

УДК 641.5:639.334

Євген Ліщишин

студент II курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:***Тетяна Кукліна**

канд. екон. наук, доцент,

доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
Національний університет «Запорізька політехніка»

ПОСЛУГИ КЕЙТЕРИНГУ В РЕСТОРАНІ «MEAT AND FISH»

Громадське харчування є однією з найважливіших форм перерозподілу матеріальних цінностей між членами суспільства та займає гідне місце у реалізації соціально-економічних завдань, пов'язаних із зміцненням здоров'я людей. Розвиток сучасного бізнесу, нових технологій та інших сфер життя призвело до появи в нашому побуті багатьох цікавих побутових явищ, і в тому числі кейтеринг, який розвивається зі швидкими темпами.

Мета – розглянути особливості надання послуг кейтерингу в ресторанах.

Кейтеринг вважається складним багаторівневим процесом, який включає сучасні технології обслуговування клієнтів і певні організаційні процеси. На даний момент виділяють п'ять основних видів кейтерингу, до яких належать: 1. Кейтеринг у приміщенні або on-premise catering. 2. Кейтеринг поза приміщенням або off-premise catering. 3. Контрактний кейтеринг. 4. Соціальний кейтеринг. 5. Роздільний кейтеринг.

Більше двадцяти років минуло з того часу, як в Україні виник кейтеринг. Найбільш активно розвиненими напрямками стали подієве виїзне обслуговування та корпоративне харчування, які впевнено зростають сегменти індустріального кейтерингу, обслуговування на транспорті та віддалені об'єкти. Нещодавно у країні з'явився і соціальний кейтеринг, що передбачає організацію харчування у навчальних, медичних, військових та виправних установах. За даними експертів, даний

напрямок вже сьогодні приносить кейтеринговим та івент-компаніям від 2–4 млн грн [1].

Як і в інших містах України, кейтеринг в Запоріжжі вже став звичним і затребуваним видом сервісу. Ресторан «Meat and fish» пропонує своїм відвідувачам виїзне обслуговування, адже даний напрямок стає дедалі популярнішим та заклади, які надають дану послугу мають багато переваг серед конкурентів. Кейтеринг сервіс в закладі «Meat and fish» не обмежується лише виїзним обслуговуванням. Клієнти можуть замовити доставку страв до офісу, смачні обіди, приготовлені з урахуванням побажань співробітників компаній та підприємств міста Запоріжжя та області – те, що користується попитом все частіше. Серед варіантів виїзного обслуговування, яке може запропонувати ресторан «Meat and fish» є наступні: виїзний фуршет, виїзний банкет, кава-брейк, барбекю, в офіс, мобільний фуршет, виїзний бар. Меню фуршету – це міні-закуски, канапе, міні-випічка, десерти. Найпопулярнішими стравами, які пропонує ресторан для виїзного фуршету є свинина на ребрі чалагач, стейк рибай, люля-кебаби з різного виду м'яса, стейки з курки та індички, порційні салати зі свіжих овочей у вигляді канапок, холодні та гарячі закуски з гриби, плато з креветок. У вартість виїзного обслуговування в ресторані «Meat and fish» входить комплекс послуг. Середній чек кейтерингу на 1 людину складає від 300 грн.

На сьогоднішній день на ринку міста Запоріжжя ведуть надають кейтерингові послуги багато закладів громадського харчування. При цьому всі вони пропонують приблизно однакове меню та рівень обслуговування. Рівень обслуговування досить низький: термін виставлення комерційної пропозиції може досягати кількох днів, є помилки при подачі страв, меню містить стандартні позиції. Крім того, не проводиться регулярне оброблення ринку, відсутні відділи продажів.

Керівництву закладу ресторану «Meat and fish» варто стежити за новизною посуду та ємності для транспортування їжі. Матеріально-технічні оснащення в Україні розвинені досить непогано. Щороку на ринку з'являються більш сучасні прилади. Широкий асортимент дозволяє придбати ємності на будь-який гаманець. Адже доставка страв до місця святкування може займати багато часу та треба щільно слідкувати за придатністю [2].

Враховуючі нові тенденції з обробки страв, залучення нових споживачів, використання спеціального посуду та певна рекламна компанія нададуть ресторану «Meat and fish» більшу популярність на ринку ресторанних послуг в м. Запоріжжя.

Ключові слова: кейтеринг, ресторан, організація, ринок.

Список використаних джерел

1. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinhaborhanizatsiyavyjznohoharchuvannya/> (дата звернення: 03.02.2022).
2. Кейтеринг як інноваційна форма ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – URL: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/20925/1/114-115.pdf> (дата звернення: 03.02.2022).