

СЕКЦІЯ «АКТУАЛЬНІ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНІ ТА ПОЛІТИЧНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА»

СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ КЕЙТЕРИНГУ В УКРАЇНІ

БІЛЧЕНКО Олександр,

доцент кафедри економічної теорії і суспільних наук,

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

bilichenko77@ukr.net

orcid.org/0000-0002-5241-3195

МУЛЕНКО Ілона,

здобувачка вищої освіти факультету «Менеджмент»,

Миколаївський національний аграрний університет,

lonamulenko9@gmail.com

***Анотація.** У дослідженні розглянуто розвиток кейтерингу в Україні, наведено приклади даного напрямку у гастрономічній справі; особливу увагу приділено визнанням у світі кейтеринговим фірмам Іспанії та Великобританії.*

Ключові слова: кейтеринг, гастрономія, ресторанна справа, кейтерингове обслуговування, «виїзний ресторан», напрями кейтерингу.

На сьогодні питання розвитку готельно-ресторанної справи та закріплення її статусу в економіці країни посідає чільне місце і вимагає більш поглибленого вивчення. Сфера гостинності останнім часом вийшла на новий рівень і її послуги стають все більш популярними серед населення нашої країни та й світу загалом. Одним із сучасних напрямів розвитку даної справи, який користується досить великим інтересом, виступає кейтеринг. Це широкий комплекс послуг, пов'язаний з організацією та обслуговуванням харчування за межами спеціалізованих закладів (ресторанів, кафе, пабів).

Метою наукового дослідження є дослідити особливості розвитку кейтеринг і сучасних його напрямів в Україні та за кордоном.

Послуги кейтерингу розвиваються з неймовірною швидкістю, одночасно покращуючи умови роботи з клієнтами та збільшуючи коло послуг. І це не дивно, адже він є одним із перспективних видів діяльності в галузі ресторанної справи, а його впровадження передбачає надання послуг на регулярній основі.

Навіть зараз, в період масштабної війни в Україні, замість занепаду, ресторанний бізнес продовжує працювати та розвиватися. За інформацією, що надала українська компанія Poster POS, 19 % закладів ресторанного господарства в Україні продовжували працювати навіть в перші дні війни [4]. На думку засновника компанії «Фігаро-Кейтеринг» Олександра Котолупа: «Компанія й надалі буде тією, якою була, коли була створена та досягла успіхів. Я хочу, щоб компанія працювала у тому складі власників, які є зараз, і щоб компанія розвивалася, набирала обертів, була й надалі тією, якою її знає вся Україна. Я готовий створювати нові робочі місця, я націлений навіть у такі

складні часи давати людям можливість заробляти й, відповідно, сплачувати податки до бюджету України» [5]. Це означає, що попри події, що відбуваються в країні, власники компаній даного напрямку продовжують розвиток власного бізнесу.

За кордоном даний вид бізнесу вже тривалий час існує як окрема, самостійна ланка в економічній індустрії, більш того, в деяких компаніях він є основним джерелом отримання прибутку. Що ж стосується України, то вона лише на початку цього шляху. Цілком очевидно, що беручи за основу даний вид обслуговування той чи інший заклад (ресторан, кафе) має вивчити світовий досвід, що в майбутньому дасть змогу уникнути помилок і впровадити ефективні маркетингові рішення.

Послуги кейтерингу, як сучасного напрямку ресторанної індустрії, зарекомендували себе на достатньо високому рівні й довели, що такий вид бізнесу може розкрити широкі можливості для тих, хто по-справжньому буде займатися даною справою.

Кейтеринг, як тип ведення ресторанного бізнесу, вперше з'явився на українському ринку в минулому сторіччі, приблизно у 90-х роках. При цьому, «Гетьман-Фуршет» входить до списку, як одна з перших компаній в даному сегменті, клієнтами якої були у переважній більшості іноземці [1].

Кейтеринг, представлений в українському стилі, займає значну частку ринку гастрономічних послуг. По-перше, це компанії закритого типу, які проводять корпоративне гастрономічне обслуговування для підприємств і установ із мільйонними оборотами. По-друге, всім знайомі компанії, які працюють за своїми окремими правилами, але разом із тим ринок їх послуг все ще залишається недостатньо вивченим і зрозумілим для звичайного споживача. Це визнає засновник і власник кейтерингової компанії «Фігаро» Олександр Котолуп: «В Україні простежується відсутність чіткої культури громадського харчування. Взяти, приміром, якщо у Франції на чотирьох осіб припадає один стілець - будь-то ресторан чи інший заклад, то в Україні на одне місце припадає 400 гостей. З цього можна зробити висновок, що заклади України є ще не достатньо обізнані в усіх нюансах цієї сфери для того, щоб мати змогу на рівних позмагатися з іншими країнами».

Одними з напрямів розвитку готельно-ресторанної справи є виїзне обслуговування (так званий «виїзний ресторан») та стаціонарне обслуговування [2]. Кожен з них має свою певну специфіку, в той час як їхня схожість ґрунтується на потребі мати в наявності виробничу базу. Тому, необхідно розглянути дані напрями більш детально:

1. Кейтеринг у приміщенні (стаціонарне обслуговування). Призначений для організації щоденного харчування працівників і співробітників компаній, офісів. До обслуговування в приміщеннях відносять також і організацію конкретних заходів (презентацій, банкетів тощо) на території закладу харчування, які, на відміну від інших закладів, відкриті лише на момент проведення заходу. Значні витрати на утримання таких приміщень спричиняють високі тарифи на зазначений вид кейтерингу.

2. Кейтеринг поза приміщенням. Він ґрунтується на наявності у підприємства окремих пунктів із приготування їжі, звідки готові страви відправляються у місце, зазначене клієнтом. Прикладами цього виду можуть слугувати доставлення обідів в офіси, організація вишуканих випускних вечорів або інших заходів. Цим займаються відносно невеликі фірми.

3. Індивідуальний кейтеринг. Це один із найпростіших його різновидів, при якому приготування страв відбувається в закладі замовника, під його контролем. Головна перевага цього сектору закладена так, що компанії працюють, але у фінансовому плані не несуть жодних витрат на будівництво, оренду приміщень, придбання необхідного устаткування, що є великою перевагою для підприємців-початківців.

4. Роз'їзний кейтеринг. Форма обслуговування, яка здійснюється шляхом доставки напівфабрикатів до офісів, знімальних майданчиків тощо, де на місці призначення вже проходить кінцеву обробку та реалізується. Найрозповсюдженим прикладом такого обслуговування виступає торгівля з автомобілю.

5. Роздрібний кейтеринг. Проводиться за допомогою продажу їжі у кінотеатрах, на стадіонах й інших місцях великого скупчення людей. Як і попередні, цей вид поєднує у собі виробничу, транспортну й торгівельну складові.

Послуги кейтерингу набули розвитку в усьому світі. Зокрема, це стосується країн Європи. У цьому аспекті заслуговує на увагу досвід Іспанії та Великобританії [3]. Серед визнаних представників кейтерингового обслуговування Великобританії можна відмітити наступні фірми:

1. Casablanca Catering Hire. Заснована в 2009 році й наразі одна з найбільших і найактивніших компаній Лондона, що надає послуги кейтерингу. Вона не лише займається наданням гастрономічних послуг, але й пропонує прокат технологічного обладнання. Заклади мережі працюють по всьому місту та мають спеціальні виставкові зали.

2. Humdingers. Ця компанія працює в Лондоні вже протягом шістнадцяти років. Її засновник Роберт Ханнінгер у минулому працював у найкращих ресторанах Лондона. Він мріяв розширити свій цільовий ринок, заснувавши кейтерингову компанію, що охоплює заходи всіх типів від одружень до зйомок на місцевості. За останні роки вони працювали з кількома успішними брендами, включаючи Vogue і Amazon.

3. Rhubarb Hospitality. Одна з провідних компаній громадського харчування з досвідом роботи понад 20 років, яка відома своїм міжнародним охопленням і ексклюзивними закладами. У Лондоні вони керують культовими майданчиками, такими як Sky Garden і Royal Albert Hall.

4. Spook. Обслуговує найвідоміші світові бренди в історичних місцях по всій Великобританії та позиціонує себе сучасною гостинною компанією з широким охопленням у соціальних мережах.

5. NAOMI'S Catering. За межами столиці, у другому за величиною місті Англії, Бірмінгемі, ресторан «NAOMI's Catering» широко відомий своєю багатю карибською та континентальною кухнею ф'южн. Це знана компанія,

яка організовує такі події, як весілля, ювілеї та корпоративні заходи. На їх думку: «Жодна робота не буває занадто великою або занадто малою».

В Іспанії серед відомих кейтерингових закладів громадського обслуговування відмітимо такі фірми як:

1. Life Gourmet. Компанія розміщена у столиці Іспанії Мадриді та надає достатньо великий спектр послуг. Її партнерами є знані в усьому світі Teatro Real, Casa de América, Castillo de Viñuelas та ABC Serrano. Заклад спроможний обслуговувати до 5000 клієнтів.

2. L'Esclusivitat. Кейтерингова компанія, що надає свої послуги для корпоративних заходів, зустрічей, обідів для керівників, залів засідань та офісних обідів, адаптованих до потреб організатора у Барселоні. Серед найбільших брендів, що обрали їх вишукані страви стали Porsche та Microsoft.

3. Gourmet Catering & Espacios. Компанія провадить свою бізнесову діяльність у Валенсії, третьому за величиною місті країни. Враховуючи географічне місце розташування, крім традиційних високоякісних послуг громадського харчування вони займаються обслуговування міжнародних конференцій та спортивних заходів.

4. Alameda Catering. Компанія користується великим попитом за свої послуги кейтерингу в місті Гранада завдяки своїй зірковій репутації проведення понад 200 заходів на рік для різних клієнтів. Надають традиційні послуги гастрономії та пропонуються базові послуги з організації подій з чисельністю від сотень до тисяч людей.

5. S'algar Catering. Фірма обрала свою нішу у сфері кейтерингу. Організація заходів відбувається на острові Менорка. Зокрема її рекомендують для обслуговування як невеликих заходів, наприклад групова вечеря, так і для одружень. Замовлення подій відбувається через соціальні мережі та мобільні застосунки.

Висновки. Їжа завжди була вирішальним аспектом для існування людського виду. Людина потребує їжу так само, як і будь-який живий організм. Але процес вживання їжі має своє особливе задоволення. Розвиток гастрономічної справи показав, що кейтеринг або так зване «виїзне» обслуговування має перспективи розвитку не лише в теперішній час, але й в майбутньому, для чого його ефективність має підвищуватися.

Неможливо не відмітити, що значною перевагою кейтерингу над рештою типів обслуговування є те, що гастрономічні заклади, окрім їжі, надають також послуги з обслуговування, неймовірною атмосферою, представленими зручностями, романтикою, відпочинком. Вітчизняний кейтеринг є ще достатньо молодим. Використання досвіду успішних іноземних компаній дасть змогу кейтерингу постійно покращуватися та розвиватися, адже з часом змінюються тренди і тенденції, попит на той чи інший вид послуг, що стимулює будь-якого фахівця цієї сфери відповідати вимогам часу, аби залишатися успішним й надалі.

Список літературних джерел

1. Топ-5 кейтерингових компаній України. 2018. URL :

<https://ckp.in.ua/lifestyle/19603>

2. Смирнов І. Г. Логістика комерційного й соціального кейтерингу: міжнародний та український вимір / І. Г. Смирнов // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. – 2013. – № 5-6. – С. 5–11. URL : [http://zt.knteu.kiev.ua/files/2013/5-6\(70-71\)/uazt_2013_5-6_3.pdf](http://zt.knteu.kiev.ua/files/2013/5-6(70-71)/uazt_2013_5-6_3.pdf)

3. Top 5 event suppliers for catering in the UK and Spain, 2023. URL : <https://eventscase.com/blog/top-5-event-suppliers-for-catering-in-the-uk-and-spain>

4. Бишовець Л. Г., Куракін О. Б., Крижанівський А. І. Інноваційні технології обслуговування в сучасному ресторанному бізнесі. Харків : Новий курс. Харків, 2020. С. 53–58

5. Робота компанії «Фігаро-Кейтеринг» в умовах війни. Заява керівництва компанії, 2022. – Режим доступу : <https://www.unn.com.ua/uk/news/1991354-robota-kompaniyi-figaro-keytering-v-umovakh-viyuni-zayava-kerivnitstva-kompaniyi>