

УДК 629.73:629.334

Ярина Данилишин

студентка IV курсу РВО «бакалавр»
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Наукові керівники:

Марія Паска

д-р вет. наук, професор
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Ольга Радзімовська

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

АВІАКЕЙТЕРИНГ: СУЧАСНІ ТРЕНДИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Індустрія гостинності, у контексті харчування складається з підприємств, які надають їжу, напої та інші послуги різноманітним клієнтам, як правило, для спеціальних заходів. Робота в індустрії ресторанного харчування варіюється від невеликих індивідуальних послуг до великих заходів, які передбачають надання не тільки їжі та напоїв, а й столового посуду, постільної білизни, обслуговуючого персоналу та інших аспектів заходу. Компанії, які надають послуги ресторанного харчування, можуть бути такими ж великими, як бізнес, який розміщений в різних куточках країни, або невеликими, як особа, яка надає послуги харчування самостійно. Керівник такого виду харчування може бути частиною ресторану або мати власний бізнес. Підприємці кейтерингового харчування можуть використовувати незалежних підрядників для деяких аспектів своїх послуг.

Впроваджуючи способи надання даних послуг, від локації де вони надаються, а також їх вартості прийнято виділяти такі види кейтерингу, як подієвий, харчування на транспорті (в тому числі бортове

харчування або авіаційний кейтеринг), соціальне харчування (медичні, освітні, виправні установи, армії, корпоративне харчування). В даній доповіді особливу увагу приділимо визначенню терміна «авіакейтеринг».

Авіакейтеринг – це доставка готових та запакованих харчових страв і напоїв у будь-який публічний аеропорт для споживання на борту повітряного судна під час польоту.

Ринок харчування в літаку зазвичай сегментований за типом їжі (хлібобулочні та кондитерські вироби, напої та інші види їжі), типом рейсу (перевізники з повним обслуговуванням, лоукостери), класом місць у літаку (економічний клас, бізнес-клас, та Перший клас), Тип харчування (Роздрібна торгівля на борту та Класичний кейтеринг), Тривалість польоту (Довгі та короткі відстані) та Географія (Північна Америка, Європа, Азіатсько-Тихоокеанський регіон, Латинська Америка, Близький Схід та Африка) [1].

Одними з перших, хто представив на ринку таку форму обслуговування, була американська компанія Abby's Aircraft Catering в 1980 році, надаючи людям на борту їхніх зафрахтованих, корпоративних і приватних службових літаків вишукані страви. На додаток до щоденних потреб авіації щодо організації харчування на борту, Abby's забезпечує організацію харчування для корпоративних та інституційних ресторанів на південному заході, а також обслуговування незлічених заходів і банкетів щорічно [3].

У розвинених країнах спеціалізація авіакейтерів не так помітна, як в Україні. Великі агенції не лише надають усі види авіакейтерингових послуг, а й постійно розширюють їх асортимент. Іноземний авіакейтеринг давно вийшов за межі організації виїзного обслуговування.

Дослідження свідчать, що в Європі авіакейтеринг випереджає навіть широко поширені фаст-фуди, на частку яких припадає 31% від обсягу ринку послуг «харчування поза домом», частка аеропортів становить лише 9%[1].

Отже, авіакейтеринг, є одним із найбільш динамічних секторів ресторанного бізнесу в Україні, практика ресторанної галузі показує, що вартість повно сервісного обслуговування є досить високою та перспективною.

Ключові слова: гостинність, харчування, авіакейтеринг.

Список використаних джерел

1. Олійник Я.Б. Міжнародна логістика : навч. посіб. / Я.Б. Олійник, І.Г. Смирнов. – Київ : Обрії, 2011. – 544 с.
2. Офіційний сайт авіакомпанії Abby's [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://abbyscatering.com/>
3. Український ринок кейтерингу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://cateringcon> <http://cateringconsulting.ru/publications/ukrainskiy-rynokkeyteringa-aktivno-razvivaetsya>