

## КЕЙТЕРИНГ ЯК СКЛАДОВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Леся Польова*

*кандидат педагогічних наук, доцент*

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

*Олеся Кулик*

*студентка 2 курсу ОР «магістр»*

*спеціальність 241 «готельно-ресторанна справа»*

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника,

м.Івано-Франківськ

Розвиток сучасного бізнесу, нових технологій та інших сфер життя привело до появи в нашому побуті багатьох цікавих побутових явищ, і серед них стрімко розвивається кейтеринг. Ця послуга стає настільки популярною, що сьогодні багато івент-агентства стали пропонувати клієнтам різні види кейтерингу, щоб порадувати самими найкращими послугами, для приємного відпочинку. Термін «кейтеринг» прийшов до нас з англійської мови (catering - постачати харчування, обслуговувати) і має на увазі приготування і доставку офісного харчування, виїзне ресторанне обслуговування в будь-якому приміщенні за вибором клієнта [4].

Вітчизняний ринок кейтерингових послуг сформувався нещодавно. Правила гри над ринком спочатку задавали іноземні компанії. Проте на сьогодні, незважаючи на певні труднощі, вітчизняні кейтерингові компанії набрали необхідний досвід роботи, є цілком конкурентоспроможними.

Кейтеринг є однією з найперспективніших галузей ресторанного ринку. Ця послуга стає настільки популярною, що сьогодні багато івент-агентств стали пропонувати клієнтам різні види кейтерингу, щоб порадувати найкращими послугами для приємного відпочинку. Послуга кейтерингу виникла через необхідність організувати ресторанне обслуговування там, де немає стаціонарного ресторану або обладнаної кухні [1].

В наші дні послуги кейтерингу - це високо-якісне виїзне ресторанне обслуговування, яке включає в себе всі сторони обслуговування, від сервіровки, до приготування і красивої подачі страв. Виїзний кейтеринг характеризується винятковою мобільністю, і дана послуга передбачає обслуговування в самих різних зазначених клієнтом місцях. Важливою рисою розвитку кейтерингу на українському ринку, має значний вплив на його нерівномірний розвиток, є істотна відмінність в масштабах діяльності компаній, що працюють на столичних і регіональних ринках.

Для регіональної компанії виїзний захід чисельністю 300-350 чоловік вважається наймасштабнішим, а чисельністю 1000-1500 – велико-масштабним, в столичних же регіонах виїзний захід з числом запрошених 350-600 чоловік - звичайне явище, а максимальна кількість обслуговуваних одночасно гостей може перевищувати 5000-7000 чоловік. Головна особливість і перевага кейтерингу - це його мобільність. Тобто покупець послуги отримує високоякісне ресторанне обслуговування в будь-якому місці, де проводиться захід [3].

Широке поширення на українському ринку послуг кейтеринг або організація банкету на виїзд придбала порівняно недавно. Але, не дивлячись на новизну даних послуг, замовник пред'являє до кейтерингових компаній і ресторану виїзного обслуговування досить високі, жорсткі вимоги: виїзний ресторан повинен відповідати таким критеріям, як «якість проведення банкету, організація заходу на високому рівні, чудовий смак, оригінальність оформлення, бездоганне обслуговування на виїзному банкеті і багато, багато іншого».

В силу того, що кейтеринг - це досить молода галузь в сучасній Україні. Ресторан за рідкісним винятком прагнуть вирішити питання якості обслуговування заходів шляхом залучення максимально досвідченого банкетного менеджера. Такий підхід викликає сумну посмішку, оскільки якісне обслуговування залишатиметься в ресторанах рівно стільки, скільки досвідчений «банкетник» буде продовжувати там працювати.

Різноманітність видів кейтерингу дає зробити висновок про те, що кейтеринг вже не просто додаткова послуга ресторану, а окремий цілісний сектор громадського харчування, який може приносити високий рівень доходів.

Ресторан «Надія» гарантує проведення банкету, організацію фуршету або кава-брейків на найвищому рівні. Одним з принципів роботи ресторан «Надія» є індивідуальний підхід до клієнта, відповідаючи цим принципом меню кожного заходу складається індивідуально в залежності від місця і приводу проведення банкету, загальної концепції та інших особливостей свята, намагаючись зробити виїзний фуршет неповторним навіть у меню [2, с. 264].

Відділ виїзного обслуговування ресторану «Надія» має власну велику спеціалізовану базу та спеціальне технічне оснащення для організації банкету, проведення фуршетів та інших заходів, завдяки чому банкетна служба може обслужити одноразово до 3000 гостей в разі виїзного фуршету і до 1500 при банкетного розсадження. Важливим моментом є власне виробництво у виїзного ресторану «Надія» завдяки чому він отримує простір для маневру в разі будь-яких неординарних побажань клієнта. Також, співпраця з відомими компаніями в області Event Service, дозволяє ресторану виїзного обслуговування запропонувати замовнику повний спектр послуг з організації та технічного оснащення заходу.

Відділ виїзного обслуговування ресторану «Надія» має великий досвід в обслуговуванні сімейних торжеств, VIP-заходів, корпоративних свят. Організація банкету проходить повністю під контролем співробітників компанії, тому відділ виїзного обслуговування ресторану «Надія» несе повну відповідальність за якість обслуговування. Проведення банкету на найвищому рівні забезпечується за рахунок злагодженості дій менеджерської ланки ресторану «Надія», високому професіоналізму обслуговуючого персоналу та майстерності кухарів.

Виїзний фуршет буде доречний в разі тренінгів або семінарів, якщо на місці проведення заходів немає можливості організувати харчування. Також виїзний фуршет - відмінне рішення в разі корпоративних свят на природі. У разі організації Дня народження або весілля далеко від міської суєти, можна замовити виїзний банкет. Виїзний банкет не втрачає в якості з банкетним обслуговуванням в стаціонарних умовах, а набуває новизни і підкреслює оригінальність виїзного заходу.

З урахуванням загальної економічної нестабільності, можна говорити про те, що, незважаючи на тривалий період (більше 24 років) розвитку кейтерингу в Україні, ринок кейтерингових послуг все ще знаходиться в стадії формування. Функціонування вітчизняного ринку кейтерингу ускладнене також рядом інших проблем.

Тим не менш ринок кейтерингових послуг в Україні продовжує розвиватися, з деяких позицій може бути розглянуто як ефективний. Кейтеринг, як вид послуг, затребуваний на вітчизняному ринку, у нього є споживач, а значить, буде ще. Все вище викладене дозволяє зробити висновок, про те, що, кейтеринг, як вид послуг, може бути затребуваний і в готельних підприємствах.

Так що під кейтерингом мається на увазі не тільки приготування страв і доставка їжі на локацію, а й послуги обслуговуючого персоналу (кухарі, бармени, офіціанти, хостесс, менеджери, музиканти та аніматори), сервіровка і драпірування столу, оформлення столу квітами та елементами декору, приготування алкогольних і безалкогольних коктейлів, розлив і подача напоїв гостям та інші послуги.

Що ж до готелю «Надія», то кейтеринг від даного ресторану є конкурентоспроможним і в аспекті кухні і в аспекті цін. Проте, проблемою є те, що кейтеринг ресторану «Надія» розрахований на подієвий кейтеринг (весілля, дні народження, різноманітні заходи) – минулого року дана сфера діяльності зазнала нищівного удару і ще не швидко відновиться. Тому ресторану «Надія» слід розвивати напрям офісного та повсякденного кейтерингу.

#### **Список використаних джерел**

1. Пересічний М.І. Громадське харчування і туристична індустрія у ринкових умовах: Зб. наук. пр.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. К., 2019. 237 с.
2. Сайт готельно-ресторанного комплексу «Надія». <https://www.nadiyahotel.com/> (дата звернення: 10.09. 2022)
3. Стан ринку ресторанного господарства <https://www.restorator.com.ua> (дата звернення: 12.09. 2022)
4. Сушальська Т. Кейтеринг: нові можливості ресторанного бізнесу. Бухгалтерія. 2016. № 21. С. 47.