

**УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОСТАВКИ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ  
АВТОПАРКОМ  
IMPROVING THE ORGANIZATION OF DELIVERY OF FOOD GOODS BY  
VEHICLE PARK**

Логістика, виконуючи різноманітні функції, супроводжувала людство на всіх етапах його розвитку, починаючи від військової та математичної діяльності і закінчуючи розширенням впливу в економічній сфері [1, с. 49]. Транспортування та зберігання харчових продуктів є двома дуже важливими операціями в харчовій промисловості. Через біологічну та крихку природу харчових продуктів, а також постійну загрозу нападу комах і мікроорганізмів проектування систем транспортування та зберігання створює особливі виклики та проблеми [2].

Як і інші види вантажів, продукти харчування та напої можна транспортувати залізницею, кораблем або повітрям. Однак більшість перевезень продуктів харчування здійснюється автомобільним транспортом. Спосіб транспортування харчових продуктів також відрізняється залежно від того, наскільки вони швидкопсувні. Безпечне транспортування швидкопсувних продуктів і холодних продуктів є ключовим фактором збереження свіжості харчових продуктів для клієнтів. Щоб захистити такі продукти, як м'ясо, молочні продукти тощо, вантажовідправники харчових продуктів використовують транспортні засоби з можливістю контролю температури охолодження [3].

Для багатьох постачальників і перевізників є кілька спільних проблем із забезпеченням безпечного та своєчасного транспортування харчових продуктів.

1. Неправильне управління логістики продовольчих продуктів. Неналежне управління їжею відбувається, коли працівники ігнорують стандартні робочі процедури, такі як:

- підтримання холоду та контроль температури
- управління транспортними одиницями або складськими приміщеннями
- з використанням якісних пакувальних матеріалів та піддонів
- дотримання правил завантаження та розвантаження

Важливо переконатися, що весь персонал, який займається обробкою харчових продуктів, пройшов належну підготовку щодо безпеки, санітарії та інших передових практик.

2. Боротьба зі шкідниками. Наявність шкідників в харчових упаковках є безсумнівною загрозою для харчової безпеки. Комахи, як-от таргани, і гризуни, як-от щури та миші, можуть переносити хвороби, які забруднюють їжу та викликають захворювання. Наявність політики боротьби зі шкідниками з регулярними перевітками та обробками від зовнішнього постачальника допомагає запобігти цим неприємним проблемам.

3. Погана санітарія. Поводження з харчовими продуктами, безпечними для громадського споживання, вимагає постійного дотримання належного протоколу, щоб уникнути зараження. Інакше спалах небезпечних харчових захворювань, таких як сальмонела, буде лише питанням часу. Дуже важливо, щоб транспортні засоби були чистими та очищеними від сміття до та між завантаженням продуктів.

4. Слабка комунікація. Коли мова заходить про транспортування харчових продуктів, хороша комунікація між вантажовідправниками, перевізниками та одержувачами є ключовою. Одне недомовлення може порушити своєчасну доставку, призвести до псування їжі та вплинути на прибутки бізнесу. Таким чином, доцільно ретельно координувати логістику, як-от вікна посадки та висадки та маршрути доставки.

5. Пошкодження. Якщо вантажі в транспорті переповнені або багаторазово переміщуються мережами консолідатора, упаковка може бути пошкоджена. Делікатні предмети, такі як яйця або розсипчаста їжа, можуть розбитися від удару та зробити їх непридатними для споживання. Ці випадки щороку спричиняють великі збитки для харчової промисловості. Ретельне завантаження, пакування та транспортування значною мірою сприяють збереженню вашої їжі їстівною та неушкодженою[4].

Отже, для удосконалення організації доставки продовольчих товарів автопарком необхідно подолати наведені проблеми. Перш за все, необхідно використовувати належний транспорт, котрий підходить за визначеними параметрами для перевезення тієї чи іншої продовольчої продукції. Важливим елементом логістики харчової продукції є правила санітарії не лише на складах та виробництві, а й піз час перевезення. Ефективне управління запасами – ще один важливий аспект удосконалення. Розробка систем точного управління запасами дозволяє уникнути надмірного або недостатнього обсягу товарів на складі. Це сприяє економії та мінімізації втрат під час транспортування.

Удосконалення організації доставки продовольчих товарів автопарком – це необхідний крок для високої конкурентоспроможності на ринку. Впровадження сучасних технологій, оптимізація процесів та активна співпраця з усіма учасниками ланцюга постачання дозволяють забезпечити якісну, ефективну та стійку до змін доставку продуктів до споживачів.

#### **Список використаних джерел:**

1. Птащенко О. В., Сохацька О. М. Транспортна логістика як інструмент підвищення ефективності організації, Вісник Східноукраїнського Національного університету імені Володимира Даля, 2022, № 4 (274), с. 48-52
2. Попов О. І. Особливості формування логістичних систем харчової промисловості України, Економіка АПК, 2010, № 16, с. 33-35.
3. Selamoglu M., Sevindik M. Transportation of Food Products and Cold Chain, Turkish Journal of Agriculture, Food Science and Technology (TURJAF 2021), 2021, pp. 398-400.
4. Safe and Reliable Food Transportation: A Guide. URL: <https://www.flockfreight.com/guide-to-shared-truckload-by-industry/food-transportation/>