

## **КЕЙТЕРИНГ ЯК ФОРМА СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ**

**БОРДЮГ Богдана,**

*здобувачка освітнього ступеня «Бакалавр»  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ*

Кейтеринг як форма сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях є однією з найбільш популярних послуг у сучасній індустрії гостинності. В умовах швидкого розвитку бізнесу та нових технологій кейтеринг стає важливим елементом обслуговування, здатним задовольнити вимоги гостей на високому рівні. Від виїзних банкетів до корпоративних заходів, кейтеринг пропонує різноманітні формати обслуговування, що адаптуються до потреб кожного замовника. Це дозволяє готелям і ресторанам розширювати послуги, забезпечуючи високу якість харчування навіть там, де неможливо або непрактично організувати стаціонарне обслуговування.

Термін «кейтеринг» походить з англійської мови (catering — постачання їжі, обслуговування) і означає організацію приготування та доставки їжі, а також виїзне ресторанне обслуговування за вибором гостя [1].

Ринок кейтерингових послуг в нашій країні сформувався недавно. Спочатку домінували іноземні компанії, які встановлювали стандарти. Проте нині, незважаючи на деякі труднощі, вітчизняні кейтерингові компанії здобули достатній досвід і стали конкурентоспроможними. Кейтеринг є однією з найбільш перспективних галузей ресторанної індустрії. Ця послуга настільки популярна, що нині багато івент-агентств пропонують гостям різні варіанти кейтерингу, аби забезпечити найкращий відпочинок. Поява кейтерингу стала відповіддю на потребу в організації ресторанного обслуговування там, де немає стаціонарного ресторану або кухні [2].

У багатьох країнах кейтеринг давно став окремим видом бізнесу, причому для компаній, що ним займаються, це єдиний джерело доходу. Використання цієї послуги дає будь-якому ресторану чи готелю можливість отримати великий досвід, що дозволяє в подальшому здійснювати ефективно і продумане маркетингове планування [3]. З часом це може стати самостійним напрямком бізнесу.

Корпоративний кейтеринг, який варіюється в залежності від тематики та характеру свята, має велике значення для проведення корпоративних заходів, де не обходяться без традиційного застілля. Крім того, все більше керівників турбуються про здоров'я своїх працівників і, відповідно, про їхнє здорове та збалансоване харчування. Харчування співробітників є важливим елементом корпоративної політики.

Інший вид кейтерингових послуг - це виїзне ресторанне обслуговування. Воно передбачає обслуговування заходів, що відбуваються на території замовника. Оскільки багато ресторанів мають обмежену площу, вони не можуть обслужити велику кількість гостей, тому організатори свят звертаються до кейтерингових компаній.

До видів виїзного обслуговування відносяться шведський стіл, фуршет, коктейль, кава-брейк, банкет, пікнік або барбекю. Зазвичай приготування їжі відбувається в ресторані або кафе, після чого готові страви доставляються на місце проведення події [4]. Це обслуговування включає не лише доставку їжі, а й відповідальність за якість приготування, сервіровку столів, висококласне обслуговування гостей та прибирання території після заходу.

Одним з найпопулярніших варіантів є приготування їжі у спеціально облаштованому приміщенні. Такий кейтеринг користується найбільшою популярністю, оскільки він найбільш схожий на традиційне ресторанне обслуговування. Соціальний кейтеринг є ще одним видом послуг. Він охоплює такі сфери, як дитячі садки, школи, лікарні, транспорт та інші. Особливістю цього виду є те, що замовник надає приміщення та кухонне обладнання, а також може брати участь у закупівлі продуктів. Кейтеринг напоїв та коктейлів передбачає участь бармена та його помічників, а також наявність усього необхідного обладнання для якісного приготування, оформлення і подачі напоїв [5].

І, зрештою, VIP-кейтеринг - це послуга для обслуговування VIP-гостей, яка передбачає високий рівень кваліфікації обслуговуючого персоналу і мінімальні витрати часу на організацію заходу для замовника.

Отже, кейтеринг як форма сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях стає невід'ємною частиною сучасної індустрії гостинності. Ця послуга не лише відповідає вимогам різноманітних заходів, але й дозволяє закладам розширювати спектр своїх послуг, зокрема, надаючи можливість організації харчування та обслуговування в будь-якому зручному для гостя місці.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Запірченко, Л. Д. Корпоративний кейтеринг з повним обслуговуванням у приміщенні. Перспективи ефективних управлінських рішень у бізнесі та проектах : матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф., 17 листоп. 2023 р. Одеса : МГУ, 2023. С. 33–38.
2. Тарасюк Г.М., Чагайда А.О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. Хмельницький. 2020, №1(278). С. 170-177 <https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30>
3. Тарасюк Г.М., Чагайда А.О., Тищенко О.М. Сучасний стан івенткейтерингу в Україні та перспективи його розвитку. Економіка та держава: науково-практичний журнал. Київ. 2020. №5. С.70-74 DOI: 10.32702/2306-6806.2020.5.70
4. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.theconsumergoodsforum.com> (Дата звернення: 7.02.2025)
5. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги.

Науковий керівник: к. т. н., доцент Неїленко С. М.

**Міністерство освіти і науки України**  
**Національний університет біоресурсів і природокористування України**  
**Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця**  
**Національний університет харчових технологій**  
**Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного**  
**Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу**  
**Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства**

# **ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ**

## **ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

### **ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**12 березня 2025 року, Київ**

**КИЇВ 2025**

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

*Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 20 березня 2025 р.)*

**Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України:** збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 350 с.

#### **Редакційна колегія:**

**Мельниченко С. В.** – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

**Сердюк М. Є.** – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

**Олюніна С. Л.** – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2025

© НУБіП України, 2025