

ознайомитися з місцевими визначними місцями, монастирями, церквами, джерелами або на пасивних туристів, що приїжджатимуть просто відпочити та насолодитися свіжим повітрям та гарною природою.

Село Суботів розташоване на правому березі ріки Тясмин (притока Дніпра) та його допливі, річечці Субі (Суботка) за 7 км від районного центру міста Чигирин, за 21 км від річкового порту Адамівка та за 38 км від залізничної станції Фундукліївка. Через село проходить автошлях місцевого значення 2414.

Пропонуємо проектувати туристичний готель 3* під умовною назвою «SunDay» 80 номерів місткістю 110 місць. Заклад розташовується у с. Суботів за 60 км. від міста Черкаси на південному сході. Ділянка належить державному лісовому фонду. Вона розташована на лісовій галявині неподалік від Трьох криниць, Гетьманського хутору та Іллінської церкви. Площа ділянки 1,25 га; форма ділянки близька до сектора з радіусом 150 м; рельєф ділянки рівнинний, ґрунт родючий; через усю ділянку проходить рів глибиною близько 3,5 м і довжиною близько 130 м; поверховість будівлі обмежується 3ма поверхами; з необхідних інженерних комунікацій технічно і економічно доступними є питна вода, електрика, газ та кілька пар телефонів провідного зв'язку. Планується відкритий паркінг на 80 автомобілів, а також широкий спектр розважальних, культурних та спортивно-ігрових послуг.

Туристичний готель буде орієнтований на споживачів із середнім рівнем доходу, які подорожують із дітьми і є прихильниками пізнавального та активного туризму.

Список використаних джерел:

1. Історичні та культурні об'єкти Черкаської області // Офіційний портал Черкаської обласної державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ck-oda.gov.ua/istorychni-ta-kulturni-objekty/>.

2. Офіційний сайт туристичного комплексу «Перший кордон» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://cordon.com.ua/>.

3. Офіційний сайт готельно-ресторанного комплексу «Дикий хутір» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://hutirbuda.com/>.

4. Готель Чигирин [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://reserve-menu.com/hotels/cherkassy/gostinitsa-chigirin>.

Науковий керівник: к. е. н., доцент М. В. Дроботова

ВИДИ КЕЙТЕРИНГУ ТА ЇХ ОСОБЛИВОСТІ

О. О. Гришеніна

Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького

Індустрія кейтерингу у світі дуже розвинута. В зарубіжних країнах кейтеринг вже давно використовується як для обслуговування офіційних банкетів, які даються з приводу національних свят, різноманітних конференцій, виставок, так і для доставки їжі в офіси, лікарні, школи. У Франції, Німеччині, Англії, США та інших країнах цей вид обслуговування сьогодні вже сформований. Що ж до України, то сьогодні ресторанна справа, як зазначалося вище, перебуває лише на стадії зародження.

Фундаментальні аспекти сучасних форм організації і роботи у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких зарубіжних та українських вчених, як А.І. Усіна, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, І.В. Хваліна, О.Л. Іванік, Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Ф. Бастія, Р. Браймер, Дж.Р. Уокер та ін. Метою та завданнями статті є теоретичне обґрунтування сутності кейтерингу, аналіз проблем та перспектив розвитку кейтерингу в Україні.

Кейтерингове обслуговування споживачів на вітчизняному ринку ресторанного господарства почало бурхливо розвиватися у 1990-х роках. Слово «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «publice catering» – ресторанне господарство, а також «catering trade» – ресторанний бізнес. Отже, 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, на робоче місце, в місце відпочинку тощо), а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг.

З розвитком новітніх технологій в індустрії гостинності кейтерингове обслуговування поступово набуває масштабності в організації та проведенні святкових заходів, бенкетів, під час яких приготування страв та обслуговування поєднуються з послугами інших сфер обслуговування: прокат весільного одягу та аксесуарів, організація розважальних програм, стилізований дизайн приміщень тощо. Це дало можливість виділитися йому в самостійний бізнес закладів, що спеціалізуються на цьому виді діяльності, і стати важливою додатковою послугою в інших закладах ресторанного господарства.

Кейтерингове обслуговування можна класифікувати за різними ознаками: контингентом замовників, місцем проведення заходу, повнотою циклу або характером наданих послуг.

За контингентом замовників кейтерингове обслуговування розраховане на чотири основні групи споживачів. До першої групи належать корпоративні замовники – компанії, які проводять презентації, конференції з фуршетом, а також корпоративні свята і вечірки. Кейтерингове обслуговування є альтернативою організації заходу в ресторані, якщо подібна акція має масштабний характер і проведення її є проблематичним через недостатню кількість місць. Друга група замовників – громадські організації, які проводять семінари, конференції, благодійні заходи тощо. Третя група – приватні особи, які влаштовують сімейні свята (дні народження, весілля, ювілеї та ін.) у себе вдома або в іншому місці. Четверта група – певні колективи, які вважають за необхідне організувати для своїх працівників комплексні обіди (сніданки, вечірки).

За місцем проведення заходу кейтерингове обслуговування поділяється на таке, що проводиться:

–в приміщенні: організують шляхом надання замовнику обладнаних приміщень для проведення різних заходів;

–поза рестораном: передбачає обслуговування на території замовника; його особливість пов'язана з тим, що приготування страв здійснюється в ресторані, після чого замовлення доставляють до місця проведення заходу;

–соціальний кейтеринг – це надання послуг підприємством ресторанного господарства на території замовника з використанням його обладнання.

–виїзний кейтеринг здійснюється шляхом укладення договору на постачання напівфабрикатів, готових страв для забезпечення харчування певної групи людей;

–роздрібний продаж готової кулінарної продукції – це торгівля продуктами харчування (бутербродами, кондитерськими виробами, упакованими в целофанову плівку), а також прохолодними напоями під час проведення спортивних змагань, фестивалів, карнавалів;

–VIP-кейтерінг: передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів, офіціантів. У приміщенні замовника здійснюються обробка продуктів і приготування страв;

–виїзне обслуговування: найширший спектр послуг, починаючи з презентації нової продукції до організації барбекю на природі або вишуканої вечері при свічках.

За повнотою наданих послуг кейтерингове обслуговування поділяється на кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування та повносервісне. Кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування – це вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальними замовленнями бере на себе зобов'язання з виготовлення та доставки страв, але не бере участі в обслуговуванні безпосередньо на місці. Найчастіше використовується закладами ресторанного господарства, які реалізують піцу, скомплектовані раціони харчування для доставки тощо.

Повносервісне кейтерингове обслуговування – це вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальними замовленнями повністю бере на себе зобов'язання щодо організації замовлення: розробку сценарію проведення свята, складання меню, приготування страв та напоїв, їх доставку на місце призначення, обслуговування споживачів на рівні ресторанного сервісу, згортання роботи на місці проведення бенкету.

У системі кейтерингу активно використовуються різноманітні інновації. У сфері масового харчування, як і в ресторанному бізнесі, існують свої специфічні особливості функціональних видів логістики у діяльності підприємства. У роботі з отриманою сировиною важливо зрозуміти, що в основному – це продукти, які швидко псуються, напівфабрикати, тому слід планувати необхідну кількість сировини з мінімізацією втрат у випадку її нереалізації. Кейтеринг, або виїзне ресторанне обслуговування, нині є одним із найбільш динамічних секторів ресторанного бізнесу в Україні. Кейтеринг нині має багато різновидів, одним із найновітніших є соціальний кейтеринг.

Основними перспективними напрямками розвитку ринку кейтерингових послуг в загальнодержавному та регіональному масштабі є: 1) розширення асортименту страв у меню із врахуванням потреб споживачів у здоровому харчуванні, вживанням низькокалорійної та смачної їжі; 2) підвищення мобільності кейтерингових компаній, що першочергово пов'язана з їх матеріально-технічною базою та наявними кваліфікованими кадрами; 3) вдосконалення асортименту та підвищення якості пропонованих кейтерингових послуг; 4) впровадження науково-обґрунтованих логістичних прийомів та вдосконалення маркетингової політики кейтерингових компаній; 5) оптимізація роботи та пошук нових каналів просування і збуту кейтерингових послуг; 6) сприяння інноваційних тенденцій на ринку кейтерингу.

Таким чином, кейтеринг як самостійний вид бізнесу обслуговування з кожним роком стрімко розвивається і вдосконалюється. Подальші перспективи на ринку пов'язані із залученням інвестиційних коштів з метою реалізації розглянутих перспектив.

Список використаних джерел:

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004–07–01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. / за ред. П'ятницької Н. О. – [2-е вид., перероб. і доп.]. – К. : Центр навч. літ-ри, 2013. – 584 с.
3. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи / З.Т. Ратова, А.В. Попеляр [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://intkonf.org/ratova-zt-popelyar-avorganizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-vumovah-ekonomichnoyi-krizi>.

4. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ навч. закл. / Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2008. – 307 с.

5. Олійник Я.Б. Міжнародна логістика : навч. посіб. / Я.Б. Олійник, І.Г. Смирнов. – К. : Обрії, 2011. – 544 с.

Науковий керівник: к. і н., доцент О. М. Радченко

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ В УКРАЇНІ

Г. Н. Карімова

Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького

Однією з провідних галузей, що формує загальний стан і тенденції світової економіки є сфера туризму та курортів. Завдяки своєму розташуванню в Україні є всі умови для якісного та успішного розвитку економіки за рахунок сфери туризму. Потужний ресурсно-рекреаційний потенціал дав фундамент для створення великої кількості курортів та курортних зон, що нині є центрами оздоровлення та відпочинку.

Відповідно до типу курортів, а саме характеру лікувальних факторів, на їх території є заклади розміщення з певним переліком послуг, що створюють необхідні умови для перебування гостей та їх оздоровлення – курортні готелі.

Курортні готелі (spa-hotel) – заклади розміщення, спеціалізацією яких є обслуговування гостей, які прибули на тривалий час з метою оздоровлення та відпочинку. Даний тип закладу розміщення включає в себе значно ширший асортимент послуг порівняно з іншими типами готелів. Асортимент послуг, що надається в курортних готелях представлений спортивно-оздоровчим харчуванням, послугою медичного обслуговування, розвагами різних напрямків, пізнавальний туризм, а також якісна організація відпочинку для дітей.

У готелях працюють кабінети медичного нагляду, інгаляції, масажу, спортивно-тренажерні зали, зали для занять лікувальною фізкультурою, різні типи підприємств громадського харчування, кінозал, солярій, басейни оздоровчого й лікувального плавання, прокату спортивного одягу й інвентарю та ін. В архітектурі курортних готелів використовують оригінальні форми, які ярусами лоджій, галерей, відкритих майданчиків зливаються з навколишнім природним ландшафтом [1].

За характером природних лікувальних факторів курорти України поділяють на кілька типів (або профілів) [2]:

- бальнеологічні курорти;
- грязьові курорти;
- кліматичні курорти;
- курорти з кількома лікувальними факторами.

Курортні готелі за режимом діяльності вирізняються з-поміж інших типів чітко вираженою сезонністю: готелі морських курортів мають високу заповнюваність упродовж літніх місяців, гірські є центрами зимових видів спорту взимку, лише готелі у бальнеологічних курортах з ефектом лікування функціонують цілорічно.

З метою цілорічного завантаження номерного фонду окремі готелі високої категорії – п'яти-, чотиризіркові організують конференції, з'їзди, виставки й інші заходи з участю великої кількості людей.

Розміри курортних готелів залежать від туристичної презентативності курорту, мають номерний фонд у розрахунку від 300 місць із одно- і двомісними номерами. Вартість залежить від сезону (в сезон ціна висока).