

УДК 641.54 : 640.43(477)

УКРАЇНСЬКИЙ ІННОВАЦІЙНИЙ КЕЙТЕРИНГ

Воробйова А., Тригуб А., к.т.н. Коваль О.А.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Вступ. Індустрія кейтерингу сформувалася у США на початку 20 століття, коли при масштабному будівництві хмарочосів виникла необхідність годувати робітників, що називається, без відриву від виробництва. Вдала ідея припала до душі і великим бізнес-корпораціям, які замовляли виїзне ресторанне обслуговування для своїх робітників і службовців, і приносила задоволення споживачам їжі. В Україну технологія дійшла в 90-х роках минулого століття і стала активно освоювати ринок.

Актуальність теми. Кейтеринг на даний час динамічно розвивається від звичайної доставки обідів до проведення великих свят, перетворюється в індустрію харчування великих груп населення. Ця тема є актуальною, інноваційною, створена для задоволення зростаючих потреб і бажань наших споживачів. Дослідженням кейтерингу займалось багато вчених, серед них Франсін Халворсен, Гребенюк В.П., Погодін К. Смирнов І.Г. та інші.

Матеріали та методи. Об'єктом дослідження є кейтеринг як одна з форм послуг харчування. У дослідженні було використано загальнонаукові методи, зокрема аналітичні. Об'єктом дослідження безпосередньо є кейтеринг як одна з форм послуг громадського харчування.

Предмет дослідження: особливості розвитку кейтерингу, інноваційне обладнання для кейтерингу в Україні.

Результати. Кейтеринг багатьох країн світу дуже схожий між собою. При всій різноманітності кухонь законодавцем мод в кейтерингу залишається Європа. З одного боку, там популярна проста їжа, але при цьому клієнти з Франції, Англії, Німеччини та інших європейських країн дуже вимогливі, їх необхідно постійно вражати. В Азії все набагато простіше: немає якихось особливих потреб і запитів, все скромно і є стандартизованим. В США надають послуги з кейтерингу вже не один десяток років. В них зосереджені найбільші виробники з обладнання для даного виду послуг. Також там розміщена найбільша компанія в світі з надання послуг кейтерингу - Compass Group, яка була заснована ще 1941 року і функціонує на високому рівні до нашого часу. В Японії з індустрією кейтерингу значно гірше. Все пов'язано з тим, що високі орендні ставки не дозволяють утримувати будівлю спеціально для проведення корпоративів. Великі заходи проводяться рідко, частіше там організують невеликі зустрічі і збори. Багатство в кейтерингових послугах залежить від того, наскільки розвинена інфраструктура тієї чи іншої країни. Приміром, в Україні ще п'ять років тому було лише два міста, в яких проводилася основна маса заходів – це Київ і Харків. Сьогодні географія розширюється і у багатьох містах-мільйонниках є власні якісні майданчики для проведення кейтерингу найвищого рівня. На кейтеринговому ринку досить висока конкуренція. Проте часто можна спостерігати велику схожість комерційних пропозицій більшості кейтерингових компаній. Вони не вміють відрізнити себе від інших і їхні клієнти не отримують зазвичай відповідь на питання, чому їм треба зупинити

вибір саме на даній компанії, чим вона краще за інших, що працюють з нею на одному ринку.

Особливістю кейтерингу в Україні є потреба у створенні харчового свята для сотень українців під час великих народних свят на відкритій місцевості. Саме для таких потреб в Україні працює ТМ «Запорізький Самовар». Ця компанія на відміну від інших не лише пропонує якісний кейтеринг для корпорацій, сімейних свят, а й виробляє обладнання для різного виду обслуговування. Шоу-команда ТМ «Запорізький самовар» - неодноразовий учасник, переможець і призер конкурсів, фестивалів і чемпіонатів по барбекю. Гігантські самовари і чани запорізьких майстрів відзначені дипломами Книги Рекордів України 2004, 2006, 2009, 2011, 2012, 2013 роки, надає послуги з організації масштабних заходів на відкритому просторі від 10 до 40000 чоловік. Найбільші в СНД і найефективніші жарові вироби виробляються на Запорізькій землі. Незвичайними розробками фахівців із Запоріжжя є велетенські млинцеві печі для зустрічі Масляної продуктивністю до 750 млинців на годину, комбайн жаровий «Варвар-60» для приготування других блюд на вертелі, тагані, в азіатському або или пловному казані, сковороді з масою туші що обробляється до 60 кг, сковорода "Татарська" для термообробки овочів, мяса, грибів, круп від 60 до 180 порцій на годину. ТМ "Запорізький самовар" створив велетенський самовар на 1200 порцій чаю на годину, є володарем унікального ПАТЕНТУ №57483 в області виробництва великих самоварів. Принциповою особливістю будови такого самовару є застосування принципу «самовару-термосу», що дозволяє при малій потребі в дровах довгий період зберігати температуру води. Зокрема на морозі - 10°C Запорізький самовар остигає до температури 50°C за 20 годин. Також цією організацією створено монгольський самовар для перших страв на 1200 літрів, велетенські гриль-бари, мангали тощо. Продукцією ТМ «Запорізький самовар» користується велика аудиторія споживачів. Найчастіше це - літні майданчики кафе і ресторанів, виставкові, розважальні центри, громадські організації, спілки, клуби. Такий великий континент споживачів користується продукцією даної торгової марки, тому що «Запорізький самовар» пропонує дуже великий асортимент особливих товарів.

Висновок. Любов наших людей до великих народних свят на відкритому просторі спонукав розробників ТМ «Запорожский самовар» створити чудові приклади велетенського інноваційного обладнання для кейтерингау, втілити в життя масштабні свята частування. Інноваційне обладнання для кейтерингу дозволяє подарувати споживачу не тільки смачну гарячу їжу, доброзичливу атмосферу, відпочинок, а й організувати широкі масові заходи.

Література

1. Меттел, Б. Кейтеринг. Руководство по эффективному управлению бизнесом. — М.: "ВВРГ", 2012. — 368 с.
2. Погоди́н, К. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть : учебник / Погоди́н К. – Санкт-Петербург : Питер, 2012.
3. Халворсен, Ф. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. — 303 с.
4. ТМ «Запорожский самовар» URL: <http://samovar.zp.ua/>

