

Тема 5. Організація постачання закладів ресторанного господарства

План

1. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.
2. Організація матеріально-технічного забезпечення.

1. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Основою ритмічної роботи закладів ресторанного господарства є безперервне та регулярне постачання їх сировиною, продовольчими товарами, напівфабрикатами, готовими виробами та предметами матеріально-технічного оснащення.

Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства:

- правильне визначення їхньої потреби в сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах, матеріалах, обладнанні, паливі, інвентарі;
- розробка оптимальних схем постачання закладів;
- своєчасне укладання договорів із постачальниками та автотранспортними підприємствами;
- здійснення контролю за реалізацією фондів та виконанням договірних зобов'язань;
- забезпечення безперервного, своєчасного й комплектного постачання закладів продуктами та матеріалами, меблями, інвентарем і обладнанням;
- економні витрати сировини та матеріалів за рахунок кращого їхнього транспортування, збереження, переробки тощо;
- своєчасний кількісний та якісний прийом та відпускання продуктів матеріально-відповідальними особами.

Розрізняють такі ***види постачання*** закладів ресторанного господарства (рис. 1.8).

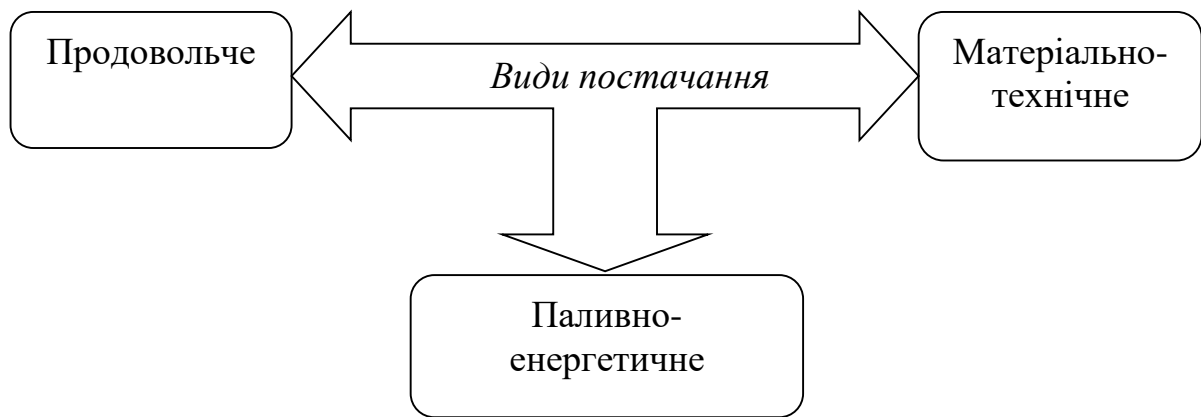


Рисунок 1.8 - Види постачання закладів ресторанного господарства

До організації продовольчого та матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства висуваються такі **ВИМОГИ:**

- забезпечення різноманітного асортименту товарів достатньої кількості та належної якості протягом року;
- своєчасність і ритмічність завезення товарів із дотриманням графіка завезення;
- скорочення ланок просування товарів;
- оптимальний вибір постачальників та своєчасне укладання з

За джерелом утворення продовольчі фонди поділяються на фонди, які утворюються за рахунок державних та місцевих ресурсів (рис. 1.9).

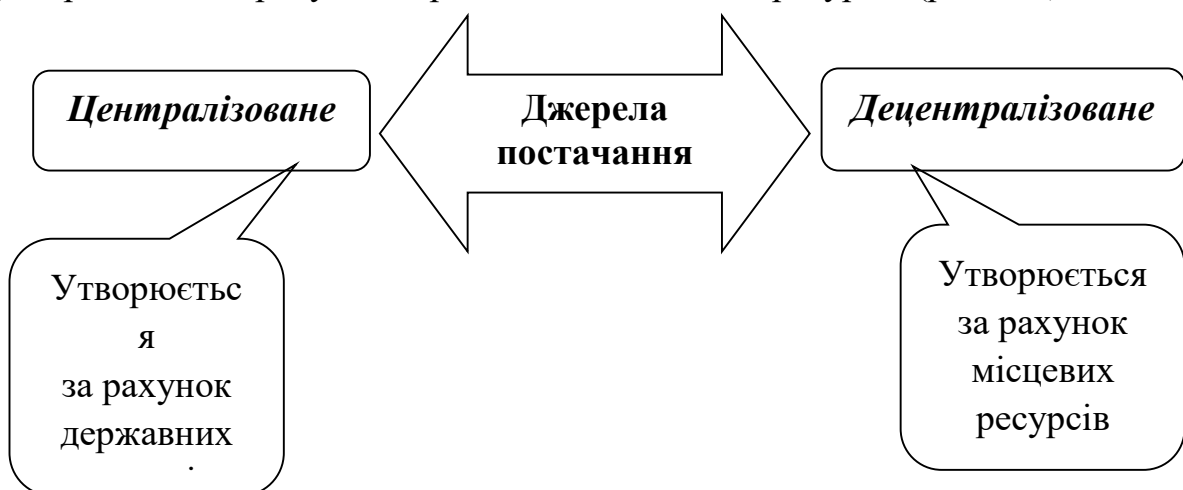


Рисунок 1.9 – Джерела постачання матеріалів та продовольчих товарів у ресторанному господарстві

Усіх *постачальників*, які забезпечують заклади ресторанного господарства сировиною та продовольчими товарами, можна поділити на:

- постачальників-виготовлювачів;
- постачальників-посередників.

Організація-споживач повинна надати постачальникам замовлення на товари, які підлягають поставці. *Замовлення* – це пропозиція закладу ресторанного господарства про поставку йому певної кількості та якості товарів. Замовлення для постачальників є підставою для розробки проектів договорів поставки, які остаточно оформлюються за участю постачальника та споживача.

Основним документом, що визначає взаємини та обов'язки постачальників та закладів ресторанного господарства, які виступають у ролі споживачів, є *договір поставки*.

В договорі зазначається:

- найменування, кількість та розгорнутий асортимент товарів, які підлягають поставці;
- якість, а за необхідних випадків сортність та комплектність товарів;
- загальний термін дії договору та терміни (періоди) поставки;
- ціни на товари та загальна сума договору;
- вимоги, що пред'являються до тари та упаковки;
- порядок відвантаження, доставки, здавання товарів, а також порядок та терміни узгодження графіку централізованої їх доставки;
- порядок та форма розрахунків;
- платіжні та поштові реквізити постачальника та одержувача;
- інші умови, які повинні бути передбачені відповідно до законодавства, а також умови, які постачальник та одержувач визнають необхідними передбачити у договорі.

Якщо в процесі укладання договору у однієї зі сторін виникають заперечування за його умовами, то вона складає протокол розбіжностей.

Відповідальність за організацію договірних зв'язків покладається на керівника закладу ресторанного господарства, а практична їх реалізація входить до функцій його заступника з комерційної роботи.

Логістика - це планування, організація й контролювання усіх видів діяльності з переміщення матеріального потоку від пункту закупівлі до пункту кінцевого споживання. Забезпечення високого ступеня погодженості дій із керування матеріальними потоками між службою постачання та службами виробництва й збуту є задачею логістичної організації підприємства у цілому.

Важливе місце у постачанні займає процес руху сировини та продовольчих товарів від постачальників до закладів ресторанного господарства. Раціональна організація товароруху передбачає вибір найкоротших маршрутів, застосування

певних форм поставок, використання найбільш зручних та економічних видів тари й транспорту.

Рух товарів - це транспортування товарів від місць їх виробництва до місць споживання.

Технологічний процес руху товарів наведений на рис. 1.10.

У ресторанному господарстві використовуються транзитна та складська форми поставок сировини та продовольчих товарів (рис. 1.11).

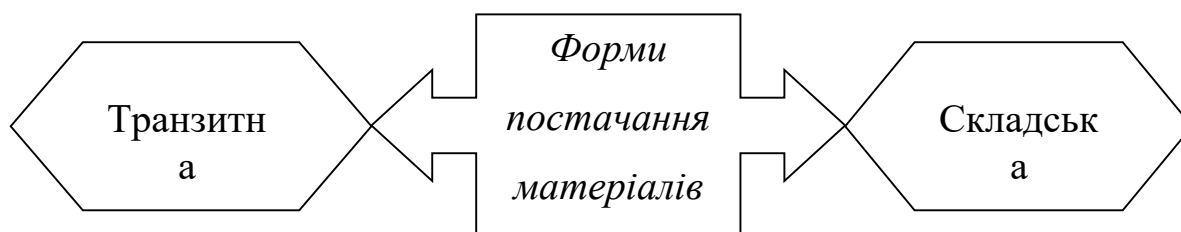


Рисунок 1.11 – Форми постачання матеріалів, що застосовуються у ресторанному господарстві

За **транзитної форми** продукція надходить безпосередньо від постачальника до закладу ресторанного господарства, минаючи проміжну ланку (оптові бази й склади ресторанного господарства).

За **складської форми** поставки продовольчі товари (наприклад, бакалійні, борошно, цукор, макаронні та інші вироби) надходять попередньо на сортувально-розподільні бази, а після комплектації й доробки – до закладу ресторанного господарства.

Організація транзитних та складських поставок може здійснюватися двома способами – централізованим та децентралізованим.

За **централізованої доставки** постачальники завозять товари за заявками закладів ресторанного господарства своїми транспортними засобами або використовують для цієї мети на основі договірних відношень транспорт спеціалізованих автогосподарств.

За **децентралізованого способу** доставки вивезення товарів забезпечує заклад ресторанного господарства своїми транспортними засобами.

Зі способами доставки тісно пов'язані **маршрути завезення продуктів**. Централізована доставка товарів здійснюється в основному **кільцевим маршрутом**, за якого на одній машині товар доставляється на кілька підприємств по колу відповідно до графіку й за розробленим маршрутом.



Рисунок 1.10 – Технологічний процес товароруку

За децентралізованого способу доставки сировини та продовольчих товарів застосовується **маятниковий маршрут**, коли товари доставляються тільки до одного закладу (незалежно від обсягу перевезення) з поверненням на базу постачання за кожною новою партією вантажів.

Організація приймання сировини та продовольчих товарів у закладах ресторанного господарства робиться за кількістю та якістю.

Якщо виникають сумніви в доброякісності товару, то його відразу спрямовують на дослідження в лабораторію. Результати приймання звіряють із супровідними документами, а на випадок виявлення відхилень складають акт (спеціальною комісією) та пред'являють постачальнику.

До транспортних документів прикладаються сертифікати або Посвідчення якості, де зазначаються: дата виготовлення, термін реалізації, назва фірми; гігієнічні сертифікати (із зазначенням припустимих й фактичних рівнів важких металів).

2. Організація матеріально-технічного забезпечення

Нормальна виробничо-торговельна діяльність закладів ресторанного господарства неможлива без своєчасного та безперебійного постачання її різними предметами матеріально-технічного оснащення.

Основною метою матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства є:

- вчасне забезпечення підрозділів підприємства необхідними видами ресурсів у потрібних кількості та якості;
- поліпшення використання ресурсів – підвищення продуктивності праці, фондівіддачі, скорочення тривалості виробничих циклів виготовлення продукції, зменшення обсягу оборотних коштів, підвищення ефективності інновацій та інвестицій тощо;
- аналіз організаційно-технічного рівня виробництва та якості продукції, що надходить від постачальників-конкурентів, підготовка пропозиції й організація здійснення заходів із підвищення конкурентоспроможності матеріальних ресурсів, що постачаються, або зміни постачальника відповідної продукції;
- використання окремих методів і принципів системи управління проектами та якістю під час створення нової продукції, технології й організації виробничих процесів на підприємстві.

До предметів матеріально-технічного забезпечення належать:

- матеріали, комплектуючі вироби;
- технологічне, холодильне, торговельне, підйимально-транспортне обладнання;
- технологічне оснащення (пристосування, інструменти);
- кухонний посуд, технологічний, торговельний та господарчий інвентар та інструменти;
- комп'ютери, мікропроцесорна техніка тощо;
- столові: посуд, набори, білизна (скатертини, рушники, ручники, серветки);
- спецодяг та фірмовий одяг;
- меблі та нестандартне обладнання;
- миючі та дезінфікуючі засоби;
- папір та паперові вироби;
- рекламний інвентар;
- будівельні матеріали;
- покупне паливо, енергія, вода, тепло тощо.

Система матеріально-технічного забезпечення охоплює сукупність підрозділів підприємства, які займаються постачанням усіх необхідних для підприємства матеріальних і технічних ресурсів, їхнім збереженням, доставкою на робочі місця за мінімальних затрат на придбання, переміщення і зберігання.

До організації матеріально-технічного постачання висувають такі вимоги:

- своєчасність і комплектність постачань;
- безперебійність постачання з метою забезпечення чіткого ритму роботи підприємства та поліпшення обслуговування;
- визначення потреби в матеріально-технічних засобах та розмірів товарних запасів;
- надійність і висока якість постачання: усі матеріальні засоби мають поставлятися відповідно до чинних стандартів і технічних умов;
- правильний вибір форми постачання.

Потреба у матеріально-технічних засобах визначається на основі встановлених норм із урахуванням типу закладу ресторанного господарства, місткості залу та інших факторів.

Залежно від призначення норми поділяються на декілька видів.

Норми оснащення призначені для визначення потреби у засобах матеріально-технічного оснащення під час проектування нових, реконструкції та дооснащення діючих закладів ресторанного господарства. Ці норми встановлюються для визначення потреби у предметах багаторазового використання (обладнання, інвентар тощо).

Норми витрат застосовуються для матеріалів і предметів одноразового використання та передбачають забезпечення необхідних санітарно-гігієнічних умов та високої культури обслуговування (папір, паперові серветки, посуд одноразового використання, мийні засоби та інші матеріали, які цілком споживаються у процесі торговельно-виробничої діяльності).

Експлуатаційні норми визначають мінімальні та максимальні терміни зносу виробів, до них належать також норми амортизаційних відрахувань.

Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 45-61], [11 – стор. 334-345], [13 – стор. 217-226], [14 – стор. 155-170].