

УДК 640.2

Івашина Л.Л.

кандидат технічних наук,

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Черкаського державного технологічного університету

ПЕРСПЕКТИВИ ТА ПРОБЛЕМИ КЕЙТЕРИНГУ В УКРАЇНІ

PROSPECTS AND PROBLEMS OF CATERING IN UKRAINE

АНОТАЦІЯ

У статті досліджено сучасні особливості та актуальні проблеми розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Доведено, що кейтерингові послуги дають змогу забезпечити широкий спектр послуг ресторану. Представлено класифікацію кейтерингу. Розглянуто основні види кейтерингу. Проаналізовано переваги та недоліки застосування кейтерингу.

Ключові слова: кейтеринг, класифікація, обслуговування, послуга, заклади ресторанного господарства.

АННОТАЦИЯ

В статье исследованы современные особенности и актуальные проблемы развития кейтеринга как инновационной формы ресторанного бизнеса. Доказано, что кейтеринговые услуги дают возможность обеспечить широкий спектр услуг ресторана. Представлена классификация кейтеринга. Рассмотрены основные виды кейтеринга. Проанализированы преимущества и недостатки использования кейтеринга.

Ключевые слова: кейтеринг, классификация, обслуживание, услуга, заведения ресторанного хозяйства.

ANNOTATION

The article deals with modern peculiarities and actual problems of catering development as innovative form of restaurant business. It has been proved that catering services give an opportunity to provide a wide range of restaurant services. Catering classification has been presented. Main types of catering have been studied. Advantages and disadvantages of catering use has been analyzed.

Key words: catering, classification, service, restaurant business facilities.

Постановка проблеми. Сьогодні кількість закладів ресторанного господарства збільшується не тільки у великих містах, але й по всій Україні. Зростає рівень життя населення, збільшуються доходи, а це свідчить про збільшення числа потенційних клієнтів ресторанів.

У ресторанному бізнесі триває жорстока боротьба за споживача. Конкурентоспроможному підприємству варто постійно впроваджувати новітні прогресивні технології, підвищувати рівень обслуговування, надавати нові ексклюзивні послуги тощо. Досить актуальним останнім часом стало використання західних технологій, щоб зацікавити споживача та отримати соціальний або економічний результат. Тож у наше суспільство ввійшло поняття «кейтеринг», яке закріпилося та стрімко набирає обертів і перспектив.

Сьогодні український ринок кейтеринг-послуг досить нестабільний. З одного боку, існує багато ресторанів і кафе, які простоюють у ранкові та денні години (або в певні сезони) і не мають при цьому ні можливостей (автопарк, реклама, фахівці), ні бажання організо-

увати власну службу кейтерингу. З другого боку, керівництво багатьох фірм та організацій бажає забезпечити своїх співробітників доставкою гарячих обідів. Між цими двома ланками одного ланцюга не вистачає активних людей, які могли би здійснити функцію доставки, займаючись рекламою, пошуками клієнтів та іншими організаційними питаннями.

Аналіз останніх досліджень та публікацій.

Дослідженням кейтеринг-послуг, особливостей його розвитку і принципів взаємодії з іншими сферами послуг займалось багато зарубіжних та вітчизняних вчених, таких як Ф. Халворсен, Ф. Бастіа, Р. Браймер, Дж. Р. Уокер, В.П. Гребенюк, К. Погодін, І. Смирнов, А. Рум'янцева, Н. П'ятницька, В. Архіпов та інші [1–4]. Варто відзначити, що наукових публікацій за результатами досліджень кейтерингових послуг та їхньої якості з огляду на вітчизняні особливості досить мало. Це зумовило актуальність цієї теми.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Існує широкий спектр питань, які потребують додаткового вивчення, щодо особливостей розвитку кейтерингу в Україні як нової форми ресторанного господарства. Все нове завжди привертає увагу не тільки споживачів, але і виробників послуг, які турбуються про споживача, його потреби і бажання. З огляду на незначну кількість досліджень цього питання виникла потреба у дослідженні розвитку кейтерингу як нової форми ресторанного господарства, що і визначило мету цієї статті.

Метою статті є теоретичне обґрунтування сутності кейтерингу, аналіз проблем та перспектив розвитку кейтерингу в Україні.

Виклад основного матеріалу дослідження. Кейтеринг – один із секторів, що динамічно розвивається у галузі ресторанного господарства. По суті це організація офісних обідів – на місці або з доставкою на підприємство.

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 [5]. Суть кейтерингового обслуговування полягає в тому, що ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції ресторан-

ного 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.

У нормативних документах, які регулюють діяльність у сфері ресторанного господарства, не наведено визначення кейтерингу, не закріплені основні вимоги до закладів ресторанного господарства, які надають послуги виїзного ресторанного обслуговування.

Поняття «кейтеринг» згадується в ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». У стандарті кейтеринг включено до групи 4.4 «Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях», яка охоплює такі види підприємств ресторанного господарства, як 4.4.1 (фабрика-заготівельня), 4.4.2 (фабрика-кухня), 4.4.3 (домова кухня), 4.4.4 (ресторан за спеціальними замовленнями (catering)). У стандарті ресторан за спеціальними замовленнями (catering) трактується як заклад ресторанного господарства, призначений готувати і постачати готову їжу та організувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями [6]. Також у стандарті зазначено, що такі заклади можуть обслуговувати банкети, фірмові прийоми, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі, під тентами тощо. Таким чином, у стандарті кейтеринг визначено як окремий вид підприємства ресторанного господарства, а не як додаткову послугу закладу.

Світовий ринок кейтеринг-індустрії почав активно розвиватися у США на початку XX століття під час масштабного будівництва хмарочосів для організації харчування численних робітників. Одночасно ідея отримала швидке поширення як спосіб забезпечення харчування співробітників великих промислових підприємств і офісних працівників бізнес-центрів США і Європи з метою більш ефективної організації робочого дня.

Кейтеринг – досить гнучкий, різносторонній бізнес, який шукає шляхи розвитку в Україні. Починаючи займатися цим бізнесом, необхідно створити торгову марку, з якою у покупця ототожнюватимуться якість послуг і продуктової ряд, що пропонується компанією. Сьогодні можна говорити про стандартизацію послуг, яка регламентує час доставки їжі, про розширене меню, додаткові послуги, систему знижок.

Навіть в умовах економічної кризи збитки у кейтеринговому бізнесі було мало відчутно, адже зараз все більше клієнтів віддають перевагу здоровій їжі, а не напівфабрикатам. Про це свідчить те, що, наприклад, компанія «Confetti events&catering», яка надає кейтерингові послуги, зазначила, що 2009 рік був дуже продуктивним, тобто їхні послуги користувалися популярністю та попитом. Також такі відомі фірми, як «Гетьман фуршет», «Знак якості», «Фігаро кейтеринг», «Best EVENT Catering», «Оріон-кейтеринг», «LF Catering»,

«Magic fountain», «Стелс-Україна» та інші, а на Черкащині – «Джем кейтеринг», «Рудий кінь», «Канапешка», «Італійський дворик» та інші стають все більше популярними.

Корпорація «Compass Group» (Великобританія) по всьому світі надає послуги VIP-кейтерингу, здійснює організацію харчування в аеропортах та організацію соціального харчування (обслуговує 23 армії різних держав).

Практично всі крупні кейтерингові компанії мають власні базові кухні, а також складські та підсобні приміщення, в яких працюють кухарі та інший обслуговуючий персонал сфери ресторанного господарства. У штаті, як правило, є шеф-кухар і менеджер із продажу послуг фірми. Решта персоналу наймається для проведення конкретного заходу.

Зараз кейтеринг – це ціла індустрія. Розроблено систематизовану класифікацію кейтерингу за такими ознаками, як місце надання кейтерингових послуг; контингент замовників; вид підприємства; ціновий сегмент; місце приготування страв; вид заходів; тип наданих послуг; повнота наданих послуг.

Виділяють кілька видів кейтерингу:

- приготування їжі в приміщенні;
- приготування їжі поза приміщенням (виїзне ресторанне обслуговування);
- контракт на поставку (доставка в офіс);
- соціальний кейтеринг;
- роздрібний продаж готової кулінарної продукції;
- VIP-кейтеринг;
- кейтеринг напоїв та коктейлів (виїзний бар).

Кейтеринг у приміщенні (on-premise catering) – один і найпопулярніших видів, він має багато спільного з традиційним ресторанним обслуговуванням. Але крім організації столу клієнтові пропонується відповідним чином обладнане приміщення, яке може бути використане для проведення різних заходів. Зазвичай зали розраховані на прийом від двохсот до декількох тисяч людей. Приміщення для такого виду кейтерингу називаються банкетними залами, а одна з його переваг – усе необхідне устаткування розміщене в будівлі, де проходять прийоми. Тут є в наявності кухня для підготовки і приготування страв, холодильне приміщення для зберігання продуктів, а також місце й устаткування для санітарної обробки. Інша перевага – наявність приміщень для зберігання напоїв, посуду і столових приладів, скатертин і елементів оформлення. Можливість використання інвентарю компанії дає змогу заощадити час для підготовки заходу пов'язане з доставкою, установкою і налаштуванням необхідного обладнання [7].

Кейтеринг поза рестораном (off-premise catering) передбачає обслуговування на території замовника. Особливість цього виду кейтерингу пов'язана з тим, що більшість ресторанів мають невеликі зали і не можуть обслуговувати

велику кількість гостей. Приготування страв здійснюється в ресторані, після чого замовлення доставляють до місця проведення заходу. Ресторан відповідає за якість приготування і доставку блюд, сервіровку, професійне обслуговування, прибирання приміщень і повний розрахунок із замовником після закінчення заходу.

Багато компаній, піклуючись про забезпечення їжею своїх співробітників, звертаються до послуг кейтерингових компаній. У цьому виді кейтерингу також можна виділити три напрями, такі як приготування обідів в офісі клієнта, доставка напівфабрикатів з наступним доведенням страв до готовності і роздачею, доставка готових обідів в одноразовому посуді. Цей вид кейтерингу має назву «контракт на постачання».

Обіди доставляють, як правило, в одноразовому посуді з приладами або в ємностях для подальшої подачі на території покупця. Замовлення необхідно зробити заздалегідь через мережу Інтернет або по телефону не пізніше ніж за 18 годин до передбачуваного часу доставки.

Соціальний кейтеринг – це надання послуг рестораном на території замовника з використанням його устаткування для приготування страв. Замовник і ресторан, що надає послугу соціального кейтерингу, заздалегідь обговорюють дату, меню, особливості сервіровки й обслуговування. В обов'язки ресторану входить також прибирання приміщення після проведення заходу. Послугами соціального кейтерингу користується замовник під час організації сімейної урочистості. При цьому ресторан може надати замовникові згідно з угодою окремі предмети для сервіровки столу й аксесуари.

Роздрібний продаж готової кулінарної продукції – це торгівля продуктами харчування (бутербродами, борошняними кондитерськими виробами, упакованими в целофанову плівку), а також прохолодними напоями під час проведення спортивних змагань, фестивалів, карнавалів.

VIP-кейтеринг передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів та офіціантів. У приміщенні

замовника і під його наглядом здійснюється оброблення продуктів і приготування страв. Ці працівники можуть супроводжувати замовника в його тривалих турне.

Кейтеринг напоїв і коктейлів (виїзний бар). Послуга виїзного бару є активною самостійною ланкою у проведенні святкових заходів, тому вона повноцінно супроводить інші види кейтерингу. Варто відрізнити поняття «коктейльний кейтеринг» від такого виду виїзного ресторанного обслуговування, як «коктейль», хоча їхні корені, безумовно, спільні.

Виїзний бар – це передусім наявність на заході «безпосередньо бару», а саме мобільної збірної конструкції, що дає змогу, де б то не було, організувати повноцінний процес приготування коктейлів. Також мається на увазі робота фахівців (барменів, помічників барменів, офіціантів), наявність барного устаткування, інвентарю, посуду, доставка на місце проведення алкоголю, соків, напоїв, фруктів, льоду тощо – загалом, усього комплексу заходів і засобів, необхідних для приготування в окремо взятому місці (незалежно від наявності приміщення) коктейлів і мікс-дринків [8].

Кейтерингові послуги поділяються на основні та додаткові.

До основних належать приготування та доставка продукції ресторанного господарства, послуги офіціантів, барменів; до додаткових – організація культурного дозвілля та дизайнерська робота під час оформлення приміщень, де буде проводитись запланований бенкет, прибирання приміщення після бенкету.

Ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) виконує роль посередника або повністю бере на себе забезпечення основних і додаткових послуг. У першій ситуації організатор кейтерингового обслуговування дає зацікавленим замовникам координати декількох музичних груп, ведучих вечорів, клоунів, дизайнерів, флористів, фірм, які займаються прокатом теплоходів, весільних аксесуарів та ін. У другій – вони особисто можуть домовлятися про умови надання додаткових послуг та їх оплату, позбавивши замовника від зайвих турбот.

Таблиця 1

Види заходів та асортимент кейтеринг-послуг

Назва заходу	Характеристика послуг
Корпоративні свята, ювілеї фірм	Фуршетне меню. Встановлення звукового та світлового обладнання. Організація шоу-програми Запрошення музичного гурту, артистів, ведучого. Оформлення приміщення. Організація обслуговування. Спецэффекти.
Фуршети після семінарів, виставок, презентацій	Фуршетне меню. Оформлення столів. Організація обслуговування.
Приватні свята	Бенкетне меню. Запрошення ведучого вечора. Встановлення звукового та світлового обладнання. Організація розважальної програми. Оформлення приміщення. Організація обслуговування. Спецэффекти.
Весілля	Спеціальне весільне бенкетне меню. Відповідне оформлення приміщення. Організація обслуговування. Розробка індивідуального сценарію. Послуги ведучого вечора та артистів. Встановлення звукового та світлового обладнання для дискотеки. Спеціальні ефекти та сюрпризи тощо.

Залежно від виду заходів та фінансових можливостей замовника кейтерингова компанія може запропонувати асортимент послуг, перелік яких наведено в табл. 1.

Комплексність кейтерингових послуг прямо пропорційно залежить від фінансових можливостей замовника. Вартість замовлення кейтерингової компанії залежить від:

– рівня кейтерингової фірми (класу та типу базисного закладу);

– кількості гостей (чим більше персон обслуговується на бенкеті, тим дешевше обходиться частування для кожного з гостей). Наприклад, якщо готується вечеря на двох, замовнику доведеться оплатити не тільки вартість вечері, а й послуги офіціанта та водія. У разі масового замовлення ці послуги надаються безкоштовно;

– складності меню, програми (сценарію) проведення свята та переліку додаткових послуг.

Обслуговування на виїзді завжди дорожче, ніж проведення звичайного банкету в ресторані. Адже в цьому разі клієнт оплачує оренду залів, транспорту, гонорари запрошених музикантів і оформлення. Крім того, обсяг замовлення «на виїзді» більший, ніж звичайний середній чек у ресторані. На банкет замовляють кілька холодних і гарячих закусок, салати, кілька видів гарячих страв і десертів. Тому якщо середній чек у ресторані може бути близько 200 грн., то проведення виїзного банкету обійдеться в 300–500 грн. на людину. Іноді, щоб трохи зекономити, клієнтам дозволяють принести спиртне з собою. Витрати на проведення виїзних заходів передбачають і гонорари артистів і музикантів, якщо клієнт хоче бачити «зірок», їх оплата може становити десятки тисяч доларів. Популярним завершенням вечора є феєрверк – теж недешево задоволення. У результаті виїзний банкет на 100 осіб може обійтися замовнику 10–20 тис. доларів і більше. Заробіток кейтерингової компанії при цьому становитиме 30–50% від цієї суми.

Незважаючи на активний розвиток ринку кейтерингу в Україні, далеко не всі компанії схильні до замовлення подібного роду послуг. Результати досліджень свідчать про те, що серед працівників підприємств і комерційних фірм міста Черкаси лише 8% обідають у їдальні кейтерингової фірми, ще 6% замовляють доставку

обідів в офіс на підприємство. Майже п'ята частина працівників обідає в найближчих до офісу їдальнях, кафе, ресторанах, а частина працівників зазначила, що просто приносить їжу з дому (близько 45%).

Незважаючи ні на що, послуги кейтерингу є досить перспективними. Щорічно кількість компаній, які надають ці послуги, зростає, а ті компанії, що працюють на ринку, збільшують обороти.

Висновки. Таким чином, як видно з вищевикладеного, організація і розвиток кейтерингової діяльності в Україні набирає обертів та вдосконалюється. Сфера ресторанного бізнесу у нашій країні рухається вперед, підкоряючись економічним законам попиту та пропозиції, а також конкуренції за споживача.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Франсин Халворсен Основы кейтеринга: как организовать выездное ресторанное обслуживание / Франсин Халворсен. – М. Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.
2. Погодин К. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть : учебник / К. Погодин. – Санкт-Петербург : Питер, 2012. – 210 с.
3. Смирнов І.Г. Ресторанна логістика: міжнародний та український аспекти / І.Г. Смирнов // Зовнішня торгівля: право та економіка. – 2009. – № 4(45). – С. 4–18.
4. П'ятницька Н. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Н. П'ятницька – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
5. Англо-русский словарь [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.emotion-labs.com/services/online/lite/?text=catering&dict=3>
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004–07–01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с.
7. Кононенко Т.П. Сучасний кейтеринг та обладнання / Т.П. Кононенко, В.О. Єфімова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. – Харків : ХДУХТ, 2006. – Вип. 2(4). – С. 264–270.
8. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи / З.Т. Ратова, А.В. Попеляр [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://intkonf.org/ratova-zt-popelyar-av-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovah-ekonomichnoyi-krizi>.