

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-22>

УДК 640.4(043.3)

ЕФЕКТИВНІСТЬ ЛАНЦЮГА ПОСТАЧАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ГАЛУЗІ: ОПТИМІЗАЦІЯ ТОВАРОЗНАВЧИХ ПРОЦЕСІВ ТА ВПЛИВ НА СТРАТЕГІЇ УПРАВЛІННЯ

SUPPLY CHAIN EFFICIENCY IN THE HOTEL-RESTAURANT INDUSTRY: OPTIMIZATION OF MERCHANDISING PROCESSES AND IMPACT ON MANAGEMENT STRATEGIES

Тимчук Світлана Володимирівна

кандидат економічних наук, доцент,
Уманський національний університет садівництва
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0331-1173>

Нещадим Людмила Миколаївна

кандидат економічних наук, доцент,
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9555-0544>

Поворознюк Інна Миколаївна

кандидат економічних наук, доцент,
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2575-5114>

Svitlana Tymchuk

Uman National University of Horticulture

Neshchadym Liudmyla, Povorozniuk Inna

Pavlo Tychna Uman State Pedagogical University

Метою наукової статті є дослідження важливу проблему ефективності ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі з фокусом на оптимізацію товарознавчих процесів та їх вплив на стратегії управління. У контексті глобальних та регіональних змін у бізнес-середовищі, де важливість сталості постачання і якості продукції стає все вищою, розуміння та удосконалення ланцюга постачання стають ключовими елементами конкурентоспроможності готельно-ресторанного сектора. Визначено, що вдосконалення ланцюга постачання відіграє ключову роль у забезпеченні конкурентоспроможності та стійкості підприємств цього сектора. Встановлено, що для оптимізації товарознавчих процесів у готельно-ресторанному бізнесі можна використовувати такі методи та стратегії: інтеграція технологій, стандартизація процесів, співпраця з постачальниками, навчання персоналу, стратегії управління запасами. Зазначено, що впровадження сучасних технологій у системи управління запасами, моніторингу якості та обробки даних дозволяє покращити точність та ефективність товарознавчих процесів. Зазначено, що оптимізація товарознавчих процесів має прямий і суттєвий вплив на ефективність управління готельно-ресторанним бізнесом.

Ключові слова: управління, ланцюг постачання, товарознавство, готельно-ресторанна справа, стратегія.

Explored a crucial issue of supply chain efficiency in the hospitality industry with a focus on optimizing merchandising processes and their impact on management strategies. In the context of global and regional changes in the business environment, where the importance of supply chain sustainability and product quality is escalating, understanding and enhancing the supply chain becomes key to the competitiveness of the hospitality sector. It is identified that refining the supply chain plays a pivotal role in ensuring competitiveness and stability for businesses in this sector. The research establishes that optimizing merchandising processes significantly influences the quality of raw materials and finished products, directly impacting consumer satisfaction. Key aspects of this interaction,

including supplier selection, quality control, and logistics process optimization, are highlighted. It is determined that methods and strategies such as technology integration, process standardization, collaboration with suppliers, staff training, and inventory management strategies can be utilized to optimize merchandising processes in the hospitality business. The study emphasizes that the implementation of modern technologies in inventory management systems, quality monitoring, and data processing improves the accuracy and efficiency of merchandising processes. Optimizing merchandising processes is found to have a direct and substantial impact on the efficiency of managing hospitality businesses. Therefore, effective optimization of merchandising processes is a prerequisite for ensuring a high standard of service and stability in the hospitality business, contributing to its competitiveness and market success. The research results reveal that optimizing merchandising processes can influence the formulation and implementation of management strategies, enhancing business efficiency and facilitating adaptation to market changes. Prospects for the future development of the supply chain in the hospitality industry are discussed, considering the impact of technological innovations, sustainability requirements, and changes in consumer preferences.

Keywords: management, supply chain, merchandising, hospitality industry, strategy.

Постановка проблеми. Сучасна готельно-ресторанна галузь є складною та динамічною сферою бізнесу, що вимагає неустановленого підходу до управління. Однією з ключових складових успішної діяльності у цій галузі є ефективність ланцюга постачання та оптимізація товарознавчих процесів. Дослідження проблеми ефективності ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі та її впливу на стратегії управління має важливий науковий та практичний зміст.

У контексті глобальних та регіональних змін у бізнес-середовищі, де важливість сталості постачання і якості продукції стає все вищою, розуміння та удосконалення ланцюга постачання стають ключовими елементами конкурентоспроможності готельно-ресторанного сектора. Оптимізація товарознавчих процесів в контексті ланцюга постачання може значно поліпшити якість обслуговування та сприяти залученню й утриманню постійних клієнтів.

Технологічні інновації, впроваджені в товарознавчі процеси, відкривають нові можливості для ефективного управління ланцюгом постачання та стимулюють стратегічні перетворення у готельно-ресторанній галузі. Дослідження спрямоване на визначення оптимальних стратегій управління, які дозволять підприємствам адаптуватися до змін в економічному та технологічному середовищі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню ролі товарознавства в оптимізації ланцюга постачання готельно-ресторанних підприємств задля формування оптимальної стратегії управління присвячені доробки як вітчизняних так і закордонних вчених. У дослідженнях Щербини В. В. розглянуто методи логістики і управління ланцюгами постачань та особливості впровадження стратегій логістики та управління ланцюгами постачань в діяльності підприємств індустрії гостинності.

Питання застосування інформаційно-комунікативні та логістичні технології організації обслуговування клієнтів готелю досліджені у публікаціях Полінкевич О. Аналіз світового досвіду управління закладами ресторанної галузі знайшло відображення у публікаціях Завадинської О. Ю. та Дьяченко Р. В. Основні показники оцінки ефективності ланцюгів постачань розглянуті у наукових публікаціях Бачарової Н. А.

Формулювання цілей статті. Метою статті є вивчення і аналіз ефективності ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі з фокусом на оптимізації товарознавчих процесів та їх впливу на стратегії управління. Конкретні цілі включають: аналіз впливу оптимізації товарознавчих процесів на якість послуг у готелях та ресторанах; вивчення стратегій управління ланцюгом постачання та їх взаємозв'язку з загальною стратегією управління та аналіз впливу ефективності ланцюга постачання на конкурентоспроможність готельно-ресторанних підприємств для виявлення можливостей підвищення конкурентної переваги.

Виклад основного матеріалу дослідження. У сфері ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі основні теоретичні підходи включають модель вертикальної інтеграції, теорію ланцюга постачання, теорію ресурсів і компетенцій, концепцію управління відносинами з постачальниками, модель «Just-in-Time» та теорію ефективності ланцюга постачання. Ці підходи допомагають вдосконалювати процеси управління постачанням, забезпечуючи оптимізацію та підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу.

Важливими аспектами товарознавства для оптимізації ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі є: якість продукції, сталість постачання, етичні норми та сталість вироб-

ництва, технічні характеристики продукції, цінова стратегія, інноваційні рішення (рис. 1).

Врахування цих аспектів товарознавства допомагає управлінням готельно-ресторанного бізнесу оптимізувати ланцюг постачання, покращуючи ефективність та задоволення споживачів. Однією з проблем, пов'язаних з використанням логістики в готельно-ресторанному бізнесі, є її складність, тобто залежність від значної кількості змінних, які необхідно відстежувати і контролювати (рівня запасів, різних постачальників, цін закупівель) [1].

У готельно-ресторанному бізнесі, де високий стандарт обслуговування та якість продуктів визначають конкурентоспроможність, оптимізація товарознавчих процесів стає ключовим елементом успішного управління. Товарознавчі знання допомагають персоналу ефективно працювати з продуктами та задовольняти вимоги клієнтів [2].

Забезпечення ефективного контролю над якістю продуктів, точним управлінням запасами та стратегічною співпрацею з постачальниками стає вирішальним завданням для готелів та ресторанів. У даному контексті, розгляд методів та стратегій для оптимізації

товарознавчих процесів набуває важливості, оскільки це дозволяє досягти не лише ефективності в управлінні, але й підвищити задоволеність клієнтів та стабільність підприємства в умовах конкурентного ринку.

Для оптимізації товарознавчих процесів у готельно-ресторанному бізнесі можна використовувати такі методи та стратегії: інтеграція технологій, стандартизація процесів, співпраця з постачальниками, навчання персоналу, стратегії управління запасами. Впровадження сучасних технологій у системи управління запасами, моніторингу якості та обробки даних дозволяє покращити точність та ефективність товарознавчих процесів. Адаптація інформаційно-комунікативні та логістичні технології спираються на взаємозв'язки, які виникають у різних сферах, маркетингу, управлінні, виробництві, у кожному бізнес-процесі з використанням поступових операцій, прийомів та дій [3].

Разом з цим встановлення єдиної стандартної системи для вимірювання якості та характеристик продуктів допомагає спростити та уніфікувати товарознавчі процеси. Налаштована на належному рівні тісна співпраця та

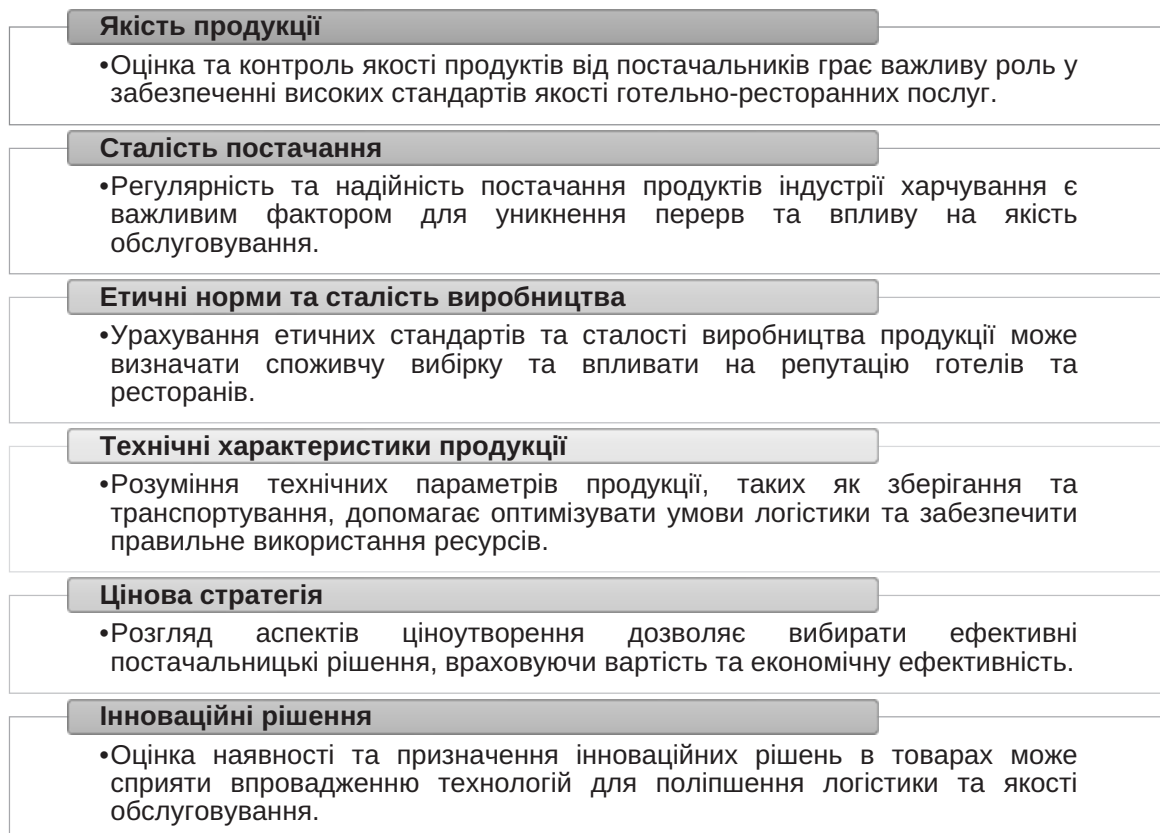


Рис. 1. Аспекти товарознавства для оптимізації ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі

Джерело: авторська розробка

обмін інформацією з ключовими постачальниками дозволяє вирішувати питання якості, термінів постачання та інших аспектів товарознавчих процесів.

Враховуючи вищезгадане актуальним є також інвестування у навчання персоналу з питань товарознавства та оцінки якості, що вплине на підвищення професійної кваліфікації та забезпечить точне виконання процесів. Це дозволить застосовувати оптимальні стратегії управління запасами, таких як «Just-in-Time» або «ABC-аналіз», що сприятиме ефективній і збалансованій поставці товарів. Ці стратегії та методи спільно спрямовані на поліпшення якості, ефективності та економічної вигоди в товарознавчих процесах готельно-ресторанного бізнесу.

Оптимізація товарознавчих процесів має прямий і суттєвий вплив на ефективність управління готельно-ресторанним бізнесом. Перш за все, цей процес дозволяє досягти точності та сталості в постачанні продуктів, що є ключовим для забезпечення неперервності обслуговування й задоволення клієнтів.

Оптимізовані товарознавчі процеси допомагають вирішувати питання якості та ефективності, сприяючи вдосконаленню управлінських рішень. Вони забезпечують не тільки мінімізацію ризиків пов'язаних з якістю продуктів, але й сприяють ефективній логістиці, оптимальному використанню ресурсів та уникненню зайвих витрат. Приклади закордонних практик вказують на формування окремих компаній, що спеціалізуються на

керівництві закладами харчування і контролі практично всіх напрямків бізнесу [4]. Оптимізація товарознавчих процесів також покликана поліпшити взаємодію з постачальниками, сприяючи розвитку довгострокових та взаємовигідних відносин. Це робить можливим покращення умов постачання та отримання конкурентних переваг на ринку.

Одним з основних етапів механізму функціонування ланцюга постачання є етап оцінки ефективності запропонованого логістичного ланцюга, тому що за його результатами приймається рішення щодо реалізації ланцюга постачання у випадку задоволення підсумковим ефектом. У протилежному випадку потрібна реструктуризація або модифікація ланцюга постачання [5]. Проведена оцінка ланцюга постачання на пряму впливатиме на вибір стратегії управління.

У готельно-ресторанному бізнесі використовуються різноманітні стратегії управління ланцюгом постачання з метою забезпечення ефективності, якості та конкурентоспроможності.

Оптимізація товарознавчих процесів в готельно-ресторанному бізнесі впливає на формування та реалізацію стратегій управління вирішальним чином. По-перше, вона створює основу для точного аналізу та вибору оптимальних стратегій, орієнтованих на якість, ефективність та конкурентоспроможність.

Оптимізація товарознавчих процесів дозволяє підприємствам визначати найбільш ефективні шляхи взаємодії з постачальни-

Таблиця 1

Стратегії управління ланцюгом постачання в готельно-ресторанному бізнесі

Стратегія	Характеристика
Диференціація	Зосереджена на забезпеченні унікальності та вищого рівня якості продуктів та послуг. Включає використання спеціальних постачальників та продуктів для створення унікального досвіду для клієнтів.
Лідерство за вартістю	Орієнтована на мінімізацію витрат у ланцюгу постачання та надання доступних цін для клієнтів. Включає пошук ефективних постачальників та оптимізацію процесів.
Фокус	Полягає в спрямуванні уваги на конкретний сегмент ринку чи групу продуктів. Включає вибір спеціалізованих постачальників, спрямованих на конкретні гастрономічні потреби.
Інтеграція з постачальниками	Включає створення тісних партнерських відносин з ключовими постачальниками. Дозволяє готелям та ресторонам контролювати якість та частину ланцюга постачання.
Just-in-Time	Зорієнтована на мінімізацію запасів та оптимізацію процесів доставки для забезпечення вчасного постачання товарів.
Сталість та етика	Враховує екологічні та соціальні вимоги при виборі постачальників та продуктів. Сприяє сталому розвитку та позитивній репутації бренду.

Джерело: згруповано автором

ками та управління запасами, що є ключовим елементом стратегічного планування. Це допомагає виробляти обґрунтовані рішення, спрямовані на досягнення стратегічних цілей підприємства.

Зокрема, оптимізація товарознавчих процесів впливає на вибір стратегій диференціації, лідерства за вартістю чи фокусу. Вона надає можливість обирати оптимальних постачальників, забезпечуючи не лише високу якість продукції, але і конкурентоспроможність в ціновому сегменті. Крім того, оптимізація товарознавчих процесів створює базу для впровадження стратегій «Just-in-Time» та сталості, враховуючи екологічні та соціальні аспекти в управлінні ланцюгом постачання. Такий підхід сприяє формуванню більш комплексних та узгоджених стратегій управління, що враховують всі аспекти бізнес-процесів в готельно-ресторанній галузі.

Ефективність ланцюга постачання має значущий вплив на конкурентоспроможність готельно-ресторанного бізнесу (рис. 2).

Ефективний ланцюг постачання забезпечує надходження високоякісних сировинних матеріалів та продуктів, що безпосередньо впливає на якість приготовлених страв та обслуговування. Висока якість є ключовим фактором конкурентоспроможності. Також, ефективно управління ланцюгом постачання дозволяє мінімізувати витрати на запаси, логістику та обробку продуктів. Це сприяє

підтриманню конкурентоспроможних цін для клієнтів. Ланцюг постачання, що функціонує ефективно, дозволяє підприємствам бути більш гнучкими та швидко реагувати на зміни в попиті, модах або ринкових умовах.

Майбутнє розвитку ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі обумовлене динамікою та змінами в сучасному господарюванні та споживацьких тенденціях. Однією з ключових перспектив є зростання ролі технологій, що сприяє автоматизації та впровадженню інновацій в управлінні ланцюгом постачання. Технологічні рішення також можуть сприяти забезпеченню прозорості в ланцюзі постачання, зменшенню ризиків та виявленню нових можливостей для ефективного управління.

Додатково, збільшена увага до сталості та екологічних питань може призвести до змін в ланцюгу постачання, зокрема, до підвищеної відповідальності за джерела сировини, управління відходами та використання енергії. Зміни у споживацьких уподобаннях, такі як попит на страви з екзотичними інгредієнтами, органічні продукти та страви для специфічних дієт можуть також вплинути на розвиток ланцюга постачання. Усі ці тенденції вказують на необхідність адаптації ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі, щоб відповідати вимогам ринку та забезпечувати сталість, якість та конкурентоспроможність у майбутньому.

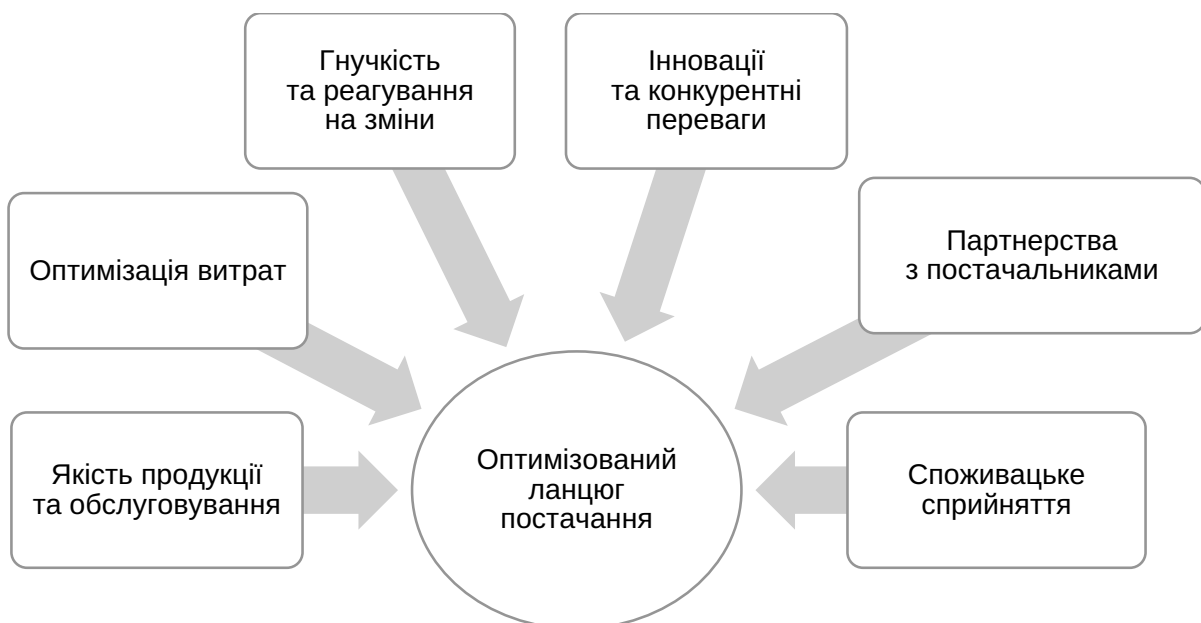


Рис. 2. Переваги оптимізованого та ефективного ланцюга постачання для готельно-ресторанного підприємства на ринку

Джерело: згруповано автором

Висновки з даного дослідження. У контексті динамічного середовища готельно-ресторанної галузі виявляється, що ефективність ланцюга постачання та оптимізація товарознавчих процесів визначають успіх управління підприємствами цього сектору. Результати дослідження свідчать про те, що впровадження стратегій оптимізації в ланцюгу постачання відзначається позитивним впливом на ряд ключових аспектів бізнесу, включаючи якість продукції, управління витратами та конкурентоспроможність.

Суттєвий внесок у досягнення ефективності ланцюга постачання робить оптимізація товарознавчих процесів. Враховуючи специфіку готельно-ресторанного бізнесу, важливо висвітлити вплив цієї оптимізації на покращення якості послуг, забезпечення сталості та формування конкурентних переваг.

З метою підвищення стратегічної ваги ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі, дослідження вказує на необхідність систематичного впровадження інноваційних підходів в управлінні. Технологічні рішення, врахування сталісних аспектів, а також гнучкість у взаємодії з постачальниками можуть стати ключовими стратегічними елементами успішного управління ланцюгом постачання в цій галузі.

Отже, зроблені висновки свідчать про актуальність та значущість проблематики ефективності ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі і вказують на потенційні можливості для вдосконалення управління та досягнення конкурентних переваг в цьому секторі.

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. DOI: <https://doi.org/10.31375/2226-1915-2020-1-99-114>
2. Тимчук С. В., Нецадим Л. М. Голістичний підхід до якості обслуговування: інтеграція знань про товари у галузі ресторанного бізнесу. *Економіка і суспільство*. 2023. № 51. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-51-38> (дата звернення: 2.01.2024).
3. Полінкевич О. Інформаційно-комунікативні та логістичні технології організації обслуговування клієнтів готелю. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2023. № 6(2). С. 150–170.
4. Завадинська О. Ю., Дьяченко Р. В. Аналіз світового досвіду управління закладами ресторанної галузі. *Стратегія розвитку України*. 2018. № 2. С. 67–70.
5. Бочарова Н. А. Основні показники оцінки ефективності ланцюгів постачань. *Економіка транспортного комплексу*. 2019. Вип. 34. С. 128–142.

REFERENCES:

1. Shcherbyna, V. (2020) Osoblyvosti lohystychnykh protsesiv v hotelno-restorannomu biznesi [Logistic processes features in the hospitality industry] Development of management and entrepreneurship methods on transport, 1(70), 99–114. (in Ukrainian)
2. Tymchuk S. V., Neshchadym L. M. (2023) Holistychnyi pidkhid do yakosti obsluhovuvannia: intehtratsiia znan pro tovary u haluzi restorannoho biznesu [Holistic approach to service quality: integrating product knowledge in the restaurant industry]. *Economics and Society*, 51. URL: DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-51-38> (accessed January 2 2024) (in Ukrainian)
3. Polinkevych, O. (2023) Informatsiino-komunikatyvni ta lohystychni tekhnolohii orhanizatsii obsluhovuvannia kliientiv hoteliu [Information and Communication Technologies and Logistic Technologies for Hotel Customer Service Organization]. *Restaurant and Hotel Consulting. Innovations*, 6(2), 150–170. (in Ukrainian)
4. Zavadynska O. Yu., Diachenko R. V. (2018) Analiz svitovoho dosvidu upravlinnia zakladamy restorannoi haluzi [Analysis of global experience in managing restaurant establishments]. *Development strategy for Ukraine*, 2, 67–70. (in Ukrainian)
5. Bocharova N. A. (2019) Osnovni pokaznyky otsinky efektyvnosti lantsiuhiv postachan [Main Indicators for Assessing the Effectiveness of Supply Chains]. *Economy of the Transport Complex*, 34, 128–142. (in Ukrainian)