T.C.

MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI

Özel Öğretim Kurumları Ruhsatnamesi

ÖZEL ANTALYA INTERNATIONAL COLLEGE OF TOURISM

Факультет туризма и отельного менеджмента

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Модуль «Еда и напитки»

Тема «Особенности организации выездного питания. Кейтеринг»

Работу выполнил:

Кенжалиева Гюзель

Курс: Второй

Руководитель:

Кандидат экономических наук

Осокина Светлана Александровна

АНТАЛИЯ

2010

Содержание

Введение 3

История 4

Лидеры мировой кейтеринг индустрии 4

Статистика российской кейтеринг индустрии 4

Кейтеринг в сфере общественного питания в целом 5

Виды выездного ресторанного обслуживания 8

Особенности организации летнего кейтеринга 10

Заключение 14

Используемый материал 15

Введение

Целью нашей исследовательской работы является раскрыть актуальность выездного питания, в частности, проанализировать широкое понятие «Кейтеринг», описать его виды, при чем не только рассказать о его основных услугах, а и рассмотреть роль кейтеринга в сфере общественного питания в целом.

Начнем с того, что выездное питание – достаточно актуальная услуга в наше время, которую предоставляют, далеко, не все рестораны высокого уровня. Но разве можно анализировать, не углубившись в историю возникновения предостовления услуг Кейтеринга?! И я смело отвечу-НЕТ! Так, давайте-же, для начала выясним-когда же зародилась Кейтеринг-индустрия и какова статистика на сегодняшний день!

История

Мировой рынок кейтеринг-индустрии начал активно развиваться в США в начале XX века, во время масштабного строительства небоскрёбов, для организации питания многочисленных рабочих. Одновременно идея получила быстрое распространение как способ обеспечения питания сотрудников крупных промышленных предприятий и офисных работников бизнес-центров США и Европы с целью более эффективной организации рабочего дня.

Лидеры мировой кейтеринг индустрии

Корпорация «Compass Group» (Великобритания) — по всему миру предоставляет услуги VIP-кейтеринга, осуществляет организацию питания в аэропортах и организацию социального питания (обслуживает 23 армии различных государств).

Второй по величине лидер мировой кейтеринг индустрии — международная группа "Sodexo" (Франция) насчитывает более 380 000 сотрудников, работающих на 33 900 объектах в 80 странах мира. Sodexo предоставляет услуги по организации питания для различных отраслей бизнеса, включая промышленность, удаленные объекты, медицинские и образовательные учреждения, исправительные учреждения, дома престарелых.

Статистика российской кейтеринг индустрии

По данным CateringСonsulting.ru в пятёрку компаний-лидеров российского рынка кейтеринга, на которые приходится наибольшее количество проведённых мероприятий за 2009 год, входят «MEGA CATERING»(520 мероприятий), «CityCatering» (500 мероприятий), «Даймонд Кейтеринг» (412 мероприятий), «Выездная трапеза кафе Пушкинъ» (400 мероприятий), «Concord Catering» (380 мероприятий). В пятерку ресторанов выездного обслуживания, обеспечивших обслуживание самого большого числа гостей на одном мероприятии до 2010 года, входят «ChanteCler» (11 000 персон), «Concord Catering» (6 000 персон), «Фигаро» (5 000 персон), «Uley Catering» (3 120 персон), «Банкет-холл» (3 000 персон).

По данным CateringСonsulting.ru в рейтинг по самому большому количеству обслуженных за год гостей входят кейтеринг-компании «Concord Catering» (131 434 гостей), «Bosco-банкет» (122 998 гостей), «Кейтеринг Сервис» (Фигаро, Парад) (104 780 гостей), «Uley Catering» (92 425 гостей), «ChanteCler» (76 720 гостей), «Даймонд Кейтеринг» (68 920 гостей), «CityCatering» (40 150 гостей).

Самое крупное обслуживание в истории российского кейтеринга проводилось для Сбербанка России в павильоне «Крокус Экспо» компанией «ChanteCler» (11 500 персон) в 2009 году.

Кейтеринг становится все более и более популярным. Пользуются частники – пикники возле домов, пользуются корпоративщики – кофе-брейки, фуршеты, банкеты в офисах. Народ реально начинает считать деньги. Одним словом Кейтеринг-это услуга, которая поможет организовать ресторан в любом указанном месте за сжатые сроки. Места бывают самые замысловатые. Часто кейтеринг заказывают, когда нравится место, например, отель, а кухня не нравится.

Кейтеринг в сфере общественного питания в целом

Перво-наперво, кейтеринг – дело хлопотное, и требует хорошего оперирования сопутствующими сервисами: например, установка звуковой аппаратуры, оформление, доставка гостей и т.д.

Для оказания подобных услуг необходим особый персонал – не каждый шеф-повар будет рад беготне по полям, лесам и офисам. Необходимо специальное оборудование, чтобы довести посуду, например, фуршетные юбки, мармиты, бойлеры, а если нет электричества – мобильные электростанции, столы, шатры, стулья, скатерти.

Правильная организация кейтеринга включает в себя целый ряд факторов. Это подбор меню, расчёт количества еды, посадочных мест, столов и посуды, правильная сервировка. На банкете нужно правильно рассадить гостей, а на шведском столе – правильно расставить блюда и обеспечить свободный доступ без очередей и «толкучки».

А теперь рассмотрим что такое «Кейтеринг» в сфере общественного питания в целом.

Кейтеринг (on-premise catering) — один из самых популярных видов кейтеринга, имеющий много общего с традиционным ресторанным обслуживанием. Помимо организации стола, клиенту предлагается соответствующим образом оборудованное помещение, которое может быть использовано для проведения различных мероприятий. Обычно залы рассчитаны на прием от двухсот до нескольких тысяч человек. Помещения для такого вида кейтеринга называются банкетными залами, а одно из его преимуществ — все необходимое оборудование размещено в здании, где проходят приемы. Здесь есть в наличии кухня для подготовки и приготовления блюд, холодильное помещение для хранения продуктов, а также место и оборудование для санитарной обработки. Другое преимущество — наличие помещений для хранения напитков, посуды и столовых приборов, скатертей и элементов оформления. Возможность использования инвентаря компании позволяет сэкономить время для подготовки мероприятия, связанное с доставкой, установкой и настройкой необходимого оборудования.

Кейтеринг вне ресторана (off-premise catering) предусматривает обслуживание на территории заказчика. Особенность этого вида кейтеринга связана с тем, что большинство ресторанов имеют небольшие залы и не могут обслуживать большое количество гостей. Приготовление блюд осуществляется в ресторане, после чего заказ доставляют к месту проведения мероприятия. Ресторан отвечает за качество приготовления и доставку блюд, сервировку, профессиональное обслуживание, уборку помещений и полный расчет с заказчиком по окончании мероприятия.

Контракт на поставку. Многие компании, заботясь о питании своих сотрудников, обращаются к услугам кейтеринговых компаний. В данном виде кейтеринга также можно выделить три направления: приготовление обедов в офисе клиента, доставка полуфабрикатов с последующим доведением блюд до готовности и раздача, доставка готовых обедов в одноразовой посуде.

Социальный кейтеринг — это предоставление услуг рестораном на территории заказчика с использованием его оборудования для приготовления блюд. Заказчик и ресторан, предоставляющий услугу социального кейтеринга, заранее оговаривают дату, меню, особенности сервировки и обслуживания. В обязанности ресторана входит также уборка помещения после проведения мероприятия. Услугами социального кейтеринга пользуется заказчик при организации семейного торжества. При этом ресторан может предоставить заказчику согласно договору отдельные предметы для сервировки стола и аксессуары.

Розничная продажа готовой кулинарной продукции — это торговля продуктами питания (бутербродами, мучными кондитерскими изделиями, упакованными в целлофановую пленку), а также прохладительными напитками во время проведения спортивных соревнований, фестивалей, карнавалов.

Виды кейтеринга

приготовление пищи в помещении;

приготовление пищи вне помещения (выездное ресторанное обслуживание);

контракт на поставку (доставка в офис);

социальный кейтеринг;

розничная продажа готовой кулинарной продукции;

VIP-кейтеринг

кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар)

VIP-кейтеринг — предусматривает выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров, официантов и использование самых современных кейтеринг-технологий. В помещении заказчика и под его наблюдением осуществляются обработка продуктов и приготовление блюд. Данные работники могут сопровождать заказчика в его длительных турне.

Виды выездного ресторанного обслуживания

Существует несколько видов выездного ресторанного обслуживания.

Фуршет (в переводе с французского — «под вилку») наилучшим образом подходит для неформального общения. Его обычно организуют в случаях, когда в сравнительно ограниченное время (от 30 минут до 1,5 часов) необходимо принять большое количество гостей. Фуршет подходит для деловых, но не слишком официальных встреч. Гости, как правило, едят стоя, и им предоставляется свободный выбор места в зале, блюд и напитков. Несколько небольших столов оформляются как мини-бары, где выставляются крепкие и прохладительные напитки, соответствующие бокалы. Столы для фуршета устанавливают в зале так, чтобы расстояние между ними и до стен было достаточным для свободного передвижения приглашенных. Меню фуршета состоит в основном из большого числа холодных закусок. Приготавливаются они небольшими порциями, чтобы было удобно их есть стоя, с помощью одной вилки. Зачастую в меню фуршета включаются и горячие закуски.

Кейтеринг - это не только организация банкетов. Не менее часто к услугам кейтеринговых компаний прибегают тогда, когда нужен красивый фуршет. Конечно, размах фуршета не сравнить с аппетитами банкета - однако, это не значит, что организацией сего менее важного события можно пренебречь. Опять же, обращаясь к опыту западных соседей, вспомним, что фуршет - это такое мероприятие, когда приглашенные не сидят за столиками, а свободно передвигаются по залу. Напитки и закуски при этом стоят либо на узких столах для фуршетов (обычно их ставят у стены), или же подносы с яствами держат в руках официанты. Фуршеты очень удобны в организации - ведь площадь под еду отводиться небольшая, а места для гостей оставляется максимально много - чтобы приглашенные не чувствовали себя дискомфортно и неуютно.

Кейтеринг, который предполагает организацию фуршета, - весьма удобное предложение. Ведь Гости почувствуют полную свободу действий и передвижения, что сделает отдых приятней. Однако фуршет - не самый подходящий вид кейтеринга, если Клиент желает устроить свадьбу или вечеринку, посвященную Новому Году. А вот деловые встречи и корпоративные вечеринки, выставки и конференции - самое оно! И, несмотря на то, что подготовка к фуршета проще, чем к банкету, - услуги Кейтеринга подойдут к ней максимально ответственно. Виртуозы-повара давно составили идеальное меню для фуршета. Чего в нём только нет! И закуски (горячие и холодные), и канапе, и напитки с фруктами.

Банкет предусматривает обязательное размещение гостей за столами, исключая самообслуживание, и считается самой традиционной и консервативной формой проведения торжественных мероприятий. По правилам классического банкета холодные закуски и прохладительные напитки расставляются заранее. Горячие блюда подаются последовательно по выбору гостей. По сути, меню банкета представляет собой обед: от закусок — к первому блюду или, минуя его, к горячему второму, и напоследок — к десерту. При этом, как отмечают эксперты, очень важно, чтобы количество приглашенных гостей соответствовало площади, на которой они будут размещаться за столом — не менее 1,5 кв. м на человека. Теснота и духота может испортить впечатление от самой великолепной кухни и интересной программы.

Кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар) — услуга выездного бара является активным самостоятельным звеном в проведении праздничных и т. п. мероприятий или полноценно сопутствует кейтерингу. Следует отличать понятие «коктейльный кейтеринг» от такого вида выездного ресторанного обслуживания, как «коктейль», хотя корни, безусловно, общие. Выездной бар — это, прежде всего, наличие на мероприятии непосредственно бара, а именно: мобильной, сборной конструкции, позволяющей где бы то ни было организовать полноценный процесс приготовления коктейлей. Также подразумевается работа специалистов (бармен, помощник бармена, официанты), наличие барного оборудования, инвентаря, посуды, доставка на место проведения алкоголя, соков, напитков, фруктов, льда и т. д., в общем, всего комплекса мер и средств, необходимых для приготовления в отдельно взятом месте (независимо от наличия помещения) коктейлей и микс-дринков.

Доставка обедов заключается в доставке обедов, как правило, в одноразовой посуде с приборами или в емкостях для дальнейшей подачи на территории покупателя. Заказ доставки осуществляется заранее через Интернет либо по телефону не менее чем за 18 часов до предполагаемого времени доставки.

Особенности организации летнего кейтеринга

Кейтеринговая компания, предоставляющая услуги выездного обслуживания располагает такой материально-технической базой, которая позволяет ей организовать и провести практически любое мероприятие, в любом месте, по желанию заказчика. В последе время стало популярно проводить корпоративные праздники не в помещении, а на открытом воздухе. Часто с выездом на природу, подальше от городского шума, пыли и московских пробок.

Как правило, загородные корпоративные мероприятия, которые организует выездной кейтеринг, проводятся летом, но бывают заказы и в зимний период, например, проведение новогодней вечеринки в заснеженном лесу. Для профессионалов кейтерингового обслуживания нет разницы, в какое время года и где провести то или иное корпоративное мероприятие, важно исполнить желание клиента на самом высоком уровне.

Особенности организации летнего кейтеринга заключаются в том, что прежде, чем начать непосредственно сам корпоратив, сотрудники выездного ресторана позаботятся о создании крыши над головой отдыхающих. Как правило, у каждого кейтеринг-оператора заключены договора не только с фирмами, поставляющими продукты, но и компаниями-партнерами, которые имею все необходимое, чтобы быстро разбить шатер в чистом поле или в лесу на поляне. Природа природой, а испытывать на себе капризы погоды и отменять корпоративный отдых из-за дождя никто не хочет. Шатер может быть как открытый, так и напоминающий легкий павильон с окнами, дверями и полом.

Рядом с таким импровизированным "банкетным залом" возводятся тенты, под которыми устанавливается вся необходимая техника и приспособления для работы поваров. Ведь все блюда летнего кейтеринга, кроме некоторых закусок, готовятся на месте. За качеством блюд и их "поведением", особенно в жару, следят не только повара, но и официанты обслуживающие выездной банкет.

Салаты и соусы для летнего кейтеринга не заправляют майонезом, чтобы избежать возможных расстройств желудка у участников корпоративного мероприятия. Кстати, из-за того что блюда, а особенно закуски в жару могут повести себя непредсказуемо, организаторы кейтеринга предусмотрительно привозят на место проведения корпоративного мероприятия дополнительный запас снеди. И, в случае необходимости, блюда будут приготовлены тут же из свежих продуктов.

Пикник, или барбекю,обычно проводится в теплое время года на свежем воздухе. Классические блюда — мясо или рыба, приготовленные на углях, уха или окрошка, холодные закуски. Время пикника, как правило, не ограничено одним часом, и подобная форма кейтеринга хороша для разнообразных корпоративных акций, неформального общения с партнерами по бизнесу. Правда, организаторы пикника должны быть готовы к капризам погоды: необходимо предусмотреть удобные посадочные места для гостей, тенты и шатры на случай дождя и специальное холодильное оборудование для того, чтобы блюда в жару не утратили первоначальный вид и вкус.

Сейчас под словом "пикник" мы подразумеваем скромные обед где-нибудь на природе. В то время как изначально понятие это обозначало не что иное, как тайную встречу заговорщиков. "Пикник" впервые попал в тезаурус французов в далеком 17 веке, однако лишь в обиходе у англичан он получил то значение и отображение, которое бытует сейчас – перекус с друзьями на природе. Однако, как тогда, таки сейчас, пикник, в первую очередь, – вид кейтеринга, проходящий в виде посиделок и интересной беседе, а не разнообразие пищи.

Кейтеринг, занимающийся вопросами по подготовке пикников, имеет ряд особенностей, которые должны учитываться обслуживающим персоналом. Ведь в этом случае сервис нужно проводить так, чтобы отдыхающие не заметили его. Особенно, если Вы решили провести корпоративную вечеринку на природе, что сейчас в моде. Людей и так будет много, посему обслуживающий персонал должен уметь воплощаться в призраков: невидимых, быстрых и исполнительных. Именно умение организовать незаметный сервис является основной "визиткой" компаний по кейтерингу – это отличный способ продемонстрировать свой профессионализм!

Барбекю – понятие новое и необычное для нас, хотя на Западе и в Америке люди уже давно привыкли периодически выезжать именно на барбекю. Происхождение этого слова и, что главное, его значение покрыты легким флером тайны. Возможно, впервые его употребили жители Карибских островов, имея в виду местное слово "barbacoa" (яма, в которой тлел священный огонь). Но есть мнение, что "барбекю" происходит от французской фразы "Barbe a queue", что в переводе на русский означает "от бороды до хвоста". Мол, именно таким словосочетанием жители Франции среагировали на то, что туземные жители островов поджаривали на вертеле целого поросенка. Сейчас "барбекю" приобрело немного иное значение.

Несколько лет назад под словом "барбекю" подразумевался способ приготовления мяса (или же печь, в которой оно жарилось). Но сейчас барбекю – это тот же пикник, только обязательным условием его проведения является наличие мяса, которое запекают на углях. Барбекю – широкое поле деятельности для кейтеринга. Ведь в случае проведения этого мероприятия повару есть где развернуться и показать своё мастерство в приготовлении мясных блюд. Обычно пикник-барбекю сопровождается и разного рода развлечениями – однако это напрямую зависит от того, какую компанию Клиенты собирут для отдыха: рабочий коллектив, друзей или родственников? Как бы там ни было, барбекю – великолепный способ расслабиться на природе, не задумываясь при этом о долгой подготовке к пикнику: ведь для того и существует кейтеринговая компания, чтобы сделать отдых проще и вкуснее!

Клиентам даже не придется часами мыть посуду после Гостей – всё это входит в услуги Кейтеринга и работники с удовольствием возьмут все на себя, оставив Гостям лишь развлечения и спокойный отдых.

Заключение

В нашей исследовательской работе мы описали историю возникновения услуги Кейтеринга, перечислили Лидеров Мировой Кейтеринг индустрии, предоставили статистику Кейтеринг индустрии в России, а также проанализировали - что такое «Кейтеринг» в сфере общественного питания в целом, какие виды услуг Кейтеринга существуют и что они могут предложить своим клиентам.

То есть, все задачи Нами были раскрыты и можно отметить следующее: на сегодняшний день современный корпоративный отдых на природе совсем не похож на, ушедшие в прошлое, плохо подготовленные выезды "на шашлыки" и пикники. Сейчас кейтеринг – это востребованная, удобная для проведения корпоративных мероприятий, услуга.

Вне зависимости от того, каков будет круг приглашенных людей: будь то коллеги по бизнесу или самые близкие люди, услуга кейтеринга предоставляет своим клиентам превосходный и настоящий праздник, позволяет забыть о всех проблемах и заботах, связанных с приготовлением к мероприятию. Первое, и самое главное в кейтеринге - это банкетный стол, шикарно оформленный и, конечно, сопровождающийся качественным сервисом. Существует такая закономерность: если ресторан решил предоставлять услуги кейтеринга, то он будет постоянно совершенствовать все рабочие моменты: обновлять и дополнять меню, а также привносить поправки в обслуживание гостей.

Используемый материал

1. Автор-Джек Ди Найнмайер «Управление учреждениями общественного питания» ; Редактор Присцилла Джей Вуд. ISBN: 978-0-86612-344-0
2. Рональд Ф.Чичи «Безопасность пищевых продуктов» ; Редактор Присцилила Джей Вуд. ISBN: 978-0-86612-344-0
3. Большую помощь оказал конспект, составленный мною с помощью лекций на семинарах Кандидата Экономических Наук Осокиной Светланы Александровны, за что Огромное Спасибо и Уважение!