Катерина Ігорівна Церуш
здобувачка вищої освіти
Віктор Степанович Кушнірук
канд. ек. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму,
Миколаївський національний аграрний університет

ЦИФРОВІЗАЦІЯ ІНФРАСТРУКТУРИ ПРОДОВОЛЬЧОГО РИНКУ ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ЗАКЛАДІВ HoReCa

Ефективність закладів готельно-ресторанного господарства дедалі більше залежить не лише від якості обслуговування, а й від організації руху продовольчих товарів. Нестабільність поставок, коливання закупівельних цін, обмежені строки зберігання продукції та необхідність оперативного оновлення асортименту ускладнюють управлінські рішення. За таких умов цифровізація інфраструктури продовольчого ринку набуває значення інструменту узгодження діяльності виробників, оптових посередників, логістичних операторів і закладів HoReCa. Мета дослідження полягає у визначенні напрямів використання цифрових рішень для підвищення ефективності закупівель і управління товарними потоками ресторанних підприємств [1].

Інфраструктура продовольчого ринку охоплює не тільки торговельні майданчики, склади та транспортні мережі, а й організаційні й інформаційні механізми взаємодії учасників. Б. Осипенко наголошує на взаємозалежності ринково-організаційних, виробничо-технічних і транспортно-логістичних складників продовольчої системи [2]. Відповідно цифрову модернізацію доцільно розглядати не як придбання окремої програми для ресторану, а як забезпечення своєчасного обміну достовірними даними на етапах постачання.

Важливу роль у такій системі відіграють електронні платформи закупівель. Вони можуть забезпечувати порівняння пропозицій постачальників за ціною, асортиментом, строками доставки та умовами оплати. Електронний

документообіг скорочує кількість повторних операцій, а цифрові каталоги полегшують пошук альтернативних виробників. Для невеликих закладів особливого значення набуває доступ до актуальної інформації про наявність товарів без необхідності утримувати надмірні запаси.

Окремої уваги заслуговує простежуваність продовольчих товарів. Фіксація походження партії, дати її отримання, умов зберігання та документів постачальника дає змогу швидше виявляти невідповідності. Для ресторанів, які працюють зі швидкопсувною сировиною, така інформація важлива не менше за закупівельну ціну. Водночас цифровий запис не замінює фізичного контролю якості, а підвищує його послідовність і керованість.

Важливою є цифровізація складської та транспортної інфраструктури. В. Панченко й О. Панченко обґрунтовують управлінський потенціал ERP-, WMS- і TMS-систем, що допомагають поєднувати облік ресурсів, складські операції та планування перевезень [3].

Для продовольчого сегмента їх застосування доцільно доповнювати контролем партій, термінів придатності й температурних умов. Такі інструменти сприяють зменшенню інформаційних розривів між моментом замовлення, доставкою та прийманням продукції.

Однак ефект цифровізації залежить від того, наскільки дані зовнішніх постачальників пов’язані з внутрішніми процесами ресторану. Д. Харенко, О. Каламан і К. Федосова підкреслюють обмеження фрагментарного застосування цифрових технологій та необхідність інтегрованого управлінського контуру [4].

Поєднання інформації про продажі, залишки, технологічні карти й закупівлі дозволяє менеджеру точніше визначати потребу в сировині та своєчасно коригувати обсяги замовлень.

Запропоновано трирівневу модель цифрової взаємодії: «постачальник – логістичний оператор – заклад HoReCa». Її інструменти та показники узагальнено в табл. 1. На першому рівні формується електронний каталог із характеристиками продукції та доступними обсягами. На другому відстежуються статуси замовлень, маршрути, умови перевезення й орієнтовний

час прибуття. На третьому фактичне споживання сировини автоматично зіставляється із залишками, після чого менеджер отримує пропозицію щодо наступної закупівлі. Остаточне рішення залишається за відповідальною особою, що дозволяє враховувати сезонність, зміни меню та непередбачувані обставини.

Таблиця 1.

Цифрові рішення та показники ефективності постачання закладів HoReCa

Етап постачання	Цифровий інструмент	Критерій результативності
Закупівлі	Електронний каталог, B2B-платформа	Час оформлення та погодження замовлення
Склад	Облік партій і залишків, сканування	Оборотність запасів, частка списань
Логістика	TMS, відстеження поставок	Своєчасність доставки, дотримання умов перевезення
Заклад HoReCa	Синхронізація даних продажів і закупівель	Кількість термінових закупівель

Джерело: авторська розробка.

Практичним обмеженням залишається неоднакова цифрова готовність учасників ринку, особливо малого та сімейного бізнесу: великий дистриб'ютор може застосовувати інтегровану систему, тоді як невеликий виробник веде замовлення вручну. Тому запропонована модель має передбачати прості канали підключення, зокрема вебкабінет або стандартизовану електронну форму. За перебоїв електропостачання чи зв'язку необхідні резервні процедури оформлення замовлень і подальше звіряння даних.

Оцінювати результативність запропонованої моделі варто за часткою своєчасно виконаних замовлень, тривалістю обороту запасів, часткою списаної продукції, кількістю термінових закупівель і витратами на постачання. Водночас цифрова трансформація потребує фінансування, підготовки персоналу, сумісності програмних рішень та захисту комерційних даних. М. Барна й І. Мельник розглядають цифровізацію готельно-ресторанного бізнесу як послідовну стратегію, а не сукупність розрізнених технологічних заходів [5]. Тому впровадження доцільно починати з обліку запасів і електронних замовлень, поступово розширюючи інтеграцію.

Отже, цифровізація інфраструктури продовольчого ринку створює передумови для переходу закладів HoReCa від реагування на перебої постачання до прогнозованого управління ресурсами. Її практична цінність визначається не кількістю впроваджених програм, а здатністю забезпечити безперервність товарних потоків, обґрунтованість закупівель і контроль втрат. Запропонована модель може слугувати основою для подальшого оцінювання економічного ефекту цифрової взаємодії учасників продовольчого ринку.

Список використаних джерел

1. Осипенко Б. Формування інфраструктурних ланок продовольчої системи в сучасних умовах. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 73. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-73-42.

2. Панченко В. А., Панченко О. П. Цифровізація логістики як інструмент підвищення ефективності управлінських рішень в організації. *Бізнес Інформ*. 2025. № 11. С. 485–493. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2025-11-485-493.

3. Харенко Д. О., Каламан О. Б., Федосова К. С. Інтеграція цифрових та комунікаційних технологій у систему операційного менеджменту ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2026. Вип. 84. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-84-170.

4. Барна М., Мельник І. Стратегія цифровізації готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 71. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-66.

5. Давидова О.Ю., Михайлишин А.В. Діджиталізаціїя сервісу та підвищення економічної ефективності закладів ресторанного господарства. Журнал з менеджменту, економіки та технологій. 02. 2026. С. 98-107. DOI: 10.69803/3083-6034-2026-2-98. https://journal-met.kh.ua/jme022608.