

УДК:338.488.2:629.334

**Мар'яна Мосійчук**студентка 4 курсу РВО «бакалавр» спеціальності  
«Готельно-ресторанна справа»*Наукові керівники:***Марія Паска**д. вет. н, професор  
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу**Ольга Радзімовська**викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського

## АНАЛІЗ ЯКОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ КЕЙТЕРИНГОВОЇ КОМПАНІЇ «CHEF»

Останнім часом спостерігається тенденція переміщення послуг із закладів готельно-ресторанного господарства до місць праці, відпочинку, святкувань різних подій. Така послуга має назву «кейтеринг». Термін «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «public catering» – ресторанне господарство, а також «catering trade» – ресторанный бізнес [1].

Метою роботи є аналіз закладів кейтерингового обслуговування на прикладі компанії «Chef», визначення складових успіху цього закладу.

Кейтеринг має чимало переваг. Однією з них є мобільність. Будь-яке вподобане місце може стати місцем для свята: теплорід, банкетний зал, тенісний корт, старовинний будинок, фойє театру чи навіть вертолїтний майданчик. Обмежень у виборі місця практично немає. Ще однією перевагою цієї послуги вважається комплексність. Враховуючи побажання клієнта і його фінансові можливості, можна скласти індивідуальне меню, придумати сценарій святкування та підібрати стиль оформлення інтер'єру [2].

Кейтеринг дуже швидко розвивається і стає все більш популярним. На сьогоднішній день в Україні існує дуже багато підприємств, що надають послуги з організації і проведення кейтерингу.

Аналізуючи дані послуги на прикладі популярної кейтерингової компанії у Львові – «Chef» – це креативна студія кейтерингу, яка спеціалізується на організації виїзних заходів різних рівнів з кількістю запрошених від 10 до 1000 персон. Працівники підприємства допомагають провести фуршети, корпоративні вечірки, кава-брейки, тим-білдінги, бенкети, весільні свята, барбекю вечірки та інші події. Також компанія має окрему послугу із забезпечення обідами працівників підприємств.

Клієнтам у студії кейтерингу «Chef» надається допомога у виборі локації для проведення запланованого заходу, а також складання меню за індивідуальним замовленням, враховуючи переваги замовників та створення тематичних святкових фуршетних столів.

Дуже важливим фактором для цієї галузі є сезонність. Протягом року формат і тематика заходів змінюються й багато в чому залежать від свят, що відзначаються в цей період. Сезонність в кейтерингу характеризується прогнозованими кількісними показниками прибутку, що залишаються майже незмінними для кожного сезону з року в рік.

Перший активний сезон припадає на зимові місяці. Кількість замовлень досягає максимуму в другій половині грудня й на початку січня. Це пов'язано зі святкуванням Нового року та Різдва. Найбільш популярний формат заходів сезону – банкети та фуршети.

Другий сезон охоплює травень, літні місяці і частково вересень. Люди замовляють кейтеринг на випускні вечори, весілля, корпоративи, пікніки. На другий сезон припадає близько 50% замовлень від загальнорічної кількості. Третій пік характеризується бізнес-активністю і випадає на другу половину лютого, березень, квітень, вересень і жовтень. У цей час послуги кейтерингових компаній затребувані на презентаціях, виставках, бізнес-тренінгах, семінарах, прес-конференціях. Основні формати заходів – кава-брейк, коктейль, фуршет [4].

Для надання якісних та безпечних послуг, компанія співпрацює з справжніми професіоналами своєї справи, від офіціантів та барменів до технічного персоналу. Також для проведення подій на підприємстві є весь необхідний інвентар, щоб організувати свято навіть для найвибагливішого клієнта.

Отже, на сьогодні кейтеринг є одним із найбільш привабливих та затребуваних секторів ресторанного бізнесу в Україні, який потребує досконалого вивчення та популяризації. Головна особливість студії «Chef» – авторський підхід, що позитивно впливає на бізнес-заходи, коли організаторам важливо догодити кожному клієнтові, партнеру й навіть конкуренту.

*Ключові слова:* кейтеринг, ресторанний бізнес, сезонність, креатив, якісні послуги, професіоналізм.

### Список використаних джерел

1. Горшкова Л. О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування [Електронний ресурс]. Режим доступу: [http://psae-jrnl.nau.in.ua/journal/6\\_62\\_1\\_2017\\_ukr/22.pdf](http://psae-jrnl.nau.in.ua/journal/6_62_1_2017_ukr/22.pdf).
2. Зровко М. Кейтерінг – новий напрямок ресторанного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Зровко Марія, Шепенда Віталія. – Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/zrovko.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/zrovko.htm).
3. Малков Д. І. «Catering» як необхідна складова сучасних закладів громадського харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://nzlubb.org.ua/index.php/journal/article/download/15/14/>.
4. Прилепа Н. В. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу Н. В. Прилепа, О. А. Миколюк // Вісник Хмельницького національного університету – 2014. – № 5. – Т. 2. – С. 91–94
5. Сайт кейтерингової компанії «Chef» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://chef.lviv.ua/#rec251970394>.