

УДК 303.424.378.1:640.43

Ірина Мазуркевич

канд. екон. наук,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
*Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Вінниця*

ДОСЛІДЖЕННЯ СУТНОСТІ ТА СКЛАДОВИХ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

В умовах зростаючих вимог споживачів до якості обслуговування та різноманітності гастрономічних пропозицій, важливим завданням закладу ресторанного господарства є забезпечення високого рівня якості страв та задоволення потреб клієнтів, що можливо досягти шляхом своєчасного оновлення обладнання та інвентарю.

Метою написання даного дослідження є дослідження сутності матеріально-технічного забезпечення підприємств ресторанного бізнесу з урахуванням їх функціонального призначення.

Поняття «матеріально-технічне забезпечення» використовується в різних контекстах і може мати різні визначення в залежності від галузі або сфери діяльності. Основне значення цього терміну полягає в тому, що він вказує на забезпечення потрібними матеріальними ресурсами та технічними засобами для досягнення конкретних цілей або виконання завдань. Узагальнюючи наявні наукові праці, нами встановлено, що на сьогодні не існує єдиного підходу до визначення сутності матеріально-технічного забезпечення, оскільки різні вчені мають різні погляди на це поняття (табл. 1).

Таблиця 1 – Дослідження підходів щодо визначення сутності матеріально-технічного забезпечення підприємства

Автор	Визначення
Биба В.В., Махічева П.В. [2]	Сукупність засобів виробництва, що виступають у формі реальних активів та забезпечують ефективне функціонування всіх структурних підрозділів підприємства.
Андрушків О.В. [1]	Форма товарного обігу у сфері матеріального виробництва, процес забезпечення підприємств сировиною, матеріалами, комплектуючими, напівфабрикатами, готовими виробами тощо, необхідними для виробничого і невиробничого споживання.
Покропивний С.Ф. [5]	Один з видів комерційної діяльності підприємства, що здійснюється на ринку економічних благ у межах такої фази економічних відносин як збут.
Васюта В.Б., Кирпань А.Г. [3]	Процес визначення потреби в матеріально-технічних ресурсах, пошук і купівлю ресурсів, організацію доставки, зберігання й видачі окремим споживачам на підприємстві.
Збагерська Н.В. [4]	Процес постачання на підприємство сировини, матеріалів, напівфабрикатів, готових виробів. Які необхідні для виробничого і невиробничого споживання, відповідно до визначених потреб та у певні терміни.
Пятуніна С.С. [6]	Процес постачання на склади підприємства чи відразу на робочі місця, відповідно до виробничих планів, необхідних матеріально-технічних ресурсів

Матеріально-технічне забезпечення в закладах ресторанного господарства є важливою складовою успішного функціонування таких закладів. Це охоплює різноманітні аспекти, такі як обладнання, посуд, інвентар, інфраструктура, а також запаси продуктів і напоїв. Розглянемо основні ключові аспекти матеріально-технічного забезпечення на підприємствах ресторанного бізнесу:

- обладнання (кухонне обладнання, таке як плити, духовки, холодильники, міксери, подрібнювачі тощо), обладнання для обслуговування гостей (столи, стільці, посуд, прибори, склянки і посуд для подавання їжі і напоїв), технологічне обладнання для автоматизації процесів (касові апарати, POS-системи, онлайн-бронювання і управління запасами);

- інфраструктура: система вентиляції та кондиціонування повітря, що забезпечує комфортні умови для гостей і персоналу, системи безпеки та відеоспостереження для забезпечення безпеки споживачів і майна;

- запаси: запаси продуктів і напоїв, включаючи свіжі продукти, сухі і заморожені інгредієнти;

- постачальники: вибір виробників і постачальників для своєчасного формування якісних і надійних запасів;

- контроль за оборотами запасів для уникнення марнотратства і забезпечення постійного наявності необхідних продуктів.

- ресурси персоналу, що включає систему найму та навчання персоналу, організацію графіків роботи, забезпечення відпусток, тощо;

- управління джерелами формування запасів в закладах ресторанного господарства, що включає налагоджену систему обліку, планування та оприбуткування запасів з метою забезпечення безперебійного виробничо-сервісного процесу.

Таким чином, матеріально-технічне забезпечення в ресторанному господарстві вимагає планування, управління та постійного оновлення, оскільки це впливає на якість обслуговування гостей, репутацію закладу та його прибутковість. Окрім того, матеріально-технічне забезпечення також може сприяти розвитку ресторанного бізнесу, допомагаючи впроваджувати нові технології, покращувати якість обслуговування і створювати конкурентні переваги.

Ключові слова: матеріально-технічне забезпечення, заклад ресторанного господарства, ресторанний бізнес.

Список використаних джерел:

1. Андрушків О. В. Економіка підприємства / О. В. Андрушків. – Київ : ЦУЛ, 2016. – 334 с.
2. Биба В. В. Матеріально-технічне забезпечення сільськогосподарських підприємств України / Биба В. В., Махічева П. В. // Економіка і регіон. – 2017. – № 5. – С. 69–74.
3. Васюта В. Б. Аналіз ефективності використання матеріально-технічної бази підприємства / Васюта В. Б., Кирпань А. Г. // Економіка: реалії часу. – 2015. – № 2. – С. 107–113.
4. Збагерська Н. В. Матеріально-технічне забезпечення підприємства: інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення / Н. В. Збагерська. – Рівне : НУВГП, 2006. – 150 с.
5. Покропивний С.Ф. Економіка підприємства : підручник / С. Ф. Покровицький. – Вид. 2-ге, перероб. та доп. – Київ: КНЕУ. 2005. – 528 с.
6. Пятуніна С. С. Вдосконалення матеріально-технічного забезпечення підприємств харчової промисловості [Електронний ресурс] / Пятуніна С. С. // Проблеми підвищення ефективності інфраструктури. – 2011. – Вип. 31. – URL: <http://surl.li/lrgsg> (дата звернення: 30.09.2023)