

ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ І ТРАНСПОРТУВАННЯ ПРОДУКЦІЇ РИТЕЙЛ-ПІДПРИЄМСТВ

Сумець О.М.

Харківський інститут ПрАТ ВНЗ «МАУП», університет економіки
і права «КРОК», ХСЕФК, Національний авіаційний університет

Вітюк А.

Харківський соціально-економічний фаховий коледж (ХСЕФК)

The article focuses on the features of storage and transportation of products of retail enterprises. It is noted that the processes of storage and transportation have a significant impact on the efficiency and effectiveness of the functioning of retail enterprises. It is indicated that the human factor plays a decisive role in the ensured operation of the supply chain.

Нині ритейл став одним із напрямів продуктивної торгівлі на вітчизняному ринку. «Ритейл (Retail) – це запозичене з англійської мови слово, яке служить для визначення процесу продажу продукції або послуг кінцевим споживачам» [1]. Іншими словами, ритейл ми можемо вважати синонімом роздрібною торгівлі. Різниця складається тільки в тому, що ритейл є кінцевою ланкою в ланцюзі «виробник – >споживач». В [2; 3; 4] також вказано, що ритейл орієнтований на масового покупця, але це не просто магазин, у якому роблять покупки! Головною особливістю ритейлу є пропозиція клієнтам придбати товари широкого асортименту, зібрані в одній локації. То ж ритейл обмежується «масовими роздрібними продажами через об'єкти магазинної торгівлі зі значним трафіком відвідувачів» [5]. З нашого погляду, такі об'єкти магазинної торгівлі ми можемо назвати ритейл-підприємствами. Отже, в моделі ритейлу ядроформуючим елементом є ритейл-підприємство.

Ритейл-підприємства, які оперують гіпермаркетами та платформами електронної комерції характеризуються доволі широким асортиментом продуктів харчування та непродовольчих товарів. Різноманітність і чисельність асортименту вимагає від ритейл-підприємств відповідних умов зберігання і транспортування останніх. А щоб забезпечити такі умови необхідно всі товари групуються в окремі категорії. Це полегшує

організацію їх зберігання і подальшого транспортування.

За умовами зберігання і перевезення товарів виділяють три основних категорії товарів:

- Категорія перша: товари довготривалого зберігання;
- категорія друга: товари категорії «фреш» – свіже м'ясо, риба, молочна продукція, фрукти, овочі;
- категорія третя: товари категорії «фрозен» – заморожені продукти: м'ясо, птиця, риба, пельмені, морозиво, тощо.

Вказані категорії товарів вимагають різних умов зберігання. То ж, з огляду на це ритейл-підприємства користуються двома основними типами складів:

- «сухий» склад – для зберігання товарів, що потребують сухого тривалого зберігання;
- «холодний» склад – для зберігання товарів, що потребують особливих температурних режимів, оскільки більшість із них є швидкопсувними.

Особливих вимог до так званого «сухого» складу немає, за виключенням дотримання певної температури та рівня вологості. А ось «холодний» склад є в технологічному плані більш складним об'єктом. У його структурі організовано два окремих бокса – бокс «фреш» та бокс «фрозен». У цих боксах забезпечується різні температурні режими. Так, для категорії товарів «фреш» у відповідному блоці підтримується температура:

- для м'ясо-молочної продукції: від + 2°C до + 6 °C;
- для овочів, фруктів: від +4°C до +10°C;
- для продуктів харчування, що потребують до глибокої заморозки: від – 18°C до – 24°C.

Для довідки в табл. 1 наведені основні температурні режими зберігання різних продуктів харчування категорії «фреш».

Зберігання та транспортування продуктів, зазначених в табл. 1 підпадає під дію закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [8] та регулюється національним стандартом ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT)» [9].

У [9] під харчовим ланцюгом розуміється процес існування продукту від виробництва до споживання. Тривалість процесу існування продукту залежить перш за все від режиму зберігання і транспортування. При дотриманні температурних і вологих режимів уповільнюються процеси дозрівання та перезрівання фреш-продукції, зберігається нормальний перебіг біохімічних процесів,

унеможливлється розвиток патогенних мікроорганізмів [10].

Таблиця 1 – Температурні режими зберігання продукції холодного складу

Вид продуктів харчування	Температурний режим зберігання, °С
1. Морозиво	– 24
2. Заморожені продукти: м'ясо, птиця, риба, пельмені та ін.	– 18
3. Заморожені ягоди, овочі, гриби	– 18
4. Охолоджена риба та м'ясні напівфабрикати	від – 2 до 0
5. Свіжі овочі і фрукти	від – 4 до 0
6. Молочні продукти, сири, ковбаси	не вище + 6
7. Кондитерські вироби (тістечка, торти)	не вище + 6

Джерело: укладено авторами за джерелами [6; 7].

Дотримання вимог зберігання і транспортування продуктів фреш- та фрозен категорій на всіх етапах харчового ланцюга вимагає створення холодних складів та достатньої кількості відповідно обладнаних транспортних засобів. Так, швидкість перебігу різних біохімічних процесів у свіжій плодоовочевій продукції істотно залежить як від температури так і від вентиляції боксів для зберігання фреш-продукції. Завдяки вентиляції, видаляється зайва волога з повітря, відбувається зниження температури зберігання, що сприятливо впливає на якість продукції.

Та найголовніше завдання, яке потребує вирішення ритейл-підприємством – це унеможливлення будь-яких затримок під час розвантаження, розподілу та завантаження товарів на всіх етапах харчового ланцюга. Слід зауважити, що жоден етап харчового ланцюгу не обходиться без людей, тому чітке виконання посадових інструкцій та дотримання регламентів роботи є одним із домінуючих факторів збереження якості фреш- та фрозен-продукції. Проте в умовах обмежених ресурсів та інтенсивних змін умов зовнішнього середовища, збереження якості продукції, насамперед, залежить від ефективності організації логістичних і транспортних процесів.

Висновки

1. На ефективність і результативність роботи ритейл-підприємств впливає три ключових фактор – умови зберігання, транспортування і

персонал, що залучений до реалізації логістичного процесу. Персонал, який є виконавцем логістичних процесів зберігання і транспортування, на даний момент часу є фактором, що потребує пильної уваги. То ж, рівень кваліфікації і відповідальності за роботу повинні слугувати основними критеріями підбору персоналу ритейл-підприємств.

2. З метою унеможливлення будь-яких затримок чи збоїв під час виконання процесів розвантаження, розподілу та завантаження товарів на всіх етапах харчового ланцюга необхідно провести детальний аналіз бізнес-процесів з планування приймання замовлень від постачальників, розподілу замовлень та відвантажень продукції ритейл-підприємств.

Список використаних джерел

1. Ритейл – що це таке, як працює та хто є такий Ритейлер? URL : <https://termin.in.ua/ryteyl-ryteyler/> (дата звернення: 03.10.2024).

2. Що таке ритейл? Вуди, бізнес-процеси. URL : https://olteba.com/article/chto_takoe_riteil_vidi_biznesprocessi (дата звернення: 03.10.2024).

3. Що таке ритейл простими словами. URL : <https://art-trade.com.ua/ua/chto-takoe-ritejl-prostymi-slovami/> (дата звернення: 03.10.2024).

4. Роздрібна торговельна мережа. Класифікація підприємств роздрібною торгівлі. URL : <http://um.co.ua/8/8-15/8-155268.html> (дата звернення: 03.10.2024).

5. Кельман В. Д. Исторична генеза формування та трансформації категорії «ритейл» та її концепту «мережесвий ритейл». Економіка та держава. 2021. № 4. С. 150–156. DOI: 10.32702/2306-6806.2021.4.150.

6. Терміни зберігання продуктів: вебсайт. URL: <https://blog.metro.ua/uvaga-termynu-zberigannya-harchovuyh-produktiv/> (дата звернення 04.10.2024).

7. Холодовий ланцюжок при роботі зі свіжими овочами і фруктами: вебсайт. URL: <https://kurkul.com/spetsproekty/436-holodoviy-lantsyujok-pri-roboti-zi-svijimi-ovochami-i-fruktami> (дата звернення 04.10.2024).

8. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України № 771/97-ВР від 23.12.1997: вебсайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення 04.10.2024).

9. Про прийняття та скасування національних стандартів: Наказ Українського науково-дослідного і навчального центру проблем стандартизації, сертифікації та якості: вебсайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0340774-19> (дата звернення 04.10.2024).

10. Василенко Г., Дорофеева О., Голуб Б., Миронюк Г. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Видання перше. Київ : IIFSQ, АМР США, 2011. 236 с.