

УДК 629.334

Олександра Ляшко**Валентин Турчин**студенти IV курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»*Наукові керівники:***Володимир Холявка**к. е. н., доцент
декан факультету туризму**Ольга Радзімовська**викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

VIP-КЕЙТИРИНГ: ОСОБЛИВОСТІ ТА АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ

З розвитком новітніх технологій в індустрії гостинності кейтерингове обслуговування поступово набуває масштабності в організації та проведенні святкових заходів, бенкетів, під час яких приготування страв та обслуговування поєднуються з послугами інших сфер обслуговування (прокат весільного одягу та аксесуарів, автомобілів, організація розважальних та концертних програм, стилізований дизайн приміщень та оформлення столів тощо).

Для українського ринку ресторанного господарства подібний вид обслуговування не є новим – донедавна він мав більш звичну назву «виїзного обслуговування», але тільки сьогодні набув значного поширення, став більш досконалим завдяки суттєвим змінам в організації дозвілля споживачів. Відомо, що спілкування співробітників у неформальній обстановці згуртовує колектив. Замовлення гарячих обідів на

природу – це чудова можливість для співробітників компанії налагодити дружні відносини. Для того щоб відпочинок проходив ще активніше, слід використовувати тематичні постановки, в розробленні яких вам допоможуть співробітники кейтерингової компанії.

На сьогоднішній день, кейтеринг означає виїзне ресторанне обслуговування, що включає в себе оформлення залу, приготування страв, закусок і організацію банкету в будь-якому місці. За допомогою цієї послуги можна легко організувати фуршет, шведський стіл, корпоративні заходи, кава-брейк та багато іншого. Найважливіша частина – це вартість виїзного обслуговування. Організатори пропонують не тільки смачно нагодувати замовників, але і надати сервіс, обладнання та декорації. Ви зможете скористатися як доставкою, так і самовивозом. Вартість буде залежати від багатьох факторів.

Така послуга, як VIP-кейтеринг вже знайшла своїх клієнтів і регулярно замовляється в різних спеціалізованих компаніях. Популярність VIP кейтерингу обумовлена тим, що з'являється можливість проведення заходу на своїй території, при цьому, не докладаючи особливих зусиль. Чим відрізняється VIP-кейтеринг від інших видів ресторанного обслуговування? Все досить просто – захід організовується на більш високому рівні, з більш вишуканими стравами, а також виконується багато різних побажань замовника. Можна сказати, що кейтеринг спрощує організацію банкету, і дозволяє приділити більше часу іншим обов'язкам

Це останній вид сервісу обслуговування відвідувачів поза стінами ресторанів і кафе. Свого роду візитна картка в сфері виїзного обслуговування. Зазвичай замовляється на зустрічі великих дипломатів, представників фінансового та банківського сектора, вітчизняної, а також зарубіжної еліти.

Кейтерингові послуги надає безліч фірм-організаторів. Ви зможете замовити десерти, обіди, напої з бару на будь яке свято. Пропонується всіляка сервіровка. Надавши план свого заходу, фахівці підготують для вас ресторан. В приміщенні або на вулиці, незалежно від місця, кулінарія буде відповідати всім умовам свята. Цей вид сервісу стає популярним.

Ключові слова: кейтеринг, обслуговування, заклади ресторанного господарства

Список використаних джерел

1. Прилепа Н. В. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу/ Прилепа Н. В., Миколук О. А. // Вісник Хмельницького національного університету. – 2014. – № 5, С. 91–94.
2. Погодин К. Ресторан выездного обслуговування (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть : учебник / К. Погодин. – Санкт-Петербург : Питер, 2012. – 210с.
3. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу / Смирнов І. // Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013. – № 1 (61), – С. 8–12.
4. П'ятницька Н. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Н. Пятницька. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.