УДК 640.43:005.4
Обущак С.А.[1], Мамотенко Д.Ю [2]
[1] студ. гр. ГФ-112 НУ «Запорізька політехніка»
[2] канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ТЕХНОЛОГІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВА ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В УМОВАХ СУЧАСНОГО МІСТА

Обущак С.А., Мамотенко Д.Ю.

Технологія організації та функціонування підприємства громадського харчування в умовах сучасного міста є складною багатокомпонентною системою, що формується під впливом урбанізаційних процесів, змін у поведінці споживачів та інтенсивного розвитку інноваційних технологій. У сучасному міському середовищі підприємства громадського харчування виконують не лише функцію забезпечення населення харчуванням, але й виступають важливим елементом соціально-економічної інфраструктури, інтегрованим у сферу послуг, туризму та дозвілля. Зростання темпів життя міського населення та обмеженість часу зумовлюють підвищення попиту на послуги харчування поза домом: за оцінками, у великих містах частка витрат домогосподарств на такі послуги становить 20–30 % від загальних витрат на харчування, що свідчить про стійке зростання ролі ресторанного бізнесу [1].

Організація діяльності підприємства громадського харчування передбачає формування ефективної виробничо-технологічної системи, яка охоплює всі етапи функціонування закладу: від постачання та зберігання сировини до обробки, приготування та реалізації готової продукції. Важливим елементом є системне управління запасами та постачанням

сировини, що дозволяє мінімізувати ризики дефіциту або надлишку продуктів, зменшити ймовірність псування та забезпечити стабільність виробництва в умовах сезонних коливань та змін цін на ринку. Впровадження сучасних технологій організації виробництва, включаючи автоматизацію процесів, використання сучасного кухонного обладнання та цифрових систем управління, дозволяє скоротити витрати на 10–15 %, підвищити продуктивність персоналу, а також зменшити втрати сировини до 5–7 %, що є критично важливим в умовах зростання цін та нестабільності ринку. Крім того, застосування технологій стандартизації рецептур та контролю порцій сприяє збереженню однорідності продукції, підвищує рівень задоволеності споживачів і формує конкурентні переваги закладу [2].

Функціонування підприємств громадського харчування у сучасному місті значною мірою визначається рівнем інноваційності та цифровізації. У 2025 році понад 60 % закладів у великих містах України використовують POS-системи та цифрові інструменти управління, а частка онлайн-замовлень і доставки сягає 25–35 % загального обсягу реалізації, що свідчить про трансформацію каналів взаємодії зі споживачами [4]. Використання аналітики даних дозволяє підвищити точність прогнозування попиту до 80–85 %, що сприяє оптимізації виробничих і логістичних процесів.

В умовах сучасного міста також спостерігається активна трансформація ринку ресторанних послуг. Зокрема, у 2025 році кількість закладів громадського харчування в Україні зросла приблизно на 8–12 %, тоді як середній чек у містах підвищився на 15–20 %, що обумовлено як інфляційними процесами, так і зміною споживчих пріоритетів [4]. Водночас у окремих сегментах зафіксовано зниження відвідуваності на 5–10 %, що свідчить про необхідність адаптації бізнес-моделей до нових умов попиту.

Важливим напрямом підвищення ефективності функціонування підприємств громадського харчування в умовах сучасного міста є розвиток бренд-менеджменту як інструменту формування довгострокових конкурентних переваг. У сучасному середовищі заклади харчування конкурують не лише за якістю продукції, а й за емоційне сприйняття бренду споживачами, рівень довіри та лояльності клієнтів. Стратегічні підходи до розвитку бренд-менеджменту передбачають формування унікальної ціннісної пропозиції, впровадження інноваційних маркетингових комунікацій та використання цифрових каналів взаємодії зі споживачами. Водночас ефективна реалізація бренд-стратегії базується на узгодженості внутрішніх бізнес-процесів і зовнішнього позиціонування підприємства, що дозволяє підвищити його впізнаваність та зміцнити ринкові позиції. Як зазначають дослідники, впровадження сучасних підходів до бренд-менеджменту в сфері обслуговування сприяє зростанню конкурентоспроможності підприємств та підвищенню їх адаптивності до змін ринкового середовища [3].

Особливого значення набувають логістичні, екологічні та соціальні аспекти функціонування підприємств громадського харчування. Оптимізація постачання, управління запасами та співпраця з локальними виробниками дозволяють підвищити ефективність діяльності та зменшити витрати. Водночас, за сучасними оцінками, до 30 % харчових відходів може бути скорочено завдяки впровадженню принципів сталого розвитку, включаючи раціональне використання ресурсів і впровадження екологічних технологій [4]. У цьому контексті зростає значення концепції «зеленої» гастрономії та соціально відповідального бізнесу.

Таким чином, технологія організації та функціонування підприємств громадського харчування в умовах сучасного міста базується на інтеграції виробничих, управлінських, інноваційних та сервісних процесів. Ключовими чинниками конкурентоспроможності є цифровізація, ефективне управління ресурсами, орієнтація на потреби споживачів та впровадження принципів сталого розвитку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Косар Н. С., Кузьо Н. Є. Стратегії досягнення конкурентних переваг закладів на ринку послуг громадського харчування України. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2025. №1. С. 176–183.

2. Кушнірук Г., Худоба В. Маркетингові інновації у ресторанному бізнесі. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. 2025. №1(15). С. 58–63.

3. Шелеметьєва Т. В, Мамотенко Д. Ю., Гресь-Євреінова С. В. Стратегічні підходи до розвитку бренд-менеджменту в сфері обслуговування: теоретичні орієнтири та практичні імплементації. *Інфраструктура ринку*. 2025. Випуск 87. С. 171–177.

4. Ресторанний бізнес у 2025 році: ключові тренди та перспективи розвитку. Ribas Hotels Group. 2025. URL: https://ribashotelsgroup.ua/blog/restorannyj-biznes-2025-golovni-trendy-shho-zminyat-industriyu/ (дата звернення: 28.03.2026).