

**Н.І. Кирніс**, здобувач (ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ», Полтава)

## **КЕЙТЕРИНГ – ІННОВАЦІЙНА ФОРМА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Поняття «кейтеринг» на території України почали використовувати наприкінці ХХ століття. Тоді Україна отримала незалежність та розвиток економіки набув нового формату. При цьому підприємства ресторанного господарства, які відносилися до державної форми власності, почали втрачати свою привабливість з точки зору конкурентоспроможності. Почали з'являтися підприємства ресторанного господарства приватної форми власності. Але так як при СРСР було чітко налагоджене харчування всіх верств населення, то за сучасних умов цей процес набув негативної тенденції. Майже зник такий вид підприємств ресторанного господарства, як їдальня. Їдальні надавали послуги з харчування дошкільним та шкільним закладам, вищим навчальними закладами, різним підприємствам та іншим закладам. Сьогодні завдяки нерентабельності їдальень багато підприємств залишилися без організованого харчування.

Виникла потреба у новій формі обслуговування – кейтерингу.

Метою статті є вивчення кейтерингу як інноваційної форми обслуговування.

Слово «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «public catering» – ресторанне господарство, а також «catering trade» – ресторанний бізнес. Отже, суть кейтерингового обслуговування полягає в тому, що ресторан за спеціальним замовленням (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 надаванням різних сервісних послуг [1, с. 212].

За твердженням Н.М. Пятницької, подібний вид обслуговування не є новим, адже раніше він мав назву «виїзного обслуговування».

Проте, на нашу думку, так як кейтеринг набув більшої досконалості та значного поширення завдяки суттєвим змінам в організації дозвілля споживачів, то його можна назвати «інноваційною формою обслуговування».

В чому ж різниця між тодішнім виїзним обслуговуванням, та теперішнім кейтерингом?

Виїзне обслуговування передбачало обслуговування підприємством харчування різного роду заходів за межами підприємства харчування. При

цьому організувалося саме харчування з організацією дозвілля. Організація дозвілля включала прикрашання приміщення, столів та організацію розважальної програми.

Кейтеринг, окрім організації харчування, передбачає широкий спектр надання послуг з організації дозвілля. При цьому сюди можна включити організацію розважальних та концертних програм, стилізований дизайн приміщень та столів, прокат посуду, столової білизни, одягу, прокат транспорту, послуги бармена, організація незвичайних видовищ, наприклад, фаер-шоу, шоколадні фонтани та інше. Тобто кейтеринг відрізняється від виїзного обслуговування ширшим спектром послуг з організації дозвілля.

Даний вид послуг активно розвивається. Створюються окремі компанії, які спеціалізуються на наданні кейтерингових послуг.

Сьогодні на Україні кейтерингові послуги надають біля 300 кейтерингових компаній. Із них 260 компаній надають послуги з обслуговування подій (іvent-кейтеринг). Їх сумарний обсяг за даними Всеукраїнської рекламної коаліції, у 2014 році становив 85 млн грн. В 2015 році цей обсяг зменшився на 15,3% і становив 72 млн грн. В цілому обсяг ринку, включаючи поставку їжі для армії, бортове обслуговування, держустанов і інше становить 3 млрд грн [2].

Сформувалися декілька сегментів ринку кейтерингу: соціальний кейтеринг, корпоративний кейтеринг, кейтеринг подій, кейтеринг із обслуговування на транспорті. Кожний із перелічених сегментів ринку має свої особливості, які характеризуються різними замовниками.

Висновки. Отже, завдяки розвитку та створенню кейтерингових компаній та зростанню попиту на кейтерингові послуги, а також удосконаленню послуг з організації дозвілля, кейтеринг можна назвати інноваційною формою обслуговування.

### **Список джерел інформації**

1. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. і доп. – К. : Центр навчальної літератури, 2011. – с. 212.

2. Тише едешь, больше будешь: Как рынок кейтеринга вырос до 3 млрд гривен [Электронный ресурс]. – Режим доступа : [https://delo.ua/business/tishe-edesh-bolshe-budesh-kak-rynok-kejteringa-vyros-do-3-mlrd-315498/?updated\\_new=1486579668](https://delo.ua/business/tishe-edesh-bolshe-budesh-kak-rynok-kejteringa-vyros-do-3-mlrd-315498/?updated_new=1486579668) © delo.ua