



МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

VI ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

МОЛОДИХ УЧЕНИХ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
ПРИСВЯЧЕНА 80-РІЧЧЮ ЛДУФК ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ:
НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

ЗБІРНИК



21.05.2026

Іван Гілецький, Марія Паска РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЦІЛЬНОЗЕРНОВОГО ХЛІБА НА ЗАКВАСЦІ З ДОДАВАННЯМ ARMORACIA RUSTICANA	256
Назар Левків, Марія Паска ХАРАКТЕРИСТИКА СВІЖОМОРОЖЕНОЇ ВИШНІ (PRUNUS CERASUS L.) ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	259
Андрій Німець, Марія Паска, Наталія Петришин ТРАНСФОРМАЦІЯ ТРАДИЦІЙНОЇ БОЙКІВСЬКОЇ КУХНІ У СУЧАСНОМУ ГАСТРОНОМІЧНОМУ ПРОСТОРІ: СТРИТ - ФУД ЯК ФОРМА ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ЛОКАЛЬНОЇ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ	262
Єлизавета Пясецька, Марія Паска СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБА ЯК ВІДПОВІДЬ НА ПОТРЕБИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	265
Роман Шкіль, Ольга Пушка УДОСКОНАЛЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ТОВАРНИХ ЗАПАСІВ ПРИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГРУПОВОГО ХАРЧУВАННЯ	268
Аліна Васьківська, Тетяна Сильчук НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА ДЛЯ КРАФТОВОГО ХЛІБОПЕЧЕННЯ	270
Анна-Марія Грица, Ольга Тесля РОЗРОБКА ТА ВИКОРИСТАННЯ СОУСІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ	272
Остап Млинко, Марія Паска ВИКОРИСТАННЯ ПАЖИТНИКУ ДЛЯ НУТРИЦІОЛОГІЧНОЇ КОРЕКЦІЇ РАЦІОНІВ ЛІКУВАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	275
Валентина Степанченко, Мар'яна Хромова МІТБОЛИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ЯК ПРОДУКТ СУЧАСНОГО ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	278
Максим Завербний, Наталія Петришин ЗБАГАЧЕННЯ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ СТРАВАМИ З МІКРОЕЛЕМЕНТАМИ	281

УДК 339

Роман Шкіль

студент

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник: Ольга Пушка

канд. техн. наук, доцент

доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій

**УДОСКОНАЛЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ
ВИКОРИСТАННЯ ТОВАРНИХ ЗАПАСІВ ПРИ ОРГАНІЗАЦІЇ
ГРУПОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

В умовах динамічного розвитку ринку послуг харчування, посилення конкурентного середовища та зростання вартості ресурсів, традиційні підходи до ведення ресторанного бізнесу втрачають свою ефективність. Сучасні підприємства індустрії гостинності змушені шукати нові шляхи для підвищення рентабельності та забезпечення власної конкурентоспроможності. Одним із ключових чинників, що безпосередньо забезпечує фінансову стійкість, ліквідність та стабільний розвиток підприємства харчування, є побудова раціональної системи управління товарними запасами та сировинними ресурсами.

Особливої актуальності це питання набуває при організації групового харчування, де обсяги закупівлі сировини є значними, а терміни реалізації - чітко обмеженими.

Запровадження єдиних стандартів для всіх операційних та технологічних процесів виступає базовим фундаментом, який дозволяє точно прогнозувати обсяги необхідної сировини. Коли кожен окремий етап — від первинного приймання товарів від постачальника до безпосереднього приготування та презентації страви чи напою для великої групи гостей — чітко регламентований технологічними картами та внутрішніми стандартами (SOP), ризик суб'єктивних помилок персоналу зводиться до мінімуму.

Сучасний вектор розвитку ресторанної індустрії вимагає зміщення акцентів у бік екологічності, концепції «сталого розвитку» (sustainability) та підтримки місцевих виробників (локаворство). Інтеграція місцевих фермерських господарств до логістичної системи закладу ресторанного господарства дозволяє значно скоротити логістичні ланцюги та оптимізувати ланки постачання.

Використання CRM-систем дозволяє не лише аналізувати вподобання гостей, а й більш точно планувати закупівлі під конкретні групи гостей. Глибоке розуміння потреб споживачів допомагає уникати замовлення продуктів, які не користуватимуться попитом, що знижуватиме обсяг неліквідних запасів.

Інтеграція у меню суперфудів та інгредієнтів з високою біологічною цінністю дозволяє створювати унікальні пропозиції з меншою кількістю складників. Це допомагає оптимізувати складську номенклатуру, зосереджуючись на якісних та багатофункціональних продуктах.

Висновок. Ефективне управління товарними запасами при організації групового харчування є стратегічним чинником успіху та стійкого зростання підприємства. Впровадження цифровізації, уніфікованих стандартів якості та принципів сталого розвитку через підтримку локальних постачальників дозволяє оптимізувати операційну діяльність, зменшити витрати та сформувати позитивний імідж бренду.

Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, товарні запаси, сировина, харчування, індустрія гостинності

Список використаних джерел:

1. Поворознюк О. Ф. Стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства в умовах конкурентного середовища. *Вісник ХНУ ім. В. Н. Каразіна. Економічні науки*. 2022. № 40. С. 112–117.
2. Ковальчук Т. І. Управління конкурентоспроможністю підприємств харчування: теорія і практика. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 312 с.