

Зміст

ПЕРЕДМОВА	5
-----------------	---

РОЗДІЛ 1. Концептуальні основи логістики

1.1. Основні стадії розвитку і практичного застосування логістики	8
1.2. Основні поняття й визначення логістики	16
1.3. Сутність, правила, завдання та функції логістики	23
1.4. Системний підхід як методологічна база логістики	24
1.5. Логістика як інструментарій ринкової економіки, фактор підвищення конкурентоспроможності підприємства	34

РОЗДІЛ 2. Моделювання логістичних систем у ресторанному господарстві

2.1. Передумови розвитку логістики у ресторанному господарстві	39
2.2. Мета та завдання дисципліни «Логістика у ресторанному господарстві» та її функціональні області	41
2.3. Моделювання логістичної системи та зміст логістичного ланцюга у ресторанному господарстві	44
2.4. Логістичне управління у ресторанному господарстві	48

РОЗДІЛ 3. Логістика постачання у ресторанному господарстві

3.1. Сутність та основні завдання логістики постачання у ресторанному господарстві	48
3.2. Передумови впровадження логістики постачання у ресторанному господарстві	53
3.3. Основні етапи процесу закупівлі	55
3.4. Критерії та етапи вибору постачальника	57
3.5. Методи закупівлі та практичне застосування системи постачань «точно в термін»	63

РОЗДІЛ 4. Логістика запасів у ресторанному господарстві

4.1. Матеріальні запаси у ресторанному господарстві	64
4.2. Мотиви створення матеріальних запасів та їх види	69
4.3. Оптимізація та моделі управління запасами	73
4.4. Логістичні системи управління матеріальними запасами	75

РОЗДІЛ 5. Транспортна логістика у ресторанному господарстві

5.1. Сутність, завдання транспортної логістики	92
5.2. Вибір виду і типу транспортних засобів	94
5.3. Види та планування транспортних маршрутів	98
5.4. Критерії вибору перевізника	103

РОЗДІЛ 6. Виробнича логістика у ресторанному господарстві

6.1. Завдання і функції виробничої логістики	108
6.2. Внутрішньовиробнича логістична система у ресторанному господарстві	109
6.3. Логістична концепція організації.	112
6.4. Забезпечення гнучкості виробництва	115
6.5. Керування матеріальними потоками на виробництві	117

РОЗДІЛ 7. Збутова логістика

7.1. Сутність та основні завдання збутової логістики у ресторанному господарстві	129
7.2. Канали збуту в логістичній системі ресторанного господарства	131
7.3. Побудова логістичної системи збуту	134
7.4. Оптимізація збутової діяльності закладів ресторанного господарства.	136

РОЗДІЛ 8. Логістичний сервіс у ресторанному господарстві

8.1. Значення і сутність логістичного сервісу	146
8.2. Формування системи логістичного сервісу	148
8.3. Критерії логістичного обслуговування споживачів	151
8.4. Управління якістю логістичних процесів	158

РОЗДІЛ 9. Інформаційна логістика у ресторанному господарстві

9.1. Сутність та основні принципи інформаційної логістики.	164
9.2. Логістичні інформаційні системи.	163
9.3. Сучасні інформаційні технології логістичного управління у ресторанному господарстві	168
9.4. Використання в логістиці технології автоматизованої ідентифікації штрихових кодів	180
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	185
ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ	187
СИТУАЦІЙГІ ВПРАВИ (КЕЙСИ)	261

Передмова

В умовах ринкової економіки функціонування закладів ресторанного господарства, отримання ними конкурентних переваг можливі лише при обов'язковій організаційно-технічній перебудові у відповідності до сучасного рівня знань, техніки, технології, організації й управління виробництвом. Це пов'язано з постійним процесом гнучкої адаптації закладів до мінливих умов ринкового середовища, процесів глобалізації, інформатизації та регіоналізації, що вимагає від суб'єктів господарювання, в тому числі від закладів ресторанного господарства, систематизації та оптимізації всіх технологічних процесів для зниження сукупних витрат, перегляду організації бізнес-процесів й активного впровадження новітніх технологій і концепцій ведення бізнесу.

Серед різноманіття пошуків шляхів розвитку ринку, засобів виробництва, нових напрямків діяльності закладів ресторанного господарства значну увагу приділено науковим дослідженням й практичним новаціям, які поєднані поняттям «логістика».

Сьогодні термін логістика став активно вживатися в економічній діяльності на мікро і макрорівнях. У зв'язку зі швидкими змінами ринкових умов підприємства, що перейшли на систему організації виробництва за принципами логістики, стабільно забезпечують конкурентоспроможність, мають переваги щодо адаптації до умов навколишнього середовища.

Останніми роками в Україні спостерігається постійне зростання інтересу комерційних структур до теорії і практики логістики, яка в розвинених країнах світу давно вже стала практичним і ефективним інструментом бізнесу. Це пов'язано з тим, що логістичні технології дозволяють досягти значних конкурентних переваг. Вони забезпечують доставку потрібного продукту в потрібній кількості і якості в потрібне місце і час конкретному споживачеві з оптимальними витратами. Реалізація такого, на перший погляд, простого правила дозволяє на 30–50% скоротити всі види запасів матеріальних ресурсів, на 25–45% — тривалість руху продукції від первинного джерела сировини до кінцевого споживача, понизити витрати на виробництво і дистрибуцію, прискорити оборотність оборотного капіталу підприємства, підвищити рівень задоволення запитів споживачів як на продукцію, так і сервіс.

Логістика — це рівень культури використання знань, що дозволяє не тільки приймати і впроваджувати системні рішення, але і дозволяє впровадити системну раціоналізацію складних виробничо-збутових систем.

Слід зазначити, що на сьогодні за кордоном і в Україні активно розвивається новий науковий напрям, пов'язаний із дослідженням сфери послуг і активним впровадженням логістичних концепцій до організації обслуговування населення. Застосування логістики в цій сфері має значні особливості, адже крім економічної ефективності йдеться також про соціальну ефективність — відсутність черг й економію часу та здоров'я людей.

Логістика у ресторанному господарстві є основою економічної стратегії діяльності закладів, коли процес логістики використовується як знаряддя в конкурентній боротьбі і розглядається як управлінська логіка для реалізації планування, організації, управління і регулювання рухом ресторанного продукту від первинного джерела до кінцевого споживача.

Логістика у ресторанному господарстві — сфера логістичної діяльності, до якої державний і приватний сектори виявляють зростаючу цікавість. Вона набуває все більшого практичного значення.

Разом з тим, незважаючи на певні позитивні сторони в розумінні логістики як ефективної системи зниження витрат і підвищення ефективності бізнес-процесів, широке її практичне застосування у ресторанному господарстві в Україні поки що не відбувається.

Саме тому вивчення дисципліни «Логістика у ресторанному господарстві» дозволить сформувати у фахівців галузі системні знання і розуміння методології логістичного управління у сферах діяльності закладів ресторанного господарства як інструмента ринкової економіки та набуття навичок — вміння адаптуватися до змін у бізнес-середовищі.

Чому саме виникла необхідність підготовки даного навчального посібника? На сьогодні існує безліч навчально-методичної літератури з логістики, яка дозволяє отримати базові знання із загальної теорії логістики, незважаючи на те, що ця теорія знаходиться у фазі активного формування та обговорення. Разом з тим розпочався процес поглиблення теоретичних положень і їх практичної адаптації в різних галузях економіки, оскільки основні логістичні концепції мають універсальний характер.

Це видання є спробою застосувати передові логістичні концепції і технології до управління закладами ресторанного господарства.

При написанні посібника використані найсучасніші теоретичні, методологічні та практичні проблеми логістики і логістичного менеджменту, досліджені вітчизняними та зарубіжними вченими, а також власний досвід викладання цієї дисципліни.

Посібник підготовлено відповідно до програми дисципліни «Логістика у ресторанному господарстві», яка увійшла до циклу дисциплін професійної та практичної підготовки магістрів за напрямом 0917 «Харчова технологія та інженерія» професійним спрямуванням 091711 «Технологія харчування» варіативної компоненти 09171101 «Технологія харчування, ресторанна справа та сервіс».

Матеріали посібника можуть бути використані магістрами, аспірантами, викладачами, слухачами підвищення кваліфікації, а також практичними працівниками ресторанного господарства.

Автори вдячні рецензентам цієї книги — доктору економічних наук, професору, академіку Академії економічних наук України С.В. Крикавському, доктору географічних наук, професору І.Г. Смирнову, кандидату економічних наук, доценту В.Г. Алькемі, кандидату економічних наук, доценту Г.І. Михайліченко за сприяння та цінні поради під час підготовки рукопису книги.