

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГУ

Зосімова В.Р., здобувач вищої освіти,

Миколаївський національний аграрний університет

Досить часто люди зустрічаються з потребою провести виїзний фуршет, корпоратив чи просто відсвяткувати урочисту подію за межами ресторану або іншого закладу громадського харчування. І тоді на допомогу приходять кейтеринг.

У нормативних документах, які регулюють діяльність у сфері ресторанного господарства, не наведено визначення кейтерингу, не закріплені основні вимоги до закладів ресторанного господарства, які надають

послуги виїзного рес-торанного обслуговування. Поняття «кейтеринг» згадується в ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». У стандарті кейтеринг включено до групи 4.4 «Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях». У стандарті ресторан за спеціальними замовленнями (catering) трактується як заклад ресторанного господарства, призначений готувати і постачати готову їжу та організувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями. Також у стандарті зазначено, що такі заклади можуть обслуговувати банкетні, фірмові прийоми, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі, під тентами тощо. Таким чином, у стандарті кейтеринг визначено як окремий вид підприємства ресторанного господарства, а не як додаткову послугу закладу.

Кейтеринг-послуги поділяються на дві категорії: індивідуальне та корпоративне обслуговування. Цільовою аудиторією цієї послуги є індивідуальні та корпоративні споживачі. Корпоративні споживачі проводять конференції, прийоми, семінари, а індивідуальні - замовляють організацію сімейних банкетів, весільних свят та вечірок.

Зараз кейтеринг— це ціла індустрія. Розроблено систематизовану класифікацію кейтерингу за такими ознаками, як місце надання кейтерингових послуг; контингент замовників; вид підприємства; ціновий сегмент; місце приготування страв; вид заходів; тип наданих послуг; повнота наданих послуг. Виділяють кілька видів кейтерингу: приготування їжі в приміщенні; приготування їжі поза приміщенням (виїзне ресторанне обслуговування); контракт на поставку (доставка в офіс); соціальний кейтеринг; роздрібний продаж готової кулінарної продукції; VIP-кейтеринг; кейтеринг напоїв та коктейлів (виїзний бар).

Незважаючи на активний розвиток ринку кейтерингу в Україні, далеко не всі компанії схильні до замовлення подібного роду послуг. Незважаючи ні на що, послуги кейтерингу є досить перспективними. Щорічно кількість

компаній, які надають ці послуги, зростає, а ті компанії, що працюють на ринку, збільшують обороти.

Незалежно від цього, яким буде коло запрошених людей: чи це колеги у бізнесі чи найближчі люди, послуга кейтерингу надає клієнтам чудове і реальне свято, дозволяє забути про всіх їхні негаразди і турботи. Перше, і найголовніше в кейтерингу - це шикарно оформлений банкетний стіл, що супроводжується якісним сервісом. Є така закономірність: якщо ресторан вирішив надавати послуги кейтерингу, він буде постійно удосконалювати всі робочі моменти: оновлювати і доповнювати меню, і навіть вносити поправки в обслуговування гостей.

Таким чином, як видно з вище-викладеного, організація і розвиток кейтерингової діяльності в Україні набирає обертів та вдосконалюється. Сфера ресторанного бізнесу у нашій країні рухається вперед, підкоряючись економічним законам попиту та пропозиції, а також конкуренції за споживача.

Список використаних джерел

1. Кононенко Т.П. Сучасний кейтеринг та обладнання/ Т.П.Кононенко, В.О.Єфімова// Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб.наук.пр.– Харків: ХДУХТ, 2006.– Вип.2(4).– С.264–270.
2. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи/ З.Т.Ратова, А.В.Попеляр [Електронний ресурс].– Режим доступу: <http://intkonf.org/ratova-zt-popelyar-av-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovah-ekonomichnoyi-krizi>.
3. Смирнов І.Г. Ресторанна логістика: міжнародний та український аспекти/ І.Г.Смирнов// Зовнішня торгівля: право та економіка.– 2009.– No 4(45).– С.4–18.

Науковий керівник – Мельник І.О., канд. екон. наук, доцент, кафедра економіки підприємств, Миколаївський національний аграрний університет