

КЕЙТЕРИНГ ЯК НОВА ФОРМА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Панасенко К.А., гр. ГРС-40,

Волошина І.О., гр. ГРС-30

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Усіна А.І.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останнім часом визначилась стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів з залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи); місць відпочинку; місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій. Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності “кейтеринг”. В Україні є приклад успішного і високоякісного кейтерінга. Усім відомі кейтерінгові компанії «Гетьман – фуршет», «Arizona catering service», «Шинок у Сені і Гоги » та ін.

На сьогодні виділяють три основні види кейтерінга: виготовлення страв у підприємстві; поза підприємством (виїзне ресторанне обслуговування); контракт на поставку (доставка у офіси, на підприємства та ін.).

Частіше такі послуги надають підприємства ресторанного господарства у вигляді організації корпоративного кейтерінгу для робітників офісів, малих підприємств тощо. Для доставки замовлень в підприємства організують цехи для комплектації замовлених обідів. Готова продукція викладається в чорні ящики ГН-1/1 та ГН-1/2, а потім у термоізоляційних контейнерах на возиках – платформах «МЕТОС» за допомогою транспорту розвозять по офісах. Замовлену продукцію можна одержати безпосередньо на підприємстві або замовити доставку її до офісів за окрему платню, чи заключити с підприємством контракт на поставку. Для доставки залучаються студенти та учні на умовах погодинної оплати та неповного робочого дня. Надання такої послуги потребує дотримання температурних параметрів під час транспортування. Таке можливе при використанні ізотермічних контейнерів, які дозволяють зберігати температуру як гарячих, так і холодних страв практично без змін протягом 4–х годин. Вони легкі, ударостійкі та зручні для миття. Габарити чорної коробки ГН -1/2,400 x 325 x 230 мм. Вона відкривається зверху та з боків, межі температури $-40^{\circ}\text{C} \dots +110^{\circ}\text{C}$. Пропонується використовувати для доставки замовлень також різні возики – платформи фірми «МЕТОС», які мають міцну конструкцію з нержавіючої сталі, гумові колеса ш. 100 мм, з яких 2 поворотні, здатні поглинати вібрацію.