

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему

«Організація системи кейтерингу на матеріалах ресторану «Ganok»»

Студентки 5 курсу,
508 групи,
спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа»
Освітньої програми «Готельно-
ресторанна справа»

підпис

Шевчук Ганни
Олександрівни

Науковий керівник
к.т.н, доцент

підпис

Данилюк Інна Петрівна

Завідувач кафедри
к.т.н, доцент

підпис

Паламарек Каріна
Вікторівна

Чернівці 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ СИСТЕМИ КЕЙТЕРИНГУ РЕСТОРАНІВ	5
1.1 Сутність та особливості організації системи кейтерингу сервісних процесів ресторанів.....	5
1.2 Організація системи кейтерингу сервісного процесу ресторанів як одна із складових його розвитку.....	8
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ СИСТЕМИ КЕЙТЕРИНГУ РЕСТОРАНУ «GANOK»	12
2.1. Аналіз організації системи кейтерингу сервісних процесів досліджуваного закладу.....	12
2.2. Оцінка організації кейтерингу сервісних процесів досліджуваного закладу.....	17
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ КЕЙТЕРИНГУ СЕРВІСНИХ ПРОЦЕСІВ ДОСЛІДЖУВАНОВОГО ЗАКЛАДУ.....	23
3.1. Шляхи підвищення організації системи кейтерингу сервісних процесів досліджуваного закладу.....	23
3.2. Оптимізація системи кейтерингу сервісних процесів досліджуваного закладу.....	26
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	30
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	32
ДОДАТКИ.....	34

ВСТУП

Індустрія HoReCa українського бізнесу незважаючи на складні умови діяльності є однією із найбільш прибуткових сфер економіки. В закладах готельно-ресторанного господарства України продовжують впроваджуватись передові технології та з'являються нові види послуг, зокрема: гастрономічні шоу, кулінарне приготування у присутності гостя, урочиста презентація страв, послуги сомельє, бармен-шоу, караоке, кальян, кейтеринг та інші.

Для сучасного готельно-ресторанного господарства кейтеринг, як різновид обслуговування не є новим, він модернізувався і трансформувався під сучасні виклики суспільства та став ще більш досконалим за рахунок суттєвих змін в організації дозвілля споживачів.

З розвитком передових та новітніх технологій в індустрії гостинності система кейтерингового обслуговування набула масштабності в організації та проведенні різноманітних святкових заходів, фуршетів, бенкетів, весіль, під час організації яких приготування ресторанної продукції та обслуговування поєднуються з додатковими послугами інших сфер, саме тому тема «Організація системи кейтерингу ресторану «Gapok»» є актуальною.

Метою даної кваліфікаційної роботи є розкриття сутності організації системи кейтерингових послуг ресторану «Gapok».

Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- ✓ охарактеризувати сутність та особливості організації системи кейтерингу сервісних процесів ресторанів;
- ✓ проаналізувати організацію системи кейтерингу сервісного процесу ресторанів як однієї із складових його розвитку;
- ✓ провести аналіз організації системи кейтерингу сервісних процесів досліджуваного закладу;
- ✓ надати характеристику ресторану «Gapok», дослідити конкурентне середовище функціонування закладу;

- ✓ здійснити оцінку організації кейтерингу сервісних процесів ресторану «Ganok»;
- ✓ запропонувати шляхи щодо підвищення організації системи кейтерингу сервісних процесів ресторану «Ganok»;
- ✓ провести оптимізацію системи кейтерингу сервісних процесів ресторану «Ganok».

Об'єктом дослідження – ресторан «Ganok», послуги кейтерингу, кейтерингове обслуговування ресторану «Ganok».

Предмет дослідження – кейтерингове обслуговування.

Результати кваліфікаційної роботи мають практичне значення і можуть бути використані рестораном «Ganok» під час вдосконалення сервісної діяльності системи кейтерингу, що в свою чергу вплине на задоволеність обслуговуванням споживачів та покращення фінансових показників закладу.

Структура кваліфікаційної роботи представлена трьома розділами, а також містить вступ, висновки, список використаних літературних джерел та додатки.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ СИСТЕМИ КЕЙТЕРИНГУ РЕСТОРАНІВ

1.1 Сутність та особливості організації системи кейтерингу сервісних процесів ресторанів

Враховуючи тенденцію останніх років, щодо роботи закладів ресторанного господарства у період поширення коронавірусної хвороби та війни в Україні, українські заклади ресторанного бізнесу ефективно розвинули сектор кейтерингу. Здійснивши організацію послуг з споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів до робочих офісів, місць відпочинку та святкування, до будинків. У міжнародній індустрії гостинності дана послуга має назву «catering» [1-3].

Система кейтеринг походить від англ. «catering» – «поставляти провізію», «доставка їжі», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «publice catering» – ресторанне господарство, а також «catering trade» – ресторанний бізнес [3].

В перекладі із польської мови «catering» означає сервіс із здійснення харчування, що складається з підготовки і доставки готових страв на замовлення або організування вечірки [4].

Кейтеринг являє собою одну із галузей харчової промисловості, яка пов'язана з наданням різноманітних послуг у різних місцях, що передбачає включення необхідних служб, які надають підрядні послуги з організації харчування в будь якому приміщенні чи на виїзному обслуговуванні, а також здійснюють обслуговування заходів різного призначення та роздрібний продаж готової кулінарної продукції.

П'ятницька Н. у своїх працях вважає, що суть кейтерингу полягає в тому, щоб заклад ресторанного господарства за спеціальним замовленням забезпечував замовнику-споживачу приготування та доставку готової кулінарної продукції у відповідне місце (на робоче місце, додому, в офіс, в

місце відпочинку тощо), а також повноцінне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг ресторану [2].

Кейтеринг можна віднести до одного із напрямків виробничо-торговельної діяльності закладу ресторанного господарства, адже він полягає у виїзному обслуговуванні споживачів з реалізацією готової кулінарної та кондитерської продукції і напоїв.

Науковці [5] стверджують, що кейтеринг – це обслуговування за межами приміщень закладів ресторанного господарства. З практичної точки зору кейтеринг трактується, як сервіс з приготування страв та їх доставки, оформлення столу, сервірування, обслуговування, розлив і подача напоїв гостям і тому подібні послуги. Тобто, в цілому кейтеринг – це повний спектр послуг від розробки до його впровадження і відбувається з повним набором заходів, включаючи ділові зустрічі, конференції, виставки, спеціальні заходи, весілля та інші соціальні заходи.

Саме тому, суть організації системи кейтерингу полягає в тому, щоб ресторан чи кейтерингова компанія відповідно спеціального замовлення забезпечувала замовнику приготування і доставку готової ресторанної продукції в зазначене місце, а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг.

Послуги пов'язані з системою кейтерингу з'явилися в Україні відносно недавно, перші основоположники кейтерингу в середині 1990-х мали ідею ошасливити «голодуючі» фірми, які не мали змоги приготувати їжу для працівників. На ряду із нетрадиційними підприємствами з надання кейтерингових послуг з'явилися і перші великі спеціалізовані фірми. Так, у 1996 році на ринок вийшла вітчизняна компанія «Гетьман – Фуршет», що стала на деякий час монополістом у цій сфері. Компанія «Фігаро-Кейтеринг», яка заснована у 2002 році вже поклала початок культури кейтерингу в Україні, тому саме даний час можна вважати моментом створення системи кейтерингу [6].

Пізніше, у 2005 році була заснована компанія «Best Events Catering», яка стала кейтеринг-партнером дипломатичного корпусу та представництв іноземних місій в Україні. Також, однією між лідерів на українському ринку є київська кейтеринг компанія «Premier Palace Catering», яка характеризується важливою перевагою серед інших компаній – мобільність [7].

Послуги з кейтерингу в Україні на даний час швидко розвиваються та удосконалюються завдяки злагодженій роботі із замовниками та за рахунок розширення послуг, що надаються. Завдяки чому система кейтерингу являє собою високоприбутковий та перспективний вид господарської діяльності для ресторанів та готелів, з метою долучення додаткового доходу для закладу й безперебійної роботи у надзвичайний час.

Кейтерингові послуги в Україні надають близько 300 кейтерингових компаній, з яких майже 260 фірм – з обслуговування подій (іvent-кейтеринг). За даними Всеукраїнської рекламної коаліції, сумарний обсяг у 2024 році становив 83 млн. грн. Обсяг ринку кейтерингових послуг включає доставку їжі для армії, бортове обслуговування, держустанов та ін, що становить близько 5 млрд. грн. [8]

За кордоном система кейтерингу давно стала самостійним видом ресторанного бізнесу, а для деяких компаній, які спрямовані на даний вид діяльності це є і єдиною статтею доходів підприємства.

На даний період обсяг ринку кейтерингових послуг в нашій країні з кожним роком зростає на 20%. У світі розвиток ринку кейтерингових послуг становить 13% щороку, а обсяг світового ринку – оцінюється в 70 млрд. доларів США [9].

Якщо оцінювати ринок кейтерингових послуг, то він насичений в напрямі обслуговування різноманітних подій та фуршетів. На думку експертів сфера офісних обідів задіяна не повному обсязі і складає не більше 20% та є досить перспективною. При цьому мала кількість підприємств займається доставкою обідів у чистому вигляду – такі послуги є побічним видом діяльності закладів ресторанного бізнесу. Будь-який заклад ресторанного та готельного

бізнесу завдяки впровадженню системи кейтерингу стане високоприбутковим та конкурентоспроможним на ринку з метою отримати додаткового доходу для свого закладу.

1.2. Організація системи кейтерингу сервісного процесу ресторанів як одна із складових його розвитку

В індустрії гостинності з розвитком та впровадженням інноваційних технологій система кейтерингового обслуговування набуває все більшої популярності, зокрема за рахунок організації та проведення святкових заходів, бенкетів, під час яких приготування страв та обслуговування події поєднуються з додатковими послугами (прокат весільного одягу й аксесуарів, автомобілів, організація розважальних та концертних програм, стилізований дизайн приміщень та оформлення столів тощо). За рахунок основних та додаткових послуг, які можуть надаватись під час кейтерингу, дало змогу організуватись йому в окремий самостійний вид бізнесу, який спрямований на власне удосконалення та розвиток.

Класифікація системи кейтерингу сервісного процесу ресторанів наведено на рисунку 1.1.

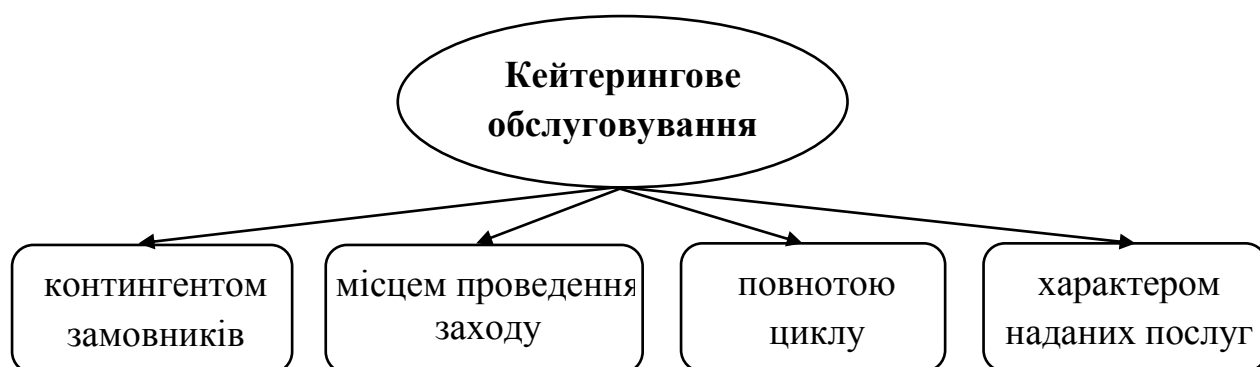


Рис. 1.1. Класифікація системи кейтерингу сервісного процесу ресторанів

[сформовано на основі джерел 2, 11]

В таблиці 1.1. наведено класифікацію кейтерингового обслуговування за групами споживачів. Відповідно до поділу вони включають чотири групи споживачів

Процес організації та проведення кейтерингового обслуговування для перших трьох груп споживачів, проходить зазвичай без витрат додаткового часу та зусиль на його підготовку і дозволяє організувати подію на високому професійному рівні, справити приємне враження на гостей заходу. Крім того з практичної точки зору даний вид сервісу дає можливість замовникам заощадити свої кошти порівняно з аналогічним обслуговуванням у закладах ресторанного господарства [11-12].

Таблиця 1.1

Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування

<i>№ п/п</i>	<i>Групи споживачів</i>	<i>Об'єкт кейтерингового обслуговування</i>	<i>Контингент споживачів</i>
1	Корпоративні замовники	Ділові зустрічі, презентації, конференції, семінари, корпоративні вечірки	Фірми, установи, підприємства, посольства
2	Індивідуальні замовники	Сімейні свята: дні народження, ювілеї, весілля тощо	Приватні особи
3	Громадські організації	Семінари, збори, благодійні бенкети, випускні бали тощо	Спілки, комітети, асоціації, шкільні та батьківські комітети, асоціації випускників
4	Колективи установ, підприємств, навчальних закладів	Комплексні обід, сніданок, полуденок, вечеря	Робітники, службовці, студенти тощо

В залежності від місця проведення заходу (рис. 1.2), кейтерингове обслуговування поділяється на декілька видів. Проте, в більшості випадків замовник сам визначає місце проведення події-свята. Якщо власник заходу ще не зробив остаточний вибір, то кейтерингова компанія може запропонувати йому різноманітні варіанти на вибір [13].

В залежності від повноти наданих послуг кейтерингове обслуговування поділяється на:

➤ обслуговування готовими стравами та кулінарними виробами (обслуговування, за якого заклад бере на себе зобов'язання з виготовлення та доставки страв, але не бере участі в обслуговуванні безпосередньо на місці);

➤ повно сервісне (заклад повністю бере на себе зобов'язання щодо організації замовлення: розроблення сценарію проведення свята, складання меню, приготування страв та напоїв, їх доставку на місце призначення, обслуговування споживачів на рівні ресторанного сервісу, згортання роботи на місці проведення бенкету).



Рис. 1.2. Види кейтерингового обслуговування за місцем проведення заходу

На основі проведених досліджень, ми проаналізували та сформували види кейтерингу за різними класифікаційними ознаками (Дод. А) [2, 11, 14].

Система організації кейтерингових процесів дуже добре підходить для організації днів народження, банкетів, весіль чи дитячих свят. Варто зазначити,

що в будь-якої великої кейтеринг-компанії є свої методи та інструменти організації обслуговування на виїзді. Зокрема до них можуть належить:

- ✓ розробка меню та погодження його із замовником;
- ✓ розрахунок обсягу страв і виробів, визначення їх вартості;
- ✓ приїзд на місце проведення події заздалегідь з метою зонування території та планування простору заходу;
- ✓ підготовка до заходу та приготування ресторанної продукції;
- ✓ транспортування готових страв та інвентарю;
- ✓ оформлення території і сервірування столів;
- ✓ обслуговування гостей події;
- ✓ прибирання території після проведення заходу.

Під час організації системи кейтерингу частину страв та кулінарних виробів кухарі готують у виробничих цехах закладів ресторанного господарства та доставляються в спеціальних контейнерах на місце заходу. За наявності необхідних умов, частину страв можуть готувати відразу на місці, створюючи кулінарне шоу для гостей.

Отже, на сьогоднішній день кейтерингові компанії та заклади ресторанного господарства пропонують широку номенклатуру послуг з організації системи кейтерингу, вибір якої залишаються за споживачем.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ СИСТЕМИ КЕЙТЕРИНГУ РЕСТОРАНУ «GANOK»

2.1. Аналіз організації системи кейтерингу сервісних процесів досліджуваного закладу

Заклад ресторанного господарства «Ganok», який відкрився в 2013 році, спочатку як невеличка піцерія, а з роками розширився до ресторану на 700 посадкових місць, функціонує як сімейна справа та знаходиться на трасі міжнародного сполучення М-19.

Локація досліджуваного закладу наведено на рис. 2.1. ресторан знаходиться поблизу міста Чернівці, в селі Мамаївці, вул. Шевченка, 4. Орієнтирами діяльності обрані унікальність і бездоганна якість послуг, що надаються [15].

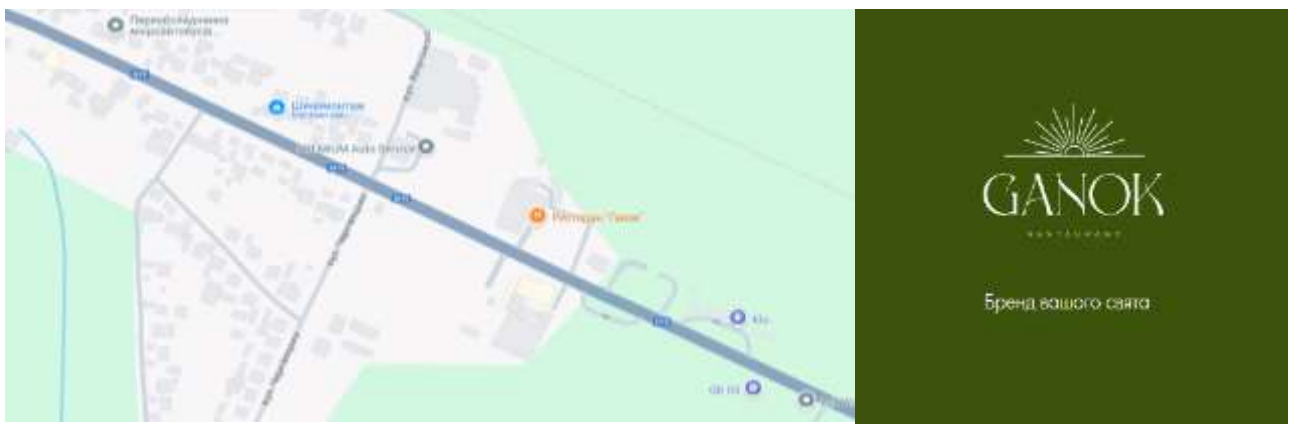


Рис. 2.1. Локація та логотип ресторану «Ganok»

У радіусі 1 км від місця розташування ресторану «Ganok» знаходиться не значна кількість конкурентів, серед яких наступні заклади ресторанного господарства: «Pizza HIT», «ZABAVA-Gold», ресторан «ІВА», ресторан «Золотий Колос», комплекс «Прага».

Співзасновниками закладу є сім'я відомих місцевих рестораторів Клипач, які і стали ініціаторами створення та розширення ресторану, адже мають неабиякий досвіт і шановані у колах колег сфери ресторанного бізнесу.

Абсолютне розуміння всіх пов'язаних процесів і вміння перетворити досвід та знання в неповторний результат дозволило створити відомий сімейний бізнес. Імпульсом до розширення ресторану «Gapok» стало бажання і вміння надати споживачеві послуги європейського рівня на території великого закладу та за допомогою кейтерингового обслуговування.

На сьогоднішній день ресторан «Gapok» – це команда висококваліфікованих професіоналів на чолі із видатним бренд шефом, який родом з Харкова та працював у європейських закладах, що мають зірку Michelin. Його креативності немає меж, він демонструє шоу подачу гарячих страв для гостей і з командою здатні перетворити будь-яке замовлення в неповторну подію. Урочистості, банкети, фуршети, корпоративні свята, прийоми, кейтеринг. Немає події, яка б була не під силу провести на вищому рівні з урахуванням вишуканих і оригінальних побажань та переваг замовника.

Ресторан «Gapok» спеціалізується на українській та європейській кухнях і є конкурентоспроможним, адже в ареалі діяльності закладу немає закладів аналогічного спрямування. Назва ресторану ототожнює автентичність сучасної української кухні.

Розміщений заклад у одноповерховій будівлі та складається із декількох торговельних залів, виробничих і допоміжних приміщень. Ресторан «Gapok» є дуже просторим та працює із 08 до 24 години. Характеристика залів закладу наведено у таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Характеристика торговельних залів ресторану «Gapok»

<i>Назва залу</i>	<i>Місткість</i>	<i>Характеристика</i>
Весільний зал	300	Вишуканий інтер'єр з чарівним президіум для наречених, який створений в кращих традиціях європейського стилю, кольорова гамма складається тільки зі світлих приємних тонів. Також є другий поверх з якого можна оглядати весь зал, та додатково відпочити.

Закінчення табл. 1.1

Дзеркальна зала	до 50 осіб	Атмосфера залу поєднує в собі комфорт та вишуканість. Індивідуальний вихід на літній майданчик та зон для куріння. Підходить для святкування днів народжень, хрестин, корпоративів та інших банкетів. В залі є барна стійка, що закриває будь-які потреби по напоях.
Мала банкетна зала	до 25 осіб	Затишний банкетний зал з індивідуальним виходом на літній майданчик. Поблизу є танцювальний майданчик. Ідеально підходить для невеликих сімейних святкувань.
Сімейна зала	до 50 місць	Зал вільної торгівлі, який працює на комплексні обіди та меню з вільним вибором страв. У цьому залі розташована барна стійка, а також окремий вихід на літній майданчик.

Оснащені зали санітарно-гігієнічними зонами, що дозволяє уникнути незручностей при проведенні банкету. В цілому структура приміщень для відвідувачів ресторану «Гапок» включає в себе:

- ✓ чотири торговельні зали для святкування важливих подій;
- ✓ великий критий літній майданчик із альтанками;
- ✓ літні тераси;
- ✓ сцену та танцювальний майданчик;
- ✓ барні зони для відвідувачів;
- ✓ велику автостоянку (вміщує понад 70 автомобілів та додаткова закрита стоянка, яка вміщує ще 20 автомобілів).

Екстер'єр та інтер'єр закладу витриманий у сучасному європейському стилі, з використанням природних матеріалів, в основному каменю та дерева. Кам'яні стіни, сучасні дерев'яні меблі та вишуканий текстиль створюють спільну композицію, яка передає атмосферу затишку й комфорту. В інтер'єрі

переважають світлі приємні тони, простежуються нотки європейської культури, а також сучасний посуд з гравіюванням закладу (рис. 2.2).



Рис. 2.2. Фрагмент екстер'єру та інтер'єру ресторану «Ganok»

Фасад ресторану є в першу чергу, рекламою самого закладу, його вигляд підкреслює загальну концепцію закладу та відповідає архітектурним вимогам, привертає до себе увагу відвідувачів та туристів.

Найбільший критий літній майданчик відмінно підходить для проведення весільних церемоній для танців, ігор чи просто відпочинку, передбачені зони для відпочинку та прогулянок. Територію ресторану прикрашають альтанки різної місткості для відпочинку та насолоди природою в теплу пору року. Вся територія озеленена різними насадженнями, серед яких є туї, листяні дерева, кущі та квіти, що створюють атмосферу затишку і комфорту на території ресторану.

У ресторані передбачається наявність естради і танцювального майданчика для різноманітних виступів оркестру, інструментального або вокально-інструментального ансамблю, солістів з використанням високоякісної стереофонічної радіоапаратури. Едмон Казарян – музичний виконавець та фронтмен гурту створює для гостей ресторану «Ganok» справжній музичний бум. Колективу більш 15 років і за цей час він підкорив вже не одне місто України та дарує святковий настрій для гостей закладу, що є ще однією візитівкою ресторану «Ganok». Живе виконання підкреслюється професійним

музичним та світловим обладнанням, що створює драйвову атмосферу, а віртуозна гра на саксофоні та клавішних інструментах створює незабутнє враження для відвідувачів.

Меблі створюють підвищений комфорт і відповідають інтер'єру та концепції ресторану: у холі і вестибюлі – м'які дивани, банкетки, журнальні столики; у залі – столи та стільці виконані із деревини, м'які крісла, серванти для офіціантів. Столовий посуд і прилади виготовлені по індивідуальному замовленню з врахуванням особливостей закладу і форм обслуговування.

Ресторан «Gapok» використовує меню з вільним вибором страв, що дозволяє споживачам вибирати страви із загального меню закладу згідно зі своїми уподобаннями і самостійно складати для себе меню сніданку, обіду, вечері (дод. Б), також є меню бенкетне та кейтерингове:

- ✓ виїзні банкети – банкетний тип обслуговування на виїзді (дод. В);
- ✓ виїзні фуршети – обслуговування фуршетного кейтерингу для різних подій (дод. Г).

Меню включає ресторанну продукцію, що має найбільший попит серед споживачів, і обов'язково овочеві, рибні, м'ясні страви та закуски, приготовані з використанням різних способів теплової обробки (відварені, смажені, припущенні, запечені та інше).

В ресторані «Gapok» передбачене повне обслуговування офіціантами, під час якого всі операції: одержання ресторанної продукції; доставка в торговельні зали; сервірування страв й напоїв; збирання використаного посуду; розрахунок з відвідувачем – здійснюються офіціантами.

Під час проведення урочистих прийомів та банкетів в закладі, а також при кейтеринговому обслуговуванні споживачів застосовується повне обслуговування офіціантами, з дотриманням високої культури обслуговування.

Ресторан «Gapok» використовує наступний розрахунок відвідувачів, він формується на основі вартості поданої ресторанної продукції та напоїв гостям і оплачується наприкінці обслуговування готівкою або кредитною карткою.

Отже, зручне розміщення ресторану «Gapok», стильний сучасний європейський інтер'єр, вишукана подача традиційних та модернізованих страв української і європейської кухонь, місткість закладу та організація кейтерингового обслуговування, бездоганне обслуговування – важливі переваги діяльності даного закладу ресторанного господарства. Варто зазначити, що неодмінною його особливою гордістю є неперевершена кухня, страви якої реалізують у торговельних залах ресторану, а також можна замовити кейтерингове обслуговування бенкетів та фуршетів. Завдяки яким споживачі мають можливість скуштувати неперевершену ресторанну продукцію із локальної сировини і відчутти гастрономічну насолоду.

2.2. Оцінка організації кейтерингу сервісних процесів досліджуваного закладу

На основі проведеного нами аналізу діяльності ресторану «Gapok» можна виділити його конкурентні переваги роботи:

- ексклюзивне меню;
- великий вибір алкогольних та безалкогольних напоїв, що допомагають підкреслити неповторний смак страв;
- неревершена музична атмосфера;
- організація кейтерингове обслуговування банкетів та фуршетів;
- використання виключно екологічно-чистої локальної сировини;
- широкий спектр додаткових послуг.

Особливою перевагою досліджуваного закладу є організація та надання кейтерингових послуг, даний вид обслуговування набув особливого розвитку та процвітання в ресторані «Gapok» з 2020 року, саме тоді відбувся спалах коронавірусної інфекції та був запроваджений карантин. На початку заклад продовжував розвивати формат «to go», після чого повністю перепрофілювались на організацію та кейтерингове обслуговування різноманітних подій та заходів. Послуги кейтеринговго обслуговування

включають різноманітні види кейтерингу, про які зазначалося вище, і передбачають не тільки приготування страв для певної події, а також повну організацію заходу, сервірування, обслуговування та наведення порядку.

Основним контингентом споживачів кейтерингових послуг, що надає ресторан «Ganok» є корпоративні та індивідуальні замовники. Корпоративними замовниками послуг є підприємства бізнесу, які функціонують в місті Чернівці та поблизу локації ресторану «Ganok». Вони зазвичай замовляють страви для щоденного харчування.

Основні напрями по яких працює індивідуальне кейтерингове обслуговування ресторану «Ganok» є: банкет, фуршет, кава-брейк, коктейль. Індивідуальними замовниками кейтерингових послуг ресторану «Ganok» є споживачі, що замовляють виїзні банкети та фуршети для різних подій, зокрема:

- тематичні виїзні банкети;
- виїзні фуршети (кенді бари, тематичні, фруктові-алкогольні та ін.);
- для відкриття закладів;
- для конференцій;
- для ранків молодят;
- для дівич вечорів та парубочих вечірок.

Види кейтерингових послуг, що надаються закладом та їх наповненість залежать напряму від фінансових можливостей замовника. Основні фактори, що впливають на вартість замовлення кейтерингових послуг ресторану «Ganok» є:

- масштабність події – кількість гостей (чим більше відвідувачів обслуговується на бенкеті, тим нижча вартість обслуговування для кожного з гостей). До прикладу, якщо прийняте замовлення на обслуговування заходу до 10 осіб, замовнику потрібно оплатити не тільки вартість замовлених страв та виробів, а й послуги офіціанта (побажанню) та водія. Під час обслуговування масштабного заходу дані послуги будуть безкоштовні;

- особливість меню;

- направленість та програма проведення заходу;
- види організованих додаткових послуг.

Кейтерингові послуги, які надає ресторан «Ганок» умовно можна поділити на основні та додаткові (рис. 2.3). Враховуючи вище зазначені фактори в таблиці 2.1. наведено характеристику послуг, які може запропонувати ресторан «Ганок».

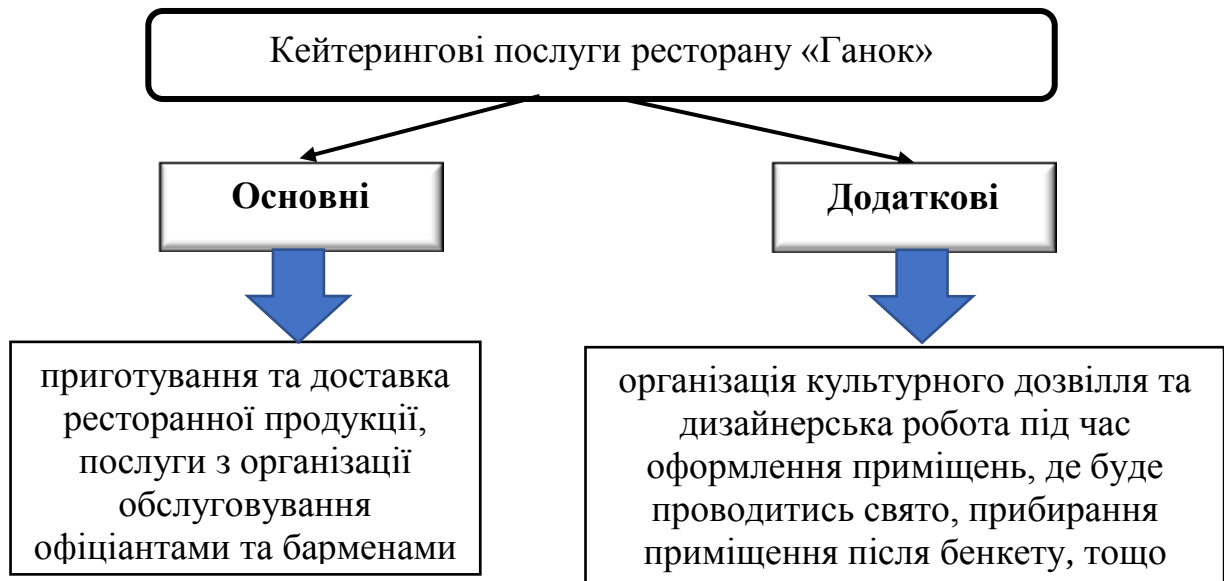


Рис. 2.3. Кейтерингові послуги, які надає ресторан «Ганок»

Таблиця 2.1

Асортимент послуг під час організації кейтерингового обслуговування ресторану «Ганок»

Назва організованого заходу	Характеристика послуг, які надаються закладом
Корпоративні свята	- фуршетне меню; - оформлення приміщення заходу; - організація обслуговування гостей свята; - розважальна програма; - музичний супровід.
Фуршети під час проведення конференцій, відкриттів закладів, семінарів, виставок, презентацій	- фуршетне меню; - оформлення столів та приміщення під вид заходу; - організація обслуговування офіціантами свята; - шоу-програма від шеф-кухаря приготування страв при гостях; - музичний супровід.
Приватні індивідуальні свята	- бенкетне меню; - оформлення столів та приміщення під вид заходу; - організація розважальної програми

Закінчення табл. 2.1

	- шоу-програма від шеф-кухаря приготування страв при гостях; - музичний супровід.
Весілля	- спеціальне весільне бенкетне меню (додаток Д) - відповідне святкове оформлення приміщення для проведення заходу; - організація обслуговування офіціантами свята; - розробка індивідуального сценарію; - послуги ведучого вечора та артистів; - шоу-програма від шеф-кухаря приготування страв при гостях; - музичний супровід.

Найбільшої популярності в ресторані «Ganok» набули виїзні типи кейтерингу, що організовуються за межами приміщення, де виникають певні труднощі з організацією та проведенням заходу. Приклади оформлення та проведення виїзного кейтерингово обслуговування рестораном наведено на рис. 2.3.



Рис. 2.3. Організація та проведення заходів виїзного кейтерингового обслуговування рестораном «Ganok»

Під час організації виїзного кейтерингового обслуговування, адміністратор кейтерингових послуг після прийняття і погодження замовлення попередньо виїжджає на зазначене місце для вирішення важливих організаційних питань, щодо:

- місця розміщення фуршетних (бенкетних) столів;
- узгодження плану-схеми розміщення зон заходу;
- узгодження питань щодо можливості підключення устаткування до інженерних систем;
- можливостей розташування робочих місць для персоналу;

Під час надання кейтерингового сервісу більшість страв з фуршетного та бенкетного меню готується та порціонуються у виробничих цехах ресторану «Ganok». На тарілки оформляють холодні закуски і запаковують харчовою плівкою. Гарячі страви транспортують у термоконтейнерах, термопотерах, термосах, термовідра або ж використовують пересувні марміти, чафіндіші чи міні-кухні і грилі на місці організації заходу для приготування та підігріву [16]. Види інвентарю та устаткування для приготування та транспортування гарячих страв під час виїзного кейтерингу ресторану «Ganok» наведене на рис. 2.4.

Ресторанна продукція розпаковується та при необхідності до оформляється у спеціально облаштованих приміщеннях, деякі страви в залежності від меню та побажання замовника готуються на місці проведення заходу з організацією кулінарного шоу від шеф-кухаря. Зазвичай обслуговування заходів по типу банкет, фуршет проводиться з частковим чи повним обслуговуванням офіціантами. Їхню кількість визначають з розрахунку на 9-12 гостей один офіціант.

Виїзний бенкет, має свої особливості, його тривалість зазвичай 5-6 годин. Тому, даний факт враховується і під час складання меню, адже рекомендується широкий асортимент холодних закусок, фруктів, кондитерських виробів.



*Рис. 2.4 Види інвентарю та устаткування для приготування гарячих страв
(термовідро, чафіндіш, марміт, мобільні кухні)*

Зазвичай додатковими послугами виїзного банкету, що надає ресторан Ganok під час кейтерингового сервісу є: приготування страв на мангалі, музичний супровід заходу, розважальна програма, розвезення по домівках та інші додаткові послуги, які входять до вартості проведення виїзного банкету.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ КЕЙТЕРИНГУ СЕРВІСНИХ ПРОЦЕСІВ ДОСЛІДЖУВАНОВОГО ЗАКЛАДУ

3.1. Шляхи підвищення організації системи кейтерингу сервісних процесів досліджуваного закладу

Дослідивши та проаналізувавши організацію кейтерингових сервісних процесів ресторану «Gapok» можемо стверджувати, що даний вид сервісу ефективно розвивається та вдосконалюється закладом. Проте, вважаємо що одним із недоліків та напрямом, щодо підвищення організації системи кейтерингу є недостатність інформування про основні та додаткові послуги, що надаються закладом під час кейтерингу, інноваційні технології та підходи до організації даного виду послуг.

Неодмінною перевагою є створення веб-сторінки закладу з організації системи кейтерингу (рис. 3.1)



Рис. 3.1. Загальний вигляд веб-сторінки ресторану «Gapok» з організації системи кейтерингу

Проте, вважаємо що для підвищення рівня конкурентоспроможності та для розширення маркетингово-рекламних і менеджерських можливостей кейтерингових послуг ресторану «Gapok» необхідно впровадити їх рекламу

через різні Інтернет застосунки, шляхом розміщення в пошукових, туристично-готельних, комерційно-ділових інформаційних системах.

Перспективним вважаємо, як один із напрямів підвищення організації системи кейтерингу ресторану «Gapok» це запровадження і розширення страв у меню з впровадженням інноваційних технологій. Доцільно зробити акцент на здоровому харчуванні та стравах для певних категорій споживачів, зокрема безлактозні, безглютенові та веганські. Пропонуємо запровадити категорію кейтерингового обслуговування споживачів послугою «здорова їжа», приготування та сервіс якої базується на використанні екологічно чистої локальної сировини (в тому числі безлактозної, безглютенової), а також виключити використання генно-модифікованої сировини.

На ряду з цим також бачимо доцільність у застосування технологічних процесів приготування страв та кулінарних виробів, що націлені на збереження поживної цінності, вітамінів, зокрема це приготування при знижених температурах, на пару, без утворення хрумкої скоринки.

Серед напрямів підвищення організації системи кейтерингу сервісних процесів ресторану «Gapok» додатковими послугами, які можуть надаватись це запровадження під час банкетного обслуговування арт-візаж.

Також для розширення додаткових послуг з кейтерингу перспективним може стати кальяний кейтеринг. Таке введення може стати конкурентоспроможним, адже жоден заклад за локацією на сьогоднішній день не практикує даний вид кейтерингових послуг.

Кальяний кейтеринг – як різновид кейтерингу передбачає обслуговування кальянами на місці проведення заходу, включає спеціалізований інвентар та персонал для їхнього приготування і використання. Кальяний кейтеринг – це додаткова послуга, яка включає доставку кальяну у відповідне місце організації події з урахуванням додаткового обслуговування або без нього [18]. На рис. 3.2. наведено приклади кальянного кейтерингового обслуговування, які ресторан «Gapok» може включити у свої послуги.

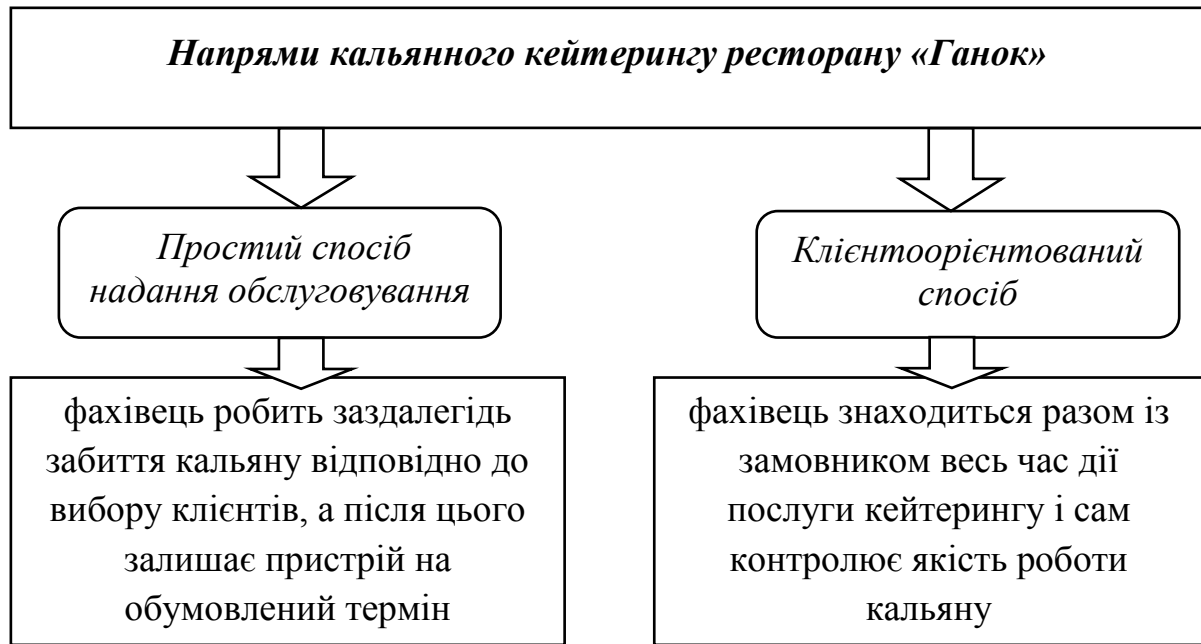


Рис. 3.2. Різновиди кальянного кейтерингу, які ресторан «Ganok» може включити у свої послуги

Для організації кальянного кейтерингу ресторану «Ganok» необхідно передбачити основні деталі для підготовки до сервісу:

- повітрообмін – добрий обмін повітря у приміщенні де надаватиметься дана послуга є вкрай важливим, перевагою стане кейтеринг на свіжому повітрі;
- необхідність спеціально підібраного інвентарю для обслуговування виїзного кальянного кейтерингу, задля швидкої і ефективної роботи;
- для обслуговування вибір тільки професійного кальянщика, який вміє добре та швидко працювати, приділяти час гостям й розуміє направленість заходу.

Дане дослідження, дозволило нам сформувані основні напрями удосконалення та розвитку кейтерингових послуг ресторану «Ganok»:

- 1) збільшення асортименту страв у бенкетному та фуршетному меню із дотриманням принципу здорового харчування та врахування потреб споживачів у спеціальному харчуванні;
- 2) підвищення якості основних та додаткових кейтерингових послуг;

3) удосконалення маркетингової політики кейтерингових послуг досліджуваного закладу;

4) покращення мобільності виїзного ресторану, яка спрямована на поліпшення матеріально-технічної бази системи кейтерингу;

5) впровадження інноваційних тенденцій на ринку кейтерингових послуг з врахуванням світового досвіду.

Отже, описані вище напрями підвищення організації системи кейтерингу сервісних процесів ресторану «Ganok» дозволять наблизити послуги до споживачів, збільшать швидкість обслуговування заходів, підвищать інтерес до наданих послуг, залучать нових споживачів, що в результаті дозволить збільшити прибуток досліджуваного закладу ресторанного господарства.

3.2. Оптимізація системи кейтерингу сервісних процесів досліджуваного закладу

На сьогоднішній день оптимізація роботи закладів ресторанного господарства є вкрай важливою, адже вони працюють у складних умовах, під впливом світової кризи та війни в країні. Не виключенням є і досліджуваний ресторан «Ganok», в якому система кейтерингу потребує оптимізації сервісних процесів. Просувати кейтерингові послуги на ринку й при цьому тримати на рівні якість обслуговування, на жаль, дуже складно. Тому, потрібно завжди проводити моніторинг процесів та здійснювати оптимізацією системи кейтерингу, щоб бути конкурентоспроможним на нинішньому ринку кейтерингових послуг.

Дотримання деяких рекомендацій, ресторану «Ganok» дозволить встояти на ринку та розвиватись в даному напрямі, зокрема:

➤ визначення всіх процесів, які беруть участь у організації кейтерингу та дотримання чіткого зв'язку між ними;

- розробка та впровадження напрямів покращення системи кейтерингу;
- створення і впровадження системи внутрішнього контролю та управління якістю, дотримання їх принципів;
- інтеграція інформаційних та інноваційних технологій для ефективного розвитку системи кейтерингу сервісних процесів;
- підвищення якості продукції та послуг, що дозволять залучити нових клієнтів та утримати старих.

З метою впровадження даних рекомендацій, керівникам досліджуваного закладу варто використовувати передові методики, інструменти та технології, керуючись при цьому найкращим світовим досвідом, а також враховувати особливості ресторанної галузі.

Також варто розглянути можливості щодо автоматизації системи кейтерингу сервісних процесів залучаючи топ-менеджмент ресторану і їх співробітників.

Щоб забезпечити оптимізацію системи кейтерингу ресторану «Ganok» необхідно дотримуватись етапів оптимізації:

- ✓ розробити рішення щодо оптимізації системи кейтерингу сервісних процесів з урахуванням специфіки проведення заходів;
- ✓ залучити ресурси для реалізації додаткових кейтерингових послуг та впровадження нових;
- ✓ діагностувати проблемні зони організації кейтерингових послуг;
- ✓ вдосконалити та модернізувати систему кейтерингу під сучасні виклики;
- ✓ оптимізувати роботу та процеси у рамках кейтерингових процесів (підвищити якість та ефективність роботи, знизити витрати часу і ресурсів на організацію події);
- ✓ розробити удосконалення щодо системи кейтерингу та впровадити інноваційних технологій.

Важливим на шляху до оптимізації системи кейтерингу сервісних процесів ресторану «Gapok» є професіоналізм персоналу. На сьогоднішній день він структурується і з'являються нові посади, зокрема дизайнери, постачальники обладнання, арт-працівники, у зв'язку з чим підвищується рівень конкуренції.

Для забезпечення конкурентоспроможності кейтерингових послуг ресторану «Gapok» на ринку вирішальну роль відіграє ефективна організація виробничого процесу та професіоналізм працівників. Тому, варто звернути увагу на оптимізацію роботи працівників виробничих цехів та обслуговуючого персоналу кейтерингових послуг. Ми вважаємо, що досягнути цього можливо завдяки:

- ✓ підвищенню рівня механізації та автоматизації процесів виробництва ресторанної продукції та обслуговування гостей;
- ✓ покращення оснащення закладу спеціальним обладнанням, яке значно полегшить обробку сировини та виробництво продукції;
- ✓ вдосконалення якості ресторанної продукції, завдяки впровадженню інноваційних процесів та технологій.

Процесу удосконалення послуг кейтерингового обслуговування ресторану «Gapok» може допомогти система стандартів обслуговування, нами розроблена схема даного процесу (рис. 3.3).

Обов'язкова сертифікація кейтерингових послуг ресторану «Gapok» це вимога сьогодення, яка регламентує час доставки їжі, розширене меню, додаткові послуги, систему знижок та дозволить забезпечити безпеку життя і здоров'я споживачів і охорони навколишнього середовища,

При системі стандартів перевіряються характеристики послуг, умови обслуговування. Методи, які використовуються дозволяють:

- повно й достовірно підтвердити відповідність послуг вимогам, що забезпечує безпеку для життя і здоров'я громадян, навколишнього середовища;
- провести ідентифікацію послуг, у тому числі кулінарної продукції.



Рис. 3.3. Схема видів процесів удосконалення послуг кейтерингового обслуговування ресторану «Ганок»

Отже, процес оптимізації системи кейтерингу сервісних процесів ресторану «Ганок» – етап складний і багатогранний, проте ефективний і необхідний в умовах сьогодення. Впровадження інноваційних технологій та дотримання етапів оптимізації ключовий шлях до успіху системи кейтерингу у досліджуваному закладі.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Враховуючи сучасні реалії діяльності сфера HoReCa, все таки не зупиняться на шляху свого розвитку та рухається вперед, забезпечуючи економічне зростання регіонів та країни вцілому. Одним із різновидів надання послуг, які набули популярності та попиту в Україні є кейтеринг – завданням якого є надання ресторанних послуг, за межами закладу ресторанного господарства.

На сьогоднішній день даний вид обслуговування можна вважати таким, який є привабливим та затребуваним напрямом ресторанної індустрії і незважаючи на його популярність та попит потребує детального вивчення та популяризації.

На ринку кейтерингової діяльності функціонують, як фізичні особи підприємці, так і великі та відомі заклади ресторанного господарства, що забезпечують надання основних та додаткових кейтерингових послуг.

На основі аналізу літературних джерел нами наведено сутність та особливості організації системи кейтерингу сервісних процесів ресторанів. Зокрема, проаналізовано історичні факти становлення системи кейтерингу в Україні, його сутність. Проведена систематизація видів кейтерингової діяльності та послуг, обґрунтовано ознаки класифікації.

Аналіз організації системи кейтерингу сервісного процесу ресторанів, як однієї із складових його розвитку дозволила сформувати основні групи споживачів кейтерингового обслуговування.

На основі маркетингових досліджень проведено аналіз організації системи кейтерингу сервісних процесів ресторану «Gapok» надана вцілому характеристика його діяльності та конкурентного середовища. На сьогоднішній день ресторан «Gapok» – це команда висококваліфікованих професіоналів, який спеціалізується на українській та європейській кухнях і є

конкурентоспроможним, адже в ареалі діяльності закладу немає закладів аналогічного спрямування.

Проведено оцінку організації кейтерингу сервісних процесів ресторану «Ganok», що дало змогу виділити його конкурентні переваги роботи: ексклюзивне меню; великий вибір алкогольних та безалкогольних напоїв, що допомагають підкреслити неповторний смак страв; неперевершена музична атмосфера; організація кейтерингове обслуговування банкетів та фуршетів; використання виключно екологічно-чистої локальної сировини; широкий спектр додаткових послуг. Проаналізовано основні та додаткові кейтерингові послуги, які надає ресторан «Ganok» та наведено їх характеристику.

Сформовані основні рекомендації, які спрямовані на організацію вдосконалення системи кейтерингу сервісних процесів ресторану «Ganok», зокрема:

- розширення інформативного поля про кейтерингові послуги, що надаються закладом;
- впровадження інноваційних технологій та підходів до процесів організації;
- розширення маркетингово-реklamних і менеджерських можливостей;
- запровадити категорію здорового харчування через кейтеринг, зокрема влючити страви для певних категорій споживачів (безлактозні, безглютеніві, веганські та ін.)
- під час технологічного процесу приготування ресторанної продукції використовувати процеси, які дозволяють зберігати поживні речовини, вітаміни.

Процес просування кейтерингових послуг на ринку є досить складний, тому, вважаємо, що оптимізація системи кейтерингу сервісних процесів ресторану «Ganok» дозволить вистояти у конкурентному середовищі та забезпечити високу їх якість послуг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004–07–01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. і доп. – К. : Центр навчальної літератури, 2011. – 584 с.
3. Кейтеринг : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D0%B9%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B3>
4. Словник польської мови : Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://sjp.pwn.pl/>
5. Смірнова Л. Кейтерінг: що це таке і в чому його особливість? [Електронний ресурс] / Смірнова Л. – Режим доступу: <http://nakablychkah.com.ua/syspilstvo/keitering.html>. Сайт nakablychkah.com.ua.
6. Український ринок кейтерингу активно розвивається [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://cateringconsulting.ru/publications/ukrainskiy-rynok-keyteringa-aktivno-razvivaetsya>
7. Прилепа Н. В. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу / Н. В. Прилепа, О. А. Миколюк // Вісник Хмельницького національного університету 2014. – № 5. – Т. 2. – С. 91-94
8. Ратова З. Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи / З. Т. Ратова, А. В. Попеляр [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://intkonf.org/ratova-zt-popelyar-avorganizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovah-ekonomichnoyi-krizi>
9. Кононенко Т. П. Сучасний кейтеринг та обладнання / Т. П. Кононенко, В. О. Єфімова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. – Харків : ХДУХТ, 2006. – Вип. 2 (4). – С. 264 – 270.

10. Зровко М. Кейтерінг – новий напрямок ресторанного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Зровко Марія, Шепенда Віталія – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/zrovko.htm
11. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов. – К. : Центр навчальної літератури ; «Інкос», 2007. – 280 с.
12. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) Підручник. / Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
13. Акімова Н. С., Наумова Т. А., Бойченко Н. В., Горбатюк Н. М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.
14. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
15. Ресторан «Ganok» - про нас. Режим доступу: <https://ganok-restaurant.com/about>
16. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-abo-orhanizatsiya-vyjiznoho-harchuvannya/>.
17. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. – № 219] [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/l>
18. Васютинська Р. Ресторан – це коли або пан, або пропав / Р. Васютинська, О. Тарасова // Галицькі контракти. – 2003. – № 6. – С. 236 – 242.

ДОДАТКИ

Систематизація видів кейтерингу за різними класифікаційними ознаками

Класифікаційна ознака	Види кейтерингу	Характеристика
За економічним змістом	соціальний	організація харчування для некомерційних організацій: притулків, лікарень, харчування військовослужбовців і співробітників, інших структур
	комерційний	надання послуг з організації харчування, що здійснюється з метою отримання прибутку
За формою перебуванням	виїзний	надання послуг з харчування на виїзд, зокрема виїзний ресторан для будь-якого свята може бути у вигляді офіційного прийому або фуршету
	стаціонарний	організація щоденного харчування підприємств, компаній, офісних центрів у відповідному приміщенні
За способом використання	кулінарний	надання послуг суто із харчування, в обов'язки компанії не входить надання додаткових послуг чи організація свята та його обслуговування
	кальянний	виїзд кальяну на вказану за домовленістю територію, адресу. Фахівець, може приготувати суміші з якісного тютюну і підтримувати дим протягом всього заходу. Компанії постачають великий арсенал кальянних пристосувань. Єдине обмеження таких заходів – повнолітній вік.
	дитячий	характеризується яскравістю та щирістю, смачною і смішною на вигляд їжею на столі. Разом з їжею фірми можуть надавати декорування столу або зони проведення свята
За типом надання послуг	тайм-кейтеринг	кейтеринг події – обслуговування заходу (івенту): корпоративної вечірки, урочистого заходу, виставки, дилерської конференції. Передбачає разове надання послуг,

		орієнтоване на подію.
	плейс-кейтеринг	контрактний кейтеринг – обслуговування віддалено розташованого підрозділу клієнта: доставка обідів в офіс корпоративного клієнта. Даний вид кейтерингу передбачає постійну чи контрактну роботу.
	транспортний кейтеринг	організація харчування на авіаційному, залізничному, морському, автомобільному транспорті, при організації регулярних перевезеннях співробітників компаній і споживачів транспортних послуг
За статусом споживача послуги	VIP-кейтеринг	це обслуговування невеликої групи або одного клієнта, що передбачає виїзне ресторанне обслуговування з використанням найсучасніших кейтерингових технологій
	мас-кейтеринг	обслуговування масового заходу чи великої групи споживачів з використанням стандартизованих підходів і плановості харчового виробництва
За місцем виробництва їжі	кейтеринг на місці (on-premise catering)	припускає приготування їжі на виробництві, з застосування основних виробничих потужностей, доставку і виїзне обслуговування в готелях, конгрес-центрах, конференц-залах і клубах
	виїзне харчування (off-premise catering)	передбачає виробництво їжі та обслуговування на території замовника або на відкритому повітрі з застосуванням мобільних технологій
За типом клієнтів	офісний кейтеринг (office catering)	організація харчування співробітників компаній
	b & b кейтеринг (bad & breakfast catering)	кейтеринг невеликих готелів, мотелів
	бар-кейтеринг (bar & bufet catering)	організація фуршетів, «шведських столів» і буфетів

	готельний кейтеринг (hotel catering)	організація харчування постояльців готелів
	резидентал-кейтеринг (residential catering)	організація обслуговування харчування приватних споживачів
	евент-кейтеринг (event catering)	кейтеринг спеціальних подій
	кейтеринг будмайданчиків (building site catering)	постачання харчуванням будівельників, поставка продуктів безпосередньо на об'єкти будівництва

Меню бенкетного кейтерингу ресторану «Ganok»

Холодні страви Антіпасто



Томати з бурратою



Бітелла Томато



Антипасто Ексклюзивне



Антипасто NEW



Антипасто Італійське



М'ясо нарізка "Прівіліум"



М'ясо нарізка Європейське



Сирна Правіліум



Теріє з печінки фуа-гра на
терміну бріні з томатом
олив



Рол Сеп Рола зі шпинатом та
медово-сіричковим соусом



Куб "Пате кролика з
жураліном"



Теріє з курки з фісташкою та
сіричків соусом



Сирна асорті



Сирна Банкетна



Асорті міні закусок



Асорті брускет



Бітелла Томато



Курячий рол Таланти з крем
бешам



Black Ball з Прівіліо та печінки
пердич



Асорті м'ясо рабіє з фетом

Найпопулярніші салати



Салат Цезар з куркою



Салат Грецький



Салат з Буряком та Фетою



Салат овочевий у кошичку



Салат з хрустким Кальмаром та моцарелою



Салат з авокадо

Найпопулярніші проміжні та гарячі страви



Оновлений жульєн від шефа



М'яке куряче філе з сиром в паніровці з печеним бататом



Курча табака глазуроване соусом барбекю, з перцем чорним



Рибця барбекю зі смаженими цибулинами



Глазуровані курячі крильця на палітрі соусів



Куряче філе в беконі



Коріє телятини з картоплею



Делікатна оновлена

Куряче філе в паніровці та в соусі, гарнір: картопля та мариновані овочі



Террін з яловичини під соусом деміглас, з гарніром із тигіна у вершковому грибному соусі

Індивідуальна подача



Підфарбовані креветки в білій
шкарині (креветки в хрусткому
рисовому папері)



Карпаччо з авокадо



Креветки тильні з соусом біс і
вибуховими черрі



Рулет з курки з грибами джозефом
та соусом жу



Жульєн Блек Енд Вайт



Ніжний рулет з дарами в
тоненьких слайсах цукіні, з
соусом барнаузет та томленим
пасочком



Качина грудка розе , з кремом
батат, мармаладом з малини та
грушкою бель-елен



Качина ніжка камфі з кремом
батат, гелем з смарадини та
бальзамічною ікрою

Меню кейтерингу (фуршет) ресторану «Ganok»

Фуршети - Для подій (подія, відкриття, конференція)



Профітролі з крем сиром та ікрою



Профітролі з томатною сальсою та прошуто



Профітролі з пате із курки та крем сиру



Профітролі з пате із печінки



Профітролі з тартаром із лосося



Міні бургер з панірованим рулетом із курки шпінату та крем сиру



Міні бургер з котлетою із крем сиру в Чорному кунжуті з соусом Чилі



Рулет з лосося з сиром та лохиною



Рулет із кабачка та Пролуто в сухарях панко



Креветка в панко з соусом Чилі



Воловани з ікрою



Чізкейк з лососем гравлакс



Панакота з дор блю



Гуакамолі з креветкою



Канapé з грушею



Міні хот-дог з тунцем та хікші



Брускета Італ'яно з соусом цезар помідорами чері моцарелою та



Брускета з Пршута та мусом з авокадо



Кіш лорен з лососем та зеленим горошком в мигдальній корзинці



Профітролі з сиром Філадельфія, вяленими томатами та зернами французької гірчиці



Профітролі з мусом із авокадо та лососем гравлакс



Мигдалевий мілфей з шоколадною
намелаккою та ягодами



Баурсакі або салоні пончики з мусом
із авокадо та ікрою з соусом цезар та
Прошутто



Хрусткий бріош з лососем гравлакс



Канале з куркою, Дорблю та
сезонною ягодною



Слоєний сендвіч з курки



Груша бель елен з панакотою



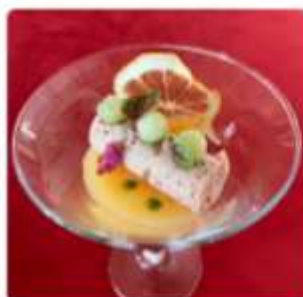
Панакота з моцарели з
фаршированим помідором тунцем,
хрусткий бріош та соус песто



Хрусткий бріош з Прошутто та соусом
цезар



Креветка в беконі



Ріст з лосося та креветки з
апельсиновим соусом та ікрою з
огірка



Равіолі з буряка з тунцем та сирним
соусом



Брускетта з гуакамоле та креветкою

Козацькі фуршети



Пивний фуршет Premium



Козацька міць



Хрустка картопля з оселедцем



Каналка з патв з печінки та
корнішоном



Каналка з брі та цибулевим
мармеладом



Канале з язиком та редисом



Канале з оселедцем та хріном



Козацький з канале



Козацький з хрусткими закусками