

Андрєєв Г.Г., магістрант
Науковий керівник, к.е.н., ст.викладач Наймарк К.А.
Одеський національний економічний університет

ОСОБЛИВОСТІ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА НА РИНКУ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ

У ресторанному бізнесі триває жорстока боротьба за споживача. Одним із напрямком впровадження новітніх прогресивних технологій у ресторанному бізнесі є кейтеринг, який є досить важливою і затребуваною формою ведення ресторанного бізнесу.

Термін «кейтеринг» походить від англійського дієслова «to cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «public catering» - ресторанне господарство, а також «catering trade» - ресторанний бізнес. Сутність кейтерингового обслуговування полягає в тому, що ресторан за спеціальним замовленням забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції ресторанного господарства у зазначене місце (додому, в офіс, на робоче місце, в місце відпочинку тощо), а також ресторанне обслуговування святкового заходу із наданням різних сервісних послуг [1, с.25].

Кейтеринг – досить гнучкий, різносторонній бізнес, який шукає шляхи розвитку в Україні. «Magic fountain», «Стелс-Україна» та інші, а на Черкащині – «Джем кейтеринг», «Рудий кінь», «Канапешка», «Італійський дворик» та інші стають все більше популярними. Корпорація «Compass Group» (Великобританія) по всьому світі надає послуги VIP кейтерингу, здійснює організацію харчування в аеропортах та організацію соціального харчування (обслуговує 23 армії різних держав). Практично всі крупні кейтерингові компанії мають власні базові кухні, а також складські та підсобні приміщення, в яких працюють кухарі та інший обслуговуючий персонал сфери ресторанного господарства. У штаті, як правило, є шеф-кухар і менеджер із продажу послуг фірми. Решта персоналу наймається для проведення конкретного заходу [3, с.314-315].

На жаль, ринок кейтерингових послуг насичений тільки в напрямі обслуговування свят і фуршетів. Напроти, у сфері офісних обідів він, на думку експертів, заповнений не більш, ніж на 20% і є дуже перспективним. При цьому практично ніхто не займається доставкою обідів у чистому вигляді - такі послуги є одним з напрямів діяльності різноманітних ресторанів і кафе [4].

Ще один прийом в конкурентній боротьбі кейтерингових послуг - пропонувати клієнтам різноманітне меню, яке включає і традиційні страви, і доповнюється стравами вегетаріанської кухні, пісними обідами, дієтичними стравами. Великі кейтерингові компанії можуть готувати по системі роздільного харчування і навіть надати таку ексклюзивну послугу, як раціон за групою крові [5].

Велика кейтерингова компанія, яка завжди працює з численними клієнтами на підставі укладеного договору, гарантує якісне харчування і обслуговування. Страви, приготовані зі свіжих продуктів кухарями кейтерингової компанії, зазвичай є різноманітними, якісними та смачними [5].

На сьогоднішній день на ринку налічується близько 260 компаній, що надають саме подієві кейтерингові послуги. Їх сумарний обіг, за даними Всеукраїнської рекламної коаліції (VRK), у 2016 році становив 85 млн. грн. У 2017-му ринок просів на 15,3% і в грошовому вимірі вийшов на показник у 72 млн. грн. В цілому ж, обсяг усього ринку, включаючи постачальників їжі для армії, бортове обслуговування, держустанови і т.д., досягає 3 млрд. грн.

Український ринок кейтерингу на сьогоднішній день переважно сконцентрований в двох великих містах - Києві і Одесі. На ринок Києва припадає близько 62 % від загального обсягу ринку кейтерингу в Україні, на Одесу - 22 %. Інші міста країни складають лише 16 % від обсягу українського ринку кейтерингу (Львів, Харків) [6,7,8,9].

Основними причинами такої структури учасників ринку є, по-перше, те, що даний ринок історично став складатися саме в зазначених містах; по-друге, висока чисельність населення в зазначених містах України; по-третє, висока концентрація і розвиненість бізнес-інфраструктури в цих регіонах; у-четвертих, частота організації і проведення різних заходів (виставки, ярмарки, конференції, корпоративи і т.д.). Проведемо Аналіз ринку лідерів кейтерингових компаній України, і види послуг, які вони надають, представлені в таблиці 1 [6,7,8,9].

З таблиці 1, можна зробити висновок що на ринку України діє декілька кейтерингових компаній, які є найсильнішими - це київські підприємства. На жаль, багато кейтерингових компаній в Україні декларують великий перелік послуг, що надаються, але після детальної перевірки виявляється, що багато з цих послуг пропонується на посередницьких засадах. Наприклад, майже всі кейтерингові компанії в Україні надають меблі, текстиль та інше обладнання в оренду, але самі при цьому не мають у своїй власності нічого з

Таблиця 1

Аналіз ринку лідерів кейтерингових компаній України, і види послуг, які вони надають

Кейтерингова компанія	Інтернет сайт	Фуршети,банке ти, кава-брейк	Оренда меблів, скатертин и, посуду	Кейтерінг для яхт, літаків, автобусів	Доставка обідів, комплексні обіди,	Доставка їжі і готових страв додому
«Фігаро» - ресторан виїзного обслуговування	Figaro.ua	Так	Так	Так	Ні	Так
VIP catering	vipcatering.com.ua	Так	Так	Так	Ні	Так
Сіль і Перець	saltandpepper.com.ua	Так	Так	Так	Ні	Так
Ваш кулинарный партнер	vkr-catering.kiev.ua	Так	Так	Так	Ні	Так
Студия кейтеринга Chef	chef.lviv.ua	Так	Так	Так	Так	Так
Ессен	essen.com.ua	Так	Ні	Посередники	Ні	Так
Bon appetite catering service	bonappetite.com.ua	Так	Так	Так	Ні	Так
Бокс кейтеринг	box-catering.com.ua	Так	Посередники	Так	Ні	Так
Кейтеринг «Рута-сервіс»	ruta-service.com.ua	Так	Так	Так	Ні	Так
Lux Catering	luxcatering.com.ua/services/	Посередники	Ні	Так	Ні	Так
Yes! Catering	yescatering.com.ua	Так	Так	Посередники	Ні	Так
Єврохата	Evrohata.com.ua	Так	Ні	Ні	Так	Ні

заявленого. Звертаючись до них, клієнти ризикують переплатити від 20 до 50%, це якраз той відсоток, який компанія візьме за свої посередницькі послуги, звернувшись до тих, хто володіє необхідними меблями, посудом або обладнанням.

Отже, на ринку кейтерингових послуг триває жорстока боротьба за споживача. Задля забезпечення власної онкурентоспроможності, підприємствам варто постійно впроваджувати інновації, оригінальні ідеї, новітні прогресивні технології, підвищувати рівень обслуговування, надавати нові ексклюзивні види послуг тощо. Останнім часом, набирає актуальності використання іноземних технологій, з метою зацікавлення споживача та отримання соціального або економічного результату.

Список використаної літератури:

1. Погодин К.С. Ресторан выездного обслуговування (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть: учебник. СПб.: Питер, 2014. 210 с.
2. Апопій В.В. Організація і технологія надання послуг: навч. посіб. Київ, Видавничий центр «Академія», 2006. 311 с.
3. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Миколаїв, Глобальні та національні проблеми економіки. Випуск 17, 2017. С. 314-317.
4. Кононенко Т.П. Сучасний кейтеринг та обладнання. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі, 2006. - Вип.2(4). - С. 264-270.
5. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи [Електронний ресурс]. URL:<http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovah-ekonomichnoyi-krizi>.
6. Кейтеринг в Києве: обзор лучших компаний выездного обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <https://kiev.zagranitsa.com/article/3547/keitering-v-kieve-obzor-luchshikh-kompanii-vvezdnogo-obsluzhivaniia>
7. Топ-5 кейтерингових компаній України [Електронний ресурс]. URL: <https://ckp.in.ua/ru/lifestyle/15981>
8. Статистика проведення трендерів по кейтерингу в Україні [Електронний ресурс]. URL: <http://www.mycater.com.ua>
9. Все о Кейтеринге в Одессе. Анализ видов предоставляемых услуг [Електронний ресурс]. URL: <http://catering.odessa.ua>