

Література

1. Ангелко І.В. Неформальна зайнятість населення України в сучасних умовах господарювання / І.В. Ангелко // Український соціум. — 2010. — № 3(34). — С. 124–132.
2. Дідух А. О. Неформальна зайнятість як соціально-економічне явище / А. О. Дідух, І. М. Кравець // Вісн. Хмельниц. нац. ун-ту. Сер.: Економіка. — 2014. — Т. 2, № 3. — С. 79-82.
3. Методологічні положення щодо визначення неформальної зайнятості населення.- Електронний ресурс: режим доступу: http://lv.ukrstat.gov.ua/ukr/themes/18/metod_16.pdf
4. Статистичний збірник «Економічна активність населення України 2014». — Київ: Державний комітет статистики України, 2015. Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2015/zb/07/zb_ean_2014.zip

УДК 331.103:640.432

Кирніс Н.І.,

здобувач,
кафедра управління персоналом та економіки праці,
ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі»

ОСОБЛИВОСТІ ТРУДОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У РЕСТОРАНАХ ЗА СПЕЦІАЛЬНИМ ЗАМОВЛЕННЯМ (CATERING)

Розвиток кейтерингових послуг на Україні розпочався зовсім недавно, наприкінці минулого століття. Кейтеринг (англ. *Catering* від *cater* - «поставляти провізію») – галузь громадського харчування, пов'язана з наданням послуг на віддалених точках, що включає всі підприємства і служби, що надають підрядні послуги з організації харчування співробітників компаній і приватних осіб в приміщенні і на виїзному обслуговуванні, а також здійснюють обслуговування заходів різного призначення і роздрібний продаж готової кулінарної продукції [1, с. 212].

Кейтерингові послуги надаються як ресторанами, так і спеціалізованими кейтеринговими фірмами. Потреба у такій формі послуг виникла завдяки розпаду державної системи харчування, яка фактично залишила без обідів

робітників підприємств та дітей шкільного і дошкільного віку. У зв'язку з цим, підприємства ресторанного господарства та приватні особи стали пристосовуватися до реалій сьогодення, надаючи послуги з організації харчування поза межами підприємства.

Технологія надання послуг по формі кейтерингу значною мірою відрізняється від стандартних послуг підприємств ресторанного господарства, що впливає на умови праці персоналу. Послуги з кейтерингу мають нерівномірний попит, тому кейтеринговим підприємствам не має сенсу тримати великий штат працівників. На нашу думку, до мінімального штату повинні входити: шеф-кухар та сервіс-менеджер. Кейтерингова компанія може формувати власний штат працівників, а також залучати фахівців зі сторони. На якість кейтерингових послуг має важливий вплив професіоналізм працівників. Кількість працівників залежатиме від розміру та специфіки заходу, вони повинні мати достатній рівень знань та умінь. При наданні послуг необхідно чітко розподілити обов'язки кожного працівника, щоб надати послуги високої якості, як з виготовлення страв замовника, так із організації доставки.

Так як кейтерингові послуги надаються у місцях замовника – це може бути і у салоні літака, на воді, під землею, на природі, то працівники повинні бути готовими до несподіваних умов праці. Підприємство, яке надає кейтерингові послуги в основному не має постійного штату працівників, що суттєво впливає на кінцевий результат його діяльності. Щоб правильно розподілити обов'язки між працівниками та якісно надавати послуги, фахівці з організації кейтерингу на Україні та за кордоном пропонують залучати для обслуговування бенкету на 100 персон таку кількість працівників (див. табл.1).

Таблиця 1.

**Необхідна кількість персоналу при підготовці бенкету
на 100 персон [1, с. 224; 2, с. 89]**

Персонал	Функції, який він виконує	Кількість осіб на Україні	Кількість осіб за кордоном
Менеджер відділу проведення заходів	Загальне керівництво	1	1
Кухарі	Приготування та оформлення страв: для	3-4	3-4

	меню середньої складності		
	для меню зі стравами складного приготування	5-6	5-6
Офіціанти	Обслуговування: один офіціант на 5-10 гостей	Близько 12	4-5
Бармени	Обслуговування	2	Не має даних
Лрт-менеджер	Проведення концертної програми	1	Не має даних
Дизайнери, флористи	Оформлення залу та столів	3-4	Не має даних
Технічний персонал	Прибирання використаного посуду тощо	2	Не має даних
Охорона	Охорона матеріальних цінностей, контроль за дотриманням порядку	1-2	Не має даних

Таким чином, організація діяльності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering) сприятиме як задоволенню потреб споживачів в послугах з організації харчування, так і реалізації вмінь, знань та навичок працівників необхідної кваліфікації.

Література

1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією Пятницької Н.О. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
2. Эрдош, Дж. Кейтеринг : Как начать и успешно вести выездной ресторан: Пер. с англ / Дж. Эрдош. – М. : Альпина Бизнес Букс, 2005. – 238 с.