

N2

Мукачівський державний університет  
Факультет туризму і готельно-ресторанного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної справи

## Дипломна робота

ОС «Бакалавр»

на тему:

### ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Виконав: студент(ка) 5 курсу, групи ГРС-513  
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»

Діус І.О.

(прізвище та ініціали)

Керівник:

*Оксана Чорій М.В.*

(посада, прізвище та ініціали)

Рецензент:

(посада, прізвище та ініціали)

g-198

Мукачево – 2019 року



## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	2
<b>РОЗДІЛ 1. ЗМІСТ ТА ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ</b> .....	4
1.1 Поняття, зміст та особливості видів кейтерингу .....	4
1.2 Організація процесу кейтерингового обслуговування.....	13
1.3 Матеріальне, технічне та кадрове забезпечення кейтерингового обслуговування .....	22
<b>РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА АКТУАЛЬНОСТІ ВЛАСНОЇ КЕЙТЕРИНГОВОЇ КОМПАНІЇ “YOUR DAY”</b> .....	29
2.1 Обґрунтування проекту (резюме та опис проекту).....	29
2.1.1 Характеристика цільового ринку, основні конкуренти.....	32
2.2 Виробничий план проекту .....	41
2.2.1 Місцезнаходження проекту. Схема площі. Необхідне обладнання.....	41
2.2.2 Номенклатура послуг та технологічні карти страв.....	43
2.2.3 Продажі і маркетинг .....	47
2.3 Організаційний план проекту.....	50
<b>РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ КЕЙТЕРИНГУ</b> ...	54
3.1. Проблеми розвитку кейтерингу в Україні .....	54
3.2 Перспективні шляхи розвитку та покращення кейтерингового обслуговування в Закарпатській області. ....	62
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	68
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	71
Додатки .....	75

## ВСТУП

**Актуальність теми бакалаврської роботи.** В даний час найбільшої популярності набуває кейтеринг. Кейтеринг виступає як самостійний вид підприємницької діяльності, який полягає у наданні сервісу з організації харчування, виїзного обслуговування заходів різного призначення, роздрібного продажу страв та напоїв, у місцях, обраних замовником. На практиці під кейтерингом розуміють не тільки приготування їжі і доставку, а й обслуговування, сервіровку, оформлення столу, розлив і подача напоїв гостям і тд.

Кейтеринг доречний на багатьох заходах: презентаціях, банкетах, форумах, корпоративах, весіллях. Перевагами кейтерингу є універсальність і зручність. Комплексність кейтерингу дає можливість не турбватися про те, як буде готуватися їжа, накритий стіл. Крім усього іншого відбувається організація плану заходу, декор, інтер'єр тощо.

Організація кейтерингового обслуговування є об'єктом дослідження багатьох науковців, зокрема Н. В. Новодворської, Н. О. П'ятницької, Н. І. Морозової, В. В. Смірної, М. Л. Світличної та інших.

Викладене вище зумовило вибір теми дослідження, постановку її мети, завдань.

**Мета бакалаврської роботи:** дослідити теоритичні, методологічні, практичні особливості кейтерингу як явища, кейтерингу в Україні та світі, кейтерингу в Закарпатській області, розробити і висвітлити план кейтерингової компанії.

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

- Розглянути теоритичні аспекти кейтерингу
- Вивчити умови організації та здійснення кейтерингу
- Проаналізувати ринок кейтерингу в Україні та світі
- Дослідити стан кейтерингового ринку в Закарпатті
- Розглянути іноваційні моделі кейтерингу в Закарпатті



**Об'єктом дослідження** є кейтерингове обслуговування.

**Предмет дослідження** є організація надання послуг з кейтерингу у світі, Україні та Закарпатській області.

**Методи дослідження.** Для вирішення поставлених завдань в роботі використовувалися різні методи. Методи теоритичного узагальнення і порівняння (аналіз і синтез, дедукція та індукція) – для дослідження теоретичних та організаційних аспектів проблеми. Методи збирання, групування та зведення – для вивчення та відображення тенденцій на ринку.

**Практичне значення роботи** полягає у потенційному використанні задля створення кейтерингової компанії.

**Інформаційною базою** слугували наукові публікації, матеріали наукових конференцій, звіти та аналітичні матеріали.

Бакалаврська робота складається з трьох розділів. У першому розділі розглядається поняття, зміст та особливості видів кейтерингу. Також досліджується організація процесу кейтерингового обслуговування та матеріальне, технічне та кадрове забезпечення кейтерингового обслуговування.

У другому розділі розроблено проект кейтерингової компанії. Подано резюме компанії, її фінансові показники, організаційний план.

У третьому розділі розглянуто основні проблеми регіонального кейтерингу, перспективні шляхи покращення кейтерингового обслуговування в Закарпатті. В даному розділі подані основні інноваційні моделі розвитку кейтерингового обслуговування в Закарпатській області.

## ВИСНОВКИ

Сучасний кейтеринг - це мобільне надання послуг, організація виїзних банкетів, оперативна доставка потрібного інвентарю для проведення заходу. Виїзний ресторан оснащений всім необхідним обладнанням: достатньою кількістю меблів, посуду, термічних контейнерів, що зберігають потрібну температуру приготованих страв. Успішна кейтерингова компанія комплектувана професійним обслуговуючим персоналом: кухарями, офіціантами, барменами і провідними-розпорядниками заходів.

Виїзний кейтеринг відрізняється рядом особливостей і стає перспективним напрямком ведення бізнесу. Багато керівників підприємств розуміють справжню систему мотивації праці для співробітників і створюють необхідні умови для комфортної роботи. До таких умов належить і правильна організація харчування. Співробітників, яке забезпечують фірми, що займаються виїзним кейтерингом.

Традиційно ринок кейтерингових послуг прийнято ділити на наступні сегменти: стаціонарне обслуговування, на базі наданих кейтеринговими компаніями приміщень, виїзне обслуговування в будь-якому місці, зручному для замовника, в тому числі і проведення заходів на природі, теплоходах, і доставку обідів в офіси.

Виїзне ресторанне обслуговування для проведення фуршетів, банкетів, корпоративних заходів, неофіційних ділових зустрічей, VIP-вечірок, великих торжеств і інших свят завойовує все більшу популярність. Адже найкращим по-справжньому вишуканою трапези кейтерингові компанії, надають послуги за тематичним проведенням різних заходів.

Всі більше кейтерингових компаній для розвитку свого бізнесу впроваджують нові, неординарні підходи: надання вегетаріанського меню, індивідуальний підрахунок калорій у пропонованих стравах, безсольові і гіпокалорійні дієти.

фахівцями на два сегменти - стаціонарні послуги та виїзне обслуговування - рентабельний і має хороші перспективи розвитку.

Організація кейтерингу - процес складний і багатогранний, що включає в себе продумування загальної концепції майбутнього заходу. Святкування дня народження в зручному для замовника місці, весільні торжества, кавабрейк на конференціях, виїзне обслуговування банкетів, корпоративна новорічна вечірка - заходи різної тематичної спрямованості, які вимагають від фахівців з кейтерингу нових креативних ідей для їх проведення, щоб кожна подія стало оригінальним і запам'ятовується.

Підводячи підсумки, можна зробити очевидний висновок про те, що ринок кейтерингових послуг дуже перспективний напрям бізнесу. Порівнюючи щорічний світовий ріст кейтерингових послуг у різних країнах, експерти відзначають швидкий вхід на ринок нових гравців-операторів кейтерингового обслуговування і припускають підвищення якості обслуговування надалі.





# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>