

УДК 338.488.2: 640.43(477)

Н. В. ПРИЛЕПА, О. А. МИКОЛЮК
Хмельницький національний університет

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ КЕЙТЕРИНГУ ЯК ІННОВАЦІЙНОЇ ФОРМИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

У статті досліджено сучасні особливості та актуальні проблеми розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Доведено, що кейтерингові послуги дають змогу забезпечити широкий спектр послуг ресторану. Розглянуто основні види кейтерингу. Проаналізовано переваги та недоліки від застосування кейтерингу.

Ключові слова: кейтеринг, кейтерингове обслуговування, ресторанний бізнес.

N. V. PRYLEPA, O. A. MYKOLYUK
Khmelnytsky National University

FEATURES OF THE DEVELOPMENT OF CATERING AS INNOVATIVE FORM OF RESTAURANT BUSINESS

This article explores the modern features and current problems concerning the development of catering as an innovative form of restaurant business. It is proved that catering services make it possible to provide a wide range of restaurants. That service "catering" establishments engaged in not only the restaurant business (restaurants, cafes, bars), as well as firms that are created on the bases restaurants. The main types of catering. The advantages and disadvantages of the use of catering.

Keywords: catering, catering service, restaurant business.

Постановка проблеми. Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого – середовищем із високим ступенем конкуренції. У всьому цивілізованому світі ресторанний бізнес є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за оптимальне позиціонування на ринку та найбільш перспективні його сегменти, за пошук нових та утримання постійних клієнтів.

Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг. У ресторанній справі з'являються нові види послуг: послуги сомельє, гастрономічні шоу, урочиста презентація страв, бар-шоу, рибалка та кулінарне приготування у присутності гостя, караоке, виїзний кейтеринг з організацією дозвілля та широким спектром різноманітних послуг тощо.

Останнім часом намітилася стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи), місць відпочинку, місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій, до домівки. Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності "catering". Послугу з "кейтерингу" здійснюють не тільки заклади ресторанного бізнесу (ресторани, кафе, бари), а також і фірми, які створені на базах ресторанів. Він практично не потребує стартового капіталу, оскільки зводиться до посередницьких послуг і нескладний, адже безпосередньо не пов'язаний із приготуванням їжі. Кейтеринг може стати дуже прибутковою справою: ресторани та кафе, які успішно реалізують свою продукцію, обов'язково прийдуть до системи оптових цін, знижок та акцій для своїх розповсюджувачів.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Останнім часом окремі аспекти розвитку кейтерингу як форми ресторанного бізнесу висвітлювалися у працях В. Гребенюк, К. Погодін [1], Н. П'ятницька [2], К. Смирнов, Франсін Халворсен. Разом з тим існує ряд питань, які потребують додаткового вивчення, зокрема щодо особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Адже все нове завжди привертає увагу не тільки споживачів, але в першу чергу виробників, які безпосередньо турбуються про споживача, його потреби і бажання. Тому, враховуючи обмеженість наукових та практичних розробок з цього питання, виникла нагальна потреба у дослідженні розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Це і визначило мету цього дослідження.

Формулювання цілі статті. Метою статті є дослідження сучасних особливостей та актуальних проблем щодо розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу.

Виклад основного матеріалу досліджень. Кейтерингове обслуговування з'явилося на українському ринку в 90-х роках минулого сторіччя. Однією з перших, хто представив на ринку таку форму обслуговування, була компанія "Гетьман-Фуршет". За словами фахівців "Гетьман-Фуршет", у перші роки клієнтська база практично повністю складалася з іноземців — більшість українців навіть не знали такого слова, як "кейтеринг". Запрошення спеціальної фірми для того, щоб "накрити поляну" на святі або пообідати в офісі, було в новинку і слабо сприймалося народною свідомістю. Сьогодні, за оцінками фахівців, серед замовників приблизно порівну українців та іноземців [2].

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. Так, на думку П'ятницької Н. суть кейтерингового обслуговування полягає в тому, що ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) забезпечує замовника приготування і доставку готової продукції ресторанного господарства у зазначене місце (додому, в офіс, на робоче місце, в місце відпочинку тощо), а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг [2].

З розвитком новітніх технологій в індустрії гостинності кейтерингове обслуговування поступово набуває масштабності в організації та проведенні святкових заходів, банкетів, під час яких приготування страв та обслуговування поєднуються з послугами інших сфер обслуговування: прокат весільного одягу та аксесуарів, автомобілів, організація розважальних та концертних програм, стилізований дизайн приміщень та оформлення столів 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. Основна перевага кейтерингу в тому, що для свята можна пристосувати будь-яке місце і провести банкет як у приміщенні, так і на відкритому повітрі. Довіривши турботи з підготовки та обслуговування банкету, можна отримати професійний ресторанний сервіс.

Кількість кейтерів у нашій країні з кожним роком збільшується. Вітчизняні кейтерингові фірми поділяються на дві групи: ті, що працюють при ресторані, і самостійні. Практично всі ресторани мережі мають власні кейтерингові агенції. Виїзним обслуговуванням займаються навіть збиткові ресторани, які у такий спосіб намагаються врятувати бізнес. Лідером українського ринку кейтерингу в даний час є французька компанія Sodexo. Також серед лідерів слід зазначити кейтерингові компанії: "Єврокейтеринг", "Диліжанс", "Джем кейтеринг" "VIP кейтеринг". Український ринок кейтерингу переважно сконцентрований у Києві.

Слід також зауважити, що послугу "кейтеринг" здійснюють не тільки заклади ресторанного бізнесу (ресторани, кафе, бари), наприклад, у місті Хмельницькому ресторани "Моцарт", "Танго", "Емілія", "Ізіда", ресторан-кафе "Два гуся", а також і фірми, створені на базах ресторанів, наприклад, спортивно-оздоровчий центр "СВ", оздоровчий центр "Аторіс" тощо [3]. Цю послугу також здійснюють і заклади харчування при готельних комплексах, у тому числі з різною формою власності. Тому, на нашу думку, навіть в умовах економічної кризи збитки у кейтеринговому бізнесі мало відчутні, адже зараз все більше клієнтів віддають перевагу здоровій їжі, а не напівфабрикатам. Можна зробити висновок, що організація і розвиток кейтерингової діяльності в Україні набирає обертів та удосконалюється навіть в умовах економічної кризи.

Але, слід зауважити, що незважаючи на те, що ринок кейтерингу розвивається в Україні, далеко не всі компанії схильні до замовлення подібного роду послуг. Оператори ринку кейтерингових послуг вживають ряд зусиль для залучення клієнтів. Так, наприклад, це посилення уваги до складу компонентів в кожній страві пропонованого клієнтам меню; боротьба з так званої кейтерингової втомою – введення циклічного меню, яке повторюється через певний проміжок часу; розробка і пропозиція комплексу додаткових послуг.

У розвинених країнах спеціалізація кейтерів не так помітна, як в Україні. Великі агенції не лише надають усі види кейтерингових послуг, а й постійно розширюють їх асортимент. Іноземний кейтеринг давно вийшов за межі організації виїзного ресторанного обслуговування. За кордоном надають клієнтам окремі послуги, що входять до кейтерингового обслуговування — наприклад, прибирання офісних приміщень (літаків, поїздів тощо), надання офіціантів, кухарів, ведучих, перекладачів, кур'єрів, секретарів тощо. Окремо можна замовити послуги логістів і транспортників. Така гнучкість дала змогу розширити коло клієнтів: ними стали не лише процвітаючі підприємства й організації, а й лікарні, школи, ліцеї, дитячі дошкільні заклади притулки для старих.

У світовій практиці виділяють такі види кейтерингу:

1. Кейтеринг у приміщенні (стаціонарне обслуговування) передбачає, що підприємець володіє або орендує приміщення. Цей вид бізнесу застосовується при організації щоденного харчування підприємств, компаній, офісних центрів. Якщо кейтерингова фірма запрошується підприємством, що займає цілий будинок, на базі якого й організується харчування для співробітників, то в цьому випадку оператор ідальні не платять за оренду, а харчування надається на пільгових умовах. За умови, коли кейтеринг організують на базі офісного центру, оператор ідальні платять і за оренду, і за комунальні послуги, тому важливо досягти взаєморозуміння з власником будинку та отримати більш вигідні умови. До обслуговування в приміщеннях відносять й організацію заходів (банкетів, презентацій тощо) на базі підприємства харчування, яке на відміну від звичайного ресторану, що працює протягом певних годин, відкрите тільки на час банкетів. Значні накладні витрати зумовлюють досить високі ціни на цей вид кейтерингу, однак наявність приміщень до зберігання продуктів та інвентарю є його перевагою порівнянь з іншими видами.

2. Кейтеринг поза приміщенням, що відноситься до найдинамічніших видів громадського харчування, передбачає, що у підприємства є окремі пункти з приготування харчових продуктів, звідки приготовлена їжа доставляється в місце, яке визначає клієнт. Отже, за такого випадку, з одного боку, немає необхідності у приміщеннях до обслуговування клієнтів, але з іншого – необхідне спеціальне устаткування та транспортні засоби до перевезення їжі. Прикладами цього виду кейтерингу є доставка обідів у офіси, організація барбекю, вишуканих вечерів, шкільних випускних вечорів тощо. Цим звичайно займаються

невеликі фірми, які доставляють їжу або в одноразовому посуді з поліпропілену, або в термобоксах. Доготовочні операції в цьому випадку зводяться до мінімуму. Подібним чином здійснюється й обслуговування різноманітних заходів (банкетний кейтеринг) – в цьому випадку фірма може пропонувати, крім певного асортименту страв та напоїв, оздоблення залу, обслуговування офіціантами, організацію розважальних програм.

3. Індивідуальний (соціальний) кейтеринг – належить до найпростіших його видів, коли приготування страв виконується в приміщенні замовника та під його контролем, включаючи прибирання приміщення. В цьому сегменті кейтерингу фірми працюють, не витрачаючи фінансові засоби на будівництво чи оренду приміщень та придбання устаткування, що важливо для підприємців – початківців у цьому бізнесі.

4. Роз'їзний кейтеринг – у багатьох випадках це частина більш значного підприємницького проекту в громадському харчуванні. За цієї форми обслуговування напівфабрикати, що доставляються з підприємства, проходять на місці кінцеву обробку та продаються. Прикладом подібного виду кейтерингу є торгівля з автомобілю.

5. Роздрібний продаж – це продаж продуктів на стадіонах, у кінотеатрах та інших приміщеннях з великим скупченням людей. Цей вид кейтерингу, як й інші, також передбачає поєднання його виробничої (виготовлення продукції) транспортної (доставка в місця продажу) та торгівельної (реалізація) складників. Кейтеринг в Україні тільки починає розвиватися і знаходить вираз, приміром, у доставці піци замовникам (це приклад кейтерингу поза приміщенням). Разом із цим, кейтерингом зацікавилися традиційні ресторани, для яких це вигідно, оскільки в обідній залі звільнюються місця. Додому до клієнта для святкування, приміром, дня народження можна замовити повара, офіціанта, які організують свято не гірше, ніж у ресторані. Обійдеться такий банкет на третину дешевше, оскільки в ресторані платять ще й за інтер'єр. Отже, виїзне обслуговування вигідне і клієнту, і ресторану.

6. VIP-кейтеринг передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням високо кваліфікованих кухарів, офіціантів, барменів. У приміщенні замовника і під його наглядом здійснюється попередня обробка продуктів і приготування страв. Включені виїзні роботи з замовником в тривале турне.

Таким чином кейтерингові послуги дають змогу забезпечити широкий спектр послуг ресторану і зарекомендувати його як сучасний багатопрофільний заклад.

Необхідно зазначити, що існують чотири групи споживачів кейтерингового обслуговування. До першої групи належать корпоративні замовники – компанії, які проводять презентації, конференції з наступним 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, вечері).

У таблиці 1 зображено основні групи споживачів кейтерингового обслуговування.

Таблиця 1

Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування [2]

Групи споживачів	Контингент споживачів	Об'єкт кейтерингового обслуговування
Корпоративні замовники	Фірми, установи, підприємства, посольства	Ділові зустрічі, презентації, конференції, семінари, корпоративні вечірки
Громадські організації	Спілки, комітети, асоціації, шкільні та батьківські комітети, асоціації випускників	Семінари, збори, благодійні бенкети, випускні бали тощо
Індивідуальні замовники	Приватні особи	Сімейні свята: дні народження, ювілеї, весілля тощо
Колективи установ підприємств, начальних закладів	Робітники, службовці, студенти тощо	Комплексні обіди, сніданок, полуденок, вечеря

Сьогодні кейтерингові послуги надають як окремі компанії, так і ресторани. Різниця в тому, що для самостійних структур — це основний вид бізнесу, а для закладів ресторанного господарства — додатковий зарібок. Якість роботи підприємства визначають грамотний персонал, правильно розроблене меню, наявність необхідного устаткування та інвентарю, уміння створити атмосферу.

Сьогодні український ринок кейтеринг-послуг хаотичний і сповнений протиріч. З одного боку, існує багато ресторанів і кафе, які простоюють у ранкові та денні години (або в певні сезони) і не мають при цьому ані можливостей (автопарк, реклама, фахівці), ані бажання організувати власну службу кейтерингу.

З другого боку, керівництво багатьох фірм та організацій бажає забезпечити своїх співробітників доставкою гарячих обідів. Між цими двома ланками одного ланцюга не вистачає активних заповзятливих людей, які могли б здійснити функцію доставки, займаючись рекламою, пошуками клієнтів та іншими організаційними питаннями.

Висновки. На нашу думку, кейтеринг, або виїзне ресторанне обслуговування, нині є одним із найбільш динамічних секторів ресторанного бізнесу в Україні. Вітчизняні ресторани торгують не лише їжею, вони торгують послугами, зручностями, доброзичливою атмосферою, відпочинком, обстановкою, романтикою, мріями, адреналіном. Крім того, важливе значення має не лише постачання їжі, а й організація відповідних масових заходів. На Заході склалася культура кейтерингу. Люди знають, яким має бути хороше свято, і довіряють фахівцям. В Україні споживачі не мають уявлення про те, що таке хороша вечірка, але при цьому не завжди довіряють фахівцям.

Література

1. Погодин К. Ресторан выездного обслуговування (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть : учебник / Погодин К. – Санкт-Петербург : Питер, 2012. – 210с.
2. Пятницька Н. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Пятницька Н. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
3. Кейтеринг: Хмельницький та Хмельницька область. Золоті сторінки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.km.goldenpages.ua/otr/otr_rubricofrestaurantsUkraine

References

1. Pohodyn K. Restaurant of exit service (catering), how to Start, How to success. Tutorial. St. Piterburg: Peter, 2012. 210 p.
2. Pyatnytska N. Organization of care in institutions restaurants. Tutorial. The center of educational literature, 2011. 584 p.
3. Catering: Khmelnytsky Khmelnytsky region. Golden Pages. URL: http://www.km.goldenpages.ua/otr/otr_rubricofrestaurantsUkraine

Надійшла 17.11.2014; рецензент: д. е. н. Стадник В. В.