

Гидромассаж улучшает структуру и цвет кожи, увеличивает поступления в нее питательных веществ, насыщает клетки кожи кислородом, выводит из организма шлаки и токсины, активизирует защитные силы организма.

Подводный массаж удаляет мертвые клетки кожи, шлифуя ее, делает кожу мягкой, эластичной и молодой.

В теплой воде наступает расслабление тканей, что сводит к минимуму мышечное напряжение во время сеанса массажа и повышает его эффективность. Подводный массаж снижает рефлекторную возбудимость, уменьшает склонность к спазмам, дает болеутоляющий эффект.

Активизируется работа венозной и лимфатической циркуляции. Гидромассаж укрепляет стенки сосудов, восстанавливая их эластичность, стимулирует реабсорбцию излишней жидкости и дренирует ее по направлениям к естественным фильтрам. Подводный массаж улучшает общее состояние организма, повышает настроение. Появляется чувство мягкости, свежести и бодрости.

Коллектив предприятия постоянно работает в направлении привлечения новых клиентов, внедрения новых видов услуг, будущее – в развитии предприятия, в увеличении объема оказываемых услуг, в стремлении предложить отдыхающим качественный сервис, внимательное и заботливое обслуживание.

1. <http://www.turbaza.by>.
2. <http://www.belarustourism.by>.
3. [http://www.belta.by/ru/articles/all\\_belarus](http://www.belta.by/ru/articles/all_belarus).
4. <http://priejali.by>.
5. <http://100dorog.ru/guide/countries/by>.
6. <http://bntu-help.net/2463/Lechebno-ozdorovitelniie-otdix-v-Belarusi.html>.
7. <http://skift.com/2013/03/13/the-worlds-fastest-growing-countries-in-travel>.

## **ВЫЕЗДНОЕ РЕСТОРАННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (КЕЙТЕРИНГ) В СИСТЕМЕ ТЕХНОЛОГИЙ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ**

*Дворниченко В. В.,*

*Анисим А. Н.,*

Институт туризма Белорусского государственного университета физической культуры,  
Республика Беларусь

В системе индустрии гостеприимства Республики Беларусь одним из ведущих направлений является ресторанный бизнес, который в последние годы приобретает все большее развитие. Достаточно сказать, что, по данным Министерства торговли Республики Беларусь, в стране на 1 апреля сего года насчитывалось 11,6 тысяч объектов общественного питания на 762 тысячи мест, и только в Минске планируется увеличить действующую сеть на 150 единиц – до 1,8 тысяч к концу 2012 года [5].

Расширение рынка обусловлено последовательным ростом доходов, возрастанием потребительского спроса, который в настоящее время заметно превышает предложение. Следует отметить, что конкретной подпиткой ресторанный бизнес в республике стала его инвестиционная привлекательность. Так, в Минске открываются новые предприятия «Росинтер», расширяет свое внедрение в общепит государства международная сеть «Ponte Maltese» и др.

Наряду с приходом на белорусский рынок новых, в том числе зарубежных игроков, в ресторанный бизнес последовательно заимствуются и новые технологии. К одной из наиболее перспективной из них относится и выездное ресторанное обслуживание (кейтеринг), постепенно увеличивающее свои объемы.

Кейтеринг представляет собой организацию питания вне помещения. В основе названия – *cater* – поставлять провизию; *catering* – общественное питание и оказание услуг по организации питания сотрудников предприятий и организаций.

На практике под кейтерингом подразумевается не только доставка и приготовление пищи, но и обслуживание, сервировка, оформление и тому подобные услуги.

Традиционно услуги по кейтеринговому обслуживанию развиваются в трех основных направлениях – кейтеринг в помещении, вне помещения и контракт на доставку.

**Кейтеринг в помещении** – выездное ресторанное обслуживание корпоративных мероприятий, банкетов, фуршетов, свадебных торжеств и других праздничных мероприятий. При этом учитывается тематическая направленность события, для которого заказывается выездное обслуживание. Ресторан в этом случае может предложить свои, разработанные профессионалами, сценарии проведения праздников. Например, корпоративный банкет по случаю юбилея фирмы будет выдержан в торжественном стиле и соответственно оформлен и обслужен, а новогодний кейтеринг являет собой корпоративную новогоднюю вечеринку [1].

**Кейтеринг вне помещения** стал популярным. Все больше руководителей крупных и малых фирм и организаций стали осознавать важность неформального корпоративного отдыха на природе для укрепления сплоченности коллектива.

Кейтеринг-операторы предлагают при этом не только приготовление и доставку продуктов, но и занимательную программу – игры, конкурсы и другие развлечения.

Услугой кейтеринга вне помещения пользуются не только юридические организации, но и частные лица. В летнее время, например, на природе организуют свадебный банкет, выезжают отметить день рождения, или какое-либо событие в жизни семьи.

#### **Контракт на доставку**

Этот вид кейтеринга начинался с доставки готовых обедов из пищеблоков в школьные столовые, больницы, детские сады и другие социальные учреждения. Затем многие руководители предприятий и коммерческих фирм, поняв значимость «мотивации персонала» для эффективной работы коллектива, также стали заключать контракты на доставку готовых обедов и ланчей.

В настоящее время кейтеринг – услуга популярная и чрезвычайно востребованная.

Виды кейтеринга:

- приготовление пищи в помещении;
- приготовление пищи вне помещения;
- контракт на поставку (доставка в офис);
- социальный кейтеринг;
- розничная продажа готовой кулинарной продукции;
- VIP-кейтеринг;
- кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар).

**Кейтеринг в помещении (on-premise catering)** – имеет 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 в том, что все необходимое оборудование размещено в здании, где проходят приемы. Здесь есть 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.

**Кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар)** – услуга выездного бара, является активным самостоятельным звеном в проведении праздничных и тому подобных 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 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 средств, необходимых для приготовления в отдельно взятом месте (независимо от помещения) коктейлей и микс-дринков.

Мировой рынок кейтеринг-индустрии начал активно развиваться в США в начале XX века, во время масштабного строительства небоскребов, 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.

В настоящее время лидерами мировой кейтеринг-индустрии считаются следующие компании. Корпорация “Compass Group” (Великобритания) по всему миру оказывает услуги VIP-кейтеринга, осуществляет организацию питания в аэропортах и организацию социального питания и даже обслуживает 23 армии различных государств [3].

Второй по величине лидер мировой кейтеринг-индустрии – международная группа “Sodexo” (Франция), насчитывает более 380 000 сотрудников, работающих на 33 900 объектов в 80 странах мира. “Sodexo” оказывает услуги по организации питания для различных отраслей бизнеса, включая промышленность, удаленные объекты, медицинские и образовательные учреждения, исправительные учреждения, дома престарелых и другое [2].

Активное развитие кейтеринга наблюдалось во многих странах мира. По данным компании ACNielsen, ежегодный рост мирового рынка кейтеринга составляет 13 %. В России он равен 15–30 %.

Как отмечалось выше, это несомненное и прогрессивное новшество в системе ресторанного бизнеса, хотя и постепенно, но тем не менее последовательно входит и в белорусскую систему общественного питания. И сегодня можно говорить не только об элементах кейтеринга, культивируемых в различных предприятиях ресторанного бизнеса, но и о функционировании специализированных компаний. В большей мере это осуществляется в г. Минске. Так, по ул. Ленина, 19А в течение ряда лет функционирует выездной ресторан «Кейтеринг-Сервис», организующий фуршеты, банкеты, свадьбы, корпоративные вечера или праздники и др. Причем это не только страница, но целая философская глава успешного бизнеса, ибо сейчас ни одна компания не может претендовать на лидерство без постоянного расширения связей, возможностей. В общем, того, что называется промоушн:

- день рождения компании;
- новогодний банкет;
- презентация нового офиса;
- кофе-брейк на конференции и др.

Расширились и формы работы компании. В частности, «Кейтеринг-Сервис» оказывает частную консультацию по телефону, в апартаментах заказчика или в своем офисе, а для заказа предлагает электронный адрес: [banket-furshet@mail.ru](mailto:banket-furshet@mail.ru), в котором указывается:

- вид мероприятия (банкет, фуршет, свадьба, юбилей, пикник, кофе-пауза и т. д.);
- дата и место проведения;
- количество персон;
- предполагаемый бюджет;
- контакты для связи (ответственное лицо, телефоны, электронный адрес).

Успешно позиционирует себя на рынке ресторанных услуг ЧУП «Фреш Кейтеринг» (г. Минск, пр. Победителей, 4). Оно предлагает услуги кейтеринга по всей Беларуси – выездное ресторанное обслуживание в любом удобном месте. Это организация банкетов и фуршетов, кофе-пауз и барбекю, корпоративных праздников и свадеб. Менеджеры банкетной службы “Fresh Catering” детально планируют мероприятие, составляют меню, а также подбирают соответствующее место [4].

Ряд ресторанов также оказывает подобное обслуживание. Это КУП «Столица» («Виктория», г. Минск), «Лучеса» (г. Витебск), гостиница «Семашко» (г. Гродно) и другие.

В то же время массовое развитие кейтеринга в нашей стране еще ждет своего развития.

1. Бондаренко, Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов / Г. А. Бондаренко. – М.: Новое знание, 2006. – 364 с.
2. Дворниченко, В. В. Техника, механизмы и оборудование «незримой» услуги / В. В. Дворниченко // Эксперт. Оборудование. Рынок, предложение, цены». – 1997. – № 9.
3. Некоторые аспекты функционирования индустрии туризма / В. В. Дворниченко [и др.]. – М.: Вестник, 1998. – 396 с.
4. Фурс, И. Н. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания / И. Н. Фурс, Г. А. Дудка. – Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 1998. – 218 с.
5. Числова, С. В. Организация обслуживания клиентов гостиницы / С. В. Числова. – Минск: БГЭУ, 2008. – 186 с.