

УДК 338.488:640.43

Отченашко К.І.¹, Липовий Д.В.²

¹студ. гр. ДІТ-ГР-23, ННІ Українська інженерно-педагогічна академія
Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, м. Харків

²старший викладач, ННІ Українська інженерно-педагогічна академія
Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, м. Харків

РОЗВИТОК ЛОГІСТИКИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Логістика в ресторанному бізнесі – це складна система, яка охоплює всі процеси від планування закупівлі до доставки готових страв клієнтам. В умовах високої конкуренції і швидко мінливих потреб споживачів, ефективне управління логістикою стає критично необхідним елементом успішного

функціонування ресторанів. Одним з головних викликів сучасної ресторанної логістики є необхідність балансувати між оптимізацією витрат і високою якістю обслуговування. Необхідно забезпечити безперебійні поставки свіжих інгредієнтів, мінімізувати час очікування страв, а також організувати роботу кухні та персоналу так, щоб ресторан працював як злагоджений механізм. При цьому логістика стосується не тільки внутрішніх процесів, а й взаємодії із зовнішніми партнерами: постачальниками, кур'єрськими службами, логістичними операторами.

Розвиток технологій також вносить свої корективи в логістику ресторанів. Їх актуальність зростає в умовах високої нестабільності і швидких змін споживчої поведінки. Все це актуалізує потребу дослідження основних аспектів логістики в ресторанному бізнесі, аналізу ключових проблем та викликів, з якими стикаються сучасні ресторани та пошуку шляхів їх вирішення з урахуванням актуальних тенденцій у сфері цифровізації та сталого розвитку.

Логістика в ресторанній індустрії включає в себе безліч процесів, які забезпечують ефективне функціонування закладу. Важливою частиною логістики в ресторанному бізнесі є доставка і постачання необхідних товарів. Добре налагоджені процеси постачання дозволяють ресторану оперативно отримувати все необхідне: свіжі продукти, інгредієнти, пакувальні матеріали та інше. Без надійних постачальників і ефективної системи доставки ресторан ризикує зіткнутися з проблемами нестачі товару або його низької якості. Тому сучасні ресторани прагнуть побудувати довгострокові відносини з перевіреними постачальниками, які можуть забезпечити стабільні і якісні поставки.

Транспортна логістика включає організацію доставки продуктів від постачальників до ресторанів. Це важливий етап, оскільки від нього залежить збереження і якість товарів під час перевезення. Оптимально організовані маршрути доставки та правильне використання транспортних засобів допомагають скоротити час доставки, мінімізувати ризики пошкодження товару і знизити витрати на транспорт. Так, наприклад, деякі ресторани впроваджують власні служби доставки для контролю над якістю і часом обслуговування.

Розподіл товарів всередині ресторану – ще один важливий аспект логістики. Ефективне розміщення товарів на складі і на кухні, а також правильна організація робочих процесів їх переміщення допомагають знизити час, який витрачається на пошук і підготовку товарів для приготування страв. Крім того, добре продумана система зберігання і передачі товарів дозволяє уникнути збитків і знижує ризик псування товару [1].

Незважаючи на важливість логістики, ресторани стикаються з безліччю проблем, які можуть негативно позначитися на їх діяльності.

Однією з найбільш значних проблем для ресторанів є нестабільність поставок. Зміни в сезонності, кліматичні умови, а також політичні та економічні фактори можуть призводити до перебоїв у доставці продуктів. Ресторани повинні мати запасні плани та альтернативні джерела поставок, щоб мінімізувати ризики.

Для багатьох ресторанів, особливо невеликих і середніх, питання зберігання продуктів стає актуальним. Обмежені складські площі вимагають ретельного планування закупівель і управління запасами. Нестача місця може призводити до неефективного використання ресурсів і збільшення ймовірності псування продуктів. Псування продуктів не тільки призводить до фінансових втрат, але і може загрожувати здоров'ю клієнтів [1; 2].

Також важливу роль у ресторанному бізнесі відіграє логістичний персонал, який забезпечує ефективну доставку продуктів клієнтам. Конкуренція за кадри в цій сфері велика. Недостатня підготовка персоналу може призвести до затримок в обслуговуванні і зниження його якості [2].

Сучасні зміни в ресторанній індустрії вносять свої корективи в підходи до логістики. Розглянемо основні тенденції, які формують майбутнє логістичних процесів у ресторанах.

Зі збільшенням популярності доставки їжі ресторани впроваджують нові технології для оптимізації цього процесу. За допомогою таких технологій компанії можуть контролювати процеси транспортування і розподілу продуктів, відстежувати час доставки, а також оптимізувати маршрути.

Ще один важливий аспект – це використання сучасних технологій в інвентаризації та управлінні запасами. Автоматизовані системи дозволяють компаніям точно знати, які товари є на складі, скільки потрібно закупити і коли. Це сприяє ефективному плануванню і запобіганню нестачі або надлишку товарів.

Також сучасні технології застосовуються в управлінні складом. За допомогою спеціальних програм і обладнання компанії можуть ефективно організувати зберігання і переміщення товарів на складі, що підвищує продуктивність і знижує ймовірність помилок [2].

Аутсорсинг логістики стає все більш поширеним рішенням для ресторанів, які прагнуть оптимізувати свої процеси і зосередитися на ключових аспектах бізнесу. До переваг аутсорсингу відносяться: скорочення витрат, фокус на основній діяльності компанії, підвищення якості непрофільних послуг. Ризики аутсорсингу: залежність від якості послуг підрядника, розголошення конфіденційної інформації [3]. Однак незважаючи на всі ризики аутсорсинг є привабливим варіантом для ресторанів, оскільки дозволяє компанії не тільки зосередитися на своїй основній діяльності, але й отримати більш якісні та недорогі логістичні послуги.

Місцеві невеликі ресторани також можуть вигравати від аутсорсингу. Вони можуть використовувати послуги компаній, які спеціалізуються на доставці та логістиці, дозволяючи собі не відволікатися на ці аспекти і зосередитися на якості їжі та обслуговуванні.

Отже, логістика в ресторанному бізнесі відіграє ключову роль у забезпеченні успішної роботи закладів. Ефективне управління логістичними процесами дозволяє ресторанам не тільки знижувати витрати, але і підвищувати рівень обслуговування, що безпосередньо впливає на задоволеність клієнтів і їх лояльність. Сьогодні завдяки таким тенденціям, як цифровізація, сталий розвиток, гнучкість ланцюжків поставок, впровадження логістичного аутсорсингу, відкриваються нові можливості для оптимізації логістичних процесів. Таким чином, успішне управління логістикою стає не просто питанням мінімізації витрат, а важливим фактором стратегічного розвитку ресторанного

бізнесу.

Список використаних джерел:

1. Щербина В. В. Особливості логістичних процесів в готельно-ресторанному бізнесі. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2020. №1 (70). С. 99-114. URL: <https://www.daemmt.odesa.ua/index.php/daemmt/article/view/303/260>
2. Січка І.І. Головні міжнародні логістичні компанії у сфері готельно-ресторанного бізнесу. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 40. С. 14-18. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/c825ba28-a161-4813-8d05-d5ee0f30199d/content> (дата звернення: 20.10.2025).
3. Кучерук Г.Ю., Гаврилюк Р.І. Застосування інструментів логістичного сервісу в готельно-ресторанному бізнесі. *Водний транспорт*. 2024. № 3 (41). С. 197 – 201. URL: <https://vt.duit.in.ua/index.php/home/article/view/385/341> (дата звернення: 20.10.2025).