

2. Сазонець О.М. Альшаафі Мохамед Алі. Функціонування галузі охорони здоров'я в сучасному суспільстві. Всеукраїнський форум з проблем міжнародних економічних відносин. *Проблеми розвитку малих відкритих економік*. (Житомир, 18 квітня 2018 р.) С. 95-98.

3. Сазонець О.М., Ганкіна М.С. Дослідження ефективності рекреаційної діяльності санаторіїв України за допомогою використання методу таблиць виживання. *Проблеми підвищення ефективності економіки та управління в сучасних умовах*. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 19 грудня 2016 р. С. 89 – 92.

4. Стан охорони здоров'я в Рівненській області. URL: <http://www.rouoz.gov.ua/diyalnist/osnovni-zahodi/> (дата звернення: 22.02.2022 р).

5. Санаторій «Червона Калина». URL: <http://www.chervona-kalina.rv.ua/>. (дата звернення: 22.02.2022 р).

6. Санаторій «Горинь». URL: <https://fpsu.org.ua/nasha-borotba/novini-chlenskikh-organizatsij/14576-sanatorij-gorin-zapros hue>. (дата звернення: 22.02.2022 р).

7. Санаторій «Корець». URL: <http://rada.com.ua/ukr/catalog/10444/>. (дата звернення: 22.02.2022 р).

8. Санаторно-оздоровчий комплекс «Веселка». URL: http://v-sky.org/?page_id=25. (дата звернення: 22.02.2022 р).

9. Санаторій матері та дитини «Пролісок». URL: <https://prolisok.info/pro-sanatorij/>. (дата звернення: 22.02.2022 р).

Вітренко О.В.

кандидат економічних наук, доцент
професор кафедри туристичного
та готельно-ресторанного бізнесу
Дніпровського гуманітарного університету

Денисенко В.О.

здобувач вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Дніпровського гуманітарного університету

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ПОСТАЧАВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Важливим елементом управління об'єктом ресторанного господарства є організація процесу матеріально-технічного забезпечення і особливо процес своєчасного забезпечення продуктами харчування. Від якості процесу

постачання у цій сфері діяльності значною мірою залежить результат діяльності. Результат діяльності ресторану – це не тільки фінансовий результат, який виражається прибутком або збитком, але й рейтинг закладу, на який впливає репутація фірми, що формується клієнтами.

Організація комплексного постачання підприємств ресторанного господарства всіма товарними ресурсами можлива тільки за умови чіткої взаємодії основних елементів системи (рис.):

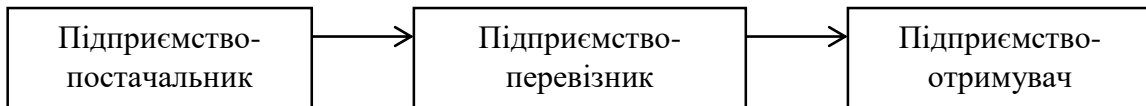


Рисунок. – Складові елементи системи постачання продукції ресторанних закладів

Організація процесу постачання передбачає систематичного вирішення наступних завдань:

- виявлення потреби в продовольчих і матеріально-технічних засобах відповідно до встановлених бюджетів;
- організація замовлення на основі технологічних карт і зведеного меню;
- завезення продукції по розроблених графіках і в узгоджені терміни;
- організація складських операцій і первинного обліку товарів;
- передача продуктів харчування або напівфабрикатів у виробництво ресторану.

В ході процесу постачання проводяться заходи щодо дотримання режиму економії, виконання технологічних норм зберігання продуктів харчування.

Конкретну форму (метод) забезпечення ресурсами підприємство громадського харчування обирає, виходячи з особливостей ресурсів, тривалості й особливостей умов їх збереження, кількості замовлень, якості і ціни продовольчих ресурсів та інших факторів. При визначенні форми забезпечення підприємства продуктами харчування необхідно вивчати надійність постачальника, якість і безпечність товару, рівень конкурентоспроможності випущеної ним продукції, виконання умов перевезення і строків доставки.

Основними критеріями вибору постачальника є:

- вартість товарів чи послуг;
- якість обслуговування процесу постачання.

Вартість придбання товарів чи послуг включає ціну товару чи послуги та іншу вартість, яка не має грошового еквівалента (зміна іміджу організації, соціальна значущість сфери діяльності підприємства, перспективи росту і розвитку виробництва тощо).

Якість обслуговування включає якість товарів чи послуг, надійність обслуговування. Під надійністю розуміють гарантованість обслуговування споживачів необхідними йому замовленими ресурсами протягом заданого

проміжку часу. Надійність можна оцінити через ймовірність у задоволенні заявки споживача [1, с. 201].

Крім основних існують й інші критерії. До них належать :

- віддаленість постачальника від споживача;
- терміни виконання поточних та екстрених заявок;
- наявність у постачальника резервних потужностей;
- система управління якістю продукції у постачальника;
- кредитоспроможність та фінансовий стан постачальника тощо.

Укладення договорів з постачальниками здійснюється на основі стандартного бланку «Замовлення на постачання», який містить наступні дані: назву документа; порядковий номер; назву і адресу покупця; відповідальність і санкції за невиконання замовлення; дату; назву і адресу постачальника; терміни доставки і кількість доставлених товарів; адресу поставки; ціни товарів; банківські реквізити [2, с. 161].

Правильна організація товаропостачання припускає не тільки максимальне скорочення витрат часу і матеріальних засобів, але й усунення необхідності залучення працівників ресторанного закладу до виконання операцій, пов'язаних із завозом товарів.

Таким чином, від якості послуг постачання і у цілому матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства залежить результативність діяльності даного закладу. Отже, організація процесу товаропостачання має відповідати низці обов'язкових вимог, які ґрунтуються на виконанні принципів плановірності, безперебійності, ритмічності та економічності.

Список використаної літератури:

1. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві. Навчальний посібник. – Київ: ЦУЛ, 2019. – 312 с.
2. Коляда О.П., Докуніхін В.В. Логістичні системи доставки специфічних вантажів. – К.: Університет «Україна», 2021. – 531 с.

Гнатюк Е.М.

асистент кафедри філософії

Національного університету водного

господарства та природокористування

КУЛЬТУРНА СФЕРА РІВНЕНЩИНИ: ФОТОМИСТЕЦТВО ЯК ФОРМА ВИЯВУ КУЛЬТУРНО-МИСТЕЦЬКОЇ ІНІЦІАТИВИ

Розвиток культурної сфери Рівненщини відобразив історично сформовану структуру культури регіону й зреалізувався у напрямках театрального, образотворчого, музичного мистецтва, діяльності музеїв, виставкових залів, кінотеатрів, бібліотек, туристичної індустрії.