

СУТНІСТЬ КЕЙТЕРИНГУ ТА КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ

Головко К., студентка

Керівник: *Чичкалюк Т.О., к.е.н., доцент*
Миколаївський міжрегіональний інститут
розвитку людини ВНЗ «Університет
"Україна"» м. Миколаїв

Актуальність дослідження обумовлена тим, що кейтерінг набуває все більшого розвитку як в Україні, так і в інших державах світу. Актуальність кейтерінгу в нашій країні обумовлена не лише його іноземним походженням, але і вражаючою простотою, оскільки він дозволяє прикрасити будь-яку виїзну подію незалежно від місця, сезону та інших показників.

Дослідженням кейтерінгу займалися такі вчені: Д. Алексєєв «Ресторан за інтересами», В. Барановський «Ресторанний бізнес», І. Волкова «Ресторанний бізнес», В. Железнев «Організація свят», К. Жиганов «Послуги ресторанів», К. Погодін «Кейтеринг».

Кейтерінг у нашій країні почав розвиватися в 90-х роках минулого сторіччя. На зламі століть послугами кейтерінгу стали широко користуватися промисловці й торговці: відкриття підприємств, святкування з приводу підписання угод, з метою реклами. Відродження традицій кейтерінгу пов'язане з тим, що виїзні заходи, настільки популярні в усьому світі, входять у практику й у наших співвітчизників.

Термін кейтерінг (catering) у перекладі з англійської означає громадське харчування. Cater - що буквально значить "обслуговування клієнта", "поставка провізії", "прагнення принести задоволення". Цим словом називали працівника або фірму, що поставляють продукти харчування, напої, посуд і все необхідне для якого-небудь свята чи суспільного заходу.

Започаткував кейтерінг (виїзне ресторанне обслуговування) Франсуа Ватель, який організовував бенкети і розваги при дворі Людовіка XIV.

У наш час в основному на ринку діють дрібні фірми, або відповідні служби при ресторанах. До того ж, на сьогоднішній день

жодна українська компанія не готова надавати повний спектр кейтерінгових послуг: доставляти обіди в офіси, годувати штати великих компаній, організовувати банкети й фуршети, а також постачати харчування пасажиром літаків.

У закордонних країнах кейтерінг давно вже став самостійним видом бізнесу.

Як правило, компанії обслуговують:

1. офіційні банкети, які лідери країни дають на честь високих гостей;
2. посольські прийоми й банкети з нагоди національних свят;
3. банкети, організовані суспільними, партійними, науковими й діловими колами з нагоди закінчення різних конфесій, нарад і виставок, презентацій фірм, проектів;
4. святкування, які влаштовуються керівництвом фірми для своїх співробітників;
5. весілля, приватні вечірки.

Сьогодні в практику ресторанного бізнесу в Україні все більше входить кейтерінг. Після 2000 року на українському ринку з'явилися компанії Royal Catering, «Бізнес-Кейтеринг», представник міжнародної компанії «Дуссман-Україна», «Два Гусаки», «Український Смак», «Бон Апетит» та ін.

Кейтерінг – це насамперед виїзне ресторанне обслуговування на замовлення підприємств і приватних осіб. Це може бути доставка обідів до офісу, організація фуршету на прес-конференції, банкета після презентації, барбекю на природі або скромна вечеря в мисливському будиночку. Основна відмінність кейтерінгового й традиційного ресторанного бізнесу у тому, що до ресторану відвідувачі приходять, а у випадку кейтерінгу ресторан сам приїжджає до клієнта в домовлений час.

Кейтерінг сьогодні - одна з найяскравіших, багатогранних і найдинамічніших у своєму розвитку галузей ресторанного бізнесу. Його відмінні риси: виняткова мобільність, безкінечна різноманітність кухні і комплексність послуг.

Мобільність - суть кейтерінгу (виїзного ресторану). Тепер ресторан сам приходить до клієнта - в будь-яке місце і точно в призначений час.

Кейтерінг відкидає ідею національної кухні і "одного меню на всі випадки життя", їй на зміну прийшла концепція "всі кухні світу на одному столі".

Одна з останніх тенденцій в кейтерінгу - концептуальні заходи, де кухня, оформлення інтер'єру, музичний супровід і навіть запахи підпорядковані єдиному стилю.

Кейтерінг в Україні почав розвиватися в 90-х роках минулого сторіччя і с кожним роком набуває все більш актуального значення. Кейтерінг – це насамперед виїзне ресторанне обслуговування на замовлення підприємств і приватних осіб. Його відмінні риси: виняткова мобільність, безкінечна різноманітність кухні і комплексність послуг.

Література:

1. Алексєєв Д. Ресторан за інтересами // Журнал "Ресторанні відомості", №101, 2006. – С. 12-14.
2. Барановський В. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. – РнД.: Фенікс, 2005. – 220 с.
3. Волкова І., Миропольський Я.І., Мумрікова Г.М. Ресторанний бізнес. – М: Флінта, 2002. – 184 с.
4. Железнев В. Організація свят. – РнД.: Фенікс, 2004. – 476 с.
5. Жиганов К. Послуги ресторанів // „Готель і ресторан”, 2002, №4. – С. 19-20.
6. Погодин К. Кейтеринг. Практическое руководство для владельцев и управляющих.: М. Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. – 250 с.