

до їх класифікації [1]. Зокрема, було б помилкою розмежовувати обидві форми суспільно-практичної зумовленості природних благ, як щось тільки подібне, зовні співіснуюче. При всій умовності виокремлення обговорюваних понять, відмінність між ними існує в тій мірі, в якій дозволяє їх характеризувати з позицій функціональної ролі в конкретному процесі праці і займаного в цьому процесі місця. Розмежування потенційних і економічних видів послуг і сервісу представляється потрібним, оскільки відображає феномен подвійності природних витрат енергії в системі праці. У такій подвійності, на наш погляд, – методологічний ключ до аналізу всієї проблематики.

**Список використаних джерел:**

1. Амосов О. Ю., Черняєва А. О. Робоче місце як організаційна форма процесу праці. *Бізнес Інформ.* № 11 '2013. С. 217-221
2. Алопій В. В. Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. Київ : ВЦ «Академія», 2006. 312 с. ISBN 966-580-218-6
4. Ведмідь Н.І. Термінологічні підходи до визначення категорії «сервіс» та його роль в економіці країн. *Економічний часопис-XXI.* 2012. № 3/4. С. 49-52.
5. Гринько Т.В., Максимчук О.С. Проблеми та перспективи інноваційного розвитку вітчизняних підприємств сфери послуг. *Науковий журнал «Проблеми економіки».* 2015. №1. С. 255-260.

**Олійник А. В.**

*Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)*

**КЕЙТЕРИНГ: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

Сучасний кейтеринг передбачає надання послуг в будь-якому місці, навіть за містом. В цьому вся суть кейтерингових послуг. Слово «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «publice catering» – ресторанне господарство, а також «catering trade» – ресторанний бізнес [1].

Одним з напрямків ресторанного обслуговування є виїзне ресторанне обслуговування різних заходів: фуршети; банкету; гала-вечері; барбекю; кавабрейки; коктейлі; пікніки. Виїзне обслуговування включає приготування і

доставку страв і напоїв, сервіровку столу, оформлення місця проведення заходу, обслуговування за столом. Фахівці готові організувати кейтерингове обслуговування заходу з будь-якою кількістю гостей і в будь-якому обраному замовником місці. Кейтеринг стає все більш популярним. Все частіше компанії і окремі люди звертаються в івент-агентства для організації та проведення урочистої події на високому рівні, який включає професійне банкетно-фуршетне обслуговування [2].

Серед послуг, що найбільш часто замовляються, варто відзначити наступні види кейтерингу: кава-брейк або ланч – поширені в офісах, під час ділових переговорів, презентацій, конференцій або тренінгів. Якщо захід носить більш світський характер (наприклад, презентація виходу нової книги, виставка, відкриття арт-галереї тощо.), то замовляється коктейльне обслуговування. Його особливістю є присутність запрошених офіціантів, які розносять підноси з напоями і невеликими порціями їжі [2].

Улюбленою послугою є пікнік на природі, організований професійною компанією, що у термінах кейтерингу носить американську назву «барбекю». При цьому головними стравами на ньому залишаються м'ясо і риба, смажені на мангалі, овочі на грилі. Мабуть, найпоширенішим заходом можна вважати фуршет. Він організовується з будь-якої урочистої нагоди, прийому, в перерві офіційного заходу. Головною його відмінністю є накриті столи, до яких безперешкодно може підійти будь-який гість, взяти келих з улюбленим напоєм, пригоститися канапе або тарталеткою [3].

Візитною карткою кейтеринг-компанії є не тільки позитивні відгуки клієнтів, але і наявність власного професійного сайту, де викладено меню, прейскурант цін, відгуки значущих клієнтів і інша корисна інформація. Важливим аспектом є наявність вражаючого своїм асортиментом, якістю і фантазійним оформленням (можна оцінити по фото портфоліо) меню [4]. Надзвичайно значущими чинниками є спеціально навчений персонал, що має відповідну кваліфікацію, дипломи про освіту тощо. Цей список можна

продовжувати і далі, але основні перераховані вище критерії стануть вірними помічниками при виборі організації, яка обслуговує ваш фуршет або банкет.

**Список використаних джерел:**

1. Mattel Bruce. Catering: a guide to managing a successful business operation / Bruce Mattel; The Culinary Institute of America. 2nd Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., 2015. 320 p.
2. Івент-кейтерінг DZYGA. URL: <https://dzyga-catering.com.ua>.
3. Кононенко Т.П., Єфімова В.О. Сучасний кейтеринг та обладнання. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. ХДУХТ, 2006. Вип. 2(4). С. 264-270.
4. П'ятницька Г., Григоренко О. Глобальні тренди розвитку кейтерингу. *Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право*. 2019. № 3. С. 51-68.
5. Гринько Т.В. Лесів І.Г. Проблеми та перспективи розвитку підприємств кондитерської промисловості України. *Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління*, 2020. Херсон : Видавничий дім «Гельветика». Т. 31 (70). №2. С. 171-177.

**Панюта О. Г.**

*Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)*

**СПОСОБИ ЗРОСТАННЯ ТОВАРООБІГУ  
НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОРГІВЛІ**

Для зростання обсягу товарообігу на підприємстві потрібно виконувати наступні умови ефективного управління:

1. Потрібно розробити план товарообігу відповідно до основної стратегії підприємства, яка включає ув'язку темпів розвитку торгівлі з розвитком ринку, планування обсягів реалізації продукції для отримання необхідного обсягу прибутку з урахуванням зміни кон'юнктури ринку.

2. Розробити ефективну політику в області комерційних перевезень вантажів, включаючи розробку структури торгівлі, що найкращим чином відповідає потребам залежних клієнтів, які обслуговують підприємство, обсяг і структуру поставок товарів, а також кількість запасів, що забезпечує безперебійну роботу і стабільний асортимент продукції.