

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**91-а**  
**Міжнародна наукова**  
**конференція молодих учених,**  
**аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –**  
**вирішенню проблем**  
**харчування людства у ХХІ**  
**столітті"**

**7–11 квітня 2025 р.**

**Частина 3**

---

**Київ НУХТ 2025**

**91<sup>st</sup> International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 7–11, 2025. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 91<sup>th</sup> International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

ISBN 978-966-612-358-2

© NUFT, 2025

---

**Матеріали** 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 7–11 квітня 2025 р. – Київ: НУХТ, 2025. – Ч.3. – 508 с.

Видання містить матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

ISBN 978-966-612-358-2

© НУХТ, 2025

### 13. Оптимізація управління постачанням у кафе-барі: стратегічні аспекти та ефективні рішення

Олександр Систалюк, Ольга Дулька

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** У сучасних умовах ефективне управління постачанням є одним із ключових факторів стабільного функціонування кафе-бару. Раціональна організація процесів постачання дозволяє знизити витрати, уникнути перебоїв у забезпеченні продукцією, оптимізувати складські запаси та підвищити рівень обслуговування відвідувачів.

**Матеріали та методи.** Управління постачанням у кафе-барі є складним багатокомпонентним процесом, що охоплює планування, закупівлю, транспортування, зберігання та контроль якості продукції. Висока динамічність попиту, сезонні коливання та необхідність забезпечення стабільної якості послуг зумовлюють важливість раціонального управління матеріальними потоками. Особливістю даної сфери є необхідність поєднання гнучкості та ефективності в управлінні запасами, що має на меті забезпечення безперервного функціонування підприємства за мінімальних витрат.

**Результати.** Серед ключових проблем, що виникають у процесі постачання кафе-бару, можна виділити неритмічність поставок, що обумовлена непередбачуваними змінами попиту, а також значні логістичні витрати, які зростають унаслідок частих замовлень малими партіями. Недосконалість системи контролю запасів нерідко призводить до виникнення надлишків або дефіциту продукції, що негативно впливає на операційну діяльність та якість обслуговування клієнтів. Відсутність чіткої координації між відділом закупівель, складським господарством і кухнею створює ризики для ефективності всього ланцюга постачання. Для підвищення ефективності управління постачанням доцільно застосовувати комплексні заходи, спрямовані на оптимізацію закупівельної діяльності, зниження витрат та підвищення оперативності постачань. Одним із найбільш перспективних підходів є автоматизація процесів закупівлі та контролю запасів із використанням сучасних інформаційних технологій, що дозволяє підвищити точність прогнозування потреб підприємства та мінімізувати витрати, пов'язані з надмірним накопиченням продукції [1]. Додатковим інструментом підвищення ефективності є використання концепції Just-in-Time, яка передбачає мінімізацію запасів шляхом замовлення продукції безпосередньо перед її використанням. Такий підхід дозволяє знизити витрати на зберігання та уникнути псування товарів, проте потребує високого рівня координації між підприємством та постачальниками. Раціоналізація логістичних процесів, зокрема оптимізація маршрутів доставки та узгоджене планування поставок, також є дієвим методом скорочення витрат і підвищення ефективності системи постачання.

**Висновки.** Оптимізація управління постачанням у кафе-барі сприяє зниженню витрат, підвищенню якості обслуговування та забезпеченню стабільності бізнес-процесів. Використання сучасних технологій та стратегій постачання дозволяє підвищити конкурентоспроможність закладу та забезпечити ефективне управління матеріальними ресурсам.

#### Література

1. Михієнко Я.А., Дулька О.С. Тренди ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 17 травня 2022 р. – Київ: НУХТ. – с.139.