

КЕЙТЕРИНГ В УКРАЇНИ: СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ

Куниця К.В.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Кейтеринг як вид діяльності закладів ресторанного господарства є досить поширеним і важливим напрямком в галузі громадського харчування. Він передбачає надання послуг з доставки їжі та обслуговування на заходах поза приміщенням ресторану, таких як корпоративні заходи, конференції, дні народження та інші події. Заклади ресторанного господарства активно розвивають кейтеринговий бізнес, пропонуючи широкий спектр послуг та вибір якісних страв для різних заходів та урочистостей. Кейтерингові компанії пропонують широкий вибір страв і меню, щоб відповідати різним смакам та потребам клієнтів. Загалом, повносервісний кейтеринг може включати в себе не лише доставку їжі, але й обслуговування гостей під час заходу, включаючи подачу страв, розлив напоїв, роботу з баром та інше. Для успішного проведення заходів кейтерингові компанії наймають кваліфікований персонал, який має досвід у сфері обслуговування та знання протоколів. Кейтерингові компанії зазвичай пропонують індивідуальний підхід до кожного клієнта, враховуючи їхні побажання, бюджет та особливості події. Успішні кейтерингові компанії прагнуть до високої якості як продуктів, що подаються, так і обслуговування.

На сьогоднішній день кейтеринг в Україні є досить розвиненим і динамічним сектором галузі харчового обслуговування. Популярність кейтерингу в Україні постійно зростає, оскільки багато людей та компаній віддають перевагу організації заходів поза ресторанами. Кейтерингові компанії в Україні пропонують широкий спектр послуг, від обслуговування на весіллях та корпоративних заходах до доставки їжі для офісів та сімейних свят тим самим здійснюють диверсифікацію пропозицій. Конкуренція на ринку спонукає кейтерингові компанії вдосконалювати свої послуги та забезпечувати високу якість продуктів і обслуговування. Деякі кейтерингові компанії в Україні впроваджують інноваційні підходи, такі як дизайнерське оформлення страв, використання столових приладів з екологічних матеріалів та розширення вибору дієтичних та веганських варіантів. Тематичні заходи, такі як фуд-фестивалі, дегустаційні вечори та кулінарні майстер-класи, дозволяють кейтеринговим компаніям виявити свою креативність і залучити нових клієнтів.

Кейтеринг в Україні має значний потенціал для подальшого розвитку незважаючи на воєнні дії у зв'язку з російською агресією. З ростом економіки, збільшенням кількості корпоративних заходів та особистих урочистостей, а також зміною підходу до культури харчування, кейтерингові компанії можуть очікувати подальшого зростання популярності та попиту на свої послуги.

Література:

1. Постова В.В. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. *Причорноморські економічні студії*, Випуск 74, 2022, 147-150. DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.74-21>