

9.Смирнов І.Г., Головка В.В. Транснаціональні корпорації в туризмі: галузеві та регіональні особливості / І.Г. Смирнов, В.В. Головка // Географія та туризм: Наук. зб. / Ред. кол.: Я.Б. Олійник (відп. ред.) та ін. – К.: Альтерпрес, 2012. – Вип. 22. С. 3-14.

Смирнов І.Г.

ЛОГІСТИКА ТОВАРНО-МАТЕРІАЛЬНИХ ЗАПАСІВ ТА СКЛАДСЬКА ЛОГІСТИКА В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Розкрито сутність та особливості логістики товарно-матеріальних запасів та складського господарства готельних комплексів, зокрема, охарактеризовано класифікацію товарно-матеріальних запасів (ТМЗ) у готельному господарстві, виділені етапи управління товарно-матеріальними ресурсами (ТМР) готельного комплексу (ГК), висвітлені системи управління ТМЗ у ГК, зазначено особливості складської логістики в готельному господарстві, у т.ч. види складів та їх основні зони, логістичні технології складських операцій, визначення обсягу складських витрат.

Ключові слова: готельна логістика, готельний комплекс, товарно-матеріальні ресурси, товарно-матеріальні запаси, оптимальний розмір замовлення, системи управління запасами, класифікація складів, технології складських операцій, складські витрати.

Раскрыты сущность и особенности логистики товарно-материальных запасов и складского хозяйства гостиничных комплексов, в частности, охарактеризована классификация товарно-материальных запасов (ТМЗ) в гостиничном хозяйстве, выделены этапы управления товарно-материальными ресурсами (ТМР) гостиничного комплекса (ГК), освещены системы управления ТМЗ в ГК, указаны особенности складской логистики в гостиничном хозяйстве, в т.ч. виды складов и их основные зоны, логистические технологии складских операций, определение объема складских издержек.

Ключевые слова: гостиничная логистика, гостиничный комплекс, товарно-материальные ресурсы, товарно-материальные запасы, оптимальный размер заказа, системы управления запасами, классификация складов, технологии складских операций, складские расходы.

Shown essence and characteristics of logistics of inventories and warehousing of hotel complexes, described classification of inventory in the hotel industry, inventories management phases of material resources, highlighted logistics warehousing in the hotel industry, including types of warehouses and their main warehouse technology operations, as well as determination of storage costs.

Keywords: hospitality logistics, hotel complex, material resources, inventory, optimal order size, inventory management system, the warehouses classification, technology of warehousing operations, inventory costs.

Постановка наукового завдання. У логістиці гостинності важливе місце належить логістиці готельного господарства і, зокрема, логістиці товарно-матеріальних запасів (ТМЗ) та складській логістиці. Ефективне логістичне управління ТМР готельного підприємства (ГП) є суттєвим чинником зменшення його витрат, отже збільшення прибутку, а оптимальна логістична організація складського господарства ГП є запорукою його безперебійного функціонування та надання якісних послуг гостям у необхідному обсязі та на певний час. Як і логістика постачання,

логістика товарно-матеріальних запасів та складська логістика у готельному господарстві є необхідними складовим ефективною організації логістичної служби готелів, яка, своєю чергою, є інтегральною складовою логістичної системи управління готелем.

Літературні джерела та публікації. Дана стаття є продовженням циклу публікацій автора за результатами його досліджень щодо логістичних особливостей готельного господарства, як складника індустрії гостинності, тісно пов'язаного з туризмом. Тому навчальні посібники з логістики туризму А.Гвозденко [1], В. Банька [2], І.Смирнова [3] є, можна сказати, фундаментом цих досліджень. Те ж саме відноситься до праць з управління (менеджменту) в готельній індустрії, де розглядаються питання постачання, товарно-матеріальних ресурсів та запасів ГП, їхнього складського господарства тощо [4; 5]. До публікацій автора, де розглянуті питання готельної логістики в історичному аспекті, а також логістики постачання та інформаційно-фінансової логістики як важелів ефективного управління готелями, належать джерела [3, 176-238; 6; 7; 8].

Метою статті є розкриття сутності, змісту, характерних рис та використовуваних методів логістики товарно-матеріальних запасів та складської логістики в готельному господарстві, як інтегрального складника індустрії гостинності.

Виклад основного матеріалу. Види товарно-матеріальних запасів (ТМЗ) у готельному господарстві. ТМЗ – засоби виробництва, що надійшли на склади готельних комплексів, але ще не залучені у процес виробництва готельних послуг. Наявність ТМЗ забезпечує відправку матеріалів у відділи і робочі місця за потребами відповідно до вимог технологічних процесів готельного комплексу (ГК). ТМЗ є матеріальними цінностями, що очікують на виробниче або особисте споживання. ТМЗ класифікуються за двома критеріями: 1) параметрами руху матеріальних потоків, тобто за простором (місцезнаходженням) та часом; 2) функціями ТМЗ.

При цьому всі наявні в ГК ТМЗ окреслюються як сукупні (вони включають матеріали, основні та допоміжні полуфабрикати, паливо, а також запчастини для ремонту засобів виробництва). Сукупні ТМЗ ГК поділяються на виробничі та товарні. Виробничі ТМЗ враховуються в натуральних, умовно-натуральних та вартісних показниках. Це предмети праці, що надійшли в підрозділи ГК різноманітного рівня, але ще не використані та не піддані переробці.

ТМЗ ГК охоплюють їх наступні види:

1) поточні – забезпечують потреби готельного господарства між двома поставками; складають основну частину виробничих та товарних запасів, їх обсяг постійно змінюється;

2) підготовчі (або технологічні, буферні) – виділяються з виробничих за необхідності їх додаткової підготовки перед використанням у процесі надання готельних послуг (за умови їх великих обсягів);

3) гарантійні (страхові) – служать для підтримки постачання за непередбачувальних умов (форс-мажор), наприклад, несподіваної затримки чергової поставки (за нормальних умов – це недоторкані ТМЗ);

4) перехідні – до них належать залишки ТМЗ на кінець звітного періоду, призначаються для забезпечення постачання ГК в кінці звітного періоду – на початку наступного в очікуванні чергової поставки.

За часом ТМЗ поділяються на такі кількісні рівні:

1) максимальний бажаний – визначається, як економічно доцільний в даному ГК рівень запасів; застосовується, як орієнтир при розрахунку обсягу замовлення;

2) граничний (мінімальний) - застосовується при визначенні моменту часу надання чергового замовлення;

3) поточний – відповідає рівню ТМЗ на будь-який момент обліку; може співпадати з максимальним бажаним, граничним чи гарантійним рівнем (обсягом) ТМЗ.

Етапи управління товарно-матеріальними ресурсами (ТМР) готельного комплексу. Завдання управління ТМЗ ГК виникає, коли необхідно створити певний обсяг з метою задоволення попиту на них у заданому інтервалі часу. При цьому необхідно знати обсяг готельних послуг, що замовляється, та терміни розміщення замовлення. Попит можна задовольнити шляхом одноразового створення великого обсягу ТМЗ на весь даний період часу або шляхом створення меншого обсягу ТМЗ для кожної одиниці часу цього періоду. Ці два випадки відповідають варіантам надмірного обсягу ТМЗ (по відношенню до одиниці часу) та недостатнього обсягу ТМЗ (по відношенню до повного періоду часу). У першому варіанті потрібні вищі питомі (тобто віднесені до одиниці часу) капітальні вкладення, але дефіцит виникає рідше і частота розміщення замовлень є меншою. У другому варіанті питомі капітальні вкладення знижуються, але частота розміщення замовлень і ризик дефіциту зростають. Для будь-яких з вказаних крайніх випадків характерні значні економічні витрати, отже, рішення щодо розміру замовлення і моменту його розміщення повинно ґрунтуватися на мінімізації відповідної функції загальних витрат, що включають витрати, зумовлені втратами від надмірного обсягу ТМЗ або їх дефіциту. Чим меншим є розмір замовлення, тим частіше потрібно розміщувати нові замовлення і навпаки: із збільшенням розмірів замовлень рівень ТМЗ підвищується, замовлення здійснюються рідше. Оскільки витрати залежать від частоти замовлень і обсягу ТМЗ, то величина запасів визначається відповідно до вимоги збалансованості між двома видами витрат. Ця засада лежить в основі побудови моделі управління ТМЗ. Ця модель включає такі етапи управління ТМЗ ГК:

1. *Аналіз:* 1.1. Аналіз і контроль показників ефективності руху і використання ТМР у всіх ланках постачальницько-виробничо-збутової системи ГК; 1.2. Аналіз заявок, що надійшли; розробка варіантів використання товарів і матеріалів; 1.3. Аналіз і управління поточним

станом ТМЗ за номенклатурою та асортиментом; 1.4. Аналіз витрат з управління та обліку; 1.5. Аналіз потреб продуктивності праці в системі управління ТМР і ефективності обслуговування гостей; 1.6. Аналіз ефективності закупівельних операцій; 1.7. Аналіз витрат з надання послуг та їхніх цін; 1.8. Аналіз статистичних досліджень; 1.9. Аналіз виробничих можливостей постачальників.

2. *Організація*: 1.2. Організація процесів закупівлі і поставки ТМР; 2.2. Організація зберігання матеріалів і товарів; 2.3. Організація розподілу та обслуговування відвідувачів; 2.4. Організація поставок товарів та матеріалів; 2.5. Організація переміщення товарів та матеріалів у ході їхньої обробки.

3. *Контроль*: 3.1. Контроль виконання заявок; 3.2. Контроль виконання стратегічних, тактичних і оперативних планів з управління ТМР; 3.3. Контроль якості ТМР; 3.4. Контроль і активне регулювання використання ТМР.

4. *Планування*: 4.1. Стратегічне, тактичне, оперативне планування потреб в товарах та матеріалах; 4.2. Розробка графіків закупівлі.

5. *Координація та регулювання*: 5.1. Координація роботи всіх функціональних та лінійних служб; 5.2. Порівняння різних методів відвантажень; 5.3. Розробка маршрутів перевезень; 5.4. Розробка графіків та схем перевезень.

6. *Дослідження*: 6.1. Аналіз заявок, що надійшли; 6.2. Розробка пропозицій або варіантів використання різних матеріалів і товарів; 6.3. Оцінка вартості використання різних матеріалів і товарів; 6.4. Вдосконалення документообігу (форм документації); 6.5. Дослідження ринків збуту; 6.6. Дослідження ринків матеріалів.

ТМР є одним із найкоштовніших активів ГК, вони складають до 10 % обсягу інвестицій. Витрати ГК на ТМР класифікуються, тобто поділяються на: 1. Капітальні витрати (пов'язані з інвестиціями в ТМР); 2. Витрати на оформлення замовлень з ТМР (підготовка та оформлення заявок та закупівель); 3. Витрати із зберігання (приймання на склад, видача, внутрішньо-складські переміщення); 4. Витрати із знецінювання ТМР (зміна властивостей, фізичний та моральний знос, дрібні крадіжки); 5. Витрати із страхування; 6. Витрати з податків; 7. Витрати з розміщення замовлень; 8. Витрати з перевірки та аналізу замовлень; 9. Інші витрати (термінова закупівля, від скорочення виробництва та обсягу реалізації готельних послуг тощо).

Системи управління товарно-матеріальними запасами у готелях. Існуючі системи управління наданням готельних послуг мають такі основні недоліки: 1. Велике відхилення кошторисного планування від реального стану справ; 2. Невикористання можливостей ефективно впливати на продуктивність, терміни логістичного циклу та необхідний рівень ТМЗ; 3. Недостатня свобода дій плануючих структур у сфері логістики.

У закордонних та українських ГК ефективний час обробки напівфабрикатів складає до 20 % логістичного циклу, що свідчить про тривале знаходження напівфабрикатів у неготовому вигляді та створення великих ТМЗ з відповідними витратами. Кожний відсоток скорочення рівня ТМЗ дорівнює 10% зростання обсягу продажу (доходів). Через загострення конкурентної боротьби на ринку готельних послуг приділяється більша увага до логістики, яка може істотно підвищити ефективність ГК (на підставі зниження витрат – збільшення прибутку) шляхом: а) зниження витрат з надання та зберігання ТМЗ; б) скорочення часу постачання; в) чіткого дотримання термінів постачання; г) збільшення гнучкості виробництва, його адаптації до ринкових вимог; д) підвищення якості готельних послуг; е) збільшення продуктивності праці.

Метою логістичного управління ТМР готелю є передусім зменшення виробничих витрат, у т.ч. за рахунок оптимізації ТМЗ, кількості їх одиниць або «одиниць обліку ТМЗ» (ООТМЗ). 20 % ООТМЗ дорівнюють 80 % попиту в грошовому виразі. Отже завдання стоїть у тому, щоб ідентифікувати найважливіші ООТМЗ та зосередити на них увагу менеджменту. При цьому висувуються такі питання до логістики:

1. Як мінімальний рівень ТМЗ необхідно мати ГК, щоб забезпечити необхідний рівень надання послуг?
2. У чому полягає компроміс між рівнем надання послуг та рівнем ТМЗ у логістичній системі ГК?
3. Які обсяги ТМЗ слід створити на кожній стадії виробничого процесу ГК?
4. Як знайти компроміс між обраним способом транспортування та рівнем ТМЗ?
5. Яких рівнів ТМЗ вимагає специфічний рівень обслуговування у ГК?
6. Як змінюються витрати на утримання ТМЗ залежно від кількості складів?
7. Як і де слід розміщувати страхові ТМЗ?

Виділяють такі основні системи управління ТМЗ у ГК:

1. Система з фіксованим розміром замовлення. Головним параметром цієї системи є розмір замовлення, який є фіксованим (незмінним, постійним). Отже, головним завданням системи є його визначення, для чого пропонується відома в логістиці формула Уілсона-Гаріса:

$$EOQ = \sqrt{\frac{2AB}{I}},$$

де А – обсяг готельних послуг (за певний період часу);

В – витрати на виконання замовлення;

І – витрати на зберігання запасу (за певний період часу).

Також оптимальний розмір замовлення можна визначити за допомогою графічного (рис. 1) та табличного (табл. 1) методів.

Другий важливий параметр – це визначення рівня резервного запасу:

$Z_{рез} = P \cdot t_3 + Q_c$, де Р - середньоденний обсяг продажу послуг; t_3 - середній період здійснення замовлення; Q_c - страховий (мінімальний) запас.

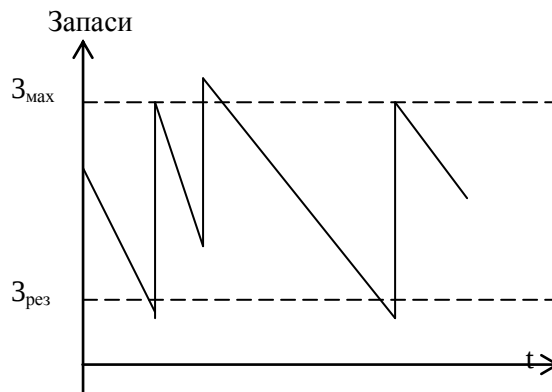


Рис. 1. Система управління запасами з фіксованим розміром замовлення

Таблиця 1.
Табличний метод визначення розміру замовлення

Кількість замовлень	Розмір замовлення (одиниць)	Витрати на виконання замовлення (у.о.)	Витрати на зберігання (у.о.)	Загальні витрати (у.о.)
1	1000	25	100	125
2	500	50	50	100
3	333	75	33	108
4	250	100	25	125
5	200	125	20	145

Примітка: Оптимальний варіант виділено жирним шрифтом

2. Система з фіксованим інтервалом часу між замовленням (один раз на місяць, тиждень, два тижні тощо). Основним параметром є інтервал часу між замовленнями (I), його визначають за формулою:

$$I = N \frac{S}{OP_3},$$

де N - кількість робочих днів у році;

S - потреба в готовій продукції, що замовляється (в одиницях);

OP₃ - оптимальний рівень замовлення (одиниць).

Додатковий параметр – розмір замовлення (P₃), який визначається так:

$$P_3 = Z_{MB} - ПЗ + ОС,$$

де Z_{MB} – максимальне бажане замовлення, одиниць;

ПЗ – поточне замовлення, одиниць;

ОС – очікуване споживання за певний час (одиниць).

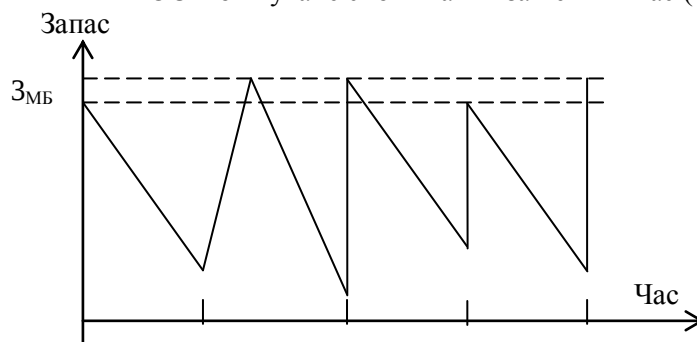


Рис. 2. Система управління запасами з фіксованим інтервалом часу між замовленнями

Отже, розмір замовлення розраховується таким чином, що за умови точної відповідності фактичного споживання очікуваному, постачання поповнює ТМЗ на складі до максимального бажаного рівня. Дійсно, різниця максимального бажаного і поточного рівнів ТМЗ визначає величину замовлення, необхідного для поповнення ТМЗ до максимального рівня, а очікуване споживання забезпечує це поповнення під час постачання.

До інших найбільш поширених систем управління ТМЗ належать:

1. Система з встановленою періодичністю поповнення ТМЗ до встановленого рівня, яка орієнтована на роботу ГК за значних коливань кількості гостей. Замовлення відбуваються не тільки у встановлені моменти часу, але й за досягнення ТМЗ граничного рівня. Отже: $PЗ = МБз - ГР + ОС$, де ГР – граничний рівень ТМЗ, одиниць.

2. Система «Мінімум-максимум»: замовлення здійснюється не через кожний інтервал часу, а тільки тоді, коли ТМЗ на складі зменшуються до встановленого мінімального рівня. Тоді розмір замовлення (змінний) дозволяє поповнювати запаси до максимального бажаного рівня, тому основний параметр за цієї системи – це розмір замовлення, що розраховується за потребою.

Логістика складського господарства в готелях. Склади - це будівлі, споруди і різноманітні пристрої у складі ГК, які призначаються для приймання, розміщення і зберігання товарів, що надійшли на них; для обробки їх та видачі напівфабрикатів (харчових продуктів для інших ресторанів; випраної на замовлення іншого підприємства білизни, почищеного обсягу з хімчистки тощо). Склади є одними з найважливіших елементів логістичної системи ГК. Необхідність у спеціально облаштованих місцях для тримання ТМЗ існує на всіх стадіях потоку матеріалів, починаючи від первинного джерела напівфабрикатів і закінчуючи клієнтом ГК. Цим пояснюється велика різноманітність складів.

Класифікація складів. Будь-який склад обробляє три види матеріальних потоків: вхідний, вихідний і внутрішній. Наявність вхідного потоку означає необхідність розвантаження транспорту, перевірки кількості і якості вантажу, що прибув. Вихідний потік обумовлює необхідність навантаження транспорту, внутрішній - необхідність переміщення вантажу усередині складу. Функція тимчасового зберігання матеріальних запасів означає необхідність проведення робіт з розміщення вантажів на зберігання, забезпечення необхідних умов зберігання, вилучення вантажів з місць зберігання. Перетворення матеріальних потоків відбувається шляхом розформування одних вантажних партій або вантажних одиниць і формування інших (розпакування вантажів, комплектування нових вантажних одиниць та їх упакування).

Класифікацію складів за різними ознаками, що залежать від призначення та спеціалізації складів, наведено в табл. 2.

Класифікація складів за ознаками [9]

Ознака класифікації	Вид складу
За призначенням	Виробничого призначення
	Оптові і постачальницькі (торговельних підприємств)
	Комерційні (склади відповідального зберігання)
	Перевалочні
За видами продукції, яку зберігають	Склади сировини, матеріалів, комплектуючих
	Склади незавершеного виробництва
	Склади готової продукції
	Склади зворотних відходів
	Склади тари
За функціональним призначенням	Склади зберігання, які забезпечують збереження і захист складованих виробів
	Склади комісіонування, призначені для формування замовлень відповідно до специфічних вимог клієнтів
	Склади буферних запасів, призначені для забезпечення виробничого процесу
	Спеціальні склади (митні склади, склади тимчасового зберігання, тари, зворотних відходів та ін.)
За продуктовою спеціалізацією	Вузькоспеціалізовані
	Обмеженого асортименту
	Широкого асортименту
За способами та видами зберігання	Розподілені
	Централізовані
	Відкриті
	Закриті
	Резервуари, бункери
За характером товарів	Непродовольчі
	Продовольчі
	Фармацевтичні
	Спеціальні
За типом власності	Власні склади підприємств
	Орендовані склади
	Склади логістичних посередників
За характеристиками складських приміщень	Склади класу А; А - (В+); В; С; D

На складах готової продукції виробників здійснюється складування, зберігання, сортування або додаткова обробка товарів перед їх відвантаженням, маркування, підготовка до навантаження та навантажувальні операції. Склади сировини й матеріалів споживачів приймають продукцію, розвантажують, сортують, зберігають і підготовлюють її до виробничого споживання.

Склади оптових торговельних підприємств, крім логістичних операцій, перерахованих вище, також забезпечують концентрацію товарів, комплектування товарів, підбір їх у потрібному асортименті, організують доставку товарів дрібними партіями як споживачам, так і на склади інших оптових торговельних підприємств, здійснюють зберігання резервних запасів.

Склади, що перебувають у місцях зосередження виробництва, приймають товари від виробничих підприємств великими партіями, комплектують і відправляють великі партії товарів оптовим посередникам, що перебувають у місцях споживання.

Склади, розташовані в місцях споживання, працюють із товарами виробничого асортименту і, формуючи торговельний асортимент, постачають їх у роздрібні торговельні підприємства.

Для характеристики складських приміщень застосовується міжнародна класифікація складських приміщень. Відповідно до неї склади поділяються на класи А; А - (В+); В; С; D.

Склад класу А характеризується такими ознаками:

- одноповерхова складська будівля, побудована за сучасними технологіями;
- висота стелі від 10 м;
- рівна підлога із антипиловим покриттям;
- система пожежної сигналізації та автоматична система пожежогасіння; система охоронної сигналізації та відео-спостереження;
- регульований температурний режим, теплові завіси на воротах, автоматичні ворота докового типу з гідравлічним пандусом, що регулюється по висоті, центральне кондиціонування або примусова вентиляція;
- офісні площі при складі; волоконно-оптичні канали зв'язку;
- достатня територія для відстою та маневрування великовантажних автопоїздів; розташування на основних магістралях, забезпечення доступного під'їзду.

Склад класу А - (В+) за функціональністю наближається до складів класу А, але поступається їм за якістю використовуваного обладнання, менш вигідним розташуванням або ж приміщення такого рівня не надають повного спектру послуг чи не повністю відповідають всім вимогам приміщень класу А.

Склад класу В має такі ознаки:

- капітальний одно- або багатоповерховий будинок (реконструйовані колишні виробничі приміщення з необхідними комунікаціями та обладнанням); висота стелі від 4,5 до 8 м; підлога - асфальт або бетон без покриття; пожежна сигналізація та система пожежогасіння;
- пандус для розвантаження автотранспорту; офісні приміщення при складі; телефонні лінії; охорона по периметру території.

Склад класу С:

- капітальне виробниче приміщення або утеплені ангари; висота стелі від 3,5 до 8 м;
- підлога - асфальт або бетонні плити; ворота на нульовій позначці, автомобіль заїжджає усередину приміщення.

Склад класу D - підвальні приміщення або об'єкти цивільної оборони, неопалювані виробничі приміщення або ангари [9].

Кількість, склад, місткість і спеціалізація складів визначають структуру складського господарства ГК. Організація складів, їх технічне оснащення і розміщення на території ГК має істотне значення для ефективного функціонування ГК. Організація складського господарства впливає на пропускну спроможність складів, трудомісткість і собівартість складських робіт, на величину внутрішніх транспортних витрат тощо.

Звичайно склад ГК має такі зони: а) ділянка розвантаження (механізоване, ручне); б) приймальна експедиція (приймання продукції, що прибула в неробочий час); в) ділянка приймання (приймання ТМР за кількістю та якістю); г) ділянка зберігання (займає головну частину основного приміщення складу); д) ділянка комплектування (де відбувається формування вантажних одиниць, що містять підібраний відповідно до замовлення комплект напівфабрикатів).

Основні технології складських операцій у ГК включають:

1. Визначення кількості навантажувально-розвантажувальних постів на складі, при цьому враховується, що за збільшення кількості постів зменшуються черги, збільшується пропускну спроможність ділянки розвантаження. Компромісом при цьому є, коли витрати на будівництво та експлуатацію постів обслуговування транспорту будуть скоординованими з суміжними витратами на будівництво майданчиків для очікування транспорту та витратами на простій. Можливою пропозицією при цьому є об'єднання ділянок приймання і відпуску вантажів.

2. Визначення розмірних параметрів вантажних та розвантажувальних рамп (для нових складів рекомендується 6 м, між осями дверних отворів вантажних постів - не менше 3,6 м).

3. Вхідний контроль постачання ТМР на склад ГК - він є важливим, суворим, ретельним, має проводитися за документами з продажу та відправки ТМР зі складів чи на склади ГК (такими документами є замовлення - заявка, договір постачання, журнал реєстрації, замовлень (куди товарознавець записує замовлення відділів), картка незадоволеного попиту (фіксується невиконання замовлень), рахунок-фактура (на товари, куплені в інших підприємств), товарно-транспортна накладна (в 4-х примірниках), заявка на автотранспортні перевезення, пропуск на в'їзд, журнал обліку використання автотранспорту, картка обліку інвентарної тари, книга обліку виконання договорів відвантаження, книга оперативного обліку постачання ТМР). Приймання ТМР здійснюється матеріально-відповідальними особами, при цьому на кожне найменування в книзі обліку постачання ТМР відкривається окремий рахунок. Рахунки

розташовуються в порядку зростання найменувань (їхніх номенклатурних номерів). Порядок приймання ТМР регламентується нормативними актами держави та умовами договорів.

Складські витрати ГК включають витрати з планування, фінансування, реєстрації та контролю ТМЗ. За відомої вартості ТМЗ можна визначити суму своєчасного фінансування. Основні види витрат при цьому - наступні:

1. Витрати на зберігання ТМР – вони дорівнюють сумі вартості складування, обробки, страхування, майнових податків і альтернативної вартості утримання ТМЗ. Також слід врахувати попередню оцінку вартості зіпсованих та застарілих ТМЗ. Чим більший обсяг ТМЗ, тим більша вартість їх зберігання. Отже, знання вартості зберігання ТМР допомагає визначити, які їх види слід тримати на складі, а які - ні.

2. Витрати на замовлення та отримання ТМР – сюди входить насамперед вартість розміщення замовлень і отримання ТМР, включаючи транспортні і офісні витрати. Для їх оптимізації необхідно зменшити кількість розміщуваних замовлень до мінімуму. Знання вартості замовлень допомагає визначити ту їх кількість, яку можна розмістити за певний термін, щоб задовольнити потреби ГК.

Між вартістю розміщення замовлення та вартістю зберігання ТМР ГК існує певний взаємозв'язок: велика кількість замовлень ТМР збільшує вартість їх знаходження в резерві, проте знижує їх загальну вартість. Економічно обґрунтований обсяг замовлення є оптимальним вартісним виразом кількості ТМР, необхідних для замовлення кожного разу та для мінімізації загальної вартості ТМЗ ГК.

Висновки. Логістика товарно-матеріальних запасів та складська логістика в готельному господарстві відіграють дуже важливу роль, оскільки дозволяють забезпечити безперебійне функціонування готельного закладу та надання якісних послуг гостинності клієнтам у потрібний час у потрібному обсязі. Товарно-матеріальні запаси (ТМЗ) готельного закладу (ГЗ) поділяються за функціями на поточні, підготовчі, страхові, перехідні; за часом – на максимальні бажані, граничні, поточні; за місцезнаходженням – на виробничі та товарні. Усі вони разом утворюють сукупні ТМЗ ГЗ. Головне завдання логістики ТМЗ ГЗ – визначити оптимальний обсяг товарно-матеріальних ресурсів з метою задоволення попиту на них у заданому інтервалі часу. Для цього використовуються такі основні системи управління ТМЗ ГЗ, як система з фіксованим розміром замовлення, система з фіксованим інтервалом часу між замовленнями, а також система з встановленою періодичністю поповнення ТМЗ до встановленого рівня та система «мінімум-максимум». Структура складського господарства ГЗ включає кількість, склад, місткість та спеціалізацію складів. Важливе значення для ефективної роботи складського сектору ГЗ має організація складів, їх технічне оснащення та технології, що застосовуються, та розміщення на території готельного

комплексу. Важливим завданням логістики складського господарства ГЗ є визначення основних видів витрат та їх оптимізація з метою мінімізації фізичного обсягу та загальної вартості ТМЗ ГЗ.

Використані джерела:

1. Гвозденко А.А. Логистика в туризме: уч.пос./ А.А. Гвозденко. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 272 с.
2. Банько В.Г. Туристська логістика: навч.пос./В.Г. Банько. – К.: Дакор, КНТ, 2008. – 204 с.
3. Смирнов І.Г. Логістика туризму: навч.пос./І.Г. Смирнов. – К.: Знання, 2009. – 444 с.
4. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: нав.пос/Г.Б.Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв, Є.В. Самарцев, О.О. Гаца, К.П. Максимець, Х.Й. Роглев. – К.: Ліра, 2003. – 250 с.
5. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: підручник/ Х.Й. Роглев. – К.: Кондор, 2009. – 408 с.
6. Смирнов І.Г. Готельно-ресторанна справа в античному світі: транспортно-логістичний аспект/ І.Г. Смирнов, Ю.О. Корягін // Географія та туризм. – 2012. – Вип. 23. – С. 49-57.
7. Смирнов І.Г. Інновації в готельному бізнесі: логістика постачання / І.Г. Смирнов, Ю.О. Корягін // Географія та туризм. – 2013. – Вип. 24. – С. 76-86.
8. Смирнов І.Г. Логістика в готельно-ресторанному бізнесі: Робоча навчальна програма для студентів напрямку підготовки 7.14010101, 8.14010101 «Готельна та ресторанна справа» / І.Г. Смирнов. – К.: КНУКиМ, 2012. – 42 с.
9. Комерційна логістика: навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Т.Д. Москвітін, В.М. Торопков та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 408 с.

УДК 640.4:[615.8:599.537]

Доценко В.Ф., Арпуль О.В., Рябоконт Т.Ю.

РЕКРЕАЦІЙНИЙ ГОТЕЛЬ З ДЕЛЬФІНОТЕРАПІЄЮ

У статті аргументовано актуальність та важливість рекреаційного напрямку розвитку готельного господарства в Україні, заснованому на спілкуванні з дельфінами. Проаналізовано нинішній стан рекреаційних закладів та впровадження у них послуги дельфінотерапії, виділено основні їх риси, проблеми та можливості розвитку.

Ключові слова: оздоровлення, рекреаційний заклад, дельфінотерапія, готельне господарство.

В статье аргументированно актуальность и важность рекреационного направления развития гостиничного хозяйства, основанный на общении с дельфинами в Украине. Проанализировано нынешнее состояние рекреационных заведений и внедрения у них услуги дельфинотерапии, выделены основные их черты, проблемы и возможности развития.

Ключевые слова: оздоровление, рекреационные заведение, дельфинотерапия, гостиничное хозяйство.

The paper argued the actuality and importance of healthful trend of hotel industry that is based on communication with dolphins in the world and in Ukraine. The current state of dolphinarium hotels in Ukraine has been analysed. The basic features, challenges and development opportunities have been found.

Keywords: recreation, recreational facility, dolphin, hotel.

Актуальність проблеми. З розвитком суспільства, його інтенсифікацією зростає роль організації відпочинку для регенерації та розвитку життєвих сил людини, витрачених у процесі праці. Для цього