

В'ячеслав Чирка

аспірант спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського
м. Львів*

Марія Паска

завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу
*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського
м. Львів*

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО КЕЙТЕРИНГУ ДЛЯ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Розвиток індустрії гостинності як один із найбільш соціально важливих складників сфери послуг у сучасних кризових умовах дає змогу згладити нерівномірності функціонування економічних систем різних рівнів та забезпечити швидке відновлення їх у посткризових умовах. Ключовими аспектами становлення індустрії гостинності в структурі сучасної національної економіки є переорієнтація на місцевих споживачів, безпека, пошук альтернативних шляхів розвитку та віртуалізація [1].

Усе більше закладів ресторанного господарства звертаються до кейтерингу як одному з дієвих, реальних способів протистояти негативним наслідкам пандемії та обмежень в роботі закладу. Кейтеринг – вид ресторанного сервісу, що надає послуги у приміщенні або поза його межами, якими займаються всі організації, що забезпечують харчування працівників підприємств і приватних осіб. Також він пов'язаний не тільки з приготуванням та привезенням їжі, але й з оформленням, сервіруванням столу, забезпеченням офіціантами, які обслуговують клієнтів. Сутність такого обслуговування визначається тим, що ресторан за спецзамовленням поставляє готову продукцію ресторанного господарства у зазначений час та визначене

місце і додатково може надавати різні сервісні послуги: забезпечення меблями, сервірування, обслуговування, прибирання тощо[2].

Замовити такий варіант обслуговування можна тим, хто хоче провести святковий захід у незвичному місці, день народження, вечірку, корпоратив та інше свято. Можна виокремити такі особливості кейтерингу, як мобільність, економія часу і коштів, високий професіоналізм, відсутність проблем із обмеженою кількістю гостей та красиве оформлення.

Мета дослідження полягає в обґрунтуванні теоретичних та практичних аспектів кейтерингу в процесі організації ресторанного обслуговування.

Суть кейтерингового обслуговування полягає в тому, що ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції ресторанного господарства в зазначене місце (додому, в офіс, на робоче місце, в місце відпочинку тощо), а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг. Кейтерингове обслуговування можна класифікувати за різними ознаками: контингентом замовників, місцем проведення заходу, повнотою циклу або характером наданих послуг [3].

Існує кілька видів виїзного ресторанного обслуговування.

Фуршет найкращим чином підходить для неформального спілкування. Його зазвичай організують у випадках, коли в порівняно обмежений час (від 30 хвилин до 1,5 години) необхідно прийняти велику кількість гостей. Фуршет підходить для ділових, але не занадто офіційних зустрічей. Меню фуршету складається в основному з великого числа холодних закусок. Готуються вони невеликими порціями, щоб було зручно їх їсти стоячи, за допомогою однієї вилки [4]

Банкет передбачає обов'язкове розміщення гостей за столами, виключаючи самообслуговування, і вважається

традиційною і консервативною формою проведення урочистих заходів. За правилами класичного банкету холодні закуски і прохолодні напої розставляються заздалегідь. Гарячі страви подаються послідовно за вибором гостей.

Кейтеринг напоїв і коктейлів (виїзний бар) – послуга виїзного бару є активною самостійною ланкою в проведенні святкових заходів або повноцінно супроводжує кейтеринг. Доставка обідів полягає, як правило, в одноразовому посуді з приладами або в ємностях для подальшої подачі на території покупця.

У кейтерингу окрім гарних навичок в управлінні персоналом, також важливо мати матеріально-технічну базу, до якої повинне входити необхідне обладнання, професійний інвентар та інші допоміжні засоби, які мають бути у певній кількості та номенклатурі. Кейтерингова компанія мусить мати у своєму розпорядженні кваліфікованих кухарів, барменів, офіціантів та інших працівників виїзного ресторану.

Отже, організація кейтерингових послуг, дозволить спростити процес організації, а також з економити час та витрати на самостійне приготування страв та напоїв, підвищити привабливість заходу в очах відвідувачів.

Література:

1. Гузар У., Голод А., Паска М., Феленчак,Ю., Федоришина Л. Становлення індустрії гостинності як чинника підвищення конкурентоспроможності національної економіки. *Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice*. 2022. 3(44), Р. 208–215. <https://doi.org/10.55643/fcaptr.3.44.2022.3596>
2. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатьок Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2014_1_9
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний

посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

4. Прилепа Н.В., Миколук О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. 2014. №5, С. 91–94.

Інна Чусьва

доцент кафедри
туризму і готельно-ресторанної справи
*Запорізький національний університет,
м. Запоріжжя*

Сергій Жестков

керівник секції спортивного напрямку
кафедри фізичного виховання
*Запорізький національний університет,
м. Запоріжжя*

ЕЗОТЕРИЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПРІОРИТЕТНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ЗАПОРІЗЬКОГО КРАЮ

Подібні подорожі корінням сягають далеко в історію духовного паломництва, але для сучасності це явище відносно нове та молоде. По суті, езотеричний туризм – це унікальні подорожі місцями, які сприяють духовному підйому. Вік такого, дещо незвичайного виду туризму, налічує лише трохи більше 10 років, але популярність езотеричних подорожей зростає рік у рік більш ніж на 25-30%.

Практично у всіх народів світу з давніх-давен існували місця, що мають статус священних або заповідних. Це були і є не лише архітектурні об'єкти – могили, святилища, храми, піраміди, кургани, а й гори, гаї, печери, джерела, озера і навіть окремі дерева та каміння. Ці місця називають «місцями сили» – це унікальні місця, пов'язані з історичними подіями, які просякнуті духом божественності. Ці місця