

УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ
КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
БАКАЛАВРА

на тему:

«Кейтеринг як складова бізнесу ресторанного господарства»

Виконав: здобувач 4 курсу, групи ГРС-20-1
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Міщенко А.А.

Керівник: Стрельченко І.І., д.е.н., доцент

м. Дніпро
2024

АНОТАЦІЯ

Міщенко А.А. КЕЙТЕРИНГ ЯК СКЛАДОВА БІЗНЕСУ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Метою роботи є аналіз та розробка пропозицій щодо організації кейтерингових послуг в компанії «Servizio».

Об'єктом дослідження є компанія кейтерингових послуг «Servizio».

У роботі досліджено основні види послуг, які надає компанія, персонал, організація обслуговування та сучасні тенденції в сфері кейтерингово обслуговування, а також вивчено теоретичні аспекти класифікації цих послуг.

Проведено загальний опис суб'єкта, аналізується стратегія розвитку, та висвітлені сучасні досягнення та проблеми.

Робота розглядає процес розробки концепції оновлення методу аналізу, складання меню, маркетингу, економічне обґрунтування пропозицій та впровадження інноваційних рішень.

Ключові слова: кейтеринг, кейтерингові послуги.

SUMMARY

Mishchenko A.A. CATERING AS A COMPONENT OF THE RESTAURANT BUSINESS

The purpose of this work is to analyze and develop proposals for the organization of catering services in the company "Servizio."

The object of the research is the catering services company "Servizio."

The work examines the main types of services provided by the company, its personnel, service organization, and modern trends in the field of catering services, as well as the theoretical aspects of classifying these services.

A general description of the entity is provided, analyzing the development strategy, and highlighting current achievements and issues.

The paper considers the process of developing a concept for updating the method of analysis, menu creation, marketing, economic justification of proposals, and the implementation of innovative solutions.

Keywords: catering, catering services.

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ І. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	6
1.1. Сутність кейтерингового обслуговування	6
1.2. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування	10
1.3. Характеристика кейтерингових послуг	14
1.4. Персонал служби кейтерингу	18
РОЗДІЛ ІІ. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗРГ М. ІВАНО-ФРАНКІВСЬКА	20
2.1. Характеристика ЗРГ, які займаються наданням кейтерингових послуг	20
2.2. Основні види кейтерингових послуг, що надають ЗРГ м. Івано- Франківська	26
РОЗДІЛ ІІІ. РОЗРОБКА ПРОПОЗИЦІЙ ЩОДО ПОКРАЩЕННЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ПРИКЛАДІ ЗРГ ІВАНО-ФРАНКІВСЬКА	35
3.1. Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг ЗРГ Івано-Франківська	35
3.2. Пропозиції щодо прийому замовлень, складання меню на кейтерингове обслуговування для ЗРГ Івано-Франківська	41
3.3. Оцінка економічного ефекту від реалізації запропонованих заходів	49
ВИСНОВКИ	60
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	64
ДОДАТКИ	68