

## Особливості підготовки та організації кейтерингового обслуговування

Все більше закладів ресторанного господарства звертаються до кейтерингу як одному з дієвих, реальних способів протистояти негативним наслідкам пандемії та обмежень в роботі закладу. Кейтеринг – вид ресторанного сервісу, що надає послуги у приміщенні або поза його межами, якими займаються всі організації, що забезпечують харчування працівників підприємств і приватних осіб. Також він пов'язаний не тільки з приготуванням та привезенням їжі, але й з оформленням, сервіруванням столу, забезпеченням офіціантами, які обслуговують клієнтів.

Сутність такого обслуговування визначається тим, що ресторан за спецзамовленням постачає готову продукцію ресторанного господарства у зазначений час та визначене місце і додатково може надавати різні сервісні послуги: забезпечення меблями, сервірування, обслуговування, прибирання тощо.

Вид кейтерингу визначають за ціною категорією, типом надання послуг та місцем проведення: соціальне харчування (надання послуг рестораном у межах закладу замовника з використанням його обладнання для приготування страв), подієвий кейтеринг (організація харчування осіб на заході, який проводиться з певної нагоди), харчування на транспорті (забезпечення харчування на залізничному, морському, авіаційному й автомобільному транспорті), кейтеринг у закладі (передбачає, що підприємець орендує приміщення). Також існують такі види, як роздрібний продаж готової кулінарної продукції, ресторанне обслуговування у віддалених точках (яке у свою чергу поділяється на шведський стіл, фуршет, пікнік, коктейль, бенкет, доставку обідів), доставку в офіс, VIP-кейтеринг, соціальний, концертний та медичний кейтеринг, виїзний бар та інші.

Підготовка кейтерингового обслуговування здійснюється сервіс-менеджером, який обговорює та домовляється із замовником про час, місце проведення та всі інші умови заходу. Беручи до уваги всі побажання замовника, складається детальний план, який містить в собі оформлення приміщень, розміщення устаткування, а також сценарій свята (за потреби). Ресторан (або кейтерингова компанія) може запропонувати своїм замовникам додаткові послуги, такі як оформлення приміщень дизайнером, у яких буде відзначатися захід, організація розважальних програм, прибирання території на якій відбулася подія тощо. Після того як замовлення буде прийнято менеджер приїжджає раніше часу початку події на місце проведення та чітко визначає межі території або закладу, спеціально відведені для її відзначення, формує схему розташування столів, дототівельних приміщень та окремих господарських приміщень для персоналу, улагоджує всі технічні питання, в тому числі ті, які стосуються безпеки проведення заходу.

Організація заходу на відкритому повітрі передбачає встановлення спеціального обладнання для комфорту гостей і захисту їжі від різних небажаних погодних умов, таких як сонячні промені або опади. Будь-який захід вимагає розробки детального плану, який дозволить точно розподілити роботу всього персоналу, що обслуговує. Головною функцією менеджерів є координація робочого персоналу, вирішення питань і подолання проблем, які можуть виникнути під час проведення заходу. Офіціанти зобов'язані подавати їжу за визначеним розкладом, прибирати зі столу і задовольняти прохання замовників.

У кейтерингу окрім гарних навичок в управлінні персоналом, також важливо мати матеріально-технічну базу, до якої повинне входити необхідне обладнання, професійний інвентар та інші допоміжні засоби, які мають бути у певній кількості та номенклатурі. Кейтерингова компанія мусить мати у своєму розпорядженні кваліфікованих кухарів, барменів, офіціантів та інших працівників виїзного ресторану. Вони зобов'язані попіклуватись про швидку доставку та якість страв.

До особливостей кейтерингу відносять сезонність. В залежності від сезону потреба в таких послугах може змінюватись. Адаже одними з важливих факторів є погодні умови та свята, що відзначаються в конкретний період року. Зима та весна вважаються найприбутковішими сезонами. Це пов'язано з проведенням випускних вечорів, весіль, корпоративних заходів на відкритому повітрі, святкуванням Нового року та Різдва Христового.

З кожним роком послуги кейтерингу збільшують свій попит в нашій країні. Вимоги до проведення заходів все зростають, і організаторам ділових зустрічей, конференцій, семінарів, церемоній нагородження також необхідно відповідати цим вимогам, тому вони надають перевагу кейтерингу, який дозволяє спростити процес організації, а також зекономити час та витрати на самостійне приготування їжі та напоїв, підвищити привабливість заходу в очах відвідувачів. Також сподіваємось, що цей вид ресторанних послуг допоможе ресторанному бізнесу з мінімальними негативними наслідками вийти з сьогоднішніх складних умов.