

Н. М. Зубар, М. Ю. Григорак

ЛОГІСТИКА У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ



1112220164

005/55

3-91

005.939 (55)

+040.413 (015)

Н. М. Зубар, М. Ю. Григорак

ЛОГІСТИКА У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

Рекомендовано

*Міністерством освіти і науки України
для студентів вищих навчальних закладів*

Київ

«Центр учбової літератури»

2022

УДК 65.012.34(075.8)
ББК 65.40я73
З-91

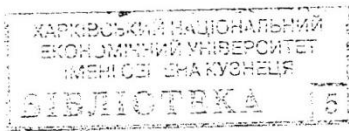
*Гриф надано
Міністерством освіти і науки України
(Лист № 1.4/18-Г-74 від 14.01.2008)*

Рецензенти:

Крикавський Є. В. — доктор економічних наук, професор, академік Академії економічних наук України;

Малюк Л. П. — доктор технічних наук, професор;

Сумець О. М. — кандидат технічних наук, доцент.



7 85 6 3 9

Зубар Н. М., Григорак М. Ю.

З-91 Логістика у ресторанному господарстві: Навч. посіб. — К.: Центр учбо-вої літератури, 2022. — 312 с.

ISBN 978-611-01-0080-9

У навчальному посібнику розкрито теоретичні основи і практичні рекомендації з управління матеріальними, сервісними, інформаційними та іншими потоками на основі концепцій та принципів логістики у закладах ресторанного господарства.

Навчальний посібник призначений для студентів, які навчаються за напрямом 0917 «Харчова інженерія» професійного спрямування 091711 «Технологія харчування» варіативної компоненти 091711.01 «Технологія харчування, ресторанна справа та сервіс».

УДК 65.012.34(075.8)
ББК 65.40я73

ISBN 978-611-01-0080-9

© Зубар Н. М., Григорак М. Ю., 2022
© Центр учбової літератури, 2022

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 організація	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
СИТУАЦІЙНІ ВПРАВИ (КЕЙСИ)	261