

## ФРЕШ-ЛОГІСТИКА В УКРАЇНІ: ОСОБЛИВОСТІ ТА ВИКЛИКИ

Думик Д.С., Цимбал Н.А.  
Національний авіаційний університет

*Fresh logistics in Ukraine is a complex process that requires precise planning and temperature control. The quality of products depends on compliance with sanitary standards and timely delivery. Retail development is driving improvements in logistics processes, but success requires investment in modern technology and the development of the regulatory framework.*

Сьогодні на ринку логістичних послуг широко застосовується поняття «фреш-логістика». Фреш-логістика, або «холодна логістика» – це об'єднання всіх елементів ланцюга поставок (постачання, склади, виробник, транспортноекспедиційна компанія) з єдиною метою – доставити матеріальний потік від однієї логістичної системи до кінцевого споживача, при цьому забезпечити дотримання відповідного температурного режиму, враховуючи всі особливості споживчого товару, його властивості, можливість псуватися за неналежного температурного режиму чи довготривалої доставки.

Це надзвичайно складний процес, який потребує відповідальної роботи і точного планування всіх учасників «холодного ланцюга поставок»

Розвиток напряму фреш у вітчизняній роздрібній торгівлі підвищує вимоги до складської і транспортної логістики, технологічних процесів, обладнання та інфраструктурі. Відсутність національної системи дистрибуції і якісних платформ для обробки і крос-докінгу «fresh», «chilled» і «frozen» товарів на перетині найбільших товаропотоків відображається або на якості товарів на полицях, або на їх вартості.

Відповідаючи на зростаючі потреби покупців, роздрібні торговці активно вдосконалюють управління бізнес-процесами, що включає автоматизацію, поліпшення якості та розширення продажів через запуск власного виробництва та оптимізацію логістики поставок, що дозволяє підтримувати якість товарів [1].

Існує кілька основних факторів, що впливають на складність організації бізнес-процесу в роботі з товарами категорії фреш (рис.1).



Рис. 1 - Основні фактори, що впливають на складність організації бізнес-процесу в роботі з товарами категорії фреш

На якість зберігання і перевезення товарів категорії фреш впливають:

- якість, стан і підготовка товару до зберігання або перевезення, його тара і упаковка;
- температура, вологість, циркуляція і вентиляція повітря в приміщенні, де зберігається або перевозиться продукт, а також чистота повітря в транспортних засобах (відсутність мікробів, цвілі, пилу, газів і запахів, що виділяються продуктами);
- санітарний стан транспортних засобів, способи розміщення в них продуктів;
- тривалість зберігання або перевезення [2].

Основний критерій, якого необхідно дотримуватися – це температурний режим. На сьогоднішній день виділяється близько чотирьох видів товарів категорії фреш з різними температурними режимами. Наприклад, при температурі  $0^{\circ}\text{C} + 2^{\circ}\text{C}$  і  $+ 2^{\circ}\text{C} + 4^{\circ}\text{C}$ , можна зберігати та перевозити молочну і м'ясну продукцію, рибні консерви, свіжу рибну продукцію і деякі види екзотичних фруктів, овочів і зелені. При температурі  $+ 6^{\circ}\text{C} + 8^{\circ}\text{C}$  – основну масу овочів і фруктів, найбільш затребуваних покупцями. Існує окремий температурний режим для бананів -  $+ 10^{\circ}\text{C} + 14^{\circ}\text{C}$ .

До всієї продукції, що постачається, мають бути відповідні супровідні документи підприємства постачальника або підприємства-виробника, а саме: товарно-транспортна накладна, декларація виробника або будь-які інші нормативно-технічні документи, що засвідчують безпечність і якість товарів (об'єктів санітарних заходів), робіт та послуг. Маркування повинно відповідати встановленим вимогам законодавства України.

Всі пакувальні матеріали, що контактують з харчовими продуктами повинні відповідати санітарно-гігієнічним вимогам до матеріалів, які контактують з харчовою продукцією. Упаковка сировини та допоміжних матеріалів не повинна впливати на органолептичні властивості продукту і не повинна бути джерелом небезпеки (біологічної, фізичної, хімічної) або алергенів. Цілісність упаковки товарів не повинна бути пошкоджена, щоб можна було гарантувати збереження безпечності продукту протягом всього терміну зберігання.

Фреш напрямок – це відмінна продукція для покупців, а ось для ритейлерів існує маса труднощів в цьому виді бізнесу, зокрема:

- мінімальний термін придатності товару (продукти вимагають швидкої реалізації, адже мають короткий термін «життя»);
- перевезення (овочі і фрукти можуть легко втратити привабливий вигляд);
- зберігання (чітко дотримання температурних режимів);
- перепакування (виключення, коли виробник пропонує готову упаковку для покупця) [3].

Фреш логістика для роздрібною торгівлі є одним із найскладніших бізнес-процесів, оскільки в більшості випадків доводиться мати справу з низьким рівнем організації всього ланцюга поставок. З одного боку, роздрібна торгівля змушена мати справу з неякісним виробництвом та логістикою постачальників, а з іншого – вона повинна пропонувати якісну продукцію кінцевим споживачам. Вирішенням вищезазначених проблем може стати автоматизація системи замовлення товарів категорії фреш, яка лежить в основі руху товарів у ланцюжку постачальник/виробництво – роздрібна торгова точка. Автоматизоване робоче місце менеджера із закупівель полегшує та покращує обчислення кількості замовлених товарів з урахуванням оптимального часу доставки [4].

Для оцінки кількості товарів категорії фреш нами було проаналізовано асортимент товарів в мережі магазинів «Сільпо», «Велмарт» та «Фора» (рис.2 – 4).

На основі представлених кругових діаграм можна зробити висновок по кожній мережі магазинів:

«Сільпо» має найбільшу частку овочів і фруктів (35%) серед товарів категорії фреш. Це свідчить про акцент мережі на свіжі продукти цієї категорії, поряд із значною часткою молочних продуктів (25%) та м'ясних виробів (15%).

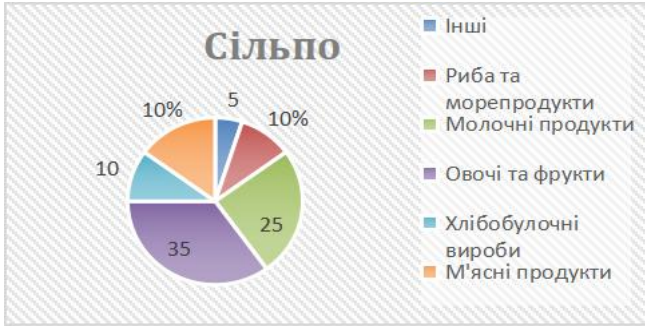


Рис. 2 - Розподіл асортименту товарів у мережі магазинів «Сільпо»

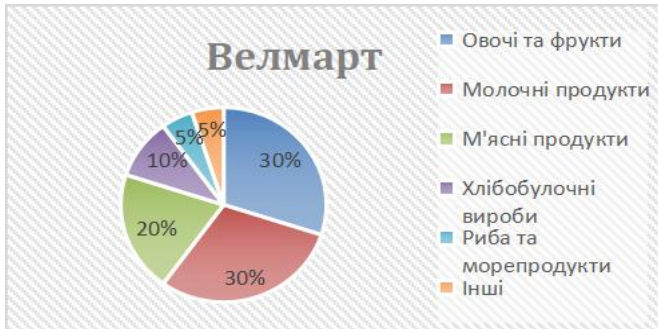


Рис. 3 - Розподіл асортименту товарів у мережі магазинів «Велмарт»

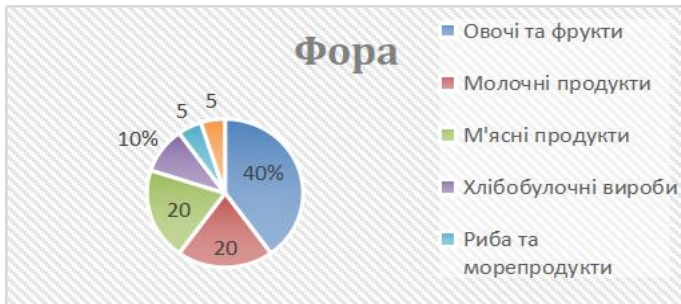


Рис. 4 - Розподіл асортименту товарів у мережі магазинів «Фора»

«Велмарт» має більш збалансований розподіл товарів: овочі, фрукти та молочні продукти мають однакову частку (по 30%), що вказує на рівну увагу до різних категорій фреш-товарів.

«Фора» виділяється найбільшою часткою овочів і фруктів (40%), що показує їхній пріоритет у цій категорії товарів, поряд з м'ясними та молочними продуктами (по 20%).

Ці дані підкреслюють різну стратегію кожної мережі щодо роботи з товарами категорії фреш, зосереджуючись на тих категоріях, які мають найбільший попит у споживачів.

### **Висновки**

Організація фреш-логістики в Україні є складним процесом, який вимагає високого рівня відповідальності та точного планування на всіх етапах ланцюга поставок. Відсутність розвинутої національної системи дистрибуції та сучасних складських комплексів ускладнює забезпечення належних умов зберігання та транспортування свіжих продуктів.

Якість і безпека харчових продуктів значною мірою залежать від дотримання температурного режиму, санітарних норм та вимог до упаковки. Важливим фактором є також своєчасність доставки та мінімізація часу зберігання продуктів [3].

Розвиток роздрібною торгівлі та зростаючий попит споживачів на свіжі продукти стимулюють удосконалення логістичних процесів. Автоматизація та оптимізація замовлень, використання сучасних технологій та обладнання дозволяють підвищити ефективність фреш-логістики та забезпечити якісну продукцію на прилавках магазинів.

Однак, для успішного розвитку фреш-логістики в Україні необхідно вирішити ряд проблем, таких як: підвищення якості виробництва, впровадження сучасних технологій зберігання та транспортування, створення ефективної системи дистрибуції та розвиток нормативно-правової бази. Таким чином, фреш-логістика в Україні має значний потенціал для розвитку, але потребує значних інвестицій та зусиль з боку держави, бізнесу та споживачів.

### **Список використаних джерел**

1. *Особливості транспортування FRESH продуктів [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://avtotranz.com.ua/uk/osoblivosti-transportuvannia-fresh-produktiv/>*
2. *Організація управління запасами категорії «фреш». Як рітейлеру не порушувати закон? [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://abmcloud.com/orzaniacija-upravlenia-zapasami/>*
3. *Специфіка процесу організації доставки товарів категорії фреш [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://vash-pereviznyk.ua/uk/fresh-logistika/>*
4. *Особливості транспортування FRESH продуктів [Електронний ресурс]. - Режим доступу: [https://economyandsociety.in.ua/journals/19\\_ukr/81.pdf](https://economyandsociety.in.ua/journals/19_ukr/81.pdf)*