

**ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ,
ПРАВА ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА І ПРАВА**



**Навчально-науковий інститут економіки,
управління, права та інформаційних технологій**

**V Міжнародна науково-практична конференція
(заочна форма)
«ФОРМУВАННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
ПІДПРИЄМНИЦЬКИХ СТРУКТУР В РАМКАХ
ІНТЕГРАЦІЇ ДО ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПРОСТОРУ»**



м. Полтава, 24 березня 2022 року

Пахомова А.О. ГАРМОНІЗАЦІЯ ЦИВІЛЬНОГО СУДОЧИНСТВА В КРАЇНАХ ЄС	138
Педченко Г.П. АНАЛІЗ РОЗДІБНОЇ ТОРГІВЛІ НА РИНКУ ВИН В УКРАЇНІ	141
Постова В.В. ВПЛИВ ПРОЦЕСУ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ НА ФОРМУВАННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	144
Постова В.В., Доник О.І. KEYTERING ЯК ІННОВАЦІЙНА ПОСЛУГА У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	148
Сапожник Д. І. ЕЛЕКТРОМОБІЛЬ – ЕКОЛОГІЯ ТА БЕЗПЕКА	151
Сахно Т.В., Семенов А.О. СТАНДАРТ GMP+BA2 ПЕРЕВІРКА ЯКОСТІ ЗМІШУВАННЯ ТА КОНТАМІНАЦІЇ ВЕТЕРИНАРНИХ ПРЕПАРАТІВ, КОРМОВИХ ДОБАВОК, ПРЕМІКСІВ ТА ГОТОВИХ КОРМІВ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОТРЕЙСЕРІВ	155
Спіцина А.Є. ФОРМУВАННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ПОСЛУГ	157
Спіцина А.Є. Остроушко В. ВИЗНАЧАЛЬНІ ЧИННИКИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПЕРСОНАЛУ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ	162
Флока Л.В., Бургу Ю.Г., Носаль О.Ю. БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФЕРМЕНТОВАНИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ ТА ОЦІНКА ЇХ ЯКОСТІ	166
Флока Л.В., Бірта Г.О., Бутрименко М.І РИНОК КРОХМАЛЮ В УКРАЇНІ ТА ОЦІНКА ЙОГО ЯКОСТІ	170
Флока Л.В., Бондарець Т.Г. АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ СИЧУЖНОГО СИРУ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА	174
Флока Л.В., Зюбан Є.А. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	177

Постова В.В.

к.е.н., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Доник О.І.

магістрантка 1 року навчання

*Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету
м. Вінниця, Україна*

КЕЙТЕРИНГ ЯК ІННОВАЦІЙНА ПОСЛУГА У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Для ринку ресторанного господарства подібний вид обслуговування не є новим – донедавна він мав більш звичну назву «виїзного обслуговування», але тільки сьогодні набув значного поширення, став більш досконалим завдяки суттєвим змінам в організації дозвілля споживачів.

Відомо, що спілкування співробітників у неформальній обстановці згуртовує колектив. З розвитком новітніх технологій в індустрії гостинності кейтерингове обслуговування поступово набуває масштабності в організації та проведенні святкових заходів, бенкетів, під час яких приготування страв та обслуговування поєднуються з послугами інших сфер обслуговування (прокат весільного одягу та аксесуарів, автомобілів, організація розважальних та концертних програм, стилізований дизайн приміщень та оформлення столів тощо) [1]. Урахування особливостей кейтерингу під час співробітництва між кейтеринговою компанією і керівництвом підприємства – це правильний і, що важливо, фінансово вигідний крок на шляху до розвитку обох сторін.

Слово «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «publice catering» – ресторанне господарство, а також «catering trade» – ресторанний бізнес.

На сьогоднішній день послуги з кейтерингу в швидко розвиваються та удосконалюють свої прийоми роботи із замовниками, розширюючи перелік послуг. Кейтеринг являє собою високоприбутковий та перспективний вид діяльності для готелів та ресторанів, які планують організовувати послуги постійно, а не періодично з метою долучити додатковий дохід для закладу.

В зарубіжних країнах кейтеринг давно став самостійним видом бізнесу, точніше для компаній, які ним займаються, це єдина стаття доходів. Використовуючи даний вид обслуговування, будь-який ресторан чи готель

матиме змогу здобути немалий досвід, що дозволить у майбутньому вести результативні та продумані маркетингові планування [2]. З часом це перетвориться у самостійний вид бізнесу.

Корпоративний кейтеринг, види якого відрізняються між собою тільки спрямованістю і тематикою свята щодо проведення корпоративних заходів, на яких не можна обійтися без усім звичного гучного застілля. Крім корпоративних свят, все більше і більше керівники компанії піклуються про здоров'я своїх службовців, а, отже, і про здорове і повноцінне харчування. Харчування співробітників – важливий складник корпоративної політики.

Ще один вид кейтеринг-послуг – це виїзне ресторанне обслуговування. Воно передбачає обслуговування якого-небудь заходу, що буде проводитися на території замовника. Через відносно невеликі розміри багато ресторанів не в змозі обслужити велику кількість відвідувачів, і організаторам свята доводиться звертатися до такої послуги, як кейтеринг.

Види виїзного обслуговування – це шведський стіл, фуршет, коктейль, кава-брейк, банкет, пікнік або барбекю. Суть такої послуги полягає в тому, що приготування їжі відбувається безпосередньо в ресторані або кафе, а готові вироби доставляються вже на місце проведення заходу [3]. Таке обслуговування передбачає відповідальність не тільки за доставку страв, а й за якість приготування, а також сервіровку столу, першокласне обслуговування гостей заходу, прибирання території після закінчення свята.

Один із найпопулярніших варіантів – приготування їжі в спеціально відведеному приміщенні. Це кейтеринг, види якого користуються найбільшою популярністю через те, що він є найбільш близьким і зрозумілим щодо традиційного ресторанного обслуговування.

Компанії-клієнту пропонується спеціально обладнане приміщення, придатне для проведення різних урочистостей і заходів, а також організація столу. Дуже важлива перевага – це наявність всього необхідного для приготування їжі обладнання, а саме – сучасної кухні і місткої холодильної камери, столових приладів і посуду, скатертин та інших елементів оформлення, а також місця для ідеальної санітарної обробки.

Одним із видів кейтерингу є соціальний кейтеринг. Види його застосування – це соціальні сфери, такі як дитячі садки та школи, лікарні, транспорт і багато іншого. Особливістю цього виду обслуговування є те, що замовник надає необхідне для роботи кухарів приміщення, а також кухонне начиння, обладнання і може брати участь у закупівлі продуктів.

Кейтеринг напоїв та коктейлів – процес, що передбачає присутність бармена, а також його помічників і офіціантів. І, природно, всього того обладнання, яке необхідне бармену для якісного приготування, оформлення та подачі напоїв [4].

І, нарешті, VIP-кейтеринг, який призначений для обслуговування VIP-клієнтів. Цей вид обслуговування має на увазі найвищу кваліфікацію обслуговуючого персоналу і мінімальні витрати на організацію заходу часу замовника.

Аналізуючи проведене дослідження, можемо стверджувати, що кейтеринг, або виїзне ресторанне обслуговування, нині є одним із найбільш динамічних секторів ресторанного бізнесу. Крім того, важливе значення має не лише постачання їжі, а й організація відповідних масових заходів. Розглянувши кожен із видів кейтерингу, можемо стверджувати, що заходи дають можливість компаніям привернути до себе увагу ділової громадськості, побудувати серйозний імідж компанії, що виступає за відповідальний бізнес.

Список використаних джерел

1. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства. URL: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення 12.03.2022).
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
3. Постова В.В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2021. №. 24. URL: <http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/192/184> (дата звернення 12.03.2022).
4. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2014 р., № 5, С. 91–94.