

УДК 330.123.6:629.334

Іван Левицький

студент I курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник:

Тетяна Колісниченко

канд. тех. наук, доцент

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної бізнесу
Київський національний університет технологій та дизайну

СТРУКТУРА КЕЙТЕРИНГОВОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА ЙОГО ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ

Основними напрямками кейтерингу є виїзне та стаціонарне обслуговування, вони також мають свою логістичну специфіку. Структура кейтерингового підприємства передбачає наявність: офісу, в якому розміщується персонал, що займається продажем та організацією заходів, зали до дегустацій; виробничого цеху, складів до зберігання продуктів, інвентарю, спеціального устаткування, автотранспорту.

Штат кейтерингового підприємства залежить від виду обслуговування, що надається. Узгодженням усіх деталей майбутнього заходу разом із замовниками займається менеджер, який пропонує варіанти оформлення залу та столів, узгоджує меню тощо. Штат кухарів може складатися або з кухаря-універсала, або з групи фахівців з харчування – це залежить від рівня заходу. Підприємство може мати в своєму штаті або найняти обслуговуючий персонал (офіціантів, барменів, мийників посуду тощо). За необхідністю може бути запрошена або створена власна студія декораторів, флористів, аніматорів.

Загально визнаним є те, що цивілізований розвиток будь-якої сфери бізнесу неможливий без дієвого економіко-правового забезпечення. Проте багато питань, що мають важливе значення для подальшого розвитку кейтерингу, залишаються поза правовим полем законодавства України.

Дослідження нормативно-законодавчої бази у сфері кейтерингу свідчить про те, що слова «кейтеринг» або «виїзний банкет» в українському законодавстві не згадуються, не закріплені основні вимоги до підприємств ресторанного господарства, які надають послуги виїзного ресторанного обслуговування. В документі, що регулює здійснення діяльності у ресторанному бізнесі, йдеться лише про обслуговування клієнтів безпосередньо у закладі ресторанного господарства, порядок організації бухгалтерського обліку в закладах ресторанного господарства регламентується Методичними рекомендаціями № 157, які висвітлюють питання методології бухгалтерського обліку згідно з Положенням стандартів бухгалтерського обліку. Про те, як правильно організувати і продати послугу кейтерингу, не вказано ні слова. Разом з тим немає і прямої заборони здійснювати виїзне ресторанне обслуговування.

Головне завдання при цьому – дотримання санітарних норм і правил як під час приготування (транспортування) кулінарної продукції та покупних товарів, так і в процесі її подачі.[1]

Поняття «кейтеринг» згадується лише в ДСТУ 4281:2004 [2] «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». У цьому документі кейтеринг включено до групи 4.4 «Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях», яка охоплює такі види підприємств ресторанного господарства: 4.4.1 фабрику-заготівельню, 4.4.2 фабрику-кухню, 4.4.3 домову кухню, 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 [2].

Також у стандарті зазначено, що такі заклади можуть обслуговувати банкетні, 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.[8]

Дослідивши Правила роботи закладів ресторанного господарства № 219 [3], можна виділити такі основні вимоги, які безпосередньо мають виконуватися підприємствами кейтерингу, чи ресторанами, які надають послуги кейтерингу, відносять:

- розрахунки за продукцію й надані послуги в закладах ресторанного господарства здійснюються за готівку та/або в безготівковій формі із застосуванням реєстраторів розрахункових операцій або зареєстрованих у встановленому порядку розрахункових книжок;
- при прийманні попереднього замовлення на обслуговування суб'єкти господарської діяльності зобов'язані гарантувати виконання його замовлення в узгоджені із замовником строки;
- усі працівники, зайняті в ресторанному господарстві, повинні мати особові медичні книжки, професійну спеціальну освіту та повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічними картами;
- на торговельно-технологічне обладнання, інвентар і посуд суб'єкт господарської діяльності повинен мати сертифікат відповідності;
- при виготовленні продукції повинні додержуватися технологічні режими виробництва продукції, визначених нормативною документацією (збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, затвердженими в установленому порядку, державними стандартами, технічними умовами, а також Санітарними правилами);
- забороняється встановлювати мінімум вартості замовлення й пропонувати споживачу обов'язковий асортимент продукції, а також виготовляти продукцію з продовольчої сировини, наданої замовником.

Ключові слова: кейтеринг, послуга, продукція, обслуговування, виїзне та стаціонарне обслуговування

Список використаних джерел

1. Нестеренко О.О. Класифікація кейтерингових послуг для організації їх обліку. [Електронний ресурс] / Нестеренко О.О., Коробкіна І.С. – URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2014_4_44 (дата звернення: 12.05.2022).
2. Каталог НД України. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП "Укрметртестстандарт"[Електронний ресурс] – URL: <http://csm.kiev.ua/>. (дата звернення: 12.05.2022).
3. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ М-ва економіки та з питань європ. інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 (станом на 29 січ. 2021 р.)