

УДК 663.1 (076.3)

Тимчук С.В.

к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Уманський національний університет садівництва
м. Умань, Україна

ТОВАРОЗНАВЧИЙ АНАЛІЗ УПРАВЛІННЯ ПОСТАЧАННЯМ ПРОДУКТІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Сучасні тенденції у галузі гастрономічного бізнесу обумовлюють необхідність постійного удосконалення управлінських підходів, спрямованих на забезпечення високої якості продуктів та задоволення вимог споживачів. Одним із ключових елементів оптимізації готельно-ресторанного бізнесу є раціональне управління постачанням продуктів, що базується на комплексному аналізі їх товарних характеристик та специфічних вимог ринку.

Товарознавчий аналіз відіграє значущу роль у процесі вибору та організації постачання продуктів для готельно-ресторанного бізнесу. Цей аналіз дозволяє виявити особливості продуктів, їх якість, безпеку, поживну цінність та інші аспекти, що впливають на їх відповідність вимогам споживача та ефективність у

використанні в гастрономічному контексті.

Товарознавчий аналіз відіграє ключову роль у формуванні та оптимізації стратегії закупівель продуктів для готельно-ресторанного бізнесу. Цей аналіз спрямований на ретельне вивчення товарних характеристик, які включають в себе якість, харчові та органолептичні властивості, безпеку, походження та інші аспекти продуктів. Відповідно до здобутих даних товарознавчого аналізу, виробники та постачальники здатні приймати обґрунтовані рішення щодо обрання оптимальних стратегій закупівель продуктів [1].

Товарознавчий аналіз впливає на стратегію закупівель готельно-ресторанного закладу у наступних напрямках: вибір постачальників продуктів, оптимізація асортименту продукції, оцінка якості та безпеки продуктів, ефективне управління витратами.

Відомості, отримані внаслідок товарознавчого аналізу, дозволяють готельно-ресторанному закладу обрати найкращих постачальників продуктів. Аналізуючи характеристики продуктів кількох постачальників, можна визначити оптимального постачальника з точки зору якості, цінової доступності та інших параметрів. В свою чергу, аналіз товарних характеристик дозволяє визначити оптимальний асортимент продукції. Враховуючи специфіку закладу та попит споживачів, можна збалансувати асортимент таким чином, щоб задовольняти попит та забезпечувати якість.

Товарознавчий аналіз дозволяє оцінити якість та безпеку продуктів. Це важливо для забезпечення споживачів безпечними та високоякісними продуктами. На основі результатів аналізу виробники можуть вибирати найбезпечніші та найвищої якості продукти. Тому порівнюючи параметри цін та якість продуктів від різних постачальників, готельно-ресторанні заклади можуть оптимізувати свої витрати, вибираючи найбільш вигідні пропозиції [2].

При виборі постачальників продуктів з погляду товарознавства, управління готельно-ресторанним закладом звертає увагу на ряд ключових критеріїв, щоб забезпечити відповідність якості, безпеці та інших аспектів продуктів вимогам закладу та споживачів. Ось деякі з найважливіших критеріїв:

якість продукту, безпека продукту, походження та виробник, специфічні технічні та органолептичні характеристики, цінова доступність, специфічні вимоги закладу.

Одним з основних критеріїв є якість продукту. Готельно-ресторанний заклад має аналізувати параметри якості, такі як свіжість, смакові та органолептичні характеристики, консистенція та стабільність якості протягом терміну придатності. Ще одним надзвичайно важливим критерієм є безпека продукту. Керівництво закладу повинно переконатися, що продукти відповідають стандартам безпеки, не містять шкідливих речовин, а також були оброблені та зберігаються відповідно до нормативів [3].

Важливо вивчити походження продукту та інформацію про виробника. Репутація виробника, умови виробництва та його дотримання стандартів якості впливають на оцінку відповідності продукту вимогам готельно-ресторанного закладу. Товарознавчий аналіз включає оцінку технічних та органолептичних характеристик продукту, таких як калорійність, склад харчових речовин, колір, аромат, текстура тощо. Ці параметри важливі для відповідності потребам та очікуванням споживачів.

Важливою є оцінка цінової політики постачальника. Готельно-ресторанний заклад повинен забезпечити баланс між якістю продукту та його вартістю, щоб забезпечити конкурентоспроможність та оптимальні витрати. Врахування специфічних вимог та потреб готельно-ресторанного закладу є ключовим критерієм. Різні заклади можуть мати різні вимоги до продукції, пов'язані з типом кухні, концепцією закладу та особливостями аудиторії.

Оптимізація ланцюга постачання у готельно-ресторанному бізнесі є важливим аспектом для забезпечення якості та безпеки продуктів. Цей процес включає в себе управління всією ланкою від виробника до кінцевого споживача, максимізуючи ефективність та оптимізуючи процеси замовлення, постачання, зберігання і розподілу продуктів [1]. Оптимізація ланцюга постачання може відобразити товарознавчі аспекти в наступних способах: вибір надійних та якісних постачальників, спостереження за умовами зберігання та

транспортування, контроль якості та відбіркове тестування, моніторинг термінів придатності, зменшення втрат та відходів продуктів.

Оптимізація ланцюга постачання передбачає аналіз та вибір надійних постачальників, які гарантують високу якість продуктів. Важливо враховувати параметри якості, безпеки та інші товарознавчі характеристики продукції, які постачає кожен постачальник. Оптимізація включає в себе контроль за умовами зберігання та транспортування продуктів від постачальника до готельно-ресторанного закладу [4]. Товарознавчий аналіз може вказувати на оптимальні умови температури, вологості та інших факторів, які впливають на якість та безпеку продуктів. Оптимізація ланцюга постачання включає в себе впровадження систем контролю якості та відбіркового тестування продуктів. Товарознавчий аналіз допомагає визначити критерії якості та безпеки для продуктів і розробити відповідні тести та процедури. Ефективний контроль над термінами придатності продуктів є важливим етапом оптимізації ланцюга постачання. Товарознавчий аналіз вказує на терміни придатності та сприяє вчасній заміні продуктів для запобігання протермінованості та забезпечення безпеки. Шляхом ефективного управління ланцюгом постачання можна зменшити втрати та обсяг відходів продуктів. Аналіз товарознавчих аспектів дозволяє забезпечити оптимальне використання продуктів. Таким чином, оптимізація ланцюга постачання враховує товарознавчі аспекти для забезпечення якості, безпеки і оптимального використання продуктів.

Отже, розглянуто вплив товарознавства на стратегію закупівель, обрання надійних постачальників, оцінку якості та безпеки продуктів, а також оптимізацію ланцюга постачання. Аналіз цих аспектів підкреслює важливість належного вибору, контролю та оптимізації процесів управління постачанням для забезпечення якості, безпеки та ефективності гастрономічного бізнесу. Поглиблене вивчення цих аспектів сприятиме оптимізації витрат, підвищенню конкурентоспроможності та задоволенню потреб споживачів.

Література:

1. Іващенко А.В., Молоченко В.В. Моделювання процесів управління

закупівлею товарів у готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка. Фінанси. Право*. 2019. № 7/1. С. 14-17.

2. Давидова О.Ю., Писаревський І.М., Ладиженська Р.С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник РМОіНУ. Харків: ХНАМГ, 2012. 481 с.

3. Тимчук С.В., Нецадим Л.М. Голістичний підхід до якості обслуговування: інтеграція знань про товари у галузі ресторанного бізнесу. *Економіка і суспільство*. 51. 2023 DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-51-38>

4. Shcherbyna V. Особливості логістичних процесів в готельно-ресторанному бізнесі. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*, 1 (70), 2020. 99-114. <https://doi.org/10.31375/2226-1915-2020-1-99-114>