

ОРГАНІЗАЦІЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ: ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ

Криковцова В.В.

Науковий керівник – Кравець О.М., ст. викладач

Сучасні тенденції ресторанного бізнесу багато в чому невлічим – цей вид діяльності стрімко розвивається і створює нові унікальні особливості. Кожен ресторатор замислюється про те, як комплексно задовольнити потреби своїх гостей.

Останнім часом намітилася стала тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів харчування до будь-якого іншого місця.

Під однією з галузей ресторанного господарства, принципом якої є віддалене надання послуг, розуміють кейтеринг.

Головною перевагою кейтеринга є те, що заклад отримує замовлення і має можливість задовольнити потреби десятків, сотень, а інколи і тисяч гостей, надання послуг яким одночасно на власній території викликає певні труднощі. Займаючись кейтерингом, ресторан має можливість збільшити обсяги обслуговування і продажу.

У сучасних умовах високої конкуренції більшість ресторанів знають всі традиційні рішення і правила організації кейтерингу, а тому шукають нові шляхи вдосконалення. Таким чином, досягається найбільш високий рівень обслуговування клієнтів. Деякі ресторани можуть запропонувати такі додаткові послуги, як оформлення святкового столу на відкритому повітрі, організація кава-брейків, шведського столу, фуршету тощо.

До виїзного ресторанного обслуговування вдаються як великі підприємства, так і приватні клієнти з різних причин: починаючи від корпоративних свят, семінарів, презентацій і закінчуючи приватними вечірками та ювілеями.

На практиці під кейтерингом мається на увазі не тільки приготування їжі та її доставка, а й обслуговування, сервірування, оформлення та інші подібні послуги. Комплексна організація кейтерингового обслуговування має й низку недоліків.

Обслуговування заходу повинно бути бездоганим. Це вимагає детального аналізу та планування усіх деталей з урахуванням навіть незначних дрібниць.

Будь-який захід, що організовується на значній віддаленості від виробничої бази ресторану, неминуче тягне за собою складну логістику проекту незалежно від формату і масштабу. Це спричиняє високі витрати на транспортні засоби та спеціальне обладнання для зберіган-

ня і доставки приготовлених страв, кулінарних і кондитерських виробів та напоїв.

Кожний вид кейтерингового обслуговування передбачає наявність певної матеріально-технічної бази, до складу якої повинні входити необхідне обладнання, інвентар та допоміжні засоби у відповідній кількості та номенклатурі.

Основним мінусом кейтерингу професіонали вважають необхідність наявності підсобного приміщення (не тільки для збереження всього необхідного для заходу (білизна, посуд, декорації), але й для доготовування частини їжі).

Також під час організації кейтерингу можуть виникнути проблеми, пов'язані з персоналом, задіяним у сервісному процесі. Необхідність великої кількості персоналу стає гострим питанням в організації масштабних заходів.

Кейтеринг – це комплексне обслуговування споживання їжі, шоу, що надовго запам'ятовується гостям. Тому ресторанному підприємству, що надає кейтерингові послуги, необхідно постійно удосконалювати всі робочі моменти: оновлювати і доповнювати меню, вносити поправки в обслуговування гостей тощо.

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Козлова А.С.

Науковий керівник – Абрамов В.В., доцент

Попри весь потенціал розвитку готельного бізнесу в Україні кількість наявних готелів недостатня для країни з високою інвестиційною привабливістю, багатим історичним минулим і великими туристськими можливостями. Український готельний ринок має великі перспективи. Тому дуже важливо проаналізувати причини, що заважають його цивілізованому розвитку.

Ринок готельних послуг України зараз знаходиться на початковій стадії розвитку. В країні налічується приблизно 1600 об'єктів готельного типу, 80% з яких – старі чи реконструйовані будови 1970-1980-х рр. Частка готельного господарства України навіть не досягає півпроценту європейських показників, що, звісно ж, свідчить про необхідність серйозного розвитку галузі.

Найбільш активно готельна галузь розвивається в Києві, у великих індустріальних містах країни (Дніпропетровськ, Харків, Донецьк), а також в рекреаційних зонах (Одеса, Львів, Карпати). Проте навіть Київ далекий від європейських стандартів по показникам забезпече-