

Баранчук К. О.
здобувач вищої освіти
Науковий керівник: **ст.викладач Босецька Н. Г.**
Черкаський національний університет
імені Богдана Хмельницького

СУТНІСТЬ І РОЗВИТОК КЕЙТЕРИНГУ

Вимоги сьогодення до ЗРГ сприяють тому, що конкуренція зростає з шаленою швидкістю. З'являються нові напрями діяльності, застосовуються системи для автоматизації робочого процесу, компанії впроваджують все більше додаткових послуг для залучення більшої кількості клієнтів. І однією із таких послуг є – кейтеринг – дії підприємства ресторанного господарства, що поставляє готові блюда, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, банкету і спеціальних заходів [1].

В організації кейтерингу стоять важливі завдання: контроль, аналіз, оцінка та вдосконалення різних аспектів діяльності, відповідність сучасним тенденціям в організації заходів. Автоматизація кейтерингового бізнесу дозволяє спростити систему обліку та оптимізувати продажі. Система Poster – яскравий приклад того, як можна систематизувати бізнес. Вона вирішує завдання з веденням обліку товарів та інгредієнтів на складі, що досить гарно допомагає в такому об'ємному форматі, як кейтеринг. Також допомагає планувати завантаження кухні, збирати статистичні дані, тощо[2].

Як приклад вдалого впровадження кейтерингової діяльності – кулінарна студія GastroLoft, що в Києві. Заклад розташований на 25 поверсі бізнес центру «Smart Plaza», і організовує заходи у форматах фуршет, банкет, барбекю. Вони організовують як приватні свята в студії, так і виїзні банкети, фуршети в різних околицях Києва.

Виїзний фуршет – формат кейтерингу для великих заходів, при якому гості можуть самостійно обирати закуски, і споживати їх не припиняючи спілкування. Зручний для презентацій, бізнес-зустрічей, та інших подій з великою кількістю людей. [4] Особливості такого формату полягають в: мінімізації обслуговуючого процесу; сервіруванні порційних страв, які зручно споживати стоячи; також у комплексності подачі страв, щоб гості за недовгий термін могли спробувати якомога більше страв.

Кухня Gastro Loft вдало поєднує різні кулінарні традиції та авангардний стиль, а кейтерингове меню індивідуально розробляється під запити кожного клієнта. [3] Із особливостей – Chefs Table «Ілюзія обману» - розроблене молекулярне шоу, яке можна замовити, як додатковий розважальний захід. Воно включає в себе меню із 9 страв, які готують 2 висококваліфіковані шефи, з використанням фізичних та хімічних процесів. Основні компоненти, що використовуються – рідкий азот, сухий лід, гелій, вогонь[3].

У форматі фуршету, який організовує команда GastroLove catering включається кулінарний майстер-клас під супроводом шеф-кухаря, та дегустація страв. У вартість меню такого формату входить: салат, основна

страва та десерт. При цьому подача страв доповнює смакові враження своїм нестандартним виглядом. І також команда дарує всім замовникам послугу «Welcome drink», що дозволяє гарно зустріти всіх членів свята, і дочекатися основного етапу.

Можна сказати, шлях вдосконалення кейтерингу в Україні ще досить довгий, обумовлюючи економічні та політичні ситуації в країні, однак така новація вдало прижилася в нашому суспільстві, і має шанс на існування.

Для ресторанів, такий формат послуг – чудова можливість розширити діяльність, та залучити велику кількість клієнтів. В ресторанному бізнесі триває жорстока боротьба за споживача, тому варто постійно збільшувати рівень сервісу, впроваджувати новітні технології, та додавати нові послуги.

Збільшення прибутковості, внаслідок збільшення обсягу роботи – ще один позитивний результат. В звичайному форматі ресторану, заклад отримує дохід тільки від діяльності в приміщенні, у форматі кейтерингу є можливість обслуговувати одночасно декілька великих заходів, при цьому збільшуючи дохід в тричі, і навіть більше. Звісно при наявності достатньої кількості професіоналів в кадрах.

Наразі існує великий попит на індивідуалізацію в готельно-ресторанних закладах. Клієнтам приємно розуміти, що їх раді бачити і обслуговувати, тому індивідуальний підхід при організації кейтерингу – ключовий детермінант сервісу. Так, як це робота доволі громіздка, обговорюється все до найменших деталей, і підбирається все під запит клієнта. Також при вдалих проведеннях великих свят, це дозволяє зарекомендувати себе, як VIP компанію, і отримати більше прихильності з боку клієнтів. До прикладу Gastro Loft – після впровадження кейтерингових послуг збільшили обсяг замовлень на 18 %, організували більше 600 заходів, і одночасно обслуговували біля 1500 людей [3]. Це формує гарний імідж закладу, що дозволяє в майбутньому отримувати замовлення від світових лідерів компаній, тим самим закріплюючи своє почесне звання в рейтингу найкращих закладів. Прикладом є також компанія «Живіт-кейтеринг», що регулярно отримує замовлення від таких провідних компаній світу, як «Київський ювелірний завод», «Loreal», «Samsung» і багато інших. «Тут упевнені, що, купуючи таку складну послугу, як кейтеринг, клієнт має бути впевнений у компетентності підрядника. Тому «Живіт-кейтеринг» організовує дегустацію обраного меню, а також демонструє, як виглядатиме сервірування столу й персонал, що обслуговуватиме захід» [5].

Кейтеринг здатний створити конкурентну перевагу закладу серед інших. Адже часто клієнти шукають не тільки гарний ресторан, а і вміння команди вправно організувати роботу, та провести свято на найкращому рівні, задовольнивши всі потреби замовника. Це закріплює заклад в лідерах, і його набагато важче витіснити конкурентам.

Список використаних джерел:

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства.. Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007.

2. Бізнес план кейтерингу; URL: <https://joinposter.com/ua/post/keiteringoviy-biznes-ua> (дата звернення: 13.03.2025 р.)
3. GastroLove catering; URL: <https://gastroloft.com.ua/uk/gastrolove-catering/> (дата звернення: 13.03.2025 р.)
4. Що таке кейтерингові послуги: види та варіанти організації; URL: <https://gastroloft.com.ua/uk/meropriyatiya/shho-take-kejteryngovi-poslugy-vydy-ta-varianty-organizacziyi/> (дата звернення: 14.03.2025 р.)
5. Топ 5 кейтерингових компаній України; URL: <https://ckp.in.ua/lifestyle/19603> (дата звернення: 14.03.2025 р.)

Босецька Н. Г.
*ст.викладач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Черкаський національний університет
імені Богдана Хмельницького*

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ТРЕНДИ В КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ

Сучасне ресторанне господарство постійно еволюціонує, впроваджуючи новітні технології для підвищення якості, естетики та ефективності приготування страв. Особливо це стосується кондитерського виробництва, де інноваційні технології дозволяють створювати унікальні вироби, що вражають як смаком, так і виглядом.

Сегмент рослинної їжі стрімко зростає, основою для розвитку є: поширення вегетаріанства та вегенства серед молоді, відмова від їжі тваринного походження на користь рослинної. Здоровий спосіб життя і уважне ставлення до складу вживаних продуктів – новий тренд серед споживачів. Багато європейців віддають перевагу натуральним, екологічно чистим продуктам, які містять тільки натуральні інгредієнти (без штучних барвників і ароматизаторів). Споживачі хочуть бути впевнені в користі продукції, яку вони споживають.

Тривалий період популярною була тенденція попит на кондитерські вироби з різних країн світу, для споживачів було цікаво спробувати щось незвичайне, але останнім часом ситуація змінилася. Наразі біля 39% людей принаймні щотижня купують вироби від місцевих виробників які виготовлені з локальних продуктів. Близько 70% клієнтів вважають, що споживання місцевих продуктів краще для навколишнього середовища, а 65% опитаних респондентів вважають корисним для здоров'я [3].

Молекулярна кулінарія поєднує науку та кулінарію, дозволяючи експериментувати з текстурами та формами виробів, широко застосовується у приготуванні кондитерських виробів. Використання таких технік, як сферифікація, геліфікація та емульгування, відкриває нові