

Тема. Історія виникнення кейтерингу у світі. Розвиток кейтеринг індустрії в Україні

Мета заняття: Усвідомити, що кейтерингу, як складова ринкового ресторанного бізнесу не можливий без глибоких знань еволюції ресторанної індустрії, яка бере початок ще з часів античності. Вміти розрізняти формати, кейтерингу, форми обслуговування та послуги, системи управління та стратегії, методи, технології ведення.

План практичного заняття 1

1. Історія виникнення та встановлення кейтерингу у світі.
2. Розвиток кейтерингу в Україні.
3. Лідери світової кейтерингу-індустрії.

Хід роботи

Студентам належить усвідомити, що ринковий ресторанний бізнес є неможливим без ґрунтовних знань еволюції ресторанної індустрії і кейтерингу як складової частини сфери гостинності, який бере початок ще з часів Людовіка 14.

Кейтеринг розвивався, як би це дивно не звучало, саме завдяки війнам. Армії переміщуючись на великі відстані потребували мобільного харчування.

Винахідником сучасного урочистого виїзного кейтерингу був Людовік 14 (Людовик Великий) у 17-ому столітті у Франції. (<https://city-izyum.pp.ua/the-history-of-the-emergence-and-development-of-catering/>)

Кейтеринг, незважаючи на свою довгу історію, з'явився в нашій країні порівняно недавно. З розвалом СРСР виїзне обслуговування поступово почала набирати обертів і у нас. Сьогодні послугами кейтеринг-агентств користуються організатори корпоративів, весіль. Багато роботодавців замовляють обіди в офіс для своїх співробітників. Це дозволяє згуртувати колектив і збереже близько півгодини робочого часу щодня. Замовити виїзний банкет не складе особливих труднощів. З чого все починалося? Перші виїзні банкети організовувалися ще в XVII столітті у Франції. У той час правив країною Людовик Великий.

Він регулярно дивував своїх гостей незвично оформленими і смачними стравами. Все це досяглося завдяки невгасаючій фантазії талановитого кухаря Жана-Франсуа Вітелія. З відходом з життя Короля-Сонця виїзні банкети стали забуті. З новою силою інтерес до них розгорівся в початку XX століття в США. На той момент в Північній Америці йшло активне будівництво нових будівель. Робота просто кипіла. Але будівельникам, як і іншим людям, для більш плідної роботи необхідно було якісно харчуватися.

Ось тоді і прийшла ідея організовувати обіди на виїзд. Це дозволяло нагодувати працівників без відриву від виробництва.

Поступово виїзні банкети набули поширення і в інших державах. У нашій країні кейтеринг з'явився в дев'яності роки минулого століття. Спочатку він був простий і нехитрий. Але економічна криза в 1998 році внесла свої зміни. Обслуговування гостей на виїзді отримало велику популярність. На початку XXI століття послугами кейтеринг-компаній стали активно користуватися на території пострадянського простору.

В Америці і європейських країнах цей бізнес затребуваний вже дуже давно. Йшов час, і в сфері ресторанного бізнесу з'являлося все більше кейтеринг-компаній. Жорстка конкуренція штовхала маркетологів до вдосконалення сервісу. Сучасні кейтеринг-агентства доставляють все необхідне для проведення заходу на виїзді. Сюди входить не тільки їжа, але і інвентар, необхідний для організації церемонії. Особливу нішу зайняв еко-кейтеринг. Він має на увазі, що всі страви готуються виключно з екологічно чистих продуктів. Гостям пропонується не тільки смачна, а й корисна їжа.

Всі присутні на виїзному банкеті зможуть оцінити якість його організації, і покуштувати в теплій дружній обстановці смачні страви.

Світовий ринок кейтеринг-індустрії почав активно розвиватися в США на початку XX століття, під час масштабного будівництва хмарочосів, для організації харчування численних робітників. Одночасно ідея отримала швидке поширення як спосіб забезпечення харчування співробітників великих промислових підприємств і офісних працівників бізнес-центрів США і Європи з метою більш ефективної організації робочого дня.

Останнім часом в Україні намітилася стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи), місць відпочинку, місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій, до домівки. Послугу з "кейтерингу" здійснюють не тільки заклади ресторанного бізнесу (ресторани, кафе, бари), а також і фірми, які створені на базах ресторанів.

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

“Диліжанс”, “Джем кейтеринг” “VIP кейтеринг”. Український ринок кейтерингу переважно сконцентрований у Києві.

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

Рекомендована література:

Основна література

1. Mattel B., Catering. A Guide to Managing a Successful Business Operation. 2nd Edition, 2015. 304 p.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.
3. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. Пятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

Допоміжна література:

1. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Ліра-К, 2012. – 388 с.
4. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. Хмельницький. 2020, №1(278). С.170-177 <https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30>

Завдання для студентів

Завдання 1. Підготувати захист однієї із запропонованих тем:

1. Організація святкових і офіційних бенкетів Жаном Франсуа Вателем.
2. Створення першої кейтерингової компанії у Франції.
3. Формування кейтерингового бізнесу в США на початку XIX сторіччя.
4. Світові тенденції розвитку кейтерингу.
5. Лідери світової кейтеринг-індустрії.
6. Популярність та привабливість кейтерингового бізнесу в Україні.

Завдання 2. Виконати тести.

- 1. Факти з історії стверджують, що кейтеринг розвивався завдяки...**
 1. Війнам;
 2. Потребі в їжі;
 3. Примхам жінок;
 4. Правильної відповіді немає.

- 2. Якого харчування потребували армії переміщуючись на великі відстані?**
 1. Дієтичного харчування;
 2. Мобільного харчування;
 3. Швидкого харчування;
 4. Всі відповіді правильні.

- 3. Кого вважають винахідником сучасного урочистого виїзного кейтерингу**
 1. Вавилонії Хаммурапі;
 2. Секвіля Локату;
 3. Людовіка Великого;
 4. Гійома Тіреля.

- 4. Назвіть країну, яку вважають «Винахідником сучасного урочистого виїзного кейтерингу»**
 1. Франція;
 2. Англія;
 3. Саудівська Аравія;
 4. Америка.

- 5. В якому столітті виник кейтеринг**
 1. 15-ому столітті;
 2. 20-ому столітті;
 3. 17-ому столітті;
 4. правильної відповіді немає.

6. Світовий ринок кейтеринг-індустрії почав активно розвиватися в США під час масштабного будівництва хмарочосів на початку...

1. XX століття;
2. XI століття;
3. IX століття;
4. XV століття.

7. Назвіть лідерів українського ринку кейтерингу в даний час

1. Французька компанія Sodexo;
2. “Єврокейтерінг”, “Диліжанс”;
3. “Джем кейтеринг”, “VIP кейтеринг”;
4. Всі відповіді правильні.

8. В якому місті сконцентрований ринок кейтерингу

1. Києві;
2. Одесі;
3. Львові;
4. Житомирі.