

**Валерія СТУДЕНЕЦЬ**

Науковий керівник

канд. екон. наук, доцент Крамарчук С. П.

Тернопільський національний

економічний університет

## **КЕЙТЕРИНГ ЯК ІННОВАЦІЙНА ФОРМА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

У всьому цивілізованому світі ресторанний бізнес є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за оптимальне позиціонування на ринку та найбільш перспективні його сегменти, за пошук нових та утримання постійних клієнтів. Саме тому впровадження в рестораних підприємствах інноваційних напрямів діяльності є таким актуальним. Серед них, зокрема, можна виокремити кейтерингове обслуговування.

Досить мало науковців приділяють увагу дослідженню діяльності підприємств ресторанного господарства з надання кейтерингових послуг. У працях зарубіжних науковців, зокрема, Франсіна Халворсена, висвітлено питання організації виїзного обслуговування. На увагу заслуговують праці вітчизняних науковців та практиків, що визначили основні поняття та види кейтерингових послуг, це, зокрема, В. Гребенюк, К. Погодін, Н. П'ятницька, К. Смирнов, та ін.

Слово «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «public catering» – ресторанне господарство, а також «catering trade» - ресторанний бізнес. Так, на думку П'ятницької Н. суть кейтерингового обслуговування полягає в тому, що ресторан за спеціальними замовленнями забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції ресторанного господарства у зазначене місце (додому, в офіс, на робоче місце, в місце відпочинку тощо), а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг [2, с. 25].

Кейтерингове обслуговування з'явилося на українському ринку в 90-х роках минулого сторіччя. Однією з перших, хто представив на ринку таку форму обслуговування, була компанія «Гетьман-Фуршет». За словами фахівців «Гетьман-Фуршет», у перші роки клієнтська база практично повністю складалася з іноземців — більшість українців навіть не знали такого слова, як «кейтеринг». Сьогодні ж, за оцінками фахівців, серед замовників приблизно порівну українців та іноземців.

Кількість кейтерів у нашій країні з кожним роком збільшується. Вітчизняні кейтерингові фірми поділяються на дві групи: ті, що працюють при ресторані, і самостійні. Практично всі ресторани мережі мають власні кейтерингові агенції. Виїзним обслуговуванням займаються навіть збиткові ресторани, які у такий спосіб намагаються врятувати бізнес. Лідером українського ринку кейтерингу в даний час є компанія «Best Events Catering». Також серед лідерів слід зазначити кейтерингові компанії: «Figaro», «VIP-кейтеринг», «Класик». Український ринок кейтерингу переважно сконцентрований у Києві та Львові.

У розвинених країнах спеціалізація кейтерів не так помітна, як в Україні. Великі агенції не лише надають усі види кейтерингових послуг, а й постійно розширюють їх асортимент. Іноземний кейтеринг давно вийшов за межі

організації виїзного ресторанного обслуговування. За кордоном надають клієнтам окремі послуги, що входять до кейтерингового обслуговування — наприклад, прибирання офісних приміщень, надання офіціантів, кухарів, ведучих, перекладачів, кур'єрів, секретарів тощо. Окремо можна замовити послуги логістів і транспортників. Така гнучкість дала змогу розширити коло клієнтів: ними стали не лише процвітаючі підприємства й організації, а й лікарні, школи, ліцеї, дитячі дошкільні заклади притулки для старих. У світовій практиці виділяють такі види кейтерингу [1, с. 56-58]:

- Кейтеринг у приміщенні (стаціонарне обслуговування) – передбачає, що підприємець володіє або орендує приміщення. Цей вид бізнесу застосовується при організації щоденного харчування підприємств, компаній, офісних центрів.

- Кейтеринг поза приміщенням, що відноситься до найдинамічніших видів громадського харчування, передбачає, що в підприємства є окремі пункти з приготування харчових продуктів, звідки приготовлена їжа доставляється в місце, яке визначає клієнт.

- Індивідуальний (соціальний) кейтеринг – належить до найпростіших його видів, коли приготування страв виконується в приміщенні замовника та під його контролем, включаючи прибирання приміщення.

- Роздрібний продаж – це продаж продуктів на стадіонах, у кінотеатрах та інших приміщеннях з великим скупченням людей. Цей вид кейтерингу, як й інші, також передбачає поєднання його виробничої (виготовлення продукції) транспортної (доставка в місця продажу) та торгівельної (реалізація) складників.

- VIP-кейтеринг передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням високо кваліфікованих кухарів, офіціантів, барменів. Включені виїзні роботи з замовником в тривале турне.

Дослідження свідчать, що в Європі кейтеринг випереджає навіть широко поширені фаст-фуди, на частку яких припадає 31% від обсягу ринку послуг «харчування поза домом», частка ресторанів становить лише 9% [2, с. 117].

На нашу думку, кейтеринг, нині є одним із найбільш динамічних секторів ресторанного бізнесу в Україні. Практика ресторанної галузі показує, що вартість повносервісного обслуговування є досить високою, але воно себе оправдовує. Крім того, закордонні дослідники акцентують увагу на тому, що успіх діяльності кейтерингової компанії залежить насамперед від правильного підбору та підготовки висококваліфікованих кадрів, що є проблемою для ринку праці в Україні.

### **Список використаних джерел**

1. Головка О. М. *Організація готельного господарства: навч. посіб.* / О.М. Головка. – К.: Центр навчальної літератури, 2013. – 410 с.
2. *Погодин К. С. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть: учебник* / Погодин К. – Санкт-Петербург: Питер, 2014. – 210 с.
3. *П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник* / П'ятницька Н. – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 584 с.