В. Винниченка, 2021. – С.166-170