ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КЕЙТЕРИНГУ В УКРАЇНІ

Фурса М.В.
*Науковий керівник – **Давидова О.Ю., канд. техн. наук, доцент***

Кейтеринг (Catering) – один із сучасних та найефективніших напрямів розвитку ресторанного господарства, диверсифікації його основного бізнесу, який характеризується широкою комерційною орієнтацією.

Кейтеринг – це виїзне ресторанне обслуговування у будь-якому приміщенні, на відкритій місцевості, на пароплавах тощо.

Ринок кейтерингових послуг швидко зростає і представлений великою кількістю спеціалізованих кейтерингових компаній, відділами кейтеринга при ресторанах та іноземними компаніями. Вони є як українського, так і закордонного походження. Національні компанії, у свою чергу, представлені як підрозділами ресторанного господарства, так і окремими самостійними фірмами.

Підприємці по-різному підходять до рішення щодо створення кейтерингових компаній. Але в більшості випадків як базове вони використовують свої ресторани і кафе, в яких виокремлюються окремі підрозділи для виїзних послуг. Так починала працювати кейтерингова кампанія «Шинок у Покрову і Гоги».

Першою вітчизняною кейтеринговою компанією є «Обід-доставка», що утворена в 1995 р. та пізніше перейменована на «Український смак». У ці роки почали з'являтися і інші кейтерингові компанії, але цей бізнес так і не знайшов належного розвитку через високі ціни послуг, що пропонували перші кейтерьє.

Нещодавно кейтеринг в України був новим напрямом ресторанного бізнесу, але на сьогоднішній день він швидко розвивається, відпрацьовує прийоми співпраці зі споживачами, розширює перелік послуг, що надаються. Так, у Києві виїзним обслуговуванням займаються понад 30 компаній, зокрема «Гетьман-фуршет», «Royal catering service», «Arizona catering service», «Шинок у Покрову і Гоги», «Бізнес-кейтеринг», які надають високоякісний кейтернг. Ці компанії упевнено завойовують нові позиції, доводячи всім, що будь-якою справою повинні займатися висококваліфіковані професіонали, що є передумовою стабільності та успіху.

У вузькій спеціалізації окремо необхідно відзначити про функціонування в Україні спеціалізованих кейтерингових компаній, які працюють у певному вузькому напрямі. Прикладом таких компаній є «Київ кейтеринг», що організовує харчування на бортах літаків («Міжнародні авіалінії України», «Аеросвіт», авіакомпанії країн СНГ, чартерні

рейси), суші-бар «Суші-Експрес», що спеціалізується виключно на японській кухні, також, сигарний будинок «Фортуна» представляє новий для України сервіс – сигарний кейтеринг.

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.

Обслуговування споживачів може здійснюватися як у залі ресторану, так і в конференц-залах, холах. Виїзне обслуговування передбачає обслуговування та організацію на природі барбекю, пікніків тощо. У разі організації пікніка на природі більшість підприємств ресторанного сервісу готують страви на власних доготівельних цехах, а потім доставляють замовлення до місця проведення заходу. На пікніках користуються популярністю страви, які готують на місці, – барбекю, юшка з риби тощо.

Для організації кейтерингового обслуговування ресторани мають у своєму розпорядженні різне устаткування й аксесуари: меблі, столовий посуд, столові набори, столову білизну, форму для офіціантів, намети, матеріали для прикрашення приміщення, транспорт. Набір обладнання складається з ізотермічних контейнерів для перевезення перших і других страв, гарячих або холодних напоїв, візків для перевезення цих контейнерів та контейнерів із полікарбонату, у яких знаходяться склянки і чашки. Із холодильного устаткування використовуються холодильні шафи, скрині.

Головна складність кейтерингового обслуговування -- неможливість передбачити побажання замовника. Кожний споживач бажає отримати абсолютно особливе проведення свята, неповторні меблі, оригінальний посуд тощо. З цією метою кейтерингові компанії, які не можуть забезпечити захід своїм обладнанням, звертаються до послуг фірм, що здають в оренду необхідне устаткування та аксесуари.

Вартість надання кейтерингових послуг складається із вартості оренди за приміщення, у разі відсутності власного залу, вартості продуктів та їх приготування - приблизно 40% вартості заходу, решта витрат залежить від кількості та якості посуду, орендованих меблів, кількості та кваліфікації обслуговуючого персоналу, а також місця, куди доставляються продукти, тобто транспортні витрати.

Таким чином, кейтеринг є перспективним напрямом діяльності ресторанного бізнесу та дає можливість рестораторам забезпечити стабільність та успішність функціонування організації на ринку ресторанних послуг.