

УДК 004.8:[658.7:640.432]

JEL Classification: C61, L83, R40

DOI: <http://doi.org/10.34025/2310-8185-2025-1.97.10>

Любов Гут, к.е.н., доц.,

<https://orcid.org/0000-0001-8375-6740>

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,

Наталія Гнатишина, к.е.н., асистент,

<https://orcid.org/0000-0001-7081-3232>

Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича,
м. Чернівці

ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ У ЗАКУПІВЕЛЬНІЙ ЛОГІСТИЦІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Анотація

Актуальність. Постановка проблеми. Закупівельна логістика відіграє важливу роль у забезпеченні безперебійної роботи ресторанів. Вона визначає якість інгредієнтів, своєчасність постачання, ефективне управління витратами й скорочення харчових відходів. Налагоджена система закупівель сприяє збереженню свіжості продуктів, контролю запасів і мінімізації ризиків перебоїв у постачанні, що безпосередньо впливає на рівень задоволеності клієнтів і фінансову стабільність закладу. Сьогодні сучасні технології, зокрема штучний інтелект (ШІ), активно змінюють усі сфери діяльності, включаючи ресторанний бізнес. Оскільки ця галузь особливо чутлива до змін зовнішнього середовища, для забезпечення конкурентоспроможності підприємствам необхідно постійно вдосконалювати свої процеси. Використання штучного інтелекту сприяє підвищенню ефективності роботи ресторанного бізнесу, впливає на попит і збільшує прибуток. Саме тому питання впровадження штучного інтелекту в закупівельну логістику ресторанів є надзвичайно актуальним.

Метою статті є обґрунтування переваг штучного інтелекту в закупівельній логістиці та виявлення можливостей його застосування на підприємствах ресторанного бізнесу.

Методологія. У процесі виконання дослідження використано абстрактно-логічний (при систематизації інформаційних джерел із питань застосування та впровадження штучного інтелекту), аргументації (при постановці проблеми дослідження), описовий, аналізу і логічного узагальнення (при трактуванні проблем і переваг використання ШІ в закупівельній логістиці), умовиводу (при описуванні застосування ШІ у різних процесах діяльності підприємств), узагальнення (при написанні висновків дослідження).

Результати. У статті обґрунтовано важливість використання технологій ШІ в закупівельній логістиці закладів ресторанного бізнесу з метою уникнення ситуацій формування надлишкових запасів, дотримання стандартів якості продукції під час



транспортування і зберігання, оптимізації роботи з постачальниками. **Практичне значення.** З урахуванням специфіки діяльності підприємств ресторанного бізнесу й особливостей їх функціонування обґрунтовано переваги використання ШІ для вирішення ключових проблем закупівельної логістики підприємств ресторанного господарства, а також сферу застосування програмного забезпечення ШІ для вирішення визначених проблем. **Перспективи подальших досліджень.** Подальші дослідження будуть присвячені детальному аналізу різних видів штучного інтелекту з потенціалом їх ефективного використання в ресторанному бізнесі, а також вивченню проблем і обмежень, пов'язаних із його впровадженням.

Ключові слова: закупівельна логістика, заклади ресторанного бізнесу, ERP-система, контроль якості.

Кількість джерел: 11; кількість таблиць: 1.

Liubov Gut, Candidate of Economic Sciences,
Associate Professor,
<https://orcid.org/0000-0001-8375-6740>
Chernivtsi Institute of Trade and Economics of SUTE,
Nataliia Hnatyshyna, Candidate of Economic Sciences,
Assistant Professor,
<https://orcid.org/0000-0001-7081-3232>
Yuriy Fedkovych Chernivtsi National University, Chernivtsi

USE OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE TECHNOLOGIES IN PROCUREMENT LOGISTICS OF RESTAURANT BUSINESS ENTERPRISES

Summary

Procurement logistics plays an important role in ensuring the smooth operation of restaurants. It determines the quality of ingredients, timely delivery, effective cost management and reduction of food waste. A well-established procurement system helps to preserve the freshness of products, control inventories and minimize the risks of supply disruptions, which directly affects the level of customer satisfaction and the financial stability of the institution. Today, modern technologies, in particular artificial intelligence (AI), are actively changing all areas of activity, including the restaurant business. *Since* this industry is particularly sensitive to changes in the external environment, to ensure competitiveness, enterprises need to constantly improve their processes. The use of artificial intelligence helps to increase the efficiency of the restaurant business, affects demand and increases profits. That is why the issue of

introducing artificial intelligence into the procurement logistics of restaurants is extremely relevant.

The purpose of the article is to substantiate the advantages of artificial intelligence in procurement logistics and identify opportunities for its application at restaurant business enterprises. In the process of conducting the research, abstract-logical (when systematizing information sources on the application and implementation of artificial intelligence), argumentation (when stating the research problem), descriptive, analysis and logical generalization (when interpreting the problems and advantages of using AI in procurement logistics), inference (when describing the application of AI in various processes of enterprise activity), generalization (when writing research conclusions) were used.

The article substantiates the importance of using AI technologies in procurement logistics of restaurant business establishments in order to avoid situations of excess inventory formation, compliance with product quality standards during transportation and storage, and optimization of work with suppliers. Taking into account the specifics of the activities of restaurant businesses and the peculiarities of their functioning, the advantages of using AI to solve key problems of purchasing logistics of restaurant businesses are substantiated, as well as the scope of application of AI software to solve certain problems. Prospects for further research. Further research will be devoted to a detailed analysis of various types of artificial intelligence with the potential for their effective use in the restaurant business, as well as the study of problems and limitations associated with its implementation.

Keywords: procurement logistics, restaurant businesses, ERP system, quality control.

Number of sources – 11, number of tables – 1.

Постановка проблеми. Сьогодні розвиток штучного інтелекту впливає на діяльність усіх сфер життя людини, включаючи і ресторанний бізнес. У сучасному бізнес-середовищі, що швидко розвивається, штучний інтелект (ШІ) змінює зокрема і те, як підприємства ресторанного бізнесу керують процесами закупівель. Сьогодні традиційні методи закупівель часто стикаються з проблемами неефективності, відсутністю прозорості та затримкою процесу прийняття рішень. Використовуючи штучний інтелект у закупівлях, підприємства ресторанного бізнесу можуть подолати ці перешкоди, забезпечуючи розумніші, швидші й економічніші операції.

Закупівельна логістика на підприємствах ресторанного бізнесу є надзвичайно важливою та визначає ефективність, ритмічність, гнучкість виробництва й стійкість конкурентних позицій закладу. Проблематика впровадження інноваційних технологій штучного

інтелекту в систему управління закупівельною логістикою підприємств ресторанного бізнесу полягає в необхідності дослідження та аналізу впливу сучасних інноваційних технологій штучного інтелекту на процес управління закупівельною логістикою ресторанів та їхню здатність до вирішення завдання удосконалення закупівельної політики в цілому.

Використання інструментів закупівель на базі штучного інтелекту дасть змогу покращити процес прийняття рішень, удосконалити прогностну аналітику й спростити керування постачальниками. Оптимізація закупівель за допомогою штучного інтелекту не тільки зменшить витрати, але й покращить стійкість ланцюжка поставок.

Зважаючи на вищевикладене, можна стверджувати, що актуальність дослідження визначається потребою забезпечення успішного впровадження інноваційних технологій ШІ в управління закупівельною логістикою, що сприятиме підвищенню ефективності діяльності підприємств ресторанного бізнесу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання розвитку й впровадження штучного інтелекту важливе для науковців сьогодні. Різні види штучного інтелекту застосовують у багатьох сферах, зокрема і у сфері послуг, торгівлі, на виробництві. Наукові доробки у цьому напрямку збільшуються з кожним роком. Так, заслуговує на увагу праця Яо М. та ін. [1], в якій автори пропонують можливі варіанти використання штучного інтелекту для бізнес-лідерів. Вплив штучного інтелекту (ШІ) на стратегічне управління підприємствами в умовах цифрової трансформації розглянуто у праці Титаренка В. Є. [2]. У праці Медведєва Є., Попової Ю. та Коваленка М. [3] розглядається вплив інноваційних технологій штучного інтелекту на управління логістикою соціальних підприємств.

Особливості впровадження штучного інтелекту в закладах ресторанного господарства розглянуто в працях вітчизняних науковців Неїленко С., Русавської В., Кирніс Н. [4; 5; 6]. У праці Коноваліхіної Т. О. [7]. розглянуто особливості інформаційного забезпечення прийняття управлінських рішень на підприємствах ресторанного бізнесу. Дослідження можливостей сучасних

цифрових інструментів, зокрема інструментів ШІ, та напрямів їх використання в ресторанному бізнесі здійснено у праці Давидової О. Ю. та Михайлишина А. В. [8]. Ключовим проблемам та особливостям функціонування підприємств сфери гостинності, що можуть бути враховані в розробці систем штучного інтелекту, присвячена праця Вдовічена А. А. та Кифяка В. Ф. [9].

Але дослідження використання штучного інтелекту в логістиці закупівель ресторанного бізнесу доволі фрагментарні та потребують глибшого аналізу. Питання доцільності й ефективності впровадження штучного інтелекту в ресторанному господарстві є відносно новим і маловивченим.

Метою статті є визначення основних проблем закупівельної логістики на сучасному етапі; обґрунтування переваг штучного інтелекту в управлінні закупівлями; виявлення сфер застосування програмного забезпечення ШІ на підприємствах ресторанного бізнесу.

Виклад основного матеріалу дослідження. Головне завдання закупівельної логістики – адекватне і повне задоволення потреб виробництва закладів ресторанного бізнесу у певних матеріальних ресурсах з максимально можливою економічною ефективністю.

Впровадження програмних елементів ШІ в закупівельну логістику ресторану потребує чіткого розуміння основних її етапів. У багатьох наукових працях зазначаються наступні основні етапи закупівельної логістики підприємств ресторанного бізнесу: 1) формування стратегії закупівлі матеріальних ресурсів і прогнозування потреби в них; 2) вибір постачальників; 3) визначення потреби у матеріальних ресурсах і формування замовлення; 4) узгодження ціни й укладання договору на постачання; 5) контроль за кількістю, якістю товарів, їх розміщенням та строками поставок; 6) підтримка на нормативному рівні запасів матеріальних ресурсів [10; 11].

Передумовою впровадження закупівельної логістики у ресторанному господарстві є обов'язкове врахування особливостей функціонування закладів ресторанного господарства. До основної такої особливості належать:

широкий асортимент продуктів, напівфабрикатів, готової продукції, спецій та різних матеріалів, потреба у яких часто є у невеликих кількостях та більшість з яких мають нетривалий термін зберігання. З точки зору логістики послуг ресторанний бізнес і відповідна послуга належить до тих видів послуг, де споживач рухається до виробника (а не навпаки, як приміром у торгівлі, де виробники скеровують вироблені товари в місця їхнього попиту та споживання, тобто до споживачів) [11].

Закупівельна логістика ресторанного бізнесу в Україні зараз проходить через серйозні випробування. Основні виклики пов'язані з війною, економічною нестабільністю, зростанням цін і порушенням логістичних ланцюгів, що суттєво впливає на стабільність постачання, якість продуктів і фінансові витрати. Ось основні проблеми, які актуальні в сучасних умовах:

1. Перебої у постачанні через війну й економічну нестабільність. Зокрема, руйнування логістичних маршрутів, доріг, складів і виробничих потужностей, зниження кількості постачальників, обмежена доступність певних продуктів (наприклад, імпорتنих або сезонних).

2. Висока інфляція та зростання цін на продукти. На вартість імпорتنих товарів впливає коливання валютного курсу, також відбувається подорожчання пального й електроенергії, що збільшує витрати на транспортування продукції та впливає на собівартість страв.

3. Проблеми з якістю та безпекою продуктів. Зокрема, може виникати проблема недотримання температурних режимів при транспортуванні, відбуватися фальсифікація або погіршення якості продукції через дефіцит.

4. Дефіцит персоналу у сфері логістики та закупівель. Значна частка спеціалістів виїхала за кордон або відбулася мобілізація працівників. Поряд з цим нові співробітники мають низький рівень кваліфікації.

5. Висока конкуренція серед ресторанів за доступні ресурси. Учасники ресторанного бізнесу ведуть боротьбу за постачальників через дефіцит якісної продукції. Також наразі існують складнощі в отриманні ексклюзивних товарів через

високий попит.

6. Проблеми з енергопостачанням та транспортною логістикою. Відключення електроенергії впливає на зберігання продуктів і холодильне обладнання.

7. Законодавчі зміни й митні обмеження. На діяльність підприємств ресторанного бізнесу можуть впливати посилення державного контролю за якістю продуктів і сертифікацією та зміни у правилах імпорту через воєнний стан [12].

Для успішної роботи ресторанам варто робити акцент на гнучкість постачання, диверсифікацію джерел закупівель, автоматизацію процесів і контроль якості. Такий підхід допоможе мінімізувати ризики та зберегти стабільність бізнесу навіть у складних умовах. З огляду на вищезазначені проблеми закупівельної логістики, використання штучного інтелекту в управлінні закупівлями є вкрай важливим для підприємств ресторанного бізнесу.

Потенціал використання штучного інтелекту в ресторанному бізнесі досить великий. Штучний інтелект може значно покращити закупівельну логістику ресторанного бізнесу, допомагаючи вирішити низку ключових проблем. Ці проблеми, а також переваги і сферу застосування ШІ в закупівлях розглянемо в таблиці 1.

Розглянемо переваги штучного інтелекту й особливості його застосування в ресторанному бізнесі більш детально.

1. Зменшення ризику перебоїв у постачанні за рахунок прогнозування проблем, автоматизація замовлень для уникнення нестачі продуктів. В даному випадку ШІ аналізує стабільність роботи постачальників, історію виконання замовлень, економічні та геополітичні фактори. У разі ризику перебоїв система автоматично рекомендує альтернативних постачальників. Також можливе використання алгоритмів для швидкого перепланування постачань у разі форс-мажорів. Відповідне програмне налаштування ШІ може відстежувати вантажі у режимі реального часу, що дозволяє ресторанам швидко реагувати на затримки.

Таблиця 1

**Переваги штучного інтелекту в управлінні закупівлями
в ресторанному бізнесі***

<i>Ключові проблеми закупівельної логістики</i>	<i>Переваги штучного інтелекту (ШІ) в управлінні закупівлями</i>	<i>Сфера застосування програмного забезпечення ШІ</i>
1. Перебої у постачанні, зменшення кількості постачальників і нестабільність у доставці, збільшення часу доставки	- підвищення ефективності оцінки роботи постачальника; - прогнозування ризиків у постачанні й вибір альтернативних постачальників; - можливість розподілу замовлень між кількома постачальниками; - надання пріоритету стратегіям закупівель, орієнтованим на вартість; - аналіз тенденцій ринку, змін у ланцюгах постачання та поведінці конкурентів, з метою прогнозування можливих проблем	- автоматизований вибір постачальників та управління ризиками (AI-based Supplier Selection & Risk Management); - оптимізація маршрутів і часу доставки (AI-driven Route Optimization & Delivery Scheduling); - чатботи й автоматизація комунікації (AI-powered Chatbots & Supplier Management)
2. Зростання витрат на закупівлі, висока інфляція, стрибки валютного курсу	- виявлення цінових тенденцій і можливостей переговорів; - виявлення аномалій, які сигналізують про потенційне шахрайство або неефективність; - постійний моніторинг витрат і відповідності поставок; - підвищення прозорості закупівель - автоматизація перевірок відповідності з метою уникнення штрафів;	- динамічне ціноутворення та прогнозування витрат (AI-powered Cost Forecasting & Dynamic Pricing); - оптимізація закупівельного процесу й пошук альтернатив (AI-based Procurement Optimization & Alternative Sourcing); - автоматизоване управління валютними ризиками (AI-powered Currency Risk Management)
3. Недотримання стандартів якості продуктів постачальниками, псування товарів через неправильне транспортування	- прийняття зважених рішень про закупівлі на основі прогнозування попиту й оптимізація запасів; - автоматизація контролю якості продуктів; - моніторинг умов транспортування продукції	- контроль температурного режиму при транспортуванні (AI-based Cold Chain Monitoring); - автоматизований контроль термінів придатності (AI-driven Expiry Date Management); - чатботи й автоматизація комунікації з постачальниками
4. Утворення надлишкових запасів, псування продуктів, неправильне планування закупівель	- аналіз історичних даних, сезонності, трендів продажів, подій в регіоні та прогноз потреби в продуктах; - зменшення псування продуктів за рахунок контролю терміну зберігання; - використання «розумного» складування на основі ШІ (першим виходить те, що швидше псується – принцип FIFO); - перенаправлення надлишкових запасів між локаціями ресторанної мережі	- контроль термінів придатності та скорочення харчових відходів (AI-driven Expiry Tracking & Waste Reduction); - прогнозування попиту та управління запасами (AI-powered Demand Forecasting & Inventory Management); - автоматизоване управління закупівлями та складом (AI-based Procurement & Warehouse Automation); - оптимізація цін і знижок для зменшення надлишкових запасів (AI-based Dynamic Pricing & Discount Strategies)
5. Велика кількість рутинної роботи при узгодженні умов закупівель, пошуку вигідних пропозицій	- економія часу та зменшення ручної роботи; - об'єктивний аналіз і вибір найкращих постачальників; - автоматизація переговорів та укладання угод; - підвищення надійності та прозорості закупівель; - контроль дотримання умов контрактів, термінів постачання, якості продукції, що знижує ризик несумлінних партнерів	- автоматизований вибір постачальників (AI-powered Supplier Selection); - автоматизоване узгодження умов закупівель (AI-driven Contract Negotiation & Management); - оптимізація закупівельного процесу через ERP-системи на базі AI (AI-enhanced ERP for Procurement)

* Джерело: розроблено авторами.

2. Зменшення витрат через точний аналіз ринку й вибір найкращих постачальників, зниження валютних ризиків й ефективне планування закупівель. ШІ аналізує пропозиції сотень постачальників у реальному часі та визначає оптимальне співвідношення ціни та якості, що допомагає ресторанам отримувати вигідніші умови. Алгоритми ШІ можуть прогнозувати попит і необхідні запаси, допомагаючи закуповувати тільки необхідну кількість продуктів. В свою чергу це зменшує ризики переоплати через інфляцію або курсові коливання [12].

3. Покращення контролю якості продуктів і запобігання їх псуванню, автоматизація вибору надійних постачальників з метою оптимізації ланцюга постачання. Так званий «комп'ютер-ний зір» допомагає автоматично аналізувати свіжість, зовнішній вигляд, колір і текстуру продуктів. Також ШІ-системи можуть сканувати штрих-коди, QR-коди та строки придатності, щоб уникнути поставок простроченої продукції. IoT-датчики й AI-аналітика допомагають контролювати температуру, вологість і рівень ударних навантажень під час доставки. Автоматичні сповіщення у разі відхилення від норми запобігають псуванню товарів.

4. Зменшення надлишкових запасів та уникнення фінансових втрат, оптимізація логістики й ефективний розподіл ресурсів. ШІ-системи можуть контролювати термін придатності продуктів і рекомендувати оптимальний порядок використання. Також можливе використання «розумного» складування на основі ШІ (першим виходить те, що швидше псується – принцип FIFO). ШІ інтегрується з ERP-системами (наприклад, SAP, Oracle) й автоматично формує замовлення на основі прогнозованої потреби. Це зменшує ймовірність неправильних обсягів закупівель або дублювання замовлень. ШІ може перенаправляти надлишкові запаси між локаціями ресторанної мережі й аналізувати дані продажів у різних точках, щоб рекомендувати перерозподіл продуктів перед їх псуванням.

5. Швидший вибір постачальників і укладання угод без рутинної роботи, об'єктивність та усунення людського фактора, забезпечення прозорості й контролю за виконанням контрактів. ШІ автоматично аналізує ринок, перевіряє постачальників й узгоджує умови

закупівель, значно скорочуючи рутину. Замість того, щоб витрачати години на пошук вигідних пропозицій, система самостійно пропонує найкращі варіанти. ШІ може оцінювати постачальників за ціною, якістю, надійністю, відгуками інших клієнтів. При цьому виключається людський фактор (упередженість, помилки, суб'єктивні рішення). ШІ-асистенти й чатботи можуть вести переговори, уточнювати умови договорів, пропонувати вигідні умови співпраці. Це дозволяє підприємству отримувати оптимальні закупівельні умови без залучення великої кількості персоналу.

Варто зауважити, що ресторанна послуга вважається послугою не повсякденного, а елітного споживання. Деякі ресторани вищої категорії можуть мати дуже високий відсоток надбавки, відповідно постачання елітних складників для виробництва страв здійснюється незалежно від їхньої вартості. Отже логістична оптимізація тут не є конче необхідною. Тому і логістика в даному випадку не є нагальним питанням. Щодо ресторанів нижчої категорії, а особливо фаст-фуду (наприклад, McDonalds), то в них інтерес до логістики більший [11].

Сучасні технології можуть стати конкурентною перевагою для ресторанного бізнесу, особливо в умовах нестабільної економічної та логістичної ситуації. Впровадження штучного інтелекту в управління закупівлями сприяє значному покращенню життєвого циклу закупівель, пропонує низку переваг, які підвищують ефективність, процес прийняття рішень і загальну ефективність бізнесу. Воно дає значні переваги, але також пов'язане з проблемами, які організації повинні вирішити для успішної трансформації. Ось кілька основних таких проблем:

1) організації часто стикаються з опором застосуванню закупівель на основі штучного інтелекту через брак розуміння, уявну складність або страх, що технологія замінить робочі місця;

2) інтеграція систем закупівель штучного інтелекту з існуючими застарілими системами може бути складною через несумісні технології, накопичені дані й застарілу інфраструктуру;

3) співробітники та зацікавлені сторони можуть чинити опір змінам, викликаний автоматизацією процесу закупівель, побоюючись збоїв або переміщення роботи [12; 13].

Вирішення цих проблем вимагає комплексної стратегії, яка включає: чітку комунікацію із зацікавленими сторонами; індивідуальні рішення, які відповідають конкретним потребам організації; постійне вдосконалення та адаптацію системи на основі зворотного зв'язку. Завчасно вирішуючи ці проблеми, організації можуть повністю розкрити потенціал ШІ в управлінні закупівлями, підвищуючи ефективність, економію коштів й інновації.

Висновки з дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Штучний інтелект дає змогу суттєво поліпшити закупівельну логістику закладів ресторанного бізнесу в Україні, зменшуючи ризики, оптимізуючи витрати й гарантуючи безперебійне постачання необхідних продуктів. Найкраще ШІ функціонує щодо оптимізації запасів, прогнозування цін, контролю якості, автоматизації переговорів і транспортної логістики. Впроваджуючи інструменти ШІ для закупівель і здійснюючи оптимізацію останніх, компанії мають змогу перетворити управління закупівлями на стратегічну перевагу, підвищуючи ефективність, прозорість й економію коштів.

Застосовуючи інструменти закупівель на основі штучного інтелекту й прогнозової аналітики, підприємства здатні автоматизувати повсякденні операції, оптимізувати процес ухвалення рішень та створити більш надійні й гнучкі ланцюги постачання. З розвитком ШІ системи закупівель ставатимуть розумнішими, прозорішими й незалежнішими, що сприятиме зростанню ефективності та зміцненню конкурентних позицій. Подальші дослідження будуть присвячені детальному аналізу різних видів штучного інтелекту з потенціалом ефективного використання в ресторанному бізнесі, а також вивченню проблем і обмежень, пов'язаних із його впровадженням.

Список використаних джерел:

1. Yao, M., Jia, M., Zhou, A. (2018). Applied artificial intelligence: A handbook for business leaders. *TOPBOTS*. Paperback. April 30, 2018.
2. Титатренко В. Є. Штучний інтелект як фактор оптимізації стратегічного управління та зміцнення конкурентних позицій підприємства. *Економіка. Фінанси. Право*. 2025. №2. С. 26-29. URL: <http://efp.in.ua/uk/journal-article/1553>
3. Медведєв Є., Попова Ю., Коваленко М. Інноваційні технології штучного інтелекту в

управлінні логістикою соціальних підприємств. *Економіка та суспільство*. 2023. №56. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-53>

4. Неїленко, С., Русавська, В. Впровадження штучного інтелекту в закладах ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2021. №4(1). С. 73-86. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.1.2021.234831>

5. Неїленко, С., Фогель, А., Гуца, Є., & Олійник, О. Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів в закладах ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. №5(2). С. 239-249. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270101>

6. Кирніс Н. Застосування штучного інтелекту в ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2024. №7 (1). С. 111-122. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.1.2024.305960>

7. Коноваліхіна Т. О. Інформаційне забезпечення прийняття управлінських рішень у ресторанному бізнесі. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту*. 2010. №3. С. 143-148. URL: http://chtei-knteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2010/v3/NV-2010-V3_22.pdf

8. Давидова О. Ю., Михайлишин А. В. Стратегічні напрями використання штучного інтелекту в готельному та ресторанному бізнесі. *Бізнес-Інформ*. 2025. №1. С. 367-373. URL: https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2025-1_0-pages-367_373.pdf

9. Вдовічен А., Кифяк В. Сфера гостинності України: відновлення у повоєнний період. *SCIENTIA FRUCTUOSA. Вісник Київського національного торговельно-економічного університету*. 2022. №143(3). С. 68-77. DOI: [http://doi.org/10.31617/visnik.knteu.2022\(143\)05](http://doi.org/10.31617/visnik.knteu.2022(143)05)

10. Зубар Н. М., Григорак М. Ю. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 312 с.

11. Смирнов І. Г., Любіцева О. О. Логістика в гостинності. Міжнародний туристичний бізнес і логістика в туризмі : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2024. 243 с.

12. ШІ в управлінні закупівлями. *Visuresolutions*. URL: <https://visuresolutions.com/uk/alm-guide/ai-в-закупівлях/>

13. Розумне планування закупівель у ресторані. *Смарт Кафе*. URL: <https://smartcafe.com.ua/uk/infocentr/procurement-planning>

References:

1. Yao, M., Jia, M., Zhou, A. (2018). Applied artificial intelligence: A handbook for business leaders. *TOPBOTS*. Paperback. April 30, 2018.

2. Tytatrenko, V.Ie. (2025). Artificial intelligence as a factor in optimizing strategic management and strengthening the competitive position of an enterprise. *Ekonomika. Finansy. Pravo [Economics. Finance. Law]*, vol. 2, pp. 26-29. Available at: <http://efp.in.ua/uk/journal-article/1553> (in Ukr.).

3. Medvediev, Ye., Popova, Yu., Kovalenko, M. (2023). Innovative artificial intelligence technologies in logistics management of social enterprises. *Ekonomika ta suspilstvo [Economy and society]*, vol. 56. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-53> (in Ukr.).

4. Neilenko, S., & Rusavska, V. (2021). Implementation of artificial intelligence in restaurants. *Restorannyyi i hotelnyi konsal'tynh. Innovatsii [Restaurant and Hotel Consulting. Innovations]*, vol. 4(1), pp. 73-86. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.1.2021.234831> (in Ukr.).

5. Neilenko, S., Fohel, A., Hushcha, Ye., & Oliinyk, O. (2022). Modern approaches to robotization of service processes in restaurant establishment. *Restorannyyi i hotelnyi konsal'tynh. Innovatsii [Restaurant and Hotel Consulting. Innovations]*, vol. 5(2), pp. 239-249. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270101> (in Ukr.).

6. Kyrnis, N. (2024). Application of artificial intelligence in the restaurant business. *Restorannyi i hotelnyi konsal'tynh. Innovatsii [Restaurant and Hotel Consulting. Innovations]*, vol. 7 (1), p. 111-122. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.1.2024.305960> (in Ukr.).
7. Konovalikhina, T.O. (2010). Information support for management decision-making in the restaurant business. *Visnyk Chernivets'koho torhovel'no-ekonomichnoho instytutu [Bulletin of the Chernivtsi Institute of Trade and Economics]*, vol. 3, pp. 143-148. Available at: http://chtei-knteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2010/v3/NV-2010-V3_22.pdf (Accessed 17 February 2025) (in Ukr.).
8. Davydova, O.Iu., Mykhailyshyn, A.V. (2025). Strategic directions for using artificial intelligence in the hotel and restaurant business. *Biznes-Inform [Business-Inform]*, vol. 1, pp. 367-373. Available at: https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2025-1_0-pages-367_373.pdf (in Ukr.).
9. Vdovichen, A., Kyfyak, V. (2022). The sphere of hospitality of Ukraine: recovery in the post-war period. *SCIENTIA FRUCTUOSA. Visnyk Kyivskoho natsionalnoho torhovel'no-ekonomichnoho universytetu [Bulletin of the Kyiv National University of Trade and Economics]*, no. 3, pp. 68-77. DOI: [https://doi.org/10.31617/visnik.knute.2022\(143\)05](https://doi.org/10.31617/visnik.knute.2022(143)05) (Accessed 08 November 2024) (in Ukr.).
10. Zubar, N.M., Hryhorak, M.Iu. (2019). *Lohistyka u restorannomu hospodarstvi [Logistics in the restaurant industry]*. Tsentr uchbovoi literatury, Kyiv, p. 312 (in Ukr.).
11. Smyrnov, I.H., Liubitseva, O.O. (2024). *Lohistyka v hostynnosti. Mizhnarodnyi turystychnyi biznes i lohistyka v turyzmi [Logistics in hospitality. International tourism business and logistics in tourism]*. Vydavnytstvo Lira-K, Kyiv, pp. 243 (in Ukr.).
12. AI in procurement management (2024). *Visuresolutions*. Available at: <https://visuresolutions.com/uk/alm-guide/ai-в-закупівлях/> (Accessed 23 December 2024) (in Ukr.).
13. Smart planning of restaurant purchases (2023). *Smart Kafe*. Available at: <https://smartcafe.com.ua/uk/infocentr/procurement-planning> (Accessed 15 January 2025) (in Ukr.).

Надійшла до редакції 05.03.2025

Прийнято до друку 07.03.2025

Публікація онлайн 31.03.2025