



DOI: 10.31388/2220-8674-2022-1-17

УДК 640.432:640.45(045)

О. В. Пахомська, асистент

ORCID 0000-0002-0915-8811

*Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ*

e-mail: olana1980@ukr.net, тел.: (098)78-78-853.

## ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ КЕЙТЕРИНГ ІНДУСТРІЇ – ВІД МИНУЛОГО В МАЙБУТНЄ

*Анотація.* У статті досліджено історичний розвиток кейтеринг індустрії та досліджено сучасні особливості кейтерингу, як нового напрямку ресторанного бізнесу в Україні. Доведено, що кейтерингові послуги дають змогу забезпечити широкий спектр послуг ресторану і є одним із найбільш динамічних секторів ресторанного бізнесу в Україні.

Світовий ринок кейтеринг-індустрії почав активно розвиватися в США на початку ХХ 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.

На сьогодні розрізняють такі основні види кейтерингу: виготовлення страв у ресторані; поза підприємством (виїзне ресторанне обслуговування); контракт на поставку (доставка у офіси, на підприємства та ін.).

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: “Єврокейтерінг”, “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 організувати послуги постійно, а не періодично з метою долучити додатковий дохід для закладу.

*Ключові слова:* виїзне обслуговування, індустрія харчування, ресторанний бізнес, VIP-кейтеринг, послуги харчування.

*Постановка проблеми.* Індустрія гостинності в Україні набуває динамічного розвитку та відноситься до однієї з прибуткових сфер економіки держави. Специфіка ресторанного бізнесу як галузі сфери послуг передбачає під новітніми (інноваційними) технологіями не тільки поліпшення якості життя людей, красиво і смачно приготовленої їжі, а й упровадження інноваційних технологій господарювання в галузі та облік необхідності комерціалізації інноваційних розробок.

У ресторанному бізнесі з'являються сучасні інновації: послуги сомельє, гастрономічні шоу, урочиста презентація страв, відкрита кухня, бар-шоу, рибалка та кулінарне приготування у присутності гостя, караоке, екологічні страви, електронне меню, виїзний кейтеринг з організацією дозвілля та широким спектром різноманітних послуг, комп'ютерні технології тощо[5].

Останніми роками поширилася тенденція переміщення послуг з організації харчування та обслуговування із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи), місць відпочинку, місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій, до домівки. Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності “catering”. Послугу з “кейтерингу” здійснюють не тільки заклади ресторанного бізнесу (ресторани, кафе, бари), а також і фірми, які створені на базах ресторанів.

*Аналіз останніх досліджень.* Окремі аспекти розвитку кейтерингу як форми ресторанного бізнесу висвітлювалися у працях В. Архіпов, В. Гребенюк, К. Погодін, Н. Прилепа Н. П'ятницька, К. Радіонова, А. Смирнов, Франсін Халворсен. Разом з тим існує ряд питань, які потребують додаткового вивчення, зокрема особливостей його становлення та перспектив його подальшого розвитку.

*Формулювання цілей статті (постановка завдання).* Метою статті є дослідження історичного розвитку кейтерингу, як форми виїзного ресторанного обслуговування та встановлення його, як інноваційної форми ресторанного бізнесу.



*Основна частина.* Слово «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «public catering» – ресторанне господарство, а також «catering trade» – ресторанний бізнес [5]. Суть кейтерингового обслуговування полягає в тому, що ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) 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 з наданням різних сервісних послуг.

Поняття «кейтеринг» згадується в ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». У стандарті кейтеринг включено до групи 4.4 «Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях», яка охоплює такі види підприємств ресторанного господарства, як 4.4.1 (фабрика-заготівельня), 4.4.2 (фабрика-кухня), 4.4.3 (домова кухня), 4.4.4 (ресторан за спеціальними замовленнями (catering)). У стандарті ресторан за спеціальними замовленнями (catering) трактується як заклад ресторанного господарства, призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями [6]. Також у стандарті зазначено, що такі заклади можуть обслуговувати банкети, фірмові прийоми, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі, під тентами тощо. Таким чином, у стандарті кейтеринг визначено як окремий вид підприємства ресторанного господарства, а не як додаткову послугу закладу [3].

Кейтеринг, незважаючи на свою довгу історію, з'явився в нашій країні порівняно недавно. 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 досягалося завдяки невгасаючій фантазії талановитого кухаря Жана-Франсуа Вітелія. З відходом з життя Короля-Сонця виїзні банкети стали забути.

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 [7].

Поступово виїзні банкети набули поширення і в інших державах. У нашій країні кейтеринг з'явився в дев'яності роки минулого століття. Спочатку він був простим. Але економічна криза в 1998 році внесла



свої зміни. Обслуговування клієнтів 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.

Одна з них корпорація «Compass Group» (Великобританія) - по всьому світу надає послуги VIP-кейтерингу, здійснює організацію харчування в аеропортах та організацію соціального харчування[10].

Другий за величиною лідер світової кейтеринг індустрії - міжнародна група "Sodexo" (Франція) налічує більше 380000 співробітників, що працюють на 33900 об'єктах в 80 країнах світу. Sodexo надає послуги з організації харчування для різних галузей бізнесу, включаючи промисловість, віддалені об'єкти, медичні та освітні установи, виправні заклади, будинки престарілих[9].

Сьогодні, кейтеринг як новий напрям ресторанного бізнесу в Україні зарекомендував себе як високоприбутковий і відкриває широкі перспективи для тих, хто планує займатися ним на перспективу.

Кількість рейтерів в Україні 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. Лідером українського ринку кейтерингу в даний час є французька компанія Sodexo. Також серед лідерів слід зазначити кейтерингові компанії: «Єврокейтеринг», «Диліжанс», «Джем кейтеринг» «VIP кейтеринг», «Confetti events&catering», «Гетьман фуршет», «Знак якості», «Фігаро кейтеринг», «Best EVENT Catering», «Оріон-кейтеринг», «LF Catering», «Magic fountain», «Стелс-Україна» та інші, а у Вінниці «Сіті», «Кактус», «Щастя є» стають все більше популярними[2].

Український ринок кейтерингу переважно сконцентрований у Києві.

Презентація кейтерингової індустрії зображено на рисунку.

У світовій практиці виділяють види кейтерингу:

1. Кейтеринг у приміщенні (стаціонарне обслуговування) передбачає, що підприємець володіє або орендує приміщення. Цей вид бізнесу застосовується при організації щоденного харчування підприємств, компаній, офісних центрів.. До обслуговування в приміщеннях відносять й організацію заходів (банкетів, презентацій тощо) на базі закладу харчування, яке на відміну від звичайного ресторану, що працює протягом певних годин, відкрите тільки на час банкетів.





Рисунок 1. Презентація кейтерингової індустрії

2. Кейтеринг поза приміщенням, що відноситься до найдинамічніших видів харчування, передбачає, що у підприємства є окремі пункти з приготування харчових продуктів, звідки приготовлена їжа доставляється в місце, яке визначає клієнт. Прикладами даного виду кейтерингу є доставка обідів у офіси, організація барбекю, вишуканих вечерів, шкільних випускних вечорів тощо. Їжу доставляють або в одноразовому посуді з поліпропілену, або в термобоксах.

3. Індивідуальний (соціальний) кейтеринг – належить до найпростіших його видів, коли приготування страв виконується в приміщенні замовника та під його контролем, включаючи прибирання приміщення. В цьому сегменті кейтерингу фірми працюють, не витрачаючи фінансові засоби на будівництво чи оренду приміщень та придбання устаткування, що важливо для підприємців – початківців у цьому бізнесі. Види його застосування – це соціальні сфери, такі як дитячі садки та школи, лікарні, транспорт і багато іншого.

4. Роз'їзний кейтеринг – у багатьох випадках це частина більш значного підприємницького проекту в харчуванні. За цієї форми обслуговування напівфабрикати, що доставляються з підприємства, проходять на місці кінцеву обробку та продаються. Прикладом подібного виду кейтерингу є торгівля з автомобілю.

5. Роздрібний продаж – це продаж продуктів на стадіонах, у кінотеатрах та інших приміщеннях з великим скупченням людей. Цей вид кейтерингу, як й інші, також передбачає поєднання його виробничої (виготовлення продукції) транспортної (доставка в місця



продажу) та торгівельної (реалізація) складників.

6. VIP-кейтеринг передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням високо кваліфікованих кухарів, офіціантів, барменів. У приміщенні замовника і під його наглядом здійснюється попередня обробка продуктів і приготування страв. Включені виїзні роботи з замовником в тривале турне. Цей вид обслуговування має на увазі найвищу кваліфікацію обслуговуючого персоналу і мінімальні витрати на організацію заходу часу замовника.

7. Кейтеринг напоїв та коктейлів (виїзний бар) – процес, що передбачає присутність бармена, а також його помічників і офіціантів. І, природно, всього того обладнання, яке необхідне бармену для якісного приготування, оформлення та подачі напоїв[8].

Кейтеринг в Україні тільки починає розвиватися і знаходить вираз, приміром, у доставці піци замовникам (це приклад кейтерингу поза приміщенням). Додому до клієнта для святкування дня народження можна замовити повара, офіціанта, які організують свято не гірше, ніж у ресторані.

За повнотою наданих послуг кейтерингове обслуговування поділяється на:

- кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування (вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальними замовленнями бере на себе зобов'язання у виробництві та доставці страв, але не бере участі в обслуговуванні безпосередньо на місці);

- повносервісне (вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальними замовленнями або кейтерингова компанія повністю бере на себе зобов'язання організації замовлення: розробку сценарію проведення свята, складання меню, приготування страв та напоїв, їх доставку на місце «призначення, обслуговування споживачів на рівні ресторанного сервісу, звершення роботи на місці проведення банкету.

Залежно від виду заходів та фінансових можливостей замовника кейтерингова компанія може запропонувати асортимент послуг, перелік яких наведено в таблиці 1 [4].

Необхідно зазначити, що існують чотири групи споживачів кейтерингового обслуговування.

До першої групи належать корпоративні замовники – компанії, які проводять презентації, конференції з наступним фуршетом, а також корпоративні свята і вечірки. Кейтерингове обслуговування є альтернативою організації заходу в ресторані, якщо подібна акція має масштабний характер і проведення її є проблематичним через недостатню кількість місць.

Друга група замовників – громадські організації, які проводять семінари, конференції, благодійні заходи тощо.

*Таблиця 1*



## Види заходів та асортимент кейтеринг-послуг

Назва заходу	Характеристика послуг
Корпоративні свята, ювілеї фірм	Фуршетне меню. Встановлення звукового та світлового обладнання. Організація шоу-програми Запрошення музичного гурту, артистів, ведучого. Оформлення приміщення. Організація обслуговування. Спецефекти.
Фуршети після семінарів, виставок, презентацій	Фуршетне меню. Оформлення столів. Організація обслуговування.
Приватні свята	Банкетне меню. Запрошення ведучого вечора. Встановлення звукового та світлового обладнання. Організація розважальної програми. Оформлення приміщення. Організація обслуговування. Спецефекти. Спеціальне весільне банкетне меню. Відповідне оформлення приміщення. Організація обслуговування. Розробка індивідуального сценарію.
Весілля	Послуги ведучого вечора та артистів. Встановлення звукового та світлового обладнання для дискотеки. Спеціальні ефекти та сюрпризи тощо.

Третя група – приватні особи, які влаштовують сімейні свята (дні народження, весілля, ювілеї та ін.) у себе вдома або в іншому місці. Четверта група – певні колективи, які вважають за необхідне організувати для своїх працівників комплексні обіди (сніданки, вечери)[1].

За контингентом замовників кейтерингове обслуговування розраховане на чотири основні групи споживачів та представлені в таблиці 2.

Кейтерингове обслуговування класифікується за різними ознаками: за контингентом замовників, за місцем проведення заходу, за повнотою циклу або характером наданих послуг.

За контингентом замовників кейтерингове обслуговування розраховане на чотири основні групи споживачів:

- корпоративні замовники (обслуговування ділових зустрічей, презентацій, конференцій (з наступним фуршетом), семінарів, корпоративних вечірок);
- громадські організації (обслуговування семінарів, зборів, благодійних банкетів, випускних балів тощо);



Таблиця 2

## Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування

Групи споживачів	Контингент споживачів	Об'єкт кейтерингового обслуговування
Корпоративні замовники	Фірми, установи, підприємства, посольства	Ділові зустрічі, презентації, конференції, семінари, корпоративні вечірки
Громадські організації	Спілки, комітети, асоціації, шкільні та батьківські комітети, асоціації випускників	Семінари, збори, благодійні бенкети, випускні бали тощо
Індивідуальні замовники	Приватні особи	Сімейні свята: дні народження, ювілеї, весілля тощо
Колективи установ, підприємств, навчальних закладів	Робітники, службовці, студенти тощо	Комплексні обід, сніданок, полуденок, вечеря

- індивідуальні замовники (обслуговування сімейних свят);  
- колективи установ, підприємств, навчальних закладів (комплексні обіди, сніданки, вечері)[6].

За місцем проведення заходу кейтерингові обслуговування підрозділяються на:

- ті, що проводяться в приміщенні, - офісі, вдома, будинку культури, на території виставкового центру, бізнес-центру, планетарію, музею тощо;

- ті, що проводяться на лоні природи, - на галявині лісу, в береговій зоні тощо;

- ті, що проводяться на транспорті, - на прогулянкових катерах, теплоходах, авіа- та автомобільному транспорті[12].

Виходячи з дослідження, можна виділити перспективні напрями розвитку кейтерингової індустрії:

- розширення асортименту страв у меню з урахуванням потреб споживачів у здоровому харчуванні, вживанням низькокалорійної їжі за релігійними особливостями;

- сприяння інноваційних тенденцій на ринку кейтерингу, зокрема стимулювання розвитку «екологічного кейтерингу».

За характеристикою кейтерингові послуги поділяються на основні та додаткові.





- до основних кейтерингових послуг належать: приготування та доставка продукції ресторанного господарства, послуги офіціантів в обслуговуванні.

- до додаткових: організація культурного дозвілля та дизайнерська робота при оформленні приміщень, де буде проводитись замовлений банкет, прибирання приміщення після банкету тощо. Ресторан за спеціальними замовленнями виконує роль посередника або повністю бере на себе забезпечення основних і додаткових послуг[11].

У першому випадку організатор кейтерингового обслуговування дає зацікавленим замовникам координати декількох музичних гуртів, ведучих вечорів, клоунів, дизайнерів, флористів, фірм, що займаються прокатом теплоходів, весільних аксесуарів тощо. У другому випадку вони особисто можуть домовлятися про умови надання додаткових послуг і їх оплату, позбавивши замовника від зайвих турбот.

*Висновки.* Отже, кейтеринг, або виїзне ресторанне обслуговування, нині є одним із найбільш перспективних ринків ресторанного бізнесу в Україні. Сучасні ресторани пропонують не лише смачну їжу, вони торгують послугами, зручностями, доброзичливою атмосферою, відпочинком, обстановкою, романтикою, мріями, адреналіном.

Крім того, важливе значення має не лише постачання їжі, а й організація відповідних масових заходів. Тому, розвиток кейтерингової індустрії в Україні передбачає появу нових тенденцій, цікавих інноваційних розробок, удосконалюючись та підкоряючись економічним законам попиту і пропозиції, а також конкуренції за споживача.

Перспективним напрямком подальших досліджень є детальне вивчення переваг та недоліків ведення кейтерингової індустрії та продаж на міжнародному ринку кейтерингових послуг.

#### Список використаних джерел

1. Горшкова Л. О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування. Проблеми системного підходу в економіці. 2017 № 6(62), С.134–138.
2. Довідка про кейтерингові компанії м. Києва. URL: [http://lasoon.com.ua/ukr/kiev/restaurantsall?id\\_cat\\_global%5B%5D=13&sort=0&logic=0](http://lasoon.com.ua/ukr/kiev/restaurantsall?id_cat_global%5B%5D=13&sort=0&logic=0) (дата звернення 01.05.2022.)
3. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 18 с. (Національний стандарт України).
4. Івашина Л. Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. Випуск 17. 2017. С. 314–317.



5. Прилепа Н. В. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету 2014. № 5. Т. 2. С. 91–94

6. Панасюк Н. В. Украинский рынок кейтеринга активно развивается.

URL:<http://cateringconhttp://cateringconsulting.ru/publications/ukrainskiy-rynok-keyteringa-aktivno-razvivaetsya>. (дата звернення 02.05.2022.)

7. Kearns Cristin E. Sugar Industry and Coronary Heart Disease Research. A Historical Analysis of Internal Industry Documents [Електронний ресурс] / Cristin E. Kearns, Laura A. Schmidt, Stanton A. Glantz // JAMA Internal Medicine. 2016. URL:<https://jamanetwork.com/journals/jamainternalmedicine/article-abstract/2548255> (дата звернення 02.05.2022.)

8. Mattel Bruce. Catering: a guide to managing a successful business operation / Bruce Mattel; The Culinary Institute of America. 2nd Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., 2015. 320 p.

9. Silvers Julia Rutherford. Professional event coordination / Julia Rutherford Silvers; series editor: Dr. Joe Goldblatt, CSEP. 2nd Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., 2014. 457 p. (The Wiley event management series).

10. A one person restaurant is opening in a Swedish Meadow/ Food&Wine Magazine. 2020. URL: <https://www.foodandwine.com/news/one-person-restaurant-meadow-sweden> (дата звернення 30.04.2022.)

11. Kearns Cristin E. Sugar Industry and Coronary Heart Disease Research. A Historical Analysis of Internal Industry Documents [Електронний ресурс] / Cristin E. Kearns, Laura A. Schmidt, Stanton A. Glantz // JAMA Internal Medicine. 2016. Режим доступу: <https://jamanetwork.com/journals/jamainternalmedicine/article-abstract/2548255> (дата звернення 30.04.2022.)

12. Murakami K. Dietary intake and depressive symptoms: a systematic review of observational studies / K. Murakami, S. SaMolecular Nutrition Food Research. 2010. Vol. 54. P. 471–488.

Стаття надійшла до редакції 21.04.2022 р.

**O. Pahomska**  
**Vinnitsia Institute of Trade and Economics**

## **HISTORY OF CATERING INDUSTRY DEVELOPMENT - FROM THE PAST TO THE FUTURE**

### *Summary*

The article examines the historical development of the catering industry and



explores the current features of catering as a new direction of the restaurant business in Ukraine. It has been proven that catering services provide a wide range of restaurant services and are one of the most dynamic sectors of the restaurant business in Ukraine.

The world market for the catering industry began to develop actively in the United States in the early twentieth century, during the large-scale construction of skyscrapers, to organize the nutrition of many workers. At the same time, the idea quickly spread as a way to provide food for employees of large industrial enterprises and office workers in business centers in the United States and Europe in order to more effectively organize the working day.

Recently in Ukraine there has been a steady trend of moving services for the organization of consumption and customer service from the halls of restaurants to workplaces (offices, institutions), places of rest, places to celebrate anniversaries and other official and unofficial holiday events, to home. The catering service is provided not only by restaurants (restaurants, cafes, bars), but also by companies established on the basis of restaurants.

Today there are the following main types of catering: cooking in a restaurant; outside the enterprise (on-site restaurant service); supply contract (delivery to offices, enterprises, etc.).

The number of catchers in our country is growing every year. Domestic catering companies are divided into two groups: those that work at the restaurant, and independent. Almost all restaurant chains have their own catering agencies. Even unprofitable restaurants are engaged in outbound service, which in this way try to save the business. The leader of the Ukrainian catering market is currently the French company Sodexo. Also among the leaders should be mentioned catering companies: "Eurocatering", "Stagecoach", "Jam catering" "VIP catering". The Ukrainian catering market is mainly concentrated in Kyiv.

Catering services in Ukraine are rapidly developing and improving their methods of working with customers, expanding the list of services. Catering is a highly profitable and promising activity for restaurants that plan to organize services permanently, rather than periodically in order to raise additional income for the institution.

**Key words:** exit service, food industry, restaurant business, VIP-catering, food services.