УДК 658.71:640.43

https://doi.org/10.68134/ah.2026-11-20.018

Даценко Юлія Володимирівна
студент, Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського»
ORCID: 0009-0003-9262-9673

Науковий керівник: Тульчинська С. О., доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри економіки і підприємництва, Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського»

УДОСКОНАЛЕННЯ ПЛАНУВАННЯ ЗАКУПІВЕЛЬ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ НЕВИЗНАЧЕНОСТІ

Анотація. У тезах розглянуто проблеми планування закупівель на підприємствах ресторанного господарства в умовах коливань попиту, перебоїв постачання та обмеженості оборотних ресурсів. Мета дослідження полягає в обґрунтуванні доступного організаційно-аналітичного підходу до визначення пріоритетів закупівель і контролю запасів. Застосовано методи узагальнення наукових джерел, порівняння управлінських альтернатив і систематизації показників результативності. Запропоновано послідовність рішень, що охоплює аналіз фактичного споживання сировини, вартісну ABC-класифікацію, визначення контрольних рівнів запасів, погодження графіків поставок і перевірку відхилень. Обґрунтовано необхідність розмежовувати нормативне списання сировини за технологічними картами та непродуктивні втрати внаслідок псування або нестачі. Показано, що пріоритетний контроль економічно значущих позицій доцільно поєднувати з урахуванням строків придатності й технологічної незамінності інгредієнтів. Запропоновано оцінювати результативність через оборотність запасів, частку позапланових закупівель, вартість непродуктивних списань і випадки дефіциту. Для ілюстрації практичного застосування підходу розглянуто організаційні особливості планування закупівель у ресторані. Наведений підхід має рекомендаційний характер; кількісна оцінка економічного ефекту потребує перевірених облікових даних за зіставні періоди. Зроблено висновок про доцільність поєднання простих аналітичних інструментів із визначенням відповідальності за замовлення та контроль залишків.

Ключові слова: планування закупівель, ресторанне господарство, товарні запаси, ABC-аналіз, постачання, операційна ефективність.

Abstract. The paper addresses procurement planning challenges in restaurant enterprises facing fluctuating demand, supply disruptions and limited working capital. Its purpose is to substantiate an accessible organizational and analytical approach to identifying procurement priorities and controlling inventories. The research uses literature review, comparison of management alternatives and systematization of performance indicators. A sequential decision-making approach is proposed, including analysis of actual ingredient consumption, value-based ABC classification, determination of inventory control levels, coordination of delivery schedules and monitoring of deviations. The paper emphasizes the distinction between routine ingredient consumption recorded through standardized recipes and non-productive losses caused by spoilage or shortages. It argues that value-based priorities should be supplemented by shelf-life constraints and the technological importance of ingredients. Procurement performance is proposed to be assessed using inventory turnover, the share of unplanned purchases, the cost of non-productive write-offs and the frequency of stock-outs. Practical organizational aspects are illustrated by a restaurant enterprise. The proposed framework is a set of recommendations rather than evidence of achieved financial savings: reliable quantitative estimates require comparable operational records. It is concluded that simple analytical tools can support procurement decisions when combined with clear responsibility for ordering, receiving supplies and monitoring inventory balances.

Keywords: procurement planning, restaurant enterprise, inventories, ABC analysis, delivery schedules, operational efficiency.

Вступ

Підприємства ресторанного господарства поєднують потребу в безперервному забезпеченні кухні сировиною з обмеженими термінами її зберігання. Коливання відвідуваності, нерівномірність споживання окремих інгредієнтів і відхилення в строках постачання можуть спричиняти одночасно дефіцит одних позицій та надлишки інших. Дослідження управління запасами в закупівельній діяльності наголошують на необхідності врахування невизначеності та взаємозв'язку складських і закупівельних рішень [1; 2].

Мета і завдання

Мета дослідження — визначити послідовність удосконалення планування закупівель у ресторані на основі доступних облікових даних. Методи дослідження: аналіз наукових джерел, ABC-класифікація продажів і логічне моделювання закупівельного процесу.

Результати та обговорення

На прикладі організації закупівель ресторану «Вино і Вуса» (ТОВ «ВВ-УСПІХ») розглянуто типову послідовність операцій: визначення потреб кухні, перевірка залишків, погодження замовлення, приймання продукції та облікове відображення її використання. Наявність автоматизованого обліку Syrve створює можливість використовувати дані про рух сировини для управлінського аналізу, однак сама по собі автоматизація не замінює правила формування замовлень.

Першим кроком є ABC-аналіз реалізованого асортименту, що визначає пріоритетні для забезпечення позиції [3; 4]. За даними Syrve ресторану «Вино і Вуса» за 01.09–18.11.2026 група А охоплювала 25,59 % позицій кухні та формувала 80,29 % вартості продажів до знижок. Однак ці частки не характеризують витрати на сировину: для їх планування потрібне зіставлення продажів із технологічними картами, термінами придатності та можливістю заміни інгредієнтів.

Другим кроком є визначення контрольного рівня залишку з урахуванням споживання за строк постачання й страхового запасу. Третім — розподіл відповідальності за замовлення, приймання та контроль запасів. Такі заходи спрямовані на обмеження надлишків і ризику дефіциту [2; 5].

Результативність доцільно оцінювати за оборотністю запасів, часткою позапланових закупівель, непродуктивними списаннями та випадками дефіциту. Нормативне використання сировини не є втратами; без зіставлення даних до і після впровадження не можна стверджувати про фактичне скорочення витрат.

Висновки

Поєднання ABC-класифікації продажів, контролю залишків, графіків постачання та розподілу відповідальності створює основу для обґрунтованішого планування закупівель. Очікується зниження ризику дефіциту, надлишків і позапланових закупівель, однак фактичні зміни оборотності та списань потрібно перевіряти за зіставними даними до і після впровадження.

Список використаних джерел

1. Тульчинська С. О., Кривда О. В., Горєвой Д. А. Управління товарними запасами в системі закупівельної діяльності підприємства в ризикових умовах. Економічний вісник НТУУ «КПІ». 2024. № 29. С. 106–110. DOI: 10.20535/2307-5651.29.2024.308820

2. Ботін М. Інноваційні підходи до управління запасами у сфері ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2025. Т. 342, № 3(1). С. 235–240.

DOI: 10.31891/2307-5740-2025-342-3(1)-34

3. Шендерівська Л. П., Варварова А. К. ABC-XYZ аналіз в системі управління запасами підприємства. Підприємництво і торгівля. 2024. № 41. С. 126–136. DOI: 10.32782/2522-1256-2024-41-16
4. Калайтан Т. В., Герасименко Т. О. ABC-аналіз в управлінні продуктовими запасами на підприємствах ресторанного бізнесу. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2020. № 59. С. 132–138. DOI: 10.36477/2522-1205-2020-59-17
5. Угрімова І. В., Сергейчук К. В. Теоретичні засади управління товарними запасами підприємства. Вісник НТУ «ХПІ». Економічні науки. 2024. № 6. DOI: 10.20998/2519-4461.2024.6.64.