

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
 Факультет управління, адміністрування та туризму
 Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Особливості надання кейтерингових послуг на прикладі “Кейтеринг “Fado”

Назва теми

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
 Шифр і назва галузі знань

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
 Шифр і назва спеціальності

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
 Назва

Шифр _____

Виконав:

студент 4 курсу група ГРС-19

_____ Назар БУДІЛОВСЬКИЙ
 Підпис Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Керівник

_____ Наталія ПРИЛЕПА
 Підпис, дата Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Нормоконтролер

_____ Оксана ГРИНДІЙ
 Підпис, дата Ім'я ПРІЗВИЩЕ

До захисту допускаю:

Зав. кафедри туризму та готельно-
 ресторанної справи

_____ Ігор ЖУРБА
 Підпис Ім'я ПРІЗВИЩЕ

_____ 2023 р

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет управління, адміністрування та туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Галузь знань 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр, назва

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа ОП «Готельно-ресторанна справа»

Шифр, назва спеціальності та освітньої програми

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Завідувач кафедри

“ ___ ” _____ 202_р.

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Буділовський Назар Наср

Прізвище, ім'я, по батькові студента

1. Тема роботи «Особливості надання кейтерингових послуг на прикладі “Кейтеринг “Fado”, м. Хмельницький»

керівник роботи Прилепа Наталія Валеріївна, к.е.н, доц. кафедри ТтаГРС

Прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання

Затверджено наказом ректора університету від _____ 2023 р. № __ дод. __

2. Строк подання студентом роботи на кафедру червня 2023 р.

3. Вихідні дані до роботи статті, монографії, навчальні посібники з теми організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, особливості надання кейтерингових послуг, інформація підприємства, бухгалтерська звітність ФОП Велічко Д. В., інформація мережі Інтернет тощо

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): 1 Теоретичні основи надання кейтерингових послуг. 2 Характеристика діяльності та аналіз надання кейтерингових послуг “Кейтеринг “Fado”. 3 Розробка пропозицій щодо удосконалення надання кейтерингових послуг “Кейтеринг “Fado”

5. Перелік графічного матеріалу (із зазначенням обов'язкових креслень): 1. Логістична схема кейтерингового обслуговування. 2. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування. Організація кейтерингового обслуговування. 3. Організаційна структура приватного підприємства “Кейтеринг “Fado”. 4. Аналіз асортиментної політики приватного підприємства “Кейтеринг “Fado”, SWOT-аналіз. Порівняльний аналіз конкурентів. 5. Аналіз меню та попиту кейтерингових боксів. 6. Розрахунок меню для фуршету на 20 осіб. 6. Розрахунок меню кава-пауза на 30 осіб. 7. Розрахунок меню для обслуговування пікніку або барбекю на 20 осіб. 8. Розрахунок меню банкету на 20 осіб. 9. Впровадження кейтерингових послуг у шкільні заклади в форматі шведського столу. 10. Впровадження кейтерингових послуг у шкільні заклади в форматі комплексних обідів.

6. Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

Пор. №	Назва етапів (розділів) кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вибір теми дипломної роботи	березень 2023	
2.	Одержання індивідуального завдання	квітень 2023	
3.	Складання календарного плану графіка написання дипломної роботи	квітень 2023	
4.	Підготовка до виконання дипломної роботи: підбір та вивчення літератури, участь у виконанні науково-дослідних робіт, інші заходи	квітень 2023	
5.	Уточнення теми дипломної роботи та календарного плану-графіка, виходячи зі специфіки базового підприємства	квітень 2023	
6.	Підготовка першого розділу	травень 2023	
7.	Підготовка другого розділу	травень 2023	
8.	Підготовка третього розділу	червень 2023	
9.	Підготовка висновків	червень 2023	
10.	Здача науковому керівнику	червень 2023	
11.	Доопрацювання дипломної роботи з урахуванням зауважень наукового керівника	червень 2023	
12.	Написання та оформлення роботи в остаточному варіанті	червень 2023	
13.	Попередній захист дипломної роботи на кафедрі	червень 2023	
14.	Одержання відгуку наукового керівника	червень 2023	
15.	Одержання рецензії зовнішнього рецензента	червень 2023	
16.	Захист дипломної роботи	червень 2023	

Студент

(Підпис)

(Ініціали, ПРИЗВИЩЕ)

Керівник роботи

(Підпис)

(Ініціали, ПРИЗВИЩЕ)

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу Буділовський Назар Наср
Прізвище, ім'я, по батькові

Тема роботи: Особливості надання кейтерингових послуг на прикладі “Кейтеринг “Fado”

Назва теми кваліфікаційної (дипломної) роботи

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Науковий керівник: к.е.н., доцент Прилепа Н.В.
Вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ініціали

м. Хмельницький, 2023 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 49 с., містить 12 таблиць, 4 рисунків, перелік джерел посилання складається з 30 найменувань, 8 додаток.

Актуальність роботи. На сьогодні ресторанний бізнес розвивається стрімкими темпами і набуває вагомого значення з позицій задоволення потреб споживачів у наданні якісних послуг. Щороку потреби споживачів на ринку послуг змінюються та потребують впровадження нових підходів до обслуговування – кейтерингу. Стрімкий розвиток закладів кейтерингових послуг підвищує вимоги до основного і допоміжного персоналу підприємств ресторанного бізнесу, а також стимулює до виникнення нових додаткових послуг з метою залучення все більшого контингенту споживачів.

У *першому* розділі роботи розглянуто теоретичні основи надання кейтерингових послуг. Визначено поняття кейтерингу, як спеціальної форми обслуговування, надано характеристику різних видів та форм кейтерингу. Розглянуто особливості організації кейтерингових послуг.

У *другому* розділі проведено аналіз середовища функціонування “Кейтеринг “Fado”, надано організаційно-економічну характеристику “Кейтеринг “Fado”, досліджено надання кейтерингових послуг “Кейтеринг “Fado”.

У *третьому* розділі надано пропозиції щодо удосконалення надання кейтерингових послуг “Кейтеринг “Fado”. Рекомендовано заключити договір про надання кейтерингових послуг зі школами для надання комплексних обідів. Розраховано меню-обід на один день для учнів з різними смаковими особливостями в форматі шведського столу, а також меню на один день для учнів з різними смаковими особливостями (сніданок, обід).

Результати дослідження можуть бути використані в діяльності “Кейтеринг “Fado” з метою підвищення конкурентоспроможності та збільшення прибутку.

Ключові слова: кейтеринг, спеціальні форми обслуговування, кейтерингові послуги.

ABSTRACT

for diploma thesis Budilovsky Nazar Nasr
Full Name

Work theme: Peculiarities of providing catering services on the example of "Fado Catering"
The title of the subject of the qualification (diploma) work

First level of higher education (bachelor's degree)

Specialty 241 "Hotel and restaurant business"

Department of tourism and hotel and restaurant business

Scientific supervisor: PhD in Economics, As. Prof. Prylepa N.V.
Academic degree, academic title, surname, initials

Khmelnyskyi, 2023

The qualification work is 49 pages long, contains 12 tables, 4 figures, a list of references consists of 30 titles, 8 appendices.

Relevance of work. Today, the restaurant business is developing at a rapid pace and is gaining significant importance from the standpoint of meeting the needs of consumers in providing quality services. Every year, the needs of consumers in the service market change and require the introduction of new approaches to service - catering. The rapid development of catering service establishments increases the requirements for the main and auxiliary personnel of the restaurant business enterprises, and also stimulates the emergence of new additional services in order to attract an increasingly large contingent of consumers.

The first chapter of the work deals with the theoretical foundations of catering services. The concept of catering as a special form of service is defined, the characteristics of various types and forms of catering are provided. The peculiarities of the organization of catering services are considered.

In the second section, an analysis of the operating environment of "Fado Catering" was carried out, the organizational and economic characteristics of "Fado Catering" were provided, and the provision of catering services "Fado Catering" was investigated.

In the third section, proposals are given for improving the provision of catering services "Catering "Fado". It is recommended to conclude an agreement on the provision of catering services with schools for the provision of complex lunches. A one-day lunch menu for students with different taste preferences is calculated in the buffet format, as well as a one-day menu for students with different taste preferences (breakfast, lunch).

The results of the research can be used in the activity of "Fado Catering" in order to increase competitiveness and increase profits.

Keywords: catering, special forms of service, catering services.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ НАДАННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ	
1.1 Визначення поняття кейтирингу, як спеціальної форми обслуговування	9
1.2 Характеристика різних видів та форм кейтерингу.....	12
1.3 Особливості організації та надання кейтерингових послуг	15
2 АНАЛІЗ НАДАННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ НА ПРИКЛАДІ «КЕЙТЕРИНГ «FADO»	
2.1 Загальна характеристика «Кейтеринг «Fado».....	19
2.2 Аналіз конкурентоздатності «Кейтеринг «Fado».....	23
2.3 Аналіз надання кейтерингових послуг у «Кейтеринг «Fado».....	26
3 ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ НАДАННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ «КЕЙТЕРИНГ «FADO»	
3.1 Рекомендації щодо надання кейтерингових послуг «Кейтеринг «Fado».....	30
3.2 Пропозиції щодо покращення надання кейтерингових послуг «Кейтеринг «Fado».....	31
ВИСНОВКИ.....	36
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	38
ДОДАТКИ.....	42

ВСТУП

Актуальність теми. Сьогодні багато уваги приділяється харчуванню, адже смачно поїсти - це потреба кожної людини. Тому заклади ресторанного господарства приділяють увагу асортименту надання різних видів послуг, у тому числі і кейтерингових послуг для розвитку та конкурентноспроможності свого закладу. Основними передумовами для розвитку кейтерингових послуг в Україні є нові тренди проведення заходів, а також оформлення свят і урочистостей. Користуючись послугами професійного виїзного обслуговування можна оцінити усі достоїнства цього виду послуг.

Кейтеринг в Україні представлений як приватними підприємцями, які привозять обіди своїм споживачам послуги, так і відомими ресторанами. Дані останніх соціологічних досліджень свідчать, що з розвитком ресторанного бізнесу в Україні популярним стає кейтеринг. Це дає можливість рестораторам та приватним підприємцям забезпечувати успішність та стабільність функціонування організації на ринку ресторанних послуг.

Дослідженням надання кейтерингових послуг присвячені роботи вітчизняних та зарубіжних науковців таких як: В. Архіпов, Р. Браймер, В. Назаренко, Н. П'ятницька, І. Смирнов, І. Штундер, Дж. Р. Уокер. У своїх наукових працях науковці розглядають характеристику та визначення кейтерингу, а також якість надання кейтерингових послуг.

Метою дослідження є теоретичні основи і рекомендаційні пропозиції щодо особливості надання кейтерингових послуг «Кейтеринг «Fado».

Для досягнення мети необхідно вирішити наступні завдання:

- розглянути сутність кейтерингу, як спеціальної форми обслуговування;
- охарактеризувати різні види кейтерингу, які зустрічаються в ресторанному бізнесі;
- дати характеристику особливості організації кейтерингу та надання кейтерингових послуг;
- дати організаційну характеристику «Кейтеринг «Fado»;

- здійснити аналіз конкурентоспроможності «Кейтеринг «Fado»»;
- проаналізувати надання кейтерингових послуг у Кейтеринг «Fado»»;
- надати рекомендації щодо надання кейтерингових послуг «Кейтеринг «Fado»»;
- розробити пропозиції щодо надання кейтерингових послуг «Кейтеринг «Fado»»;

Об'єктом дослідження є приватне підприємство «Кейтеринг «Fado»», що надають кейтерингові послуги.

Предметом дослідження є особливості надання кейтерингових послуг на прикладі «Кейтеринг «Fado»».

Практична значущість – результати кваліфікаційної роботи можуть бути використані в «Кейтеринг «Fado»» для збільшення прибутку, а також посилення конкурентоспроможності серед закладів ресторанного господарства.

Структура кваліфікаційної роботи складається з 49 сторінок, кількість таблиць - 12, рисунків - 4, кількість позицій у списку використаних джерел - 30, додатків - 8.

1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ НАДАННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ

1.1 Визначення поняття кейтерингу, як спеціальної форми обслуговування

Ринок послуг з доставки їжі та продуктів харчування наразі стрімко розвивається. Багато експертів вважають, що потенціал ринку доставки готової їжі величезний. Ідея кейтерингу набула швидкого поширення як спосіб забезпечення харчування співробітників підприємств та офісів з метою більш ефективної організації робочого дня.

Поняття «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater». У перекладі означає «провізія, яку поставляють», «обслуговування споживача». Можливості кейтерингу досить різні: за допомогою виїзного обслуговування можна організувати дитяче свято, приватну вечірку, барбекю на природі, весілля, офіційний прийом VIP-персон. Організація кейтерингу включає в себе розробку загальної концепції заходу.

Сьогодні український ринок кейтерингу широко розвивається. Сутність кейтерингу полягає в тому, що ресторанний заклад надає замовнику приготування і доставку готової продукції в зазначене місце, а також може надавати обслуговування святкового заходу з наданням сервісних послуг [1, с.8].

Поняття «кейтеринг» можна зустріти в ДСТУ 4281:2004: «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», де кейтеринг включено до групи 4.4 «Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях» [2].

Визначення сутності кейтерингу є у наукових працях вітчизняних та зарубіжних науковців, таких як: В. Архіпов [3], І. Смирнов [4], І. Штундер, В. Назаренко [5], Н. П'ятницька [6], О. Нестеренко [8], Р. Браймер, Дж. Р. Уокер тощо.

Як вважає В. Архіпов: «кейтеринг відноситься до виїзного ресторанного обслуговування та може запропонувати страви та напої в будь-який час та в будь-якому місці, на яке вкаже клієнт [3].

Згідно з думкою І. Смирнова: «кейтеринг - один зі способів сучасної організації підприємств харчування» [4]. Автор вважає, що визначальною особливістю кейтерингових послуг є територіальна віддаленість місця збуту продукції від виробничої бази кейтерингового підприємства [4].

І. Штундер та В. Назаренко дослідили особливості формування кейтерингових послуг на ринку громадського харчування в Україні [5].

Автор Н. П'ятницька зазначає, що: «кейтеринг – це обслуговування з наданням різних сервісних послуг та найчастіше за межами приміщень підприємства харчування» [6].

Кейтеринг розрізняють за місцем, способом надання послуг та за вартістю. Головна перевага кейтерингу – це його мобільність, повна свобода вибору місця для проведення заходу. Кейтеринг може задовільнити будь-який запит споживача під час планування заходу в будь-якому приміщенні, яке вибере клієнт. Отже, кейтеринг - це послуга, де компанія займається приготуванням та доставкою їжі, а також сервіруванням столу.

Слід зазначити, що у період появи кейтерингових послуг, кейтерингові підприємства займались тільки приготуванням та доставкою їжі для виїзних банкетів. Але у подальшому розвитку, кейтерингові підприємства почали пропонувати більший спектр послуг (надання необхідного посуду для банкету, оренда столів, стільців, додаткових меблів, які потрібні для проведення обіду, сервірування столу, послуги обслуговуючого персоналу (офіціанти, бармени) тощо.

Наразі, кейтерингові підприємства пропонують виїзні банкети під ключ. Це означає, що крім надання послуги з організації харчування кейтерингове підприємство пропонує оформлення місця проведення банкету, оренда музичного обладнання, фото- та відеозйомка тощо.

Головна перевага кейтерингу - це мобільність, тобто можливість організувати свято у будь-якому місці, а також якість обслуговування, де працюють, переважно, фахівці.

Особливої уваги у послуг кейтерингу займає вибір місця та вартість банкету. Від вибору місця, залежить чи є можливість встановити столи та інші меблі). Щодо вартості треба розуміти, що організація виїзного банкету буде коштувати дещо дорожче, ніж аналогічне свято у кафе.

Кейтерингові підприємства мають свою специфіку, що відрізняє їх від закладів ресторанного господарства:

- використання спеціальних технологій зберігання, приготування, транспортування та сервірування страв;
- наявність обладнання для обслуговування у виїзних умовах;
- залучення позаштатних працівників (офіціантів, барменів тощо);
- високий відсоток зношування обладнання, яке використовується та переміщається;
- активний пошук потенційних клієнтів.

Кейтерингові послуги будуть незамінними, якщо заходи будуть передбачати виїзд за місто, під час обслуговування ділових заходів, якщо вони проводяться на території замовника тощо.

Організацією кейтерингу займаються стаціонарні підприємства харчування різних типів та підприємства, що спеціалізуються на наданні послуг кейтерингу (кейтерингові компанії, організації), на замовлення сторонніх організацій та фізичних осіб на договірній основі.

Підприємство з надання послуг кейтерингу (кейтерингова компанія, організація) – це підприємство громадського харчування (індустрії харчування), що надає послуги з організації харчування за місцезнаходженням, обраним сторонніми організаціями та фізичними особами, включаючи організацію виїзного обслуговування заходів різного призначення та роздрібний продаж продукції громадського харчування.

Для стаціонарних підприємств харчування: ресторанів, кафе, їдалень, заготівельних підприємств послуги кейтерингу є додатковими послугами до основної діяльності у сфері індустрії харчування.

Підприємства, що надають послуги кейтерингу, укладають договір із споживачем, що дозволяє забезпечувати простежуваність процесу надання послуг та координацію всіх виконавців послуг. Зразок типового договору надання послуг кейтерингу наведено у Додатку А. У предметі договору прописується сума договору, порядок здійснення оплати, надання послуг, права та обов'язки, вирішення спорів, обставини непереборної сили, строк дії договору, місцезнаходження та реквізити сторін та додатки: специфікація та порядок надання послуг. У разі порушення умов договору передбачається відповідальність. За порушення умов щодо якості послуг або виявлення недоліків наданих послуг, або порушення строків надання послуг передбачено сплатити замовнику штраф.

1.2 Характеристика різних видів та форм кейтерингу

Існують наступні види кейтерингу: у приміщенні, поза рестораном, соціальний, роз'їзний (за контрактом на постачання продукції), роздрібний продаж, а також VIP-кейтеринг [3,6].

Кейтеринг у приміщенні має багато спільного з ресторанним обслуговуванням. Замовнику кейтерингових послуг можуть запропонувати приміщення з обладнанням для проведення різних заходів. Прикладом можуть стати банкетні зали для проведення прийомів, приміщення з холодильними шафами для зберігання продуктів, кухня для підготовки продуктів та приготування страв, місце та обладнання тощо. Головна перевага кейтерингу у приміщенні – це економія часу для підготовки виїзного заходу, а недоліком є витрати на оплату приміщення або устаткування.

Кейтеринг поза рестораном є популярним в індустрії харчування, який передбачає обслуговування на території замовника згідно його вимог.

Характерною особливістю цього виду кейтерингу є обслуговування з організації фуршетів, ділових зустрічей, банкетів тощо на території замовника. Слід зазначити, що витрати на оренду приміщення, оплата комунальних послуг сплачує споживач послуги. Це є перевагою для кейтерингу поза рестораном. Недоліком можуть виступати високі витрати на спеціальне обладнання для зберігання та доставки страв та транспортні засоби.

Соціальний кейтеринг характеризується наданням послуг з виготовлення страв для проведення громадського заходу. Головна відмінність соціального кейтерингу полягає в тому, що процес виготовлення страв відбувається на території та обладнанні споживача та під його контролем. Замовник та виконавець послуг соціального кейтерингу заздалегідь узгоджують особливості сервірування столів та обслуговування гостей, дату та меню. Виконавець повинен прибрати приміщення після проведення заходу. Перевагою соціального кейтерингу можна назвати невеликі витрати та відсутність витрат на обладнання. Виконавець може надати замовнику згідно з укладеним договором тільки деякі предмети та аксесуари для сервірування столу.

Роз'їзний кейтеринг являє собою доставку напівфабрикатів до офісів, що забезпечує харчування групи людей. Для роз'їзного кейтерингу використовують спеціальне пересувне устаткування. Такий вид кейтерингу потребує значні фінансові витрати. Прикладами роз'їзного кейтерингу є кавабрейк, коктейль, фуршет, пікнік або барбекю, банкет, шведський стіл.

Роздрібний продаж є різновидом кейтерингу. Даний вид кейтерингу здійснює доставку гарячих страв додому або торгівля продуктами харчування та напоями під час проведення громадських заходів з великою кількістю учасників.

VIP-кейтеринг залучає висококваліфікованих кухарів та офіціантів. У приміщенні замовника здійснюється повний цикл приготування страв. Дані особи можуть супроводжувати замовника у довготривалих подорожах. Існують наступні види кейтерингових послуг: фуршет, виїзний бар, шведський стіл,

кава-брейк, банкет, коктейль, пікнік або барбекю тощо. Схема кейтерингового обслуговування відображена на рисунку 1.1.

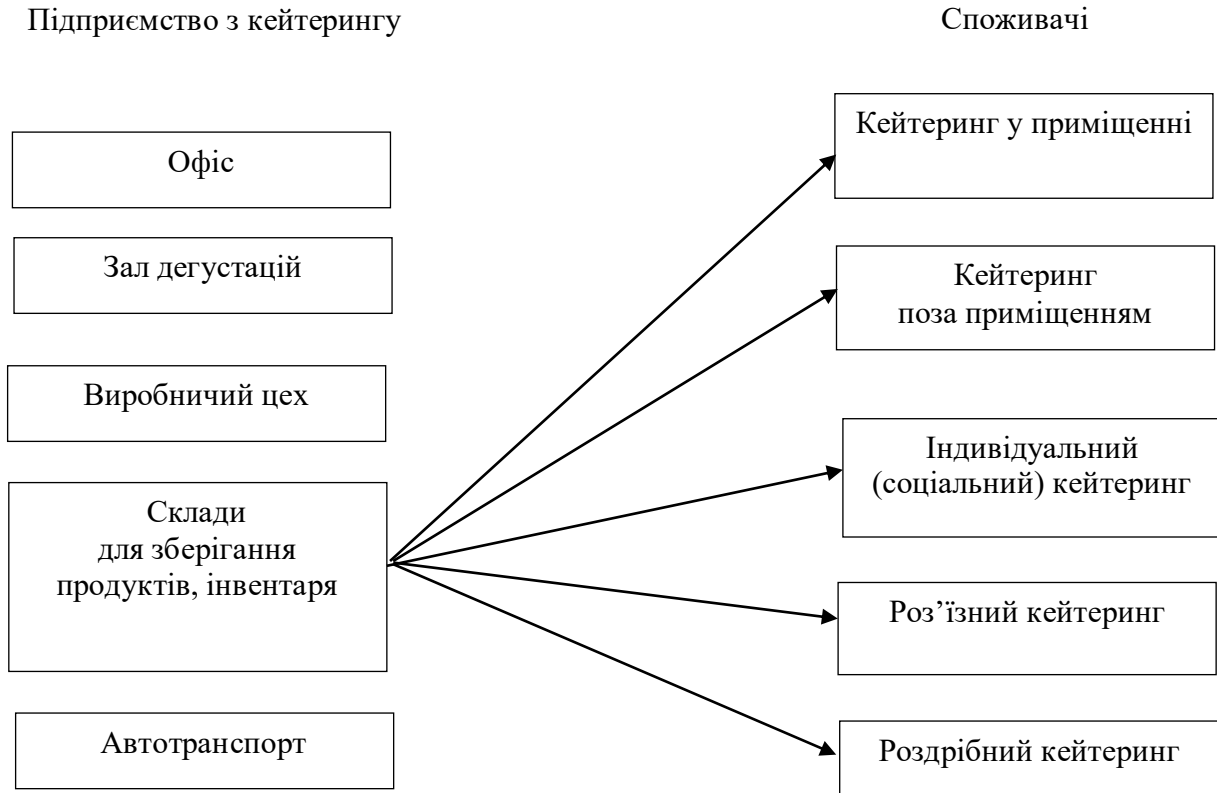


Рисунок 1.1 – Логістична схема кейтерингового обслуговування

Отже, з рисунку 1.1 видно, що схема кейтерингового обслуговування передбачає наявність: офісу, де знаходиться персонал, який займається організацією заходів; зали до дегустацій (за можливістю); наявність виробничих цехів та складів для зберігання продуктів та спеціального устаткування, а також автотранспорту, який потрібен для регулярних виїздів [3;6].

Як зазначають автори [3;6] існують три види обслуговування кейтерінгу: «повне обслуговування (за допомогою офіціантів); доставка та сервірування страв та посуду за присутністю офіціантів, де посуд може вивозити по закінченню свята, а також доставка та сервірування страв в одноразовому посуді при відсутності офіціантів і без вивозу посуду».

Повне кейтерингове обслуговування частіше використовується на прийомах високого рівня. Велика кількість постачальників кейтерингових

послуг приймають замовлення на такі заходи. Пов'язано це з тим, що при повному обслуговуванні офіціантами страви зберігають гарний вигляд на протязі всього святкового заходу [3;6].

Для менш важливих заходів, страви можуть доставлятися та подаватися в традиційному посуді, який вивозиться пізніше. Наявність обслуговуючого персоналу не потребується. Меню включає страви, які потребують мінімальних зусиль для виготовлення та подачі на стіл. Така форма обслуговування підходить для заходів, які бажають при невеликій кількості гостей мати просте меню.

На вищих прийомах практикується сервірування страв та посуду із фарфору та скла, корзинами або декоративними елементами з дерева, столовим сріблом. На дорогих заходах приховувати посуд не має необхідності, споживач отримує те, за що платить .

1.3 Особливості організації та надання кейтерингових послуг

Кейтерингові послуги є основні та додаткові. Як зазначає Л. Івашина у своїй науковій статті: «до основних послуг належать приготування та доставка продукції ресторанного господарства, послуги офіціантів, барменів; до додаткових – організація культурного дозвілля та дизайнерська робота під час оформлення приміщень, де буде проводитись замовлений бенкет, прибирання приміщення після бенкету» [9]. Кейтерингові підприємства можуть виконувати роль посередника або забезпечувати одночасно основні та додаткові послуги

Перед тим як здійснити підготовку до свята працівники кейтерингу знайомляться з приміщеннями. Далі робиться замовлення, де розраховують кількість посуду, приладів, столової білизни, кількість офіціантів тощо. Далі відбувається технологічний процес приготування холодних та гарячих закусок, різних видів страв, кулінарних та кондитерських виробів, напоїв. Кейтерингові підприємства несуть відповідальність за приготування та доставку страв, а

також декорування та сервірування столів, прибирання приміщення після обслуговування.

Надання кейтерингових послуг можна поділити на три категорії:

- корпоративне обслуговування, яке вимагає приготування великої кількості страв;
- індивідуальне обслуговування передбачає забезпечення необхідним сервісом індивідуальному споживачу за його вимогами;
- обслуговування організацій забезпечує обслуговування державних організацій та установ (школи, лікарні, офіси тощо).

Слід зазначити, що меню кейтерингової кухні відрізняється від ресторанного меню. Найчастіше використовують фуршетне меню, що включає великий вибір канапок, тарталеток, нарізки на шпажках. Не включають у меню страви, які мають складне приготування або оформлення та швидко псуються.

За контингентом замовники кейтерингово обслуговування поділяється на чотири групи споживачів, що зображено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування

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, навчальних закладів	Робітники, службовці, студенти тощо	Комплексні обід, сніданок, полуденок, вечеря

Джерело: [6, с. 212]

До першої групи відносять корпоративні замовники різних компаній, які проводять корпоративні свята і вечірки, а також конференції з наступним фуршетом. До другої групи замовників можна віднести громадські організації,

які акцентують увагу на проведенні семінарів, конференцій або благодійних заходів. Приватні особи відносяться до третьої групи, які організують сімейні свята вдома або в іншому місці. До четвертої групи зараховують колективи, які організують для своїх працівників комплексні обіди або сніданки.

Перші три групи споживачів кейтерингового обслуговування дають можливість замовнику організувати дійство на високому рівні. Як зазначають науковці у своїх працях, такий вид сервісу дозволяє замовникам заощадити свої кошти, якщо порівнювати з аналогічним обслуговуванням у ресторанному закладі.

Організація кейтерингу проводиться наступним чином: замовник робить своє замовлення адміністратору кейтерингового підприємства. В замовленні прописують день, місце проведення, час, кількість людей. Далі розробляється меню, де замовник може вносити свої корективи або уподобання. Приготовлені страви розкладається по тарілках та запаковується за допомогою харчової плівки.

Планують захід за 5-6 днів до початку, готують персонал, а також розраховують столові прибори, столи та стільці. Для того, щоб запланувати високий рівень обслуговування, згідно наукових джерел, необхідно:

- Запланувати технологічні операції з продуктами (розморожування, нарізання);
- Запланувати робочий час обслуговуючого персоналу;
- Забезпечити обладнання;
- Планування заходу.

Основними учасниками кейтерингового обслуговування можуть бути: менеджер по кейтерингу, шеф-кухар, кухарі, офіціанти, бармени, технічний персонал (прибирання). Організацію кейтерингового обслуговування зображено на малюнку 1.2



Рисунок 1.2 - Організація кейтерингового обслуговування

Отже, організація надання кейтерингових послуг різному контингенту споживачів є досить перспективною. Організація і розвиток кейтерингових підприємств щорічно збільшують свої прибутки та вдосконалюються, про що свідчить аналіз багатьох вітчизняних науковців у своїх працях.

Загалом в індустрії гостинності надання кейтерингових послуг набуває масштабності у проведенні та організації святкових заходів, фуршетів, банкетів тощо. Під час обслуговування поєднуються з послугами інших сфер обслуговування. Це може бути організація розважальних програм, дизайн приміщень та оформлення столів тощо. Якщо урахувуються особливості кейтерингу під час співробітництва між кейтеринговою компанією і замовником – це буде правильним та фінансово вигідним кроком на шляху до розвитку обох сторін.

2 АНАЛІЗ НАДАННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ НА ПРИКЛАДІ «КЕЙТЕРИНГ «FADO»

2.1 Загальна характеристика «Кейтеринг «Fado»

Приватне підприємство «Кейтеринг «Fado» знаходиться за адресою: м. Хмельницький, вул. Грушевського, 52. Підприємство є платником єдиного податку:3 група, 5% ставка. Вид діяльності: 56.10 «Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування». З 2018 року приватне підприємство «Кейтеринг «Fado» пропонує: виїзне обслуговування свята, урочистого заходу чи події, банкету, фуршету, весілля, корпоративу, вечірки, пікніку, ділової конференції тощо. Підприємство може підібрати локацію, належне оформлення, сервірування столу та приготування страв, які замовник може обрати за власним бажанням. Меню включає: холодні закуски; бутерброди; суші та ролли; салати; перші страви; гарячі страви; гарніри; страви гриль; телятину; свинину; птах; рибу та морепродукти; фрукти; десерти. Також є окреме дитяче меню.

«Кейтеринг «Fado» готує будь-які страви на замовлення, у тому числі страви на мангалі та гриль-меню. Можна замовити доставку і скористатися опцією самовивезення щодо замовлення.

Приватне підприємство «Кейтеринг «Fado» готує напівфабрикати ручної роботи за перевіреними рецептами, з різноманітною начинкою та додаванням фрешів буряків, гарбуза, моркви тощо.

Підприємство займається доставкою бізнес-ланчів, де пропонує різноманітне меню, акцентуючи увагу на ексклюзивних стравах, пропонуючи щодня різні страви. Доставку здійснюють до закладу, офісу, на підприємство або додому.

Ще однією особливістю приватного підприємства «Кейтеринг «Fado» є те, що займаються крафтовим виробництвом домашнього хліба - класичного, з прованськими травами, з льоном та морквою, з цибулею, з маслинами та

зеленню, що виготовляють з різних сортів борошна. Шеф-кухар і за сумісництвом власник приватного підприємства «Кейтеринг «Fado» є Дмитро Величко.

У приватному підприємстві «Кейтеринг «Fado» персонал відіграє найважливішу роль, адже орієнтований на надання якісних послуг споживачеві. Підприємство має у наявності професійного шеф-кухаря, кухарів, сушистів та іншого персоналу. «Кейтеринг «Fado» - це підприємство, яке має індивідуальний підхід до кожного замовлення, вишуканість та унікальність. Організаційна структура приватного підприємства «Кейтеринг «Fado» представлена на рисунку 2.1

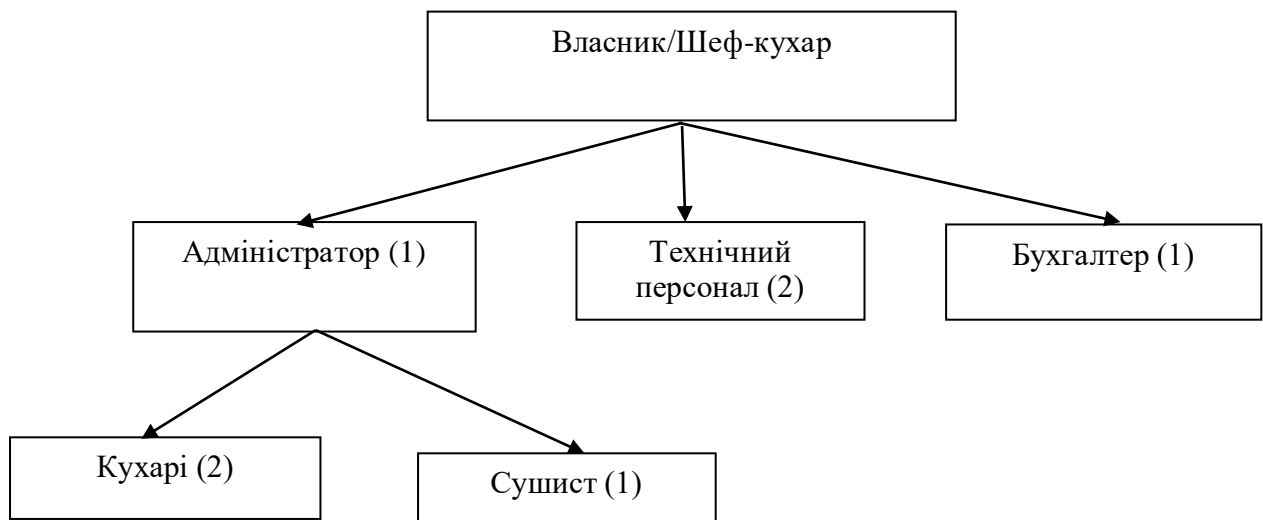


Рисунок 2.1 - Організаційна структура приватного підприємства «Кейтеринг «Fado»

Як видно з рисунку 2.1 організаційна структура приватного підприємства «Кейтеринг «Fado» є лінійною. На підприємстві існує чіткість розпорядництва та узгодженість дій виконавців.

«Кейтеринг «Fado» пропонує своїм споживачам різні види сервісу: експрес-доставку, сервіс на відкритому повітрі та обслуговування у приміщенні, а також великий асортимент страв,

Розглянемо аналіз асортиментної групи та середню ціну по групі страв.

Таблиця 2.1 – Аналіз асортиментної політики приватного підприємства «Кейтеринг «Fado»

№	Асортиментна група	Кількість страв в асортиментній групі	Середня ціна страви за 100г, грн	Коливання виходу страви, г
1	Салати	11	48	150-300
2	Холодні закуски	23	51	100-300
3	Гарячі страви	4	55	200-300
4	Перші страви	5	23	250-300
5	Гарніри	3	18	150-250
6	Гриль меню	10	60	200-300
7	Страви з птиці	13	43	200-300
8	Страви з телятини	9	65	200-300
9	Страви зі свинини	11	73	200-300
10	Страви з риби	8	82	200-300
11	Десерти	9	122	100-250
12	Дитяче меню	7	38	150-250
13	Канাপки	70	20	100-200
Всього		183	53,70	-

Згідно таблиці 2.1 можна відмітити, що середня ціна страви за 100 г, яка включена у меню, складає 53,70 грн. Найдорожчими стравами виявились десерти та страви з риби. Найменша середня ціна страви за 100 г належить гарнірам та канапкам. Проте, під час аналізу меню приватного підприємства «Кейтеринг «Fado» було визначено, що найбільшим попитом у споживачів користується гриль меню (скупбрія гриль, овочі гриль, шашлик курячий та свиний), страви зі свинини (голубці, рулька та рулет з яблуками і горіхами) та страви з риби (фарширована риба, запечена форель, сьомга запечена з овочами та тигрові креветки у часниковому соусі).

Слід зазначити велику кількість канапок (70), які користуються попитом при обслуговуванні фуршету, шведського столу та банкету. Також замовляють дитяче меню, що включає: картоплю фрі, нагенси, курячий шашлик на спажках, бургери та різні види піци.

Проаналізуємо SWOT-аналіз приватного підприємства «Кейтеринг «Fado» у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 - SWOT-аналіз приватного підприємства «Кейтеринг «Fado»

Сильні сторони	Слабкі сторони
1. Кваліфікований персонал; 2. Високий рівень якості продукції; 3. Гарний імідж та репутація; 4. Гнучкі конкурентоспроможні ціни; 5. Зручне місцерозташування (в центрі міста); 6. Добре вивчений ринок, потреби покупців..	1. Велика кількість конкурентів; 2. Брак дій для зменшення конкурентного тиску; 3. Зміни в потребах у споживачів; 4. Економічна нестабільність; 5. Політична нестабільність.
Можливості	Загрози
1. надання нових видів послуг; 2. Додавання нових страв у меню (наприклад, страви для веганів, вегетаріанців тощо); 3. Розширення потенційних споживачів;	1. Високий рівень конкурентів; 2. Зростання цін на продукти; 3. Пандемія; 4. Війна; 5. Інфляція.

Дійсно, SWOT-аналіз не показує вичерпну інформацію для прийняття остаточних рішень, але таки дає змогу систематизувати процес аналізу та систематизації всієї інформації для використання власних оцінок. За допомогою цього аналізу приватне підприємство «Кейтеринг «Fado» зможе скласти загальний перелік шляхів розвитку підприємства, а також майбутню стратегію розвитку свого підприємства.

2.2 Аналіз конкурентоздатності «Кейтеринг «Fado»

Аналізуючи конкурентне середовище кейтерингового підприємства можна визначити конкурентів, а також оцінити їхні сильні і слабкі сторони. Якщо знати дії конкурентів та мати можливість їх передбачити, кейтерингове підприємство зможе краще усвідомити, які послуги можна запропонувати або як визначити місце свого бізнесу на ринку. При аналізі конкурентоздатності потрібно збирати інформацію про конкурентів, тобто періодично переглядати їх офіційні сторінки в Інтернеті, слідкувати та аналізувати їх рекламу, спілкуватися зі своїми споживачами, щоб знати їх вимоги до кейтерингових послуг.

Аналізуючи конкурентів, зауважимо, що в м. Хмельницькому приватних підприємств, які займаються кейтеринговим обслуговуванням доволі невелика кількість. Багато ресторанних закладів в місті Хмельницькому надають кейтерингові послуги. Тому було прийнято зробити порівняльний аналіз тотожних підприємств інших міст. Проаналізуємо конкурентів приватного підприємства «Кейтеринг «Fado» у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Порівняльний аналіз конкурентів

Характеристика	«Кейтеринг «Fado», приватне підприємство	«БРГ Кейтеринг», приватне підприємство	«Кейтеринг-Сервіс», приватне підприємство	«Кейтеринг Юкрейн», приватне підприємство
Адреса	м. Хмельницький, вул. Грушевського, 52	м. Хмельницький, вул. Проскурівська, 15	м. Львів, вул. Князя Романа, 20	м. Київ, вул. Мельникова, 12
Обслуговування	5	5	5	5
Ціна	5	5	4,9	4,9
Якість	5	5	5	5
Загальна оцінка	5	5	4,97	4,97

Джерело складено за <https://list.in.ua/>

Отже, можна зробити висновок, що існує велика конкурентність серед аналізуємих приватних підприємств. Ціна в «Кейтеринг-Сервіс» та «Кейтеринг Юкрейн» оцінюється в 4,9 балів, можливо, це пов'язано з тим, що аналізуємі підприємства знаходяться у містах, де рівень цін на продукти вищий за рівень цін, ніж у Хмельницькому.

Слід зауважити, що Кейтеринг «Fado» пропонує своїм споживачам і кейтерингові бокси. Залежно від кількості учасників пропонують обрати відповідну комплектацію закусок для легкого перекусу. Кейтерингові бокси користуються великим попитом, адже мають різноманіття варіантів наповнення наборів боксів.

Під час приготування, збирання та упаковки продуктів, використовують тільки найкращі продукти, щоб в кінцевому результаті їжа відповідала стандартам якості. Використовують спеціальні ланч-бокси. Це дозволяє підприємству організувати індивідуальне сервірування. Для кожного споживача упаковується окремий бокс з порційними стравами. Кожний набір продуктів коригується за бажанням споживача. У меню Кейтеринг «Fado» представлені стандартні та найпопулярніші позиції.

Таблиця 2.4 – Аналіз меню кейтерингових боксів

№	Назва	Ціна за бокс, грн	Вихід боксу у грамах	Кількість осіб
1	Круасанний сет (12 шт)	960	2250	3-5
2	Гарячий сет з курятиною	1220	1400	3-5
3	Гарячий сет зі свининою	1250	1260	3-5
4	Гарячий сет з телятиною	1170	920	3-5
5	Гарячий сет з рибою	1040	1050	3-5
6	Гарячий сет з овочами	660	1300	3-5

З таблиці видно, що найдорожчі сети, відносно виходу боксу у грамах, це гарячі сети зі свининою, телятиною та з рибою. Найменша ціна у гарячого сету

з овочами та круасанний сет. Слід зазначити, що найбільш поширений сет, який користується попитом – це гарячий сет з курятиною.

Доставка боксів з їжею має ряд переваг: організація обіду без відриву роботи; комфортні умови під час проведення виїзних івентів; гостинність та турбота під час ділової зустрічі для покращення результатів переговорів тощо.

Проаналізуємо попит кейтерингових боксів у період з 1 по 21 травня 2023 року, дані відобразимо у вигляді діаграми 2.2

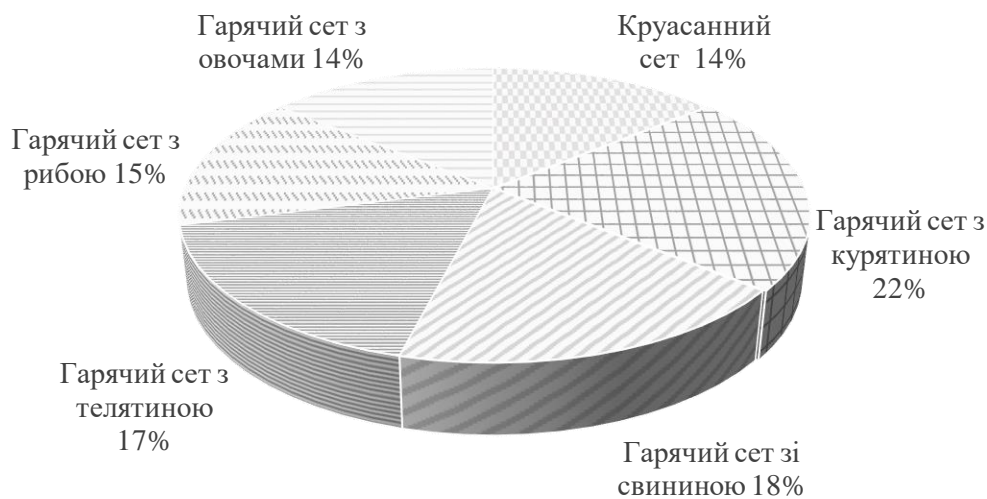


Рисунок 2.2 – Аналіз попиту кейтерингових боксів у період з 1 по 21 травня 2023 року

Отже, найбільш розповсюджений кейтеринговий бокс у Кейтеринг «Fado» - це гарячий сет з курятиною (22%). На другому місці, гарячий сет зі свининою (18%) та гарячий сет з телятиною (17%). Найменший попит у круасанного сету (14%) та гарячий сет з овочами (14%). Взагалі, можна зазначити, що кейтерингові бокси мають попит у Кейтеринг «Fado», що свідчить загальний аналіз попиту кейтерингових боксів.

Незалежно від набору продуктів, що входять до кейтерингових боксів пілприємства, доставка здійснюється у вказані терміни. Вибрані страви мають відповідну температуру та відповідають рекомендованим нормам. Для гарячих закусок є спеціальна упаковка, яка зберігає свіжість та смакові якості страви.

2.3 Аналіз надання кейтерингових послуг у Кейтеринг «Fado»

Аналізуючи кейтерингові послуги у Кейтеринг «Fado», можна зазначити, що найбільш поширеною послугою є виїзна організація фуршетів. Для організації фуршетів підприємство пропонує величезний асортимент страв: канапки, холодні закуски, десерти, фруктові та овочеві асорті, напої тощо. Головна фішка фуршетних страв - це мініатюрний формат. Для виїзної організації фуршетів, приватне підприємство «Кейтеринг «Fado» має усі необхідні аксесуари для проведення свята: посуд для сервірування, текстильні вироби (скатертини, чохли тощо), намети та тентові конструкції, столи та стільці різного формату. Також проводить професійне сервірування у вибраному стилі. Підприємство здійснює повне виїзне обслуговування фуршету, починаючи від сервірування до організації дозвілля. Проаналізуємо меню для фуршету на 20 осіб.

Таблиця 2.5 – Розрахунок меню для фуршету на 20 осіб

№	Найменування	Кількість порцій
Холодні закуски		
1	Тарталетки з салатом Цезар	15
2	Тарталетки з салатом Олів'є з ковбасою	15
Фуршетні закуски		
1	Рулетики з баклажану з корейською морквою	15
2	Валован з шампіньйонами та вершковим сиром	15
3	Шпажка фруктова	15
4	Шпажка овочева з маслинами	15
5	Канapé з бужениною та томатами	15
6	Канapé з лососем та огірком	15
7	Канapé з копченою шинкою та болгарським перцем	15
Десерти		
1	Безе	15
2	Вихід грам на 1 споживача, г	405
3	Разом на 1 споживача, грн	340

Слід зазначити, що у кінцеву суму 340 грн на одного споживача здійснено прорахунок меню. Обслуговування, обладнання (меблі, посуд тощо) та транспортні витрати не прораховані. Розрахунок меню підійте також на виїзне обслуговування корпоративу, кейтеринг на день народження.

Приватне підприємство Кейтеринг «Fado» надає послугу виїзну каво-паузу. Організація каво-пауза для бізнес-зустрічей, який триває в середньому 30–45 хвилин. Формат каво-паузи, які пропонує підприємство, це легкі закуски: канапки, тарталетки, бутерброди з різними начинками, сирне або м'ясне асорті, різноманітна випічка. Традиційний набір напоїв - це елітні сорти чаю та кави, фруктові та овочеві фреші, мінеральна вода. Звичайно, за бажанням споживача, можуть бути певні зміни у меню виїзної каво-паузи. Розрахунок меню каво-пауза на 30 осіб, зображено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6 – Розрахунок меню каво-пауза на 30 осіб

№	Найменування	Кількість порцій
Закуски		
1	Слойоні рогалики з начинкою з сиру та беконом	30
2	Сендвіч	15
3	Печиво (різний асортимент)	40
4	Міні круасани (різний асортимент)	30
Напої		
1	Чай пакетований в асортименті	20
2	Кава натуральна з вершками	30
3	Лимон	10
4	Вода мінеральна	30
5	Вихід грам на 1 споживача, г	300
6	Разом на 1 споживача, грн	260

Подана пропозиція несе в собі прорахунок меню і є зразком, що може запропонувати приватне підприємство Кейтеринг «Fado».

Другою послугою, яка наразі користується попитом серед споживачів – це виїзний кейтеринг є для обслуговування пікніку або барбекю. Формат барбекю є популярним в Америці та Європі та використовують для корпоративних вечірок. Основні страви для обслуговування пікніку або барбекю - це м'ясо та риба, яка приготовлена на грилі або мангалі. На гарнір використовують овочі-гриль. Також підприємство пропонує до основних страв холодні закуски, свіжі овочі та фрукти. Серед споживачів популярні асорті з різних видів сирів та м'ясних делікатесів. Розрахунок меню для обслуговування пікніку або барбекю на 20 осіб, зображено у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7 – Розрахунок меню для обслуговування пікніку або барбекю на 20 осіб

№	Найменування	Кількість порцій
Фуршетні закуски		
1	Домашнє м'ясне асорті	5
2	Овочева тарілка	6
3	Лаваш із сиром сулугуні та зеленню	15
4	Оселедець з картоплею і червоною цибулею	6
Салати		
1	Салат Цезар	6
2	Салат Капрезе	7
Гарячі закуски та страви		
1	Крила курячі смажені із соусом	12
2	Філе скумбрії запечене на вугіллі	12
3	Люля- кебаб з телятини	20
4	Кус-кус з грудинкою у казані	20
Доповнення		
1	Хлібний кошик	20
2	Вихід грам на 1 споживача, г	1100
3	Разом 1 споживача, грн	735

У вартість меню для обслуговування пікніку або барбекю включені послуги сервірування, надання професійних мангальників та кухарів, доставка посуду, продуктів та обладнання, а також прибирання після пікніку.

Підприємство Кейтеринг «Fado» надає послугу виїзний банкет для обслуговування весілля, ювілею, корпоративної вечірки, святкування сімейних свят тощо. Розрахунок меню банкету на 20 осіб зображено у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8 – Розрахунок меню банкету на 20 осіб

№	Найменування	Кількість порцій
Холодні закуски		
1	М'ясна тарілка	6
2	Овочева тарілка	7
3	Сирно-шинковий рулет	7
4	Оселедець з картоплею і червоною цибулею	6
5	Помідор фарширований кремом із сиру Моцарелла	12
Салати		
1	Салат Цезар	12
2	Салат Капрезе	12
Гарячі закуски і страви		
1	Пряна курка, запечена з ананасами	12
2	Рулетики зі свинини та запеченою картоплею	15
Доповнення		
1	Хлібний кошик	15
2	Вихід грам на 1 споживача, г	845
3	Разом 1 споживача, грн	670

Даний розрахунок є приблизним, а це означає, що підприємство Кейтеринг «Fado» може підібрати асортимент страв на будь-який банкет з різною кількістю споживачів.

3 ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ НАДАННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ «КЕЙТЕРИНГ «FADO»

3.1 Рекомендації щодо надання кейтерингових послуг «Кейтеринг «Fado»

Для розширення надання кейтерингових послуг «Кейтеринг «Fado» рекомендуємо заключити договір зі школами для надання комплексних обідів.

Згідно договору виконавець протягом термінів дії договору надає послуги із забезпечення щоденним харчуванням. Замовник у свою чергу приймає та сплачує послуги. Як зазначає джерело [11]: «найменування, номенклатура, асортимент, кількість послуг з харчування та доставки здійснюється за графіком, погодженим представниками сторін» [11].

Структура договору повина містити наступну інформацію: предмет, порядок здійснення оплати, суму, права та обов'язки, строки, реквізити та місцезнаходження сторін, порядок надання послуги, сторк дії договору.

Такий альтернативний спосіб організації харчування у навчальних закладах освіти є вигідним для закладів, які не мають можливості облаштувати шкільні їдальні. Якщо у школах із гарячим харчуванням є проблеми, можна запропонувати кейтеринг, який пропонує вибір різноманітних справ. Слід зазначити, що кейтеринг буде актуальним при державній чи обласній підтримці.

Згідно Постанови КМУ №305 від 24 березня 2021 року «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» передбачено урізноманітнення підходів до організації шкільного харчування [7]. Наразі в українських навчальних закладах дозволено влаштування кейтерингу, яким повинен відповідати вимогам щодо безпечності харчових продуктів. Зідно Постанови КМУ №305 зазначено: «кейтеринг - спосіб організації харчування здобувачів освіти/дітей, що передбачає доставку і реалізацію готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази закладу освіти або закладу

оздоровлення та відпочинку оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування [7].

Як стверджують експерти, даний спосіб організації харчування зменшить витрати на оплату праці, клінінг та комунальні послуги. Такий варіант кейтерингу буде доцільним для шкільного харчування з невеликою кількістю учнів. У дитсадочку кейтеринг також можливий тоді, коли немає можливості приготувати їжу у власному харчоблоці.

Організація харчування школярів - нелегкий процес, що містить в собі складання, затвердження меню. Меню повинно подобатись дітям і відображати турботу про них дорослих. Все це регулюється відповідними вимогами, що є у законодавстві щодо порядку організації харчування. Тому така професійна послуга, як доставка їжі в школи м. Хмельницького є ідеальним варіантом для батьків, які зацікавлені у здоровому та правильному харчуванні своєї дитини під час навчання.

3.2 Пропозиції щодо покращення надання кейтерингових послуг «Кейтеринг «Fado»

Шкільне меню у Хмельницькому, згідно з правилами, дозволяє використання тільки дозволених відповідними органами продуктів. Ці продукти потрібно правильно обробляти та зберігати, а це призводить до зменшення різноманітності страв у звичайній шкільній їдальні. Тому для постачання страв в їдальні, які будуть дотримуватись санітарних вимог та відповідати сезонністю рекомендовано залучити приватне підприємство «Кейтеринг «Fado». Для підприємства це збільшення прибутку, для шкільної їдальні - зменшення витрат на утримання харчоблоку шкільної їдальні.

Незважаючи від того чи була замовлена доставка харчування в шкільну їдальню або запропоновано приготування на місці, підприємство буде дотримуватись принципів подачі безпечної їжі, а саме: відповідність гігієнічним та санітарним нормам; видача страв тільки високої якості;

дотримання термінів зберігання і реалізації кожного продукту; використання працівниками рукавичок при контакті з їжею або посудом.

Згідно Міністерства охорони здоров'я України, яке у своїй Постанові розробило меню: «для використання в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, а також дитячих закладах сфери соціального захисту. Розробка меню здійснювалась робочою групою до складу якої увійшли представники МОЗ України, Євген Клопотенко та команда проєкту CultFood, технологи та дієтологи, голова ВГО «Асоціація дієтологів України» [16]. Меню для одноразового харчування в осінній період, яке запропоновано Міністерство охорони здоров'я України зображено у Додатку Б.

Опираючись на джерело [16], запропонуємо приватному підприємству «Кейтеринг «Fado» впровадити своє меню, для збільшення прибутку свого підприємства. Харчування в школі передбачає використання натуральних інгредієнтів. Зберігання натуральної продукції обмежується 6 годинами. Одна з пропозицій може бути платне харчування в форматі шведського столу у шкільній їдальні. Такий варіант дуже зручний для школярів, які можуть самостійно вибрати їжу. Отже школярі можуть споживати корисну їжу та харчуватися за прийнятними цінами. Розроблено меню-обід на один день для учнів, враховуючи особливості окремих груп школярів (стіл №5, вегетаріанське меню, безлактозне меню та безглютенове меню) в форматі шведського столу.

Таблиця 3.1 – Меню-обід на один день для учнів з різними смаковими особливостями в форматі шведського столу

Найменування	Вегетаріанське	Безлактозне	Безглютенове	Вихід, г	Середня ціна, грн
Борщ червоний з індичкою та сметаною	Борщ червоний з сметаною	Борщ червоний з індичкою	Борщ червоний з індичкою	200	52
Суп з кльоцками та гурячою грудкою	Суп з кльоцками та гурячою грудкою	Суп з кльоцками та гурячою грудкою	Суп овочевий з курячою грудкою	200	48
Булгур	Булгур	Булгур	Гречана каша	130	32

Продовження таблиці 3.1

1	2	3	4	5	6
Рис відварний басматі	Рис відварний басматі	Рис відварний без масла	Рис відварний без масла	110	28
Картопля відварна з зеленню та вершковим маслом	Картопля відварна з зеленню та вершковим маслом	Картопля відварна з зеленню без масла	Картопля відварна з зеленню	130	26
Котлета з індички панірувальних сухариках	Овочевий биток	Котлета з індички панірувальних сухариках	Котлета з індички без глютену	60	45
Тефтеля куряча	Овочі парові	Тефтеля куряча	Тефтеля куряча без хлібу	60	58
Вінегрет	Вінегрет	Вінегрет	Вінегрет	60	35
Зелений горошок паровий	Зелений горошок паровий	Зелений горошок паровий	Зелений горошок паровий	60	15
Хліб бездріжджовий	Хліб бездріжджовий	Хліб бездріжджовий	Хлібці рисові або кукурудзяні	60	15
Узвар	Узвар	Узвар	Узвар	200	20
Компот	Компот	Компот	Компот	200	18

Розроблене меню-обід на один день для учнів дозволяє зробити висновок щодо здорового харчування, враховуючи особливості окремих груп школярів. Це означає, що в харчуванні школяра буде заборона на наявність продуктів з трансжирами, пальмові емульгатори, соєвий лецитин та інші шкідливі добавки.

Ще однією пропозицією, підприємство може надавати меню в школу на тиждень. Меню буде адаптоване під молодші, середні та старші класи. Також буде враховуватися особливості окремої групи школярів, які харчуються згідно з медичними показаннями або особистим переконанням.

Розроблено меню на один день (сніданок та обід) для учнів, враховуючи особливості окремих груп школярів (стіл №5, вегетаріанське меню, безлактозне меню та безглютенове меню).

Таблиця 3.2 - Меню на один день для учнів з різними смаковими особливостями (сніданок, обід)

№	Найменування	Вегетаріанське	Безлактозне	Безглютенове	Вихід, г	Середня ціна, грн
Сніданок						
1	Запіканка сирна	Рисова бабка з сухофруктами	Рисова бабка з сухофруктами	Каша з вівсяних пластівців на воді та сухофруктів	150	38
2	Какао	Какао	Чай	Чай	200	25
Всього					350	63
Обід						
1	Борщ червоний з індичкою та сметаною	Борщ червоний з сметаною	Борщ червоний з індичкою	Борщ червоний з індичкою	200	52
2	Рис відварний басматі	Рис відварний басматі	Рис відварний без масла	Рис відварний без масла	110	28
3	Котлета з індички в панірувальних сухариках	Овочевий биток	Котлета з індички в панірувальних сухариках	Котлета з індички без глютену	60	45
4	Вінегрет	Вінегрет	Вінегрет	Вінегрет	60	35
5	Хліб бездріжджовий	Хліб бездріжджовий	Хліб бездріжджовий	Хлібці рисові або кукурудзяні	60	15
6	Узвар	Узвар	Узвар	Узвар	200	20
Всього					690	195

Отже, розроблена пропозиція для шкільної їдальні з використанням доставки їжі. Середня ціна сніданку (63 грн) є оптимальною і невисокою для батьків школяра. Щодо середній ціни обіду (195 грн) враховані усі норми та стандарти для шкільного харчування. Але школяр може самостійно обирати, наприклад, тільки одну позицію страви, що зекономить його витрати на харчування. Запропоновані пропозиції зводимо в таблицю 3.3.

Таблиця 3.3 – Пропозиції щодо удосконалення надання кейтерингових послуг «Кейтеринг «Fado»

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
Впровадження кейтерингових послуг у шкільні заклади в форматі шведського столу	Запропоновано меню-обід на один день для учнів, враховуючи особливості окремих груп школярів (стіл №5, вегетаріанське меню, безлактозне меню та безглютенове меню) у форматі шведського столу	Збільшення прибутку
Впровадження кейтерингових послуг у шкільні заклади в форматі комплексних обідів	Розроблено меню на один день (сніданок та обід) для учнів, враховуючи особливості окремих груп школярів (стіл №5, вегетаріанське меню, безлактозне меню та безглютенове меню)	Збільшення прибутку

Таким чином, керівники закладів освіти можуть вибрати найефективнішу модель організації харчування – це кейтерингові послуги. У меню враховані потреби дітей-діабетиків, а також тих, хто не сприймає глютен або лактозу. Рекомендоване меню розширяє раціон дітей овочами, а також буде шкільне меню на основі біологічних потреб дитини. Дане впровадження буде доцільне для підвищення ступеню задоволення потреб дітей шкільного віку та збільшення прибутку для приватного підприємства «Кейтеринг «Fado».

ВИСНОВКИ

Наразі кейтерингове обслуговування є розповсюдженим. Все більше стає досконалим завдяки суттєвим покращеним змінам в організації дозвілля споживачів. Ідея кейтерингу набуває поширення щодо забезпечення харчування споживачів з метою більш ефективної організації робочого дня.

У першому розділі кваліфікаційної роботи розкрито теоретичні основи надання кейтерингових послуг. Визначено сутність поняття «кейтеринг» за допомогою вітчизняних та зарубіжних науковців. Дана характеристика кейтерингових підприємств, які мають свою специфіку та може відрізнити їх від закладів ресторанного господарства: З'ясовано, що головною перевагою кейтерингу є мобільність. Охарактеризовано різні види та форми кейтерингу. Розглянута логістична схема кейтерингового обслуговування. Зазначено про контингент замовників кейтерингово обслуговування, які діляться на чотири групи споживачів. Проілюстрована організація кейтерингового обслуговування.

У другому розділі кваліфікаційної роботи дана загальна характеристика «Кейтеринг «Fado»». Однією особливістю приватного підприємства є те, що займаються крафтовим виробництвом домашнього хліба - класичного, з прованськими травами, з льоном та морквою, з цибулею, з маслинами та зеленню, що виготовляють з різних сортів борошна. Розглянута організаційна структура, яка є лінійною. Проаналізовано асортиментну групу та середню ціну по групі страв, а також SWOT-аналіз. Зроблено порівняльний аналіз конкурентів «Кейтеринг «Fado»». З'ясовано, що «Кейтеринг «Fado»» пропонує своїм споживачам кейтерингові бокси. Зроблено аналіз меню та попиту кейтерингових боксів. Проаналізовано обслуговування фуршету, банкету, кава-пауза, пікніку або барбекю тощо. Розраховано меню для фуршету на 20 осіб, меню кава-пауза на 30 осіб, меню для обслуговування пікніку або барбекю на 20 осіб, меню банкету на 20 осіб. У розрахунках підраховано вихід грам на одного споживача та кінцева ціна на одного споживача у грн.

У третьому розділі кваліфікаційної роботи рекомендовано для розширення надання кейтерингових послуг «Кейтеринг «Fado» заключити договір зі школами для надання комплексних обідів. Запропоновано приватному підприємству «Кейтеринг «Fado» також впровадити своє меню, для збільшення прибутку свого підприємства. Розроблено меню-обід на один день для учнів, враховуючи особливості окремих груп школярів (стіл №5, вегетаріанське меню, безлактозне меню та безглютенове меню) в форматі шведського столу. Також розроблено меню на один день (сніданок та обід) для учнів, враховуючи особливості окремих груп школярів (стіл №5, вегетаріанське меню, безлактозне меню та безглютенове меню) в форматі комплексного сніданку та обіду. У таблицях наведені страви для школярів, які вживають тільки вегетаріанські страви або безлактозні страви, або безглютенові страви. Є вихід страви в грамах та середня ціна в гривнях. Таким чином, керівники закладів освіти можуть вибрати найефективнішу модель організації харчування – це кейтерингові послуги.

Дане впровадження буде доцільне для підвищення ступеню задоволення потреб дітей шкільного віку та збільшення прибутку для приватного підприємства «Кейтеринг «Fado».

ЛІТЕРАТУРА:

1. Назаренко І. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. - 128 с.
2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004–07–01]. Держспоживстандарт України. [Електронний ресурс]. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004 (дата звернення 14.06.23)
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. [Електронний ресурс]. URL: <https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjTEdDQUFiOEFJZ2c/view?resourcekey=0-lQvPbnLt86nZeFkS5TWefA> (дата звернення 14.06.23)
4. Смирнов І. Г. Логістика комерційного й соціального кейтерингу: міжнародний та український вимір. [Електронний ресурс]. URL: [file:///C:/Users/Uzer/Downloads/uazt_2013_5-6_3%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Uzer/Downloads/uazt_2013_5-6_3%20(2).pdf) (дата звернення 14.06.23)
5. Штундер І. О., Назаренко В. М. Особливості формування лояльності на ринку громадського харчування в Україні. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». 2017. № 3(25). С. 172–175.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. [Електронний ресурс]. URL: https://drive.google.com/file/d/0B-PKdl7T8lNjblFCMWxnWXB5UGc/view?resourcekey=0-gQptt4BjRtE5DHgg6I4P_w (дата звернення 14.06.23)
7. Постанова КМУ №305 від 24 березня 2021 року «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». [Електронний ресурс]. URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text> (дата звернення 15.06.23)

8. Нестеренко О., Коробкіна І. Класифікація кейтерингових послуг для організації обліку. [Електронний ресурс]. URL: file:///C:/Users/Uzer/Desktop/business-inform-2014-4_0-pages-251_256.pdf (дата звернення 15.06.23)

9. Івашина Л. Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. [Електронний ресурс]. URL: <http://global-national.in.ua/archive/17-2017/67.pdf> (дата звернення 15.06.23)

10. Гуменюк О. Г. Використання SWOT-аналізу як основного інструменту стратегічного управління. [Електронний ресурс]. URL: <http://global-national.in.ua/archive/17-2017/61.pdf> (дата звернення 16.06.23)

11. Договір про надання кейтерингових послуг № 2 (відстрочка платежу) [Електронний ресурс]. URL: <https://thedoc.com.ua/document/dogovir-pro-nadannya-kejteringovih-poslug-2> (дата звернення 16.06.23)

12. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування. [Електронний ресурс]. URL: <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2021/01/32.pdf> (дата звернення 16.06.23)

13. Антоненко А. В. Кейтеринг – запорука успішного розвитку ресторанного бізнесу. [Електронний ресурс]. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36779/1/10.pdf> (дата звернення 16.06.23)

14. Горшкова Л. О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування. [Електронний ресурс]. URL: http://psae-jrnl.nau.in.ua/journal/6_62_1_2017_ukr/22.pdf (дата звернення 16.06.23)

15. Лаврут О. О. Організація харчування учнів шкіл Донбасу у 60–70-ті роки ХХ ст. [Електронний ресурс]. URL: <http://dspace.nbuu.gov.ua/bitstream/handle/123456789/94099/14-Lavrut.pdf?sequence=1> (дата звернення 16.06.23)

16. Проект рекомендованого меню для використання в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, а також дитячих закладах сфери соціального захисту. [Електронний ресурс]. URL: <https://moz.gov.ua/article/public-discussions-archive/menju-dlja-odnorazovogo-harchuvannja-na-zimovij-period> (дата звернення 16.06.23)
17. Якименко-Терещенко Н. В., Чайка Т. Ю. Кейтеринг у місе-індустрії: тренди розвитку, міжнародний досвід і перспективи digital-трансформації. [Електронний ресурс]. URL: <file:///C:/Users/Uzer/Downloads/1007-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-964-1-10-20220204.pdf> (дата звернення 16.06.23)
18. Доник О. І. Кейтеринг як інноваційна послуга у ресторанному бізнесі. [Електронний ресурс]. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/donyk.htm (дата звернення 17.06.23)
19. Зровко М., Шепенда В. Кейтеринг - новий напрямок ресторанного бізнесу в Україні. [Електронний ресурс]. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/zrovko.htm (дата звернення 17.06.23)
20. Малков Д. І. «Catering» як необхідна складова сучасних закладів громадського харчування. [Електронний ресурс]. URL: <file:///C:/Users/Uzer/Downloads/15-Article%20Text-27-1-10-20180721.pdf> (дата звернення 17.06.23)
21. Кейтеринг – основа будь-якого заходу. [Електронний ресурс]. URL: <https://bilyayivka.city/articles/259270/kejtering-osnova-bud-yakogo-zahodu> (дата звернення 17.06.23)
22. Гришеніна О. О. Види кейтерингу та їх особливості. [Електронний ресурс]. URL: http://eprints.cdu.edu.ua/3978/1/rodzinka_2018_1-128-131.pdf (дата звернення 17.06.23)
23. Пахомська О. В. Історія розвитку кейтеринг індустрії – від минулого в майбутнє. [Електронний ресурс]. URL: <file:///C:/Users/Uzer/Downloads/296->

[%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-1177-1-10-20230322.pdf](#) (дата звернення 17.06.23)

24. Андреев Г. Г., Наймарк К. А. Особливості конкурентного середовища на ринку кейтерингових послуг. [Електронний ресурс]. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/12/304.pdf> (дата звернення 17.06.23)

25. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О, Тищенко О. М. Сучасний стан івент-кейтерингу в Україні та перспективи його розвитку. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.economy.in.ua/?op=1&z=4612&i=11> (дата звернення 17.06.23)

26. Смирнов І. Г. Геологістичні особливості кейтерингу. [Електронний ресурс]. URL: <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf> (дата звернення 17.06.23)

27. Прилепа Н. В., Миколюк О. А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. [Електронний ресурс]. URL: http://elar.khmnu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3992/1/Vchnu_ekon_2014_5%282%29_22.pdf (дата звернення 17.06.23)

28. Постова В. В. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. [Електронний ресурс]. URL: http://bses.in.ua/journals/2022/74_2022/23.pdf (дата звернення 17.06.23)

29. Серьогіна І. Ю. Проектування технології фірмової послуги – кейтерингу на практичних заняттях з дисципліни «Організація готельного господарства» у педагогічному ВНЗ. [Електронний ресурс]. URL: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/909156.pdf> (дата звернення 17.06.23)

30. Криковцова В. В., Кравець О. М. Організація кейтерингових послуг: переваги та недоліки. [Електронний ресурс]. URL: https://eprints.kname.edu.ua/49706/1/ilovepdf_com-166-167.pdf (дата звернення 17.06.23)

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Зразок договору про надання кейтерингових послуг

ДОГОВІР № ____
про надання кейтерингових послуг

_____, _____ 20__ року
 _____, в особі
 _____ (далі «Замовник»), що діє на _____, з однієї
 сторони та
 _____, в особі
 _____ (далі «Виконавець»), що діє на підставі _____, з другої
 сторони, разом - Сторони, уклали цей Договір про таке (далі - Договір):

I. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРУ

- 1.1. На виконання цього Договору Виконавець зобов'язується надати Замовнику кейтерингові послуги, а Замовник - прийняти і оплатити такі послуги.
- 1.2. Кількість послуг, наданих за цим Договором, згідно _____.
- 1.2. Асортимент продукції, яка надається Виконавцем визначено в Додатку 1
- 1.3. Про необхідність у наданні послуг Замовник подає заявку (Додаток 2) Виконавцю не пізніше ____ робочих днів до проведення заходу.

II. ЯКІСТЬ ПОСЛУГ

- 2.1. Виконавець повинен надати Замовнику послуги, якість яких відповідає вимогам державних стандартів, з дотриманням санітарних норм і правил.

III. ЦІНА ДОГОВОРУ

- 3.1. Ціна цього Договору становить ____ грн. ____ коп. (____ грн. ____ коп.) без (з) ПДВ з розрахунку ____ грн.
- 3.2. Вартість послуг визначається Виконавцем відповідно до кількості учасників заходу та погодженої з Замовником калькуляції вартості послуг (Додаток 3).
- 3.3. Ціна цього Договору може бути зменшена за взаємною згодою Сторін.

IV. ПОРЯДОК ЗДІЙСНЕННЯ ОПЛАТИ

- 4.1. Розрахунки проводяться шляхом оплати Замовником наданих Виконавцем послуг протягом ____ робочих днів після підписання Сторонами Акту виконаних робіт.
- 4.2. У разі не підписання Акту Замовником, останній повинен письмово надати мотивовану відмову від підписання Акту протягом _____ робочих днів з моменту отримання Акту. У випадку не отримання мотивованої відмови Замовника у вказаний строк, Акт вважається підписаним і підлягає обов'язковій оплаті.

V. НАДАННЯ ПОСЛУГ

- 5.1. Строк (термін) надання послуг: з дати підписання цього Договору до _____.
- 5.2. Місце надання послуг вказується Замовником не пізніше ____ робочих днів до початку проведення заходу.

VI. ПРАВА ТА ОБОВ'ЯЗКИ СТОРІН**6.1. Замовник зобов'язаний:**

- 6.1.1. Своєчасно та в повному обсязі сплачувати надані послуги.
- 6.1.2. Приймати надані послуги згідно з Актом виконаних робіт.
- 6.1.3. Надавати Виконавцю необхідну інформацію, пов'язану з характером виконуваних послуг.

ДОДАТОК Б

Меню для одноразового харчування на осінній період

Збірник рецептур, №	Найменування страв	Енергетична цінність для дітей 6-11 р.					Енергетична цінність для дітей 11-14 р.					Енергетична цінність для дітей 14-18 р.				
		Вихід, г	525-630	18-21	17-21	73-88	Вихід, г	600-720	21-25	21-25	81-98	Вихід, г	675-810	23-27	23-27	93-112
			Енерго- цінність, ккал	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г		Енерго- цінність, ккал	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г		Енерго- цінність, ккал	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г
1	2	3	4	5	6	7	3	4	5	6	7	3	4	5	6	7
Понеділок																
	Салат з капусти, огірків та кропу	100	55,76	1,39	3,21	4,25	100	55,76	1,39	3,21	4,25	100	55,76	1,39	3,21	4,25
	Вегетаріанський закритий піріг	200	240,9	6	12,5	25,9	200	240,9	6	12,5	25,9	250	301,2	7,5	15,6	32,4
	Какао з молоком	180	109,91	6,08	5,36	9,55	180	109,91	6,08	5,36	9,55	180	109,91	6,08	5,36	9,55
	Хліб цільнозерновий	30	71	2	2	10	50	118	3	4	16,7	50	118	3	4	16,7
	Банани свіжі	100	95	1,5	0,2	21,8	100	95	1,5	0,2	21,8	100	95	1,5	0,2	21,8
	Всього	610	572,57	16,97	23,27	71,50	630	619,57	17,97	25,27	78,20	680	679,87	19,47	28,37	84,70
Вівторок																
	Салат з капусти, зеленого горошку та насіння	75	70,80	2,2	4,90	3,90	75	70,80	2,2	4,90	3,90	75	70,80	2,2	4,90	3,90
	Курячий шніцель	70	148,5	13,1	6,9	11,3	100	212,09	18,7	9,85	16,19	120	254,5	22,4	11,8	19,4
	Соус "Кетчуп"	25	13,2	0,3	0	3	25	13,2	0,3	0	3	25	13,2	0,3	0	3
	Каша пшенична (розсипчаста)	120	151,92	4,84	3,32	25,24	150	189,9	6	4,2	31,5	150	189,9	6	4,2	31,5
	Сік	200	98,7	1,2	0	22,5	200	98,7	1,2	0	22,5	200	98,7	1,2	0	22,5
	Сливи або яблука свіжі	100	50	0,9	0,2	11	100	50	0,9	0,2	11	100	50	0,9	0,2	11
	Всього	590	533,12	22,54	15,32	76,94	650	634,69	29,30	19,15	88,09	670	677,10	33,00	21,10	91,30
Середа																
	Запечені кабачки в панірувальних сухарях	75	130,30	5,7	5,70	15,00	75	130,30	5,7	5,70	15,00	75	130,30	5,7	5,70	15,00
	Минтай запечений у соусі "Бешамель"	60	54,10	8,6	2,10	1,60	90	81,10	12,9	3,10	2,40	120	112,60	17,9	4,30	3,30
	Рис (розсипчастий) з орегано	120	163,6	3,7	2,9	30,2	150	204,5	4,6	3,6	37,7	150	204,5	4,6	3,6	37,7
	Йогурт	125	86	4	3	10	125	86	4	3	10	125	86	4	3	10
	Хліб цільнозерновий	30	71	2	2	10	50	118	3	4	16,7	50	118	3	4	16,7
	Банани свіжі	75	71,3	1,1	0,2	16,4	75	71,3	1,1	0,2	16,4	75	71,3	1,1	0,2	16,4
	Всього	485	576,30	25,10	15,90	83,20	565	691,20	31,30	19,60	98,20	595	722,70	36,30	20,80	99,10
Четвер																
	Овочеve рагу	120	123,2	3,1	7,8	10,1	150	154	3,9	9,8	12,6	150	154	3,9	9,8	12,6
	Запiканка сирна з бананом та ягідним кiолом	200/25	336,15	19,23	12,70	36,06	225/25	373,97	21,59	14,26	39,60	250/25	411,78	23,96	15,83	43,13
	Узвар з сумiшi сухофруктiв (без цукру)	150	80,8	0,2	0,7	18,7	150	80,8	0,2	0,7	18,7	150	80,8	0,2	0,7	18,7
	Яблука або апельсини свiжi	75	39,3	0,3	0,3	8,9	75	39,3	0,3	0,3	8,9	75	39,3	0,3	0,3	8,9
	Всього	550	579,45	22,83	21,50	73,76	375	648,07	25,99	25,06	79,80	375	685,88	28,36	26,63	83,33
П'ятниця																
	Салат з моркви, яблук та соусом "Вiнегрет"	75	55,70	0,6	2,70	7,30	75	55,70	0,6	2,70	7,30	75	55,70	0,6	2,70	7,30
	Чахохлi з куркою	100	126,29	15,2	4,48	5,3	150	189,4	22,8	6,7	7,9	175	221	26,6	7,8	9,3
	Кускус (розсипчастий)	120	156,1	4,7	2,6	26,4	150	195,1	5,8	3,3	33	150	195,1	5,8	3,3	33
	Чай масала	200	76,86	3,75	3,05	6,36	200	76,86	3,75	3,05	6,36	200	76,86	3,75	3,05	6,36
	Хлiб цiльнозерновий	30	71	2	2	10	50	118	3	4	16,7	50	118	3	4	16,7
	Грушi або яблука свiжi	75	39,3	0,3	0,3	8,9	75	39,3	0,3	0,3	8,9	75	39,3	0,3	0,3	8,9
	Всього	600	525,25	26,55	15,13	64,26	700	674,36	36,25	20,05	80,16	725	705,96	40,05	21,15	81,56

Меню «Кейтеринг «Fado»

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ		*ціна за 100 грам	ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ		*ціна за 100 грам
Маслини / Оливки	50.5 грн		Курка фарширована	46 грн	
Овочева тарілка	39 грн		М`ясна тарілка	76 грн	
Сирна тарілка (мікс благородних сирів)	90 грн		М`ясний пиріг	33 грн	
Помідори по - шопськи	36 грн		Язик заливний	69.5 грн	
Солена тарілка (огірки, помідори, капуста, гриби)	25.5 грн		Печінковий торт	30 грн	
Слива пікантна	29 грн		Печінковий рулет (з морквою по-корейськи)	30 грн	
Хліб бенкетний	9.5 грн		Рулет з баклажанами	29 грн	
Асорті з риби (сьомга, палтус, масляна, мідії)	127 грн		Млинці з шинкою та сиром	44 грн	
Оселедець	46.5 грн		Млинці шпинатні з куркою і грибами	43 грн	
Рулет зі щуки з креветками	76 грн		Млинці з сьомгою	70 грн	
Риба фарширована (короп)	39 грн		Млинці з ханоном	43 грн	
Рулет з судака з креветками та лососем	82 грн				

FADO
catering

FADO
catering

Меню «Кейтеринг «Fado»

САЛАТИ		*ціна за 100 грам	ГАРЯЧІ СТРАВИ		*ціна за 100 грам
Салат Вінегрет	24 грн	Зрази з грибами	25 грн		
Салат Грецький	38.5 грн	Котлети з кролика готові	76 грн		
Салат з сьомгою	73 грн	Кролик у вершковому соусі	76 грн		
Салат з хамоном	59 грн	Паєлія з морепродуктами	43 грн		
Салат Капрезе	54 грн	ПЕРШІ СТРАВИ			
Салат мікс з вугрем та криветками	108 грн	Бограч	19.5 грн		
Салат Олів'є з ковбасою	27.5 грн	Уха	19.5 грн		
Салат Олів'є з телятиною	36.5 грн	Шурпа	19.5 грн		
Салат Оселедець під шубою	27.5 грн	Солянка	24 грн		
Салат Теплий з телятини	61 грн	Борщ	16 грн		
Салат Цезар	49 грн	ГАРНІРИ			
		Картопля печена	12 грн		
		Кус-кус	14.5 грн		
		Рис з овочами	25.5 грн		

Меню «Кейтеринг «Fado»

БЕНКЕТНЕ		БЕНКЕТНЕ	
ГРИЛЬ МЕНЮ	*ціна за 100 грам	ПТИЦЯ	*ціна за 100 грам
Картопля на бороні	12 грн	Відбивні курячі	29 грн
Лаваш з сиром	10 грн	Запечені крильця	32 грн
Люля - кебаб з телятини	63 грн	Качині ніжки конфі	9.5 грн
Овочі гриль	37 грн	Качка з яблуками	70 грн
Скумбрія гриль	69.5 грн	Качка запечена фарширована гречкою та потрохами	70 грн
Філе індика	74 грн	Котлети з індика	49 грн
Філе телятини	87 грн	Котлети курячі	29 грн
Шашлик курячий	43 грн	Крученики курячі з грибами	39 грн
Шашлик свинний	59 грн	Крученики курячі з сиром	39 грн
Філе лосося	116 грн	Курчата табака	19 грн
		Куряча грудка фарширована грибами	42 грн
		Курячі гомілки в соусі	32 грн
		Перепілки фаршировані яблуками та печінкою	59 грн

FADO
catering

FADO
catering

Меню «Кейтеринг «Fado»

БЕНКЕТНЕ		БЕНКЕТНЕ	
ТЕЛЯТИНА	*ціна за 100 грам	РИБА	*ціна за 100 грам
Відбивні	37 грн	Запечена форель	75 грн
Голубці	33 грн	Запечене філе лосося з криветками	164 грн
Котлети	37 грн	Короп смажений	59 грн
Крученики з грибами	43 грн	Скумбрія	14.5 грн
Крученики з сиром	43 грн	Сьомга запечена з овочами	99 грн
Медальйони у вершковому соусі	90.5 грн	Тигрові криветки у часниковому соусі	152 грн
Плов	38 грн	Хек тушкований з овочами	42 грн
Філе міньйон фаршироване шпинатом, сиром Брі та фініками	105.5 грн	Хек тушкований під сиром	42 грн
Філе міньйон фаршироване в'яленими томатами і фетою	102.5 грн		

FADO
catering

FADO
catering

Меню «Кейтеринг «Fado»

БЕНКЕТНЕ		БЕНКЕТНЕ	
ДЕСЕРТИ	*ціна за 1 шт.	ДИТЯЧЕ МЕНЮ	*ціна за 100 грам
Чізкейк	45 грн	Картопля фрі	18 грн
Пташине молоко	32 грн	Курячий шашлик на шпажках	35 грн
Пана-кота	36 грн	Нагетси	42 грн
Тірамісу	38 грн	Бургер	70 грн/1 шт
Брауні	32 грн	Піца з куркою та грибами	165 грн/1 шт
Бізе	14 грн	Піца з саямі	165 грн/1 шт
Профітролі з заварним кремом	16 грн	Піца 4 сира	165 грн/1 шт
Шоколадний фонтан	580 грн		
Торти під замовлення	від 280 грн		

FADO
catering

FADO
catering

Меню «Кейтеринг «Fado»

МЕНЮ		МЕНЮ	
БЕНКЕТНЕ		БЕНКЕТНЕ	
КАНАПКИ	*ціна за 1 шт.	КАНАПКИ	*ціна за 1 шт.
Закуска печінки тріски з перепелиними яйцями в корзинках	39 грн	Корзинки з ікрою	49 грн
Канале з бужениною та томатами	24 грн	Корзинки з авокадо та копченим лососем	38 грн
Канале з копченою шинкою та болгарським перцем	24 грн	Кальмар гриль у вершковому соусі	39 грн
Канале з куркою	24 грн	Ложки тартар	34 грн
Канале з криветкою	46 грн	Ложка тартар з тунця	42 грн
Канале з лососем та огірком	30 грн	Ложка тартар з лосося	41 грн
Канале з оселедцем	15 грн	Молюски печені, мідії	18 грн
Канале з салом	16 грн	Мідії з овочами у вершковому соусі	34 грн
Канале салямі	24 грн	Міні брускета з криветкою, авокадо, черрі та руколою	46 грн
Канале з хамоном	24 грн	Криветки лангустини	120 грн/100 г
Канале з шпротами	20 грн		
Канале з шинкою	24 грн		
Канале з чорісо	24 грн		