**Кирніс Н.І.**

Вищий навчальний заклад Укоопспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава

**ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ КЕЙТЕРИНГУ НА УКРАЇНІ**

**Актуальність.** Дослідженнярозвитку нового формату ресторанних послуг – кейтерингу не викликає сумніву. Для задоволення потреб споживачів ресторанних послуг виникає необхідність пропонувати їм новий формат надання кейтерингових послуг. Що в першу чергу, збільшить рівень конкурентоспроможності підприємства, а також зробить послугу привабливою для споживача. Послуги з кейтерингу на відміну від послуг, що споживач може отримати в ресторані, можна запропонувати в будь-якому місці, будь-якого масштабу, з різноманітним розважальним супроводом.

**Вивченість у науковій літературі.** Теоретичні питання кейтерингових послуг на Україні вивчалиН.О. П’ятницька, А.М. Расулова, О.О. Нестеренко, І.С. Коробкіна. В їх працях розглянуто питання класифікації та обліку кейтерингових послуг. Необхідність аналізу розвитку та становлення ринку кейтерингу зумовили мету статті.

**Мета статті** – розглянути питання зародження та розвитку кейтерингу на Україні.

**Виклад основного матеріалу.** Слово «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів» та словосполучень «publice catering» - ресторанне господарство, а також «catering trade» - ресторанний бізнес [1].

Кейтеринг – на сучасній професійній мові рестораторів означає виїзне обслуговування споживачів.

Засновником кейтерингу вважають Жана-Франсуа Вителя, який влаштовував банкети для короля Людовика 14.

Розквіт кейтерингу прийшовся на початок ХХ століття, коли в США будувалися хмарочоси, і людей, які працювали на будівництві необхідно було годувати.

На Україні кейтеринг з’явився на початку 90-х років, як вид послуг і частка ринку ресторанного бізнесу. Але в той час, даний вид послуг був простого формату, та з великими труднощами витримував конкуренцію. Це спонукало покращення якості послуг, які надавалися.

В 1998 році в умовах економічної кризи відбулися великомасштабні зміни в ресторанному бізнесі. Почали відкриватися підприємства ресторанного господарства, які обслуговували споживачів на виїзді. Крім того кейтерингові послуги, як додатковий вид послуг стали надавати різні види підприємств ресторанного господарства (ресторани, кафе, бари, їдальні) [2].

Український ринок кейтерингу на період 2008-2010 р.р. характеризується досить серйозною конкуренцією усередині галузі і різноманітністю цінових сегментів із-за наслідків впливу глобальної економічної кризи, а також швидким вдосконаленням кейтеринг технологій і розвитком кейтеринг індустрії з тенденцією розвитку преміального сектора та кейтерингових мереж [3].

З кожним роком підприємств, які надають кейтерингові послуги стає все більше. Крім того якість послуг стає кращою, а самі послуги мають великий попит.

Найбільше кейтерингових компаній зосереджено у м. Києві. На сьогоднішній день їх налічується більше 50 [4]. В Києві з кожним роком відбувається насичення ринку кейтерингових послуг.

Розвиток та формування нових кейтерингових компаній спостерігається в містах, які мають понад 1 мільйон жителів та великі промислові підприємства. До таких міст можна віднести: Харків, Одесу, Запоріжжя, Дніпро, Кривий Ріг, Львів. В інших містах України є одна чи дві кейтерингові компанії, або ж кейтеринг надається підприємствами ресторанного господарства, як додатковий вид послуг.

На ринку України сформувалися такі види кейтерингових послуг:

- соціальний кейтеринг (харчування в тюрмах, школах, дитячих садочках та інше);

- корпоративний кейтеринг (харчування надається для підприємств у формі обідів, сніданків);

- індивідуальний кейтеринг (харчування та дозвілля організовується індивідуальному замовнику);

- кейтеринг подій (організація різного роду заходів типу банкет, фуршет, коктейль, брейк-кава, для офіційного та неофіційного прийому на святі, конференції чи виставці).

З розвитком мережі кейтерингових підприємств України відбувається формування двох основних напрямів: мережевого (передбачає наявність зв'язків між кейтеринговими ресторанними закладами, які утворюються у результаті взаємодії та інтеграції) та індивідуального.

За рівнем, якістю та специфікою надаваних послуг на українському ринку кейтерингу можна виділити наступні основні системи: підприємства з обслуговування урочистостей і фуршетів, підприємства сфери обслуговування офісних обідів, та підприємства з надання послуг корпоративного харчування і харчування на транспорті. За базою створення можна виділити наступні системи мережевих об’єднань: підприємства ресторанного бізнесу з уніфікованою концепцією діяльності, більшість з яких функціонує на засадах франчайзингу; та змішаною концепцією, в якій підприємства ресторанної галузі об'єднуються для проведення спільних маркетингової та рекламної кампаній, програм лояльності тощо. За формою організаційного розвитку мережні утворення у сфері ресторанного бізнесу застосовують стратегії об'єднань, а також активно використовують брендинг [3].

 Обсяг ринку кейтерингових послуг в нашій країні з кожним роком зростає на 20% . У світі розвиток ринку кейтерингових послуг становить 13% щороку, а його обсяг оцінюється в 70 млрд. доларів США.

В Україні кейтерингові послуги надають біля 300 кейтерингових компаній, із них 260 компаній надають послуги з обслуговування подій (ivent-кейтеринг). Їх сумарний обсяг за даними Всеукраїнської рекламної коаліції, у 2014 році становив 85 млн. грн.. В 2015 році цей обсяг зменшився на 15,3 % і становив 72 млн. грн.. В цілому, обсяг ринку, включаючи поставку їжі для армії, держустанов, бортове обслуговування та інше становить 3 мрд. грн. [5].

**Висновки.** Незважаючи на нестабільне економічне та політичне становище країни, ринок кейтерингових послуг активно розвивається. Особливо це спостерігається у великих містах. Удосконалюється якість та механізм надання кейтерингових послуг. Зростає рівень конкуренції на ринку, що обумовлює необхідність в подальшому робити дослідження попиту на даний вид послуг та вивчення і удосконалення методів забезпечення конкурентоспроможності підприємств, які надають кейтерингові послуги.

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П’ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. і доп. – К. : Центр навчальної літератури, 2011. – с. 211; 212.

2. История возникновения и развития кейтеринга. [Електронний ресурс]. Режим доступу:[*http://www.g-catering.com.ua/news/view/meropriyatiya\_keyteringa\_\_i storiya\_ stanovlenie \_razvitie*](http://www.g-catering.com.ua/news/view/meropriyatiya_keyteringa__i%20storiya_%20stanovlenie%20_razvitie)

3. Криворучко О. В. Стратегії розвитку кейтерингових підприємств на ринку громадського харчування // Вісник Хмельницького національного університету. – 2011. - № 1. – С. 209-211.

4. Довідка про кейтерингові компанії м. Києва. [Електронный ресурс]. - Режим доступу: [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_%20cat_global%5B%25%205D=13&sort=0&logic=0)

5. Тише едешь, больше будешь: Как рынок кейтеринга вырос до 3 млрд гривень [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://delo.ua/business/tishe-edesh-bolshe-budesh-kak-rynok-kejteringa-vyros-do-3-mlrd> 315498/?supdated\_new=1486579668 © delo.ua