

КЕЙТЕРИНГ ЯК НОВИЙ ТРЕНД В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ CATERING AS A NEW TREND IN RESTAURANT BUSINESS

В статті проведено дослідження та аналіз нових трендів кейтерингових послуг в Україні. Розглянуто особливості розвитку та пошуку нових трендів ресторанного бізнесу в Україні, включаючи кейтерингові послуги. Визначено, які зміни торкнулися ресторанного бізнесу у період карантинних обмежень та війни в Україні. Було також визначено, що залежно від місця проведення, тематики, кількості гостей і бюджету кейтеринг поділяють на: стіл-фуршет, бенкет, візний бар. Встановлено, що кейтеринг – це не лише популярна послуга, але і дуже зручна, особливо для ділових заходів поза ресторанів і кафе. Було розроблено переваги кейтерингу: будь-яке місце проведення, швидкість організації заходу, індивідуальне меню, оформлення столів, страв, відповідна до проведення заходу сервіровка, відсутність необхідності прибирання після заходу. Визначено, що відноситься до сучасних трендів при кейтеринговому обслуговуванні: правильне харчування, вибір традиційних страв, візуальне естетичне задоволення, повар «на виклик», автентична або оригінальна продукція, візний бармен, замовлення готових сетів.

Ключові слова: ресторанний бізнес, тренди, кейтеринг, фуршет, бенкети, доставка, візні обслуговування.

In the article, a follow-up analysis of new trends in catering services in Ukraine was carried out. The features of the development and research of new trends in the restaurant business in Ukraine, including catering services, were examined. Significantly, these changes have hit the restaurant business during the period of quarantine and war in Ukraine. The results of the impact of the pandemic on the activities of small and micro enterprises in the restaurant business are systematized. The importance of promoting new business models for running the restaurant business in the minds of non-insignificance and permanent transformations, which will require the development of two creative business approaches, the development of strategies and tactics of anti-crisis management, as well as the general circulation of the concept of economics, has been christened. The day of understanding catering was determined, as well as the main elements of how to supervise the same catering services. It was also analyzed to the best of the staff, to give respect to such factors: the correctness of the cook, the improvement of the daily tasks for the waiters, the good look of the staff. Is also appointed according to the date of the event, themes, the number of guests and the budget, catering is divided into: steel-buffet, banquet, vision bar. It has been established that catering is not only a popular service, but also more convenient, especially for business visitors to restaurants and cafes. The advantages of catering were divided: whether it was a place, a quick organization of the arrival, an individual menu, a table design, a meal, a service before the arrival, a daily cleaning after the arrival. It has been shown that it is up to the current trends in catering: the right food, the choice of traditional dishes, the visually aesthetic satisfaction, the cook "on a weekly basis", authentic or original products, the wise bartender, the design of ready-made networks. It has been established that the current market of catering services has only direct catering services for events and receptions, and in the field of office appointments there are no more orders, lower by 20% and even more promising. In this case, practically, no one is engaged in the delivery from a clean look – such services are a side view of the activity of various restaurants and cafes.

Key words: restaurant business, trend, catering, buffet, banquets, delivery, business services.

УДК 640.43

DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.74-21>

Постова В.В.

к.е.н.,

старший викладач кафедри туризму

та готельно-ресторанної справи

Вінницький торговельно-економічний

інститут ДТЕУ

Postova Valentyna

Vinnitsia Trade and Economic Institute

DTEU

Постановка проблеми. Ресторанний бізнес – один із найскладніших, оскільки майже кожного дня з'являються нові напрямки кухні, а також способи залучення потенційних споживачів. Для того, щоб залишатись завжди актуальними, закладам ресторанного господарства необхідно бути гнучкими – швидко змінювати страви, експериментувати з меню та його подачею, а також постійно змінювати методи управління персоналом.

Найголовніше те, що попри важкий 2020 рік і всі очевидні складнощі, ресторанний бізнес як і раніше здається хорошою ідеєю багатьом досвідченим операторам і, особливо, новачкам у цьому бізнесі: у 2021 році ресторани і бари продовжили активно відкриватися. Цей тренд зберігався і на початку 2022 року. Але з 24 лютого 2022 року ресторанний бізнес працює у зовсім іншому форматі.

Бізнес в умовах війни вкрай важливий задля розвитку економіки. Однак, у побуті місцями досі панує думка, що на час бойових дій усе має зупинитися, і багато хто з підприємців у спробі відновити повноцінну роботу.

Війна зламала плани тисячам підприємців по всій країні. Через бойові дії багато рестораторів були вимушені тимчасово закрити заклади, а ті, хто встояли, взяли на себе весь тягар волонтерської діяльності.

Не зважаючи на кризові 2020–2021 роки заклади адаптовувалися до нових карантинних вимог, а гості продовжували відвідувати улюблені місця. Тому дана сфера і адаптується до нових умов сьогодення. Це звичайно стосується міст, де не ведуться бойові дії.

Так як конкуренція у сфері ресторанного бізнесу постійно зростає, саме тому даним закладам необхідно постійно слідкувати за новими трендами.

Сучасний темп життя змушують відмовлятися від приготування страв вдома, саме тому сфера діяльності ресторанного бізнесу у напрямку кейтерингу є актуальною та потребує подальшого дослідження.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Раніше питання тенденцій розвитку кейтерингу досліджували такі вчені та науковці, як: Бишовець

Л., Боднарчук О., Куракін О., Крижанівський А., Назаренко І., П'ятницька М., Тарасюк Г., Холодницька А., Чириченко Ю. та інші. Але дане питання потребує ще більшого вивчення, оскільки даний ринок ресторанних послуг з кожним роком змінюється, тим більше враховуючи умови сьогодення в Україні.

Постановка завдання. Метою дослідження є аналіз нових трендів кейтерингових послуг в Україні. Основним завданням є аналіз особливостей розвитку та пошуку нових трендів ресторанного бізнесу в Україні, включаючи кейтерингові послуги.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сфера обслуговування – це досить динамічна галузь українського ринку. Особливо даний розвиток видно в індустрії ресторанного бізнесу. Відвідувачі стали більш вимогливі до якості обслуговування, так як є з чого вибрати. Кількість ресторанів, пабів, кафе та кав'ярень, не зважаючи на кризу, зростає в геометричній прогресії.

За даними української компанії з автоматизації закладів Poster POS, 19% закладів ресторанного господарства в Україні продовжували працювати навіть в перші дні війни.

Щотижня війни діяльність закладів харчування все більше відновлювалося. Наразі, у квітні 2022 року, працює вже 54% кафе, кав'ярень та барів. Йдеться про понад 52% обігу від довоєнних показників.

Кожен заклад, який знову відкрився, прагне здивувати, запропонувати щось краще, цікаву кухню, незвичайний інтер'єр, бонуси і знижки. Тому і з розвитком ресторанного бізнесу в Україні, а також із сучасними реаліями, прийшов і західний тренд – кейтеринг [1].

Дослівно слово «кейтеринг» перекладається як постачання провізії, але по суті це виїзне обслуговування в будь-якому місці, яке може бути зазначеним замовником. Це може бути приміщення, або поляна, катер або конференц зал, берег озера або офіс. Слід також зазначити, що кейтеринг досить складна послуга, тому далеко не всі заклади ресторанного господарства пропонують таке обслуговування, а також часто цим видом діяльності займаються окремі професійні компанії. Ключем до надання якісної кейтерингової послуги є персонал. І тут важливо відзначити кілька моментів:

1. По-перше, правильно обраний кухар – це половина справи, адже не кожен погодиться працювати в польових умовах і поза межами професійної кухні. Крім того, швидкість, оперативність і можливість досить швидко адаптуватися до різних умов – це необхідні та головні якості такого співробітника.

2. По – друге завдання для офіціантів теж значно ускладнюється, тому що немає звичних століків, відповідної обстановки, велике скупчення

людей, все це вимагає точності, акуратності, а також злагожденості в роботі.

3 По-третє, зовнішній вигляд персоналу, охайно одягнений, в однаковій формі персонал якнайкраще підкреслює рівень організованого заходу [2].

Залежно від місця проведення, тематики, кількості гостей і бюджету кейтеринг поділяють на:

1) стіл – фуршет – такий вид обслуговування зазвичай вибирають тоді, якщо необхідно прийняти багато гостей, а також якщо час або бюджет обмежені та якщо тематика заходу не має на увазі застілля;

2) бенкет – для організації такого виду заходу обов'язково необхідне розміщення гостей за столами, включає в себе приготування повного меню: від салатів і закусок до основних страв та десертів. Приготування страв зазвичай здійснюється на території замовника;

3) виїзний бар – включає в себе наявність як мінімум одного бармена, а також конструкції бару з барною стійкою, яка легко збирається або без даної барної стійки, для приготування різних коктейлів і напоїв;

4) доставка обідів – це єдиний вид кейтерингу, де приготування страв відбувається заздалегідь на території кейтерингової служби, і доставляється замовнику в спеціальному пакуванні [3].

Кейтеринг – це не тільки популярна послуга, але і дуже зручна, особливо для ділових заходів поза ресторанів і кафе.

Переваги кейтерингу наведено на рис. 1.

Отже, основною перевагою кейтерингу є організація заходу в будь-якому зручному для замовника місці, якщо це звичайно не заборонено законом. Конференц-зали, офіси, холи бізнес-центрів, концертних залів, даху, тераси, пляжі і узбережжя, пікніки на природі. Тому кейтеринг компанії працюють де завгодно.

Наступною перевагою є швидкість організації заходу, згідно побажань замовника. Підготовка та обслуговування в певних обмежених часових рамках.

Також при організації кейтерингу можливе індивідуальне меню, оформлення столів, страв, сервіровка – згідно уподобань, побажань і тематики заходу [4; 5].

Відсутність необхідності проводити прибирання після заходу, кейтерингова компанія може подбати і про це, завчасно домовившись із клінінговою компанією.

З кожним роком послуги кейтерингу стають все більше затребуваними в Україні. Вимоги до проведення заходів все зростають, і організаторам ділових зустрічей, конференцій, семінарів, церемоній нагородження також необхідно відповідати даним вимогам. Кава-брейки, фуршети, бенкети часто почали організовувати кейтерингові компанії, що

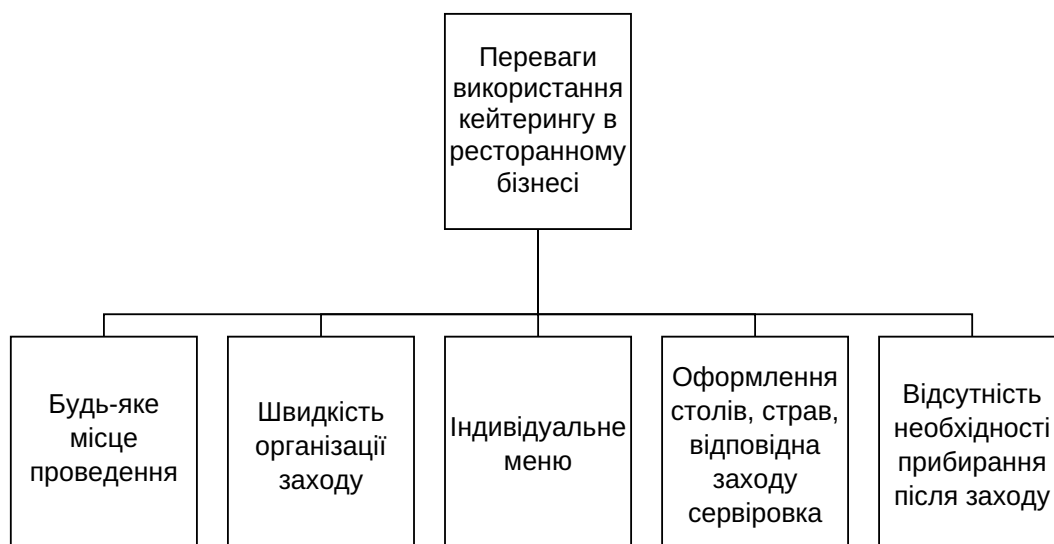


Рис. 1. Переваги використання кейтерингу в ресторанному бізнесі

не тільки економить час і витрати на самостійне приготування їжі та напоїв, а й підвищує привабливість заходів для відвідувачів.

Послуги кейтерингу – це не той сервіс, від якого можна відмовитися зовсім або приділити йому незначну увагу. Таке обслуговування і правильна оренда техніки для проведення конференції здатні підняти івент-захід на високий професійний рівень.

Для якісної організації конференцій або інших заходів варто детально ознайомитися з трендами в кейтеринг, які дозволять сформувавши продуктивну атмосферу [6].

Щодо сучасних і основних питань в підготовці кейтерингу, то це вибір та оренда приміщення для проведення заходу. Це важливий пункт на шляху успішної організації події. Але також необхідно слідувати трендам щодо оформлення закусок і зони для відпочинку. До сучасних трендів відносяться:

1. Правильне харчування. Здоровий спосіб життя вже давно застосовується в житті багатьох людей. Тому організовуючи бізнес-фуршет, рекомендуємо замінити м'ясо на курку, використовувати більше зелені, овочів і фруктів. Також потрібно враховувати людей, які не вживають тваринну продукцію. Правильно складене меню додасть позитивних емоцій від участі в даному івент-заході.

2. Вибір традиційних страв. Часто на європейських заходах можна зустріти меню, яке засноване на кухні певної країни. Тому при формуванні кейтерингового меню можна віддати перевагу одній державі або скомбінувати кілька варіантів. Уже декілька років стало в тренді робити регіональну стилізацію вечірок, тематизувати кухню. І якщо минулі роки переважно замовляли тематизацію під французьку, італійську, мексиканську, німецьку, грузинську кухню, то починаючи з 2022 року в тренді буде регіональна українська кухня.

3. Візуальне естетичне задоволення. Безумовне модне віяння – їжа та страви, які будуть гарно зображені на подальшому їх фотографуванні. Люди люблять фотографувати свою їжу, тому необхідно подбати про те, щоб учасники могли реалізувати своє творче бажання [7]. Таким чином можна отримати безкоштовну рекламу в соціальних мережах.

4. Повар «на виклик». Останні два роки спостерігається явний ріст популярності даної послуги. Гості хочуть уже не просто споживати їжу з ціллю наїстись, вони бажають отримати емоційну складову від процесу. Послуга виїзного повара стає дедалі популярнішою, і якщо бути об'єктивним така їжа є дійсно смачніша, адже вона подається протягом 5–7 хвилин одразу після приготування і не встигає зазнати будь-якого обвітрювання і також залишається ще теплою. Варто також зробити акцент на кухарі. Ексклюзивність досягається за рахунок людини, яка розробила концепцію або створила з нуля бренд. Аналогічно і з їжею – коли людина знає, що певні страви приготував сам шеф-кухар, підсвідомо вона виділить їх унікальність серед інших. З цієї причини необхідно звертати увагу на відкриту кухню або підготувати майстер-клас. Така подія стане незабутньою та яскравою.

5. Автентична або оригінальна продукція. На піку популярності знаходяться екологічні товари, такі як, крафтове пиво, фермерські овочі і фрукти, вино з льохів, продукти з сироварні. Використовуючи такі варіанти, можна гарантовано отримати позитивні відгуки, і замовники будуть задоволені від меню.

6. Виїзний бармен. Це дуже ефективна додаткова послуга, адже «правильний» бармен, який робить ефектні та смачні коктейлі та ще й вміє задати тон та настрій заходу своєю харизмою та

поведінкою створює незабутній настрій. Хороший бармен як психолог завжди знає коли потрібно додати динаміки, а коли її варто уже збавляти [8]. У 2021 році більш як у 50% замовлень на весілля бронювали послугу виїзного бармена.

7. Замовлення готових сетів. Кейтерингові компанії роблять все від них залежне для зручності вибору страв та збільшення швидкості процесу вибору. Для цього кейтерингові компанії пропонують готові сети, які дозволяють потенційним замовникам не тратити час на формування індивідуального меню, а обрати із страв, які оптимально підібрані шеф-поварами кейтерингових компаній.

Висновки з проведеного дослідження. Отже, сьогодні ринок кейтерингових послуг насичений тільки в напрямку обслуговування івент-заходів і фуршетів. А от у сфері офісних обідів він, на думку експертів, заповнений не більше, ніж на 20% і є дуже перспективним. При цьому практично ніхто не займається доставкою обідів у чистому вигляді – такі послуги є побічним видом діяльності різноманітних ресторанів і кафе. Враховуючи сучасні тренди кейтерингу в ресторанному бізнесі, даний вид діяльності може стати дуже прибутковою справою: заклади ресторанного господарства, які успішно реалізують свою продукцію, обов'язково прийдуть до системи оптових цін, знижок та акцій для своїх потенційних замовників, що в свою чергу приверне більшу частину споживачів.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Бишовець Л. Г., Куракін О. Б., Крижанівський А. І. Інноваційні технології обслуговування в сучасному ресторанному бізнесі. Харків : Новий курс. Харків, 2020. С. 53–58.
2. Левицька І. В., Завальнюк В. В. Особливості впровадження інноваційних технологій в систему управління підприємствами ресторанного господарства. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2013. № 50. С. 199–205.
3. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
4. Омельченко М. С., Стукальська Н. М. Розвиток та запровадження нових трендів в ресторанному господарстві. Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі. Київ. 2021. С. 71.
5. Плюта О. Реновація діючих та проектування нових форматів бізнес-моделей у ресторанному бізнесі: процесно-інноваційний підхід. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2021. Т. 4. №. 2. С. 223–234.
6. 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).

7. Рябенка М. О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2021. Т. 24. URL: <https://chmnu.edu.ua/wp-content/uploads/52.-Ryabenska-M.O.pdf> (дата звернення: 12.03.2022).

8. Чириченко Ю. В. Глобальні світові тренди та інвестиційні пріоритети готельно-ресторанного бізнесу. *Економічний простір*. 2018. № 132. С. 14–22.

REFERENCES:

1. Byshovets L. H., Kurakin O. B., Kryzhanivskiy A. I. (2020) *Innovatsiini tekhnologii obsluhovuvannia v suchasnomu restorannomu biznesi* [Innovative service technologies in modern restaurant business]. Kharkiv: Novyi kurs. Kharkiv, pp. 53–58.
2. Levytska I. V., Zavalniuk V. V. (2013) *Osoblyvosti vprovadzhennia innovatsiinykh tekhnologii v systemu upravlinnia pidpriemstvamy restorannoho hospodarstva* [Features of introduction of innovative technologies in the management system of restaurant enterprises]. *Naukovi pratsi Natsionalnoho universytetu kharchovykh tekhnologii*, no. 50, pp. 199–205.
3. Nazarenko I. A., Bodnaruk O. A. (2020) *Orhanizatsiia obsluhovuvannia v zakladakh restorannoho hospodarstva* [Organization of service in restaurants]: navch. posib. Kryvyi Rih: DonNUET, 128 p. (in Ukrainian)
4. Omelchenko M. S., Stukalska N. M. (2021) *Rozvytok ta zaprovadzhennia novykh trendiv v restorannomu hospodarstvi* [Development and introduction of new trends in the restaurant industry]. Aktualni pytan- nia kharchovoi promyslovosti ta perspektyvy rozvytku haluzi. Kyiv. pp. 71.
5. Pliuta O. (2021) *Renovatsiia diiuchykh ta proiektuvannia novykh formativ biznes-modelei u restorannomu biznesi: protsesno-innovatsiinyi pidkhid* [Renovation of existing and design of new formats of business models in the restaurant business: a process-innovative approach]. *Restoranni i hotelnyi konsaltnh. Innovatsii*. vol. 4. no. 2. pp. 223-234.
6. Postova V. V. (2021) *Otsinka efektyvnosti innovatsiinoi diialnosti pidpriemstv restorannoho biznesu* [Evaluation of the effectiveness of innovative activities of restaurant business enterprises]. *Ekonomika ta suspilstvo*, no. 24. Available at: <http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/192/184> (accessed 12 March 2022).
7. Riabenska M. O. (2021). *Perspektyvy rozvytku novykh formativ zakladiv restorannoho hospodarstva* [Prospects for the development of new formats of restaurants]. *Ekonomika ta suspilstvo*, no. 24. Available at: <https://chmnu.edu.ua/wp-content/uploads/52.-Ryabenska-M.O.pdf> (accessed 12 March 2022).
8. Chyrychenko Yu. V. (2018) *Hlobalni svitovi trendy ta investytsiini priorytety hotelno-restorannoho biznesu* [Global trends and investment priorities of the hotel and restaurant business]. *Ekonomichniy prostir*, no. 132, pp. 14–22.