

ПЕРСПЕКТИВЫ КЕЙТЕРИНГОВОГО БИЗНЕСА В РОССИИ

Карпова А. А.

*Северо-Кавказский федеральный университет (355029, г. Ставрополь, просп. Кулакова, 2),
e-mail: ann8891@mail.ru*

В статье рассмотрено одно из перспективных направлений индустрии питания России – кейтеринг.

Кейтеринг – это отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг на удалённых точках. Развитие кейтеринг получил в начале XX века в США, быстрое распространение кейтеринговых услуг связано с организацией питания офисных работников. Представлены основные направления деятельности кейтеринговых фирм и приведены примеры кейтеринговых компаний полного цикла, функционирующих в Москве и Санкт-Петербурге. В статье освещается сравнительно новый феномен – кейтеринговые консультанты, и анализируется их роль в индустрии питания. Так же приводится пример мероприятия, где кейтеринговые консультанты необходимы – это Олимпийские Игры. Статья предназначена для специалистов сферы социально-культурного сервиса и туризма и заинтересовать широкий круг читателей.

Ключевые слова: индустрия питания, кейтеринг.

PROSPECTS CATERING BUSINESS IN RUSSIA

Karпова A.A.

*North-Caucasian Federal University (355029, Stavropol, Kulakov prospect, 2),
e-mail: ann8891@mail.ru*

The article considers information about one of the most perspective directions Russian food industry – catering. There are basic directions of activity of catering companies. Catering industry is related to the provision of services to remote locations. Catering development was in the early XX century in the United States , the rapid spread of catering services associated with the catering office workers. The basic directions of activity of catering companies and catering companies are examples of full-cycle operating in Moscow and St. Petersburg. The article highlights the relatively new phenomenon - catering consultants , and analyzed their role in the food industry . Just an example of events where catering consultants needed - is the Olympic Games . This article is intended for specialists in the field of socio- cultural services and tourism and attract a wide readership.

The Key Words: food industry, catering.

Современный темп жизни и напряженная умственная активность офисных служащих порой заставляет забыть даже об обеде. Но кейтеринг сегодня – это не просто доставка сэндвичей или ланчей на работу. Профессиональный кейтеринг – это индустрия, в которой процессы приготовления блюд и обслуживания гостей разделены как во времени, так и в пространстве. Кейтеринг подразумевает красивую сервировку стола

вкусно приготовленные и эффектно поданные блюда в любом месте по желанию заказчика.

В России насчитывается около 500 кейтеринговых компаний. При этом каждый год на рынке возникает до 15 новых кейтеринговых «игроков». Во всем мире наблюдается рост этого сегмента услуг на 13 %, в России рост составляет 40 %. Это говорит о востребованности данной ресторанной услуги в современном обществе, однако в России кейтеринг является не настолько популярным, как за рубежом. Следовательно, российским фирмам необходимо изучать зарубежный опыт и накапливать собственный, чтобы закрепиться в этом секторе и максимизировать прибыль за счет большого количества клиентов [3].

Выделяют два основных направления деятельности кейтеринговых фирм. Первое – мелкие предприятия, предлагающие быстрые кейтеринговые решения для небольших мероприятий (празднование дня рождения, день открытых дверей), а так же занимающиеся организацией питания сотрудников фирм, предприятий. Второе, более прибыльное, – компании, функционирующие в масштабах всей страны, специализирующиеся на праздниках и мероприятиях самого высокого уровня [2].

Кейтеринговые услуги включают в себя не только мобильное предоставления питания, но и многое другое. Множество кейтеринговых компаний наряду с предоставлением блюд для банкета, предлагают такие услуги как: оформление интерьера, развлекательные программы с известными ведущими и артистами оснащение мероприятия звуковой и световой аппаратурой и многое другое [4].

Все чаще кейтеринговые компании предпочитают заниматься предоставлением услуг полного цикла по организации выездного обслуживания. Так как российский рынок кейтеринга на сегодняшний день преимущественно сконцентрирован в двух столицах - Москве и Санкт-Петербурге, среди крупных компаний полного цикла можно выделить Bosko Банкет (г. Москва), City Catering (г. Москва), Sodexho (г. Москва), Амбир (г. Санкт-Петербург) [5].

Сравнительно новым феноменом являются кейтеринговые консультанты. Это люди или организации, функционирующие в сфере питания и оказывающие всестороннюю поддержку в организации мероприятий. Именно кейтеринговые консультанты помогают осуществить реализацию поставленных задач и обеспечить индивидуальный подход к клиенту.

Например, на предстоящей олимпиаде в Сочи будет задействовано огромное число кейтеринговых консультантов. Их деятельность будет заключаться в помощи при разработке и предоставлении услуг сферы питания и развлечений. Многие кейтеринговые

консультанты уже помогают отелям и ресторанам развивать и совершенствовать услуги в преддверии Игр. Так, Ричард Гроувз, директор агентства Create (один из крупнейших игроков на британском рынке кейтеринга), в своем интервью сообщил, что Российский Олимпийский Комитет попросил компанию подействовать в организации кейтерингового обслуживания во время Олимпиады в Сочи [2].

Олимпиада в Сочи – это перспектива выхода российских кейтеринговых компании на новый, более качественный уровень.

Литература

1. Смирнов, Ю. В. [Электронный ресурс] / Гостеприимство начинается там, где заканчивается равнодушие. – Режим доступа: <http://www.suharevka.ru/news/advice/detail.php?ID=85027>

2. Сайт компании «Restorante Management Group» [Электронный ресурс] / Динамика рынка кейтеринга в России бьет рекорды. – Режим доступа: http://www.restorante.com.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=90&Itemid=9

3. Отраслевой портал [Электронный ресурс] / Рынок кейтеринга. – Режим доступа: / <http://marketing.unipack.ru/>

4. Сайт проекта «Кейтеринг консалтинг» [Электронный ресурс] / Сопровождение мероприятий. – Режим доступа: <http://cateringconsulting.ru/catering/escort/>

5. Халворстен, Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание [Текст] / Ф Халворстен. – М.: Ресторанные ведомости, 2005.