

СУЧАСНІ ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ БЕНКЕТУ-ВЕСІЛЛЯ

Сучасні тренди весільного бенкету відображають зміни у перевагах молодят, а також впливу соціокультурних факторів та технологій. Організація бенкету-весілля є дуже складним процесом, який має багато етапів. Для цього повинен бути високий рівень планування, координації та творчого підходу. Весілля є урочистим та масштабним заходом та поєднує в собі елементи гастрономічного обслуговування, оформлення естетичної складової, культурного сценарію та емоційного досвіду, який формує загальне враження від події. Зараз сфера гостинності стикається з персоналізацією, інноваціями у сфері обслуговування, а також важливістю врахування етичних, екологічних та культурних особливостей. Наразі дуже зростає попит на індивідуальність заходу та замовники чекають на унікальний та незабутній досвід.

Одним з найважливіших нюансів в успішному обслуговуванні бенкету є вибір форми проведення заходу. Серед найпоширеніших залишається класичний бенкет із повним обслуговуванням офіціантами, з фуршетом, кейтерингом або також використовуються змішані формати. При виборі враховуються побажання молодят, бюджет та локації. З урахуванням недавніх подій, таких як пандемія, багато пар вибирають організацію більш інтимні та нечисленні заходів, що дозволяє зосередитися на близьких людях і створити глибшу атмосферу значущості.

Сучасні кейтерингові компанії часто пропонують послуги «під ключ», які включають дизайн самого простору, флористичну частину, музичний супровід, фотозони тощо. Ще дуже важливим є продумане та чітко сформоване меню, розсадка гостей та розрахунок таймінгу подачі страв. За даними сучасних

спостережень, споживачі все більше надають перевагу локальним продуктам, сезонному меню та наявності вегетаріанських опцій. Це також впливає на формування нових стандартів для закладів харчування.

Молодята прагнуть зробити свій весільний бенкет унікальним і таким, що відображає їх індивідуальність, що може бути виражене через тематичне оформлення, яке відповідає інтересам пари, персоналізовані меню, що включають улюблені страви та напої, індивідуально розроблені елементи декору та запрошень. Молодята все частіше обирають унікальні кулінарні пропозиції, що відображають їх культурне коріння або подорожі. То можуть бути тематичні меню, що включають страви з різних країн, включення традицій кухні, наприклад, «family style» сервірування, де страви подаються великими порціями для спільного вживання.

Традиційні банкети з офіційними гуляннями поступаються місцем більш невимушеним форматам, як коктейльні вечірки, де закуски подаються протягом усього заходу, фуд-корт з різноманітністю кухні, що дозволяють гостям вибирати страви на свій смак, пікніки або барбекю на відкритому повітрі. Включення інтерактивних аспектів збільшує залучення гостей через фотобудки із цікавими реквізитами, станції для дегустації напоїв, коктейльні бари з діджеєм, ігри та конкурси, які сприяють взаємодії між гостями.

Великі зміни в процес організації банкету внесла цифровізація. Зараз люди використовують системи онлайн-бронювання, різні мобільні застосунки для гостей, віртуальні тури локаціями та цифрові запрошення. Також дуже популярним стало використання дронів для зйомки заходу, віртуальні та доповнені реальності, щоб надати можливість гостям отримати новий досвід, онлайн-трансляції для учасників, які не можуть бути присутніми на весіллі. Це стало звичними інструментами для наречених і організаторів весілля. Ще однією додатковим питанням з боку організації стала екологічна відповідальність. Стійке та екологічне планування стає все більш популярним через використання місцевих продуктів та сезонних інгредієнтів, декор із перероблених чи натуральних матеріалів, мінімізацію пластикових виробів на

заході. Також стає популярним святкування на природі, й особливо закордоном. Серед трендів цього року – оренда вілли для весілля, з великою кількістю зелені, таке місце виглядає елегантно, романтично та атмосферно. Весілля стає поєднанням розкоші, природи та традицій.

Не менш важливою є ретельна підготовка персоналу. Високий рівень обслуговування може бути лише у тому випадку, коли кожен член команди – від адміністратора до офіціанта – повністю розуміє свої обов’язки, має відповідний рівень кваліфікації, пройшов попередній інструктаж та вміє працювати в команді. Обов’язкова наявність чіткого прописаного та обговореного сценарію, таймінгу, координатора та комунікації між усіма учасниками забезпечує злагодженість дій і зменшує ризик помилок. Також зростає роль та важливість маркетингу весільних послуг. Реклама в соціальних мережах, співпраця з блогерами, створення онлайн-портфоліо – це ті дії, які допомагають ресторанам і кейтеринговим компаніям заявляти про себе та залучити цільову аудиторію, адже саме на ці організаційні аспекти зараз звертають увагу молодята.

Таким чином, сучасні тренди весільного банкету підкреслюють важливість особистих переваг, екологічної відповідальності та інноваційних підходів до організації заходів. Підхід до планування весілля стає більш креативним та індивідуальним, що дозволяє кожній урочистості стати унікальним та незабутнім. Сучасне обслуговування банкету-весілля все частіше виходить за межі традиційної ресторанної справи й перетворюється на багатокомпонентний проект, де кожна деталь має значення й цінується унікальністю та індивідуальністю. Ефективна організація можлива лише за умов урахування новітніх тенденцій, гнучкості сервісу та професіоналізму персоналу.

Список використаних джерел:

1. Весільні тренди 2023: декор на весілля та інші модні тенденції. URL : <https://hotwed.com.ua/statti/others/vesilni-trendy-2023-dekor-na-vesillya-tainshi->

modni-tendentsiyi (дата звернення: 20.10.2025).

2. 12 найцікавіших весільних трендів 2025 року. URL :
<https://vogue.ua/article/wedding/Brend/golovni-vesilni-trendi-2025-roku-57788.html>
(дата звернення: 20.10.2025).