

УДК 640.43

Лисенко А.В.¹

Кукліна Т.С.²

¹ студ. гр. МТЕ-429 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. екон. наук., доц. НУ «Запорізька політехніка»

КЕЙТЕРІНГ ЯК СКЛАДОВА БІЗНЕСУ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Кейтерінг – виїзне обслуговування банкетів різних класів та видів: фуршети, барбекю, кава-брейк, шведський стіл та схожі заходи.

Історія українського кейтерінга триває понад 10 років. Раніше це була не затребувана послуга, користувалися тільки для замовлення обідів в бізнес-центри, для годування пасажирів під час польоту та фуршети на орендованій замовником території. На теперішній час в українському господарстві ця галузь має попит.

Кейтерінгові компанії пропонують декілька видів цієї послуги, а саме:

1. VIP-кейтерінг - це організація виїзних банкетів на територію замовника. У штаті багатопрофільні та висококваліфіковані кухарі та офіціанти, які мають великий досвід. Господарь сам може спостерігати за приготуванням власних страв. Цей штат справжніх професіоналів буде спостерігати замовника в його турне, за необхідності.

2. Виїзне обслуговування (просто неба) – надає багатий вибір послуг, їм користується безліч фірм та брендів при відкритті нового підприємства, магазину, виставки, офісу та подібне.

3. Обслуговування свята в орендованому приміщенні.

4. Коктейлів та напоїв – це сучасний вид кейтерінгу, для нього не потрібно додаткових меблів, кухонних знарядь. Офіціанти розносять безліч різноманітних напоїв та закусок на підносах.

Ресторанний бізнес перспективний, так як ця платформа знаходиться в стадії розвитку і більшість закладів знаходяться на межі просування. Так як все насправді дуже перспективними (будь-то готель, фітнес-клуб, СПА та інші місця відпочинку з обслуговуванням), не скасовує наявність хороших ресторанів, барів, кав'ярень лаундж барів. Не дивлячись на те, що Україна славиться не ресторанами або заклад громадського харчування, але саме ця галузь почала активно розвиватися.

Для проведення заходу з послугою кейтерінг, потрібно зв'язатися с кейтерьє та обговорити наступні питання: клас заходу, меню (воно корегується під замовника та розраховується порційно), декор. Після утвердження цих факторів буде впливати кількість обслуговуючого персоналу, різноманітність страв та форма свята. Професіональні фахівці

зроблять звичайне свято на VIP рівні.

Важливу роль грає правильно підібране меню, його кількість та різноманітність. Все повинно бути зроблено за смаками замовника, а порційність розраховує кертерсьє. Заздалегідь потрібно уточнити послідовність винесення страв, закусок, алкогольних та безалкогольних напоїв та солодошів. Все повинно бути прораховано на кількість запрошених.

За такою схемою працюють і заклади у ресторанному господарстві. Банкети, фуршети починаються з розмови з адміністратором з приводу всіх питань та розрахунку меню.

Проблемою ресторанного господарства є велика конкуренція. Щомісячно відчиняються нові заклади та пропонують сучасні послуги, але цей ринок з'їдає та навіть не дає змогу показати себе. Кейтеринг пропонує багато закладів, які мають середній та високий рівень, але не всі є конкурентоздатними. Виїзне обслуговування в Україні користується попитом серед VIP-заходів та корпоративних свят. Все одноманітне конкурує з одноманітним. Потрібно розвивати та приносити у цю галузь щось нове, те, що не бачила країна. Новий продукт треба спочатку вивчити, а потім вже користуватися. Одноманітність, плагіат – супутники ресторанного господарства. Через брак знань все схоже та не має чогось живого, нового. Ось виявлено ще один недолік – неосвіченість.

Досить молода галузь бізнесу має вже багато мінусів, а з неї можна зробити корисний ринковий продукт, який буде приносити прибуток. Отже, корегування всіх недоліків, постійний абгрейт власних знань та вмінь, застосування їх на практиці, пошук нових ідей – зроблять українське ресторанне господарство лідером на Європейському рівні. Саме усунення вад та прогресивний розвиток власних набутків буде рухати галузь вгору.