

Організація кейтерингу

Кейтеринг – це один із швидкозростаючих напрямків у сфері громадського харчування. Він передбачає організацію харчування для офісів, університетів, виставкових залів, як безпосередньо на робочому місці, так і з доставкою на підприємство. Англійське слово «catering» означає «громадське харчування», а «to cater» – «надавати їжу, обслуговувати гостей, задовольняти їхні потреби».

У практичному сенсі кейтеринг включає: організацію смачних та корисних обідів для співробітників, що сприяють підвищенню ефективності їхньої роботи; ресторанне обслуговування у стаціонарних закладах; проведення виїзних заходів із повним обслуговуванням.

Кейтеринг охоплює не лише приготування та доставку їжі, а й сервірування, оформлення подій та супутні послуги. Основні види кейтерингу: приготування страв на місці; виїзне ресторанне обслуговування; доставка їжі за контрактом у офіси; соціальний кейтеринг; продаж готових кулінарних виробів у роздріб; VIP-кейтеринг; виїзний бар з напоями та коктейлями. Кейтеринг-послуги поділяються на дві категорії: індивідуальне та корпоративне обслуговування. Цільовою аудиторією цієї послуги є індивідуальні та корпоративні споживачі. Корпоративні споживачі проводять конференції, прийоми, семінари, а індивідуальні – замовляють організацію сімейних банкетів, весільних свят та вечірок.

Зараз, це ціла індустрія. Розроблено систематизовану класифікацію кейтерингу за такими ознаками, як місце надання кейтерингових послуг; контингент замовників; вид підприємства; ціновий сегмент; місце приготування страв; вид заходів; тип наданих послуг; повнота наданих послуг. Формати кейтерингового обслуговування можна описати так:

Банкет – класичний формат заходів із посадкою гостей і повним обслуговуванням офіціантами. Меню включає закуски, основні страви, десерти та випічку.

Фуршет – без посадки та активного обслуговування; гості самі беруть страви й напої зі столів, а офіціанти лише прибирають і розливають напої. Страви зазвичай компактні та не потребують столових приборів.

Кава-брейк – коротка перерва на перекус під час заходу, з напоями та легкими закусками, без обслуговування.

Барбекю – пікнік на природі з гриль-стравами з м'яса, риби та овочів, підходить як для приватних, так і для корпоративних подій.

Виїзний коктейль-бар – орієнтований на спілкування гостей, в меню напої: коктейлі, настоянки, лимонади, смузі.

Це лише найпоширеніші формати, насправді кейтеринг включає ще й гала-вечері, candy-бар, доставку їжі та інші варіанти.

Організація кейтерингу – це складний, але захоплюючий процес, який вимагає уваги до деталей та планування. Основні кроки для успішного кейтерингу включають:

1. Визначення цілей заходу. Перш ніж розпочати підготовку, важливо зрозуміти, для якого типу події організується кейтеринг. Це допоможе визначити формат, стиль та меню.
2. Розробка меню. Воно має враховувати переваги гостей, включаючи їхні дієтичні обмеження.
3. Вибір локації. Кейтеринг може бути організований на відкритому повітрі і у закритих приміщеннях. Важливо враховувати інфраструктуру для встановлення обладнання та подачі страв.
4. Підбір персоналу. Досвідчені кухарі, офіціанти та координатори – це основа.
5. Доставка та встановлення. Кейтеринг вимагає логістики високого рівня: від своєчасної доставки страв до правильного розміщення столу.

Однією з ключових особливостей сучасного кейтерингу є створення атмосфери. Кейтеринг – це не тільки смачна їжа, але і естетика. Тематичне оформлення допомагає зробити будь-який захід унікальним та незабутнім. В основному всі переваги кейтерингу засновані на гнучкості та мобільності. Організувати кейтеринг можна в будь-якому вибраному місці: як в приміщенні, так на березі озера або у дворі будинку Отже, Кейтеринг – це не просто послуга, а комплексний підхід до створення гастрономічного та візуального задоволення.

Список використаних джерел:

1. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи / URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11247/1/zbirnyk-tez-05-11-21-231-233.pdf>
2. Horeca school URL: <https://horecaschool.com.ua/>
3. Царський кейтеринг URL: <https://tsars-ketering.kiev.ua/uk/blog-suchasni-tekhnohiiy-keyteryntnyu.html>