

управління персоналом та оптимізації бізнес-процесів, дозволяє підвищити конкурентоспроможність підприємства та забезпечити його успішне функціонування на сучасному ринку ресторанних послуг.

Список використаних джерел:

1. Рябенька М. О., Постова В. В. Сучасні аспекти управління в закладах готельно-ресторанного бізнесу. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління.* 2024. №13. С.12-20. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-13-12-01>.
2. Власюк К. В. Сучасні приклади управління діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі цифровізації. *Український економічний часопис.* 2023. № 3. С. 56-64. <https://doi.org/10.32782/2786-8273/2023-3-21>.
3. Круковська О. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry.* 2024. № 1. С. 25-37. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(11\).2024.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(11).2024.2).
4. Зайченко В., Рутинський М., Гайдук Л. Сучасні підходи до управління персоналом у готельно-ресторанному бізнесі. *Development Service Industry Management.* 2025. № 3. С. 11-22. [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11\(7\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11(7)).
5. Шимошенко А. О. Управління ресторанним бізнесом: міжнародні тренди. *Вісник Сумського державного університету. Серія Економіка.* 2022. № 2. С. 160-165. URL: <https://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/88995/>.

Д-р екон. наук Жиленко К. М., Оксак В. С.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

СУЧАСНІ АСПЕКТИ ЛОГІСТИКИ КЕЙТИРИНГОВИХ ПОСЛУГ УКРАЇНИ

У сучасних реаліях логістика виступає не просто допоміжною функцією, а фундаментальним механізмом, що забезпечує життєздатність та ефективність ресторанного господарства. Її роль критично важлива для оптимізації витрат, прискорення сервісних циклів та підвищення якості кінцевого продукту, що безпосередньо впливає на задоволеність гостей. Ключовими аспектами сучасної логістики виступає цифровізація та операційна дисципліна. Так, сучасні заклади активно інтегрують цифрові рішення, такі як автоматизований складський облік, алгоритми прогнозування попиту та системи електронної маршрутизації, що дозволяє значно посилити конкурентні позиції на ринку. В свою чергу, успіх внутрішньої логістики базується на чіткому дотриманні нормативів та контролі КРІ.

Глобальні тренди та український контекст обумовлені тим, що ринок ресторанних послуг демонструє стійку тенденцію до переходу на модель споживання поза закладом («off-premise»). Світовий ринок доставки демонструє стрімке зростання: з 154 млрд дол. у 2021 році до 221 млрд дол. у 2024 році (середньорічний темп зростання CAGR становить близько 12%) [2-5]. Україна активно адаптується до глобальних змін через інтеграцію доставки. Такий вид сервісу став базовою необхідністю, охопивши 68% вітчизняних ресторанів. Також через швидкість та ефективність. Хоча українські оператори вже наблизилися до міжнародних стандартів швидкості, залишається простір для впровадження алгоритмічних систем планування маршрутів. Дані, представлені на рис. 1, дозволяють оцінити баланс між витратами, швидкістю обслуговування й операційною дисципліною.

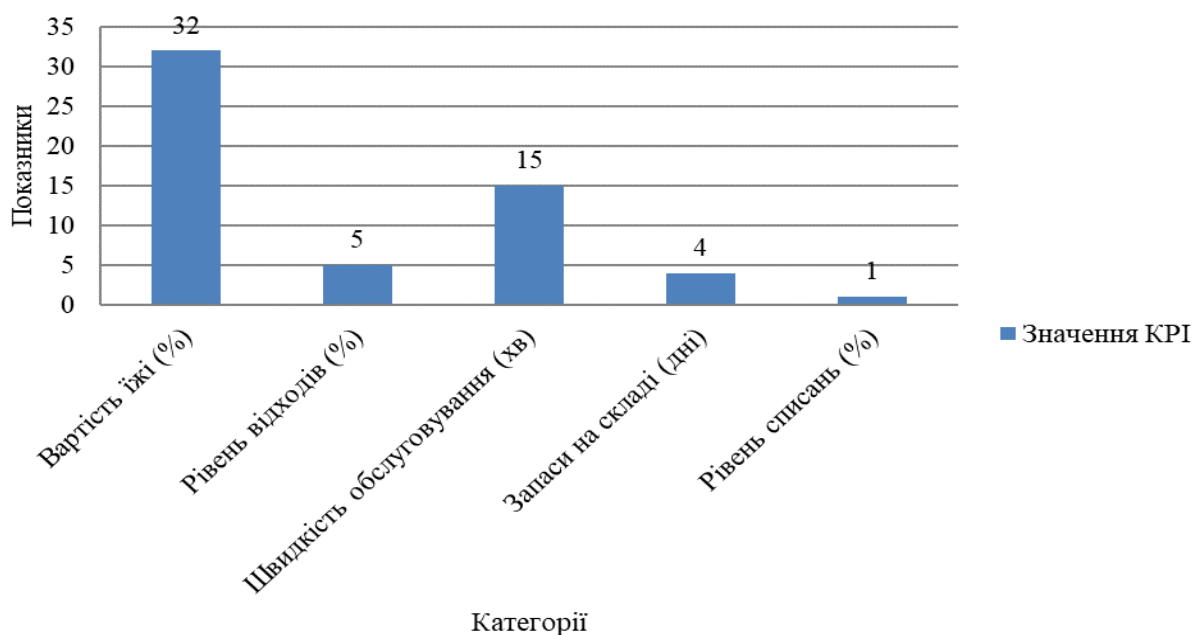


Рис. 1. Операційні КРІ внутрішньої логістики ресторанів в Україні, 2021-2024 рр.

Джерело: розроблено авторами на основі [1-3]

Показник Food Cost на рівні 32% є оптимальним для сегмента casual dining, хоча використання сезонного меню та суворий контроль порцій дозволяють знизити його до 30%, підвищуючи маржинальність бізнесу [1; 3]. Глобальний контекст доповнює картину: ринок доставки виріс із 154 млрд дол. у 2021 році до 221 млрд дол. у 2024 році (CAGR \approx 12%). Аналіз показує, що Україна рухається

в руслі глобальних трендів, але має особливі виклики, пов'язані із якістю, логістичними витратами та залежністю від агрегаторів.

Показник інтеграції доставки у ресторанах України досяг 68%, тобто фактично, більшість ринку прийняла доставку як базову необхідність, а не додатковий сервіс. Український ринок наблизився до міжнародних стандартів швидкості, але лишається потенціал для покращення через оптимізацію маршрутів. Одночасно, використання інтелектуальних систем логістики здатне скоротити час доставки на 23-25%, що є ключовим фактором для зростання лояльності клієнтів у висококонкурентному середовищі [5; 6]. Ефективна логістична модель сьогодні є стратегічним інструментом, який гарантує стійкість ресторанного бізнесу в умовах динамічного ринку.

Список використаних джерел:

1. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. *BSES*. 2022. URL: <https://bses.in.ua/katering-noviy-trend>.
2. Ivanova O. Influence of logistics model on catering profitability. Thesis. Avekon Congress Proceedings. 2019. P. 45-56.
3. Datsii O., Kovalchuk L. Personalization of menu and its effect on revenue in catering. *Hospitality Research*. 2021. № 2. С. 12-25.
4. European Catering Federation. Market trends report 2020-2022: report. Brussels, 2022. 64 p. URL: <https://www.cateringfederation.eu/reports/2022>
5. World Food Logistics Report 2019-2021: аналітика впливу логістики на foodservice profitability. 2021. 72 p. URL: <https://www.gcca.org/resources/world-food-logistics-report>.
6. Ковальчук І. В. Цифрові системи управління замовленнями у кейтерингу. *Інформаційні технології в бізнесі*. 2020. №1. С. 58-69.
7. Петрова Л. П. Рентабельність послуг кейтерингу: методика розрахунку та факторний аналіз: монографія. Київ: Видавництво КНТ, 2019. 160 с. URL: <https://itb.pp.ua/index.php/journal/article/view/102>.