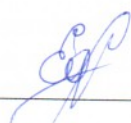


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И КРЕАТИВНЫХ ИНДУСТРИЙ
КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

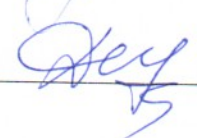
ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
ПО ПОЛУЧЕНИЮ НАВЫКОВ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ
Организационные аспекты кейтеринга в общественном
питании

Студент
гр. БТУ-25-УР1

Руководитель
канд.культурологии, доцент



Е. В. Фарбатюк



В.Г. Ден

Владивосток 2026

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И КРЕАТИВНЫХ ИНДУСТРИЙ
КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на учебную практику по получению навыков исследовательской работы

Студенту Фарбатюк Егору Витальевичу группы Бту-25-ур1
(ФИО обучающегося полностью)

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм профиль «Управление ресторанным и гостиничным бизнесом»

Место прохождения практики: ФГБОУ ВО «ВВГУ», ИТКИ, кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса

Срок прохождения практики с «09» февраля 2026 г. по «27» июня 2026 г.

Содержание отчета по практике:

Задание 1. Анализ поставленной задачи.

Виды работ, исследуемые вопросы, которые должен решить студент:

- развернутое описание поставленной задачи с точки зрения ее актуальности, истоков возникновения проблемы, возможных форм проявлений и последствий (УК-1.3);
- анализ содержания проблемы с точки зрения сфер, которые она затрагивает (социальная, экономическая, политическая и т.п.) (УК-1.3);
- разбивка поставленной цели исследования на задачи, разработка плана исследования, выбор методов исследования (УК-1.3).

Задание 2. Сбор и анализ информации

- определение перечня информации/данных, необходимых для анализа и поиска решения поставленной задачи (УК-1.3);
- определение источников необходимой информации/данных (УК-1.1);
- сбор и систематизация информации/данных (УК-1.1).

Задание 3. Разработка решения поставленных задач.

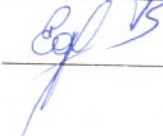
- формулировка выводов и заключений по результатам проведенного анализа информации (УК-1.3);
- разработки и обоснования решений поставленных задач на основе полученных результатов исследования (УК-1.3);
- определение возможных направлений дальнейших исследований анализируемой проблемы (УК-1.1).

Задание 4. Оформить отчет и документы практики в печатном и электронном виде и представить на защиту в соответствии с требованиями организации и в установленные графиком практики сроки.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с предъявляемыми требованиями стандарта ВГУЭС СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам».

Руководитель практики
канд.культурологии, доцент каф. ТГРБ

Задание получил студент
«08» февраля 2026 г.

 В.Г. Ден
 Е. В. Фарбатюк

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И КРЕАТИВНЫХ ИНДУСТРИЙ
КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК

Студент Фарбатюк Егор Витальевич группы БТУ-25-УР1
направляется для прохождения учебной практики по получению навыков исследовательской работы

Срок прохождения практики с «09» февраля 2026 г. по «27» июня 2026 г.

Содержание выполняемых работ	Сроки исполнения		Заключение и оценка руководителя практики	Подпись руководителя практики
	начало	окончание		
Анализ поставленной задачи	09.03.2026	18.03.2026	отлично	Ден
Сбор и анализ информации	19.03.2026	31.03.2026	отлично	Ден
Разработка решения поставленных задач	02.04.2026	09.04.2026	отлично	Ден
Оформление отчета и сдача руководителю практики от кафедры	10.05.2026	21.05.2025	отлично	Ден
Защита отчета	23.06.2025	27.06.2025	отлично	Ден

Студент-практикант

Е. В. Фарбатюк

Руководитель от кафедры

В.Г. Ден

Содержание

Введение	5
1 Теоретические подходы к понятию кейтеринга	6
2 Анализ развития кейтеринга в России	9
2.1 Исследования уровня развития кейтеринга в России	9
2.2 Опыт развития кейтеринга в Приморском крае	10
Заключение	12
Список использованных источников.....	13
Приложение А. Фото фестивалей.....	14

Введение

В условиях динамичного развития рынка общественного питания и изменения потребительских предпочтений кейтеринг (выездное ресторанное обслуживание) приобретает все большее значение как самостоятельный и высокорентабельный сегмент индустрии.

Современный потребитель все чаще ориентируется не только на качество кухни, но и на формат обслуживания, мобильность поставщика, способность адаптировать предложение под индивидуальные требования мероприятия, например, корпоративное событие, семейный праздник или официальный прием. В этой связи предприятия общественного питания сталкиваются с необходимостью не просто осваивать кейтеринговые услуги как дополнительную услугу, но и выстраивать системную организационную структуру, обеспечивающую эффективное функционирование данного направления.

В 2024 году исследовательская компания «NeoAnalytics» в ходе маркетингового исследования российского рынка кейтеринга выяснила, что объем рынка в 2023 году составил более 800 млрд.рублей, рост в 9,3% [1].

Статистика показывает ежегодный рост и с учетом использования онлайн-платформ и развитие современных технологий ожидается увеличение рынка кейтеринга [2].

Так, актуальность темы, связанной с организацией кейтеринга обретает популярность и становится альтернативой предприятиям общественного питания. Более того, исследования с научной точки зрения в этой области сегодня составляют очень маленький процент в аспекте изучения общественного питания.

Объект исследования – общественное питания как постоянно развивающийся сектор экономики. Предмет исследования – совокупность организационных аспектов, обеспечивающих функционирование и развитие кейтеринговых услуг.

Цель – изучить организационные аспекты кейтеринга в общественном питании.

Задачи:

- уточнить понятие «кейтеринг»;
- выявить преимущества и функции кейтеринга;
- изучить статистику популяризации кейтеринга в России и Приморском крае;
- определить ключевые этапы организации кейтерингового обслуживания.

В процессе исследования использованы как теоретические, так и эмпирические методы. Теоретическую базу составили методы анализа научной литературы, сравнения, классификации и систематизации, позволившие уточнить понятийный аппарат и выявить основные организационные формы кейтеринга. Эмпирическая часть исследования базируется на анализе реестра предприятий общественного питания, контент-анализе открытых источников, а также сравнительно-сопоставительном анализе организационных практик.

1 Теоретические подходы к понятию кейтеринга

Массово слово «кейтеринг» начали употреблять после того, как такой вид обслуживания стал доступным для большого числа потребителей, а в России появился только в 90-е годы [3].

В современном мире кейтеринг это – это профессиональная услуга по организации питания и обслуживания на различных мероприятиях вне стационарных заведений.

Согласно ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу», кейтеринговая компания – это «предприятие общественного питания, оказывающее услуги по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и физическими лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания» [4].

К функциям кейтеринга относят следующие (рисунок 1) [5].

Таким образом, основными функциями являются производственно-технологические, организационно-управленческие, маркетинговые и коммуникационные.

Сегодня самыми распространенными форматами кейтеринга являются:

- банкет (застолье с полноценным приемом пищи обслуживанием официантами; гости сидят за красиво оформленными столами, а блюда подаются по заранее составленному меню; идеально подходит для свадеб, юбилеев и корпоративов, где важна торжественная атмосфера);
- фуршет (более лёгкий и неформальный формат, где блюда сервируются на общем столе, а гости самостоятельно берут закуски; для презентаций, выставок и корпоративов, где важно создать атмосферу общения);
- кофе-брейк (короткий перерыв для перекуса на деловых мероприятиях, таких как конференции или тренинги; обычно включает чай, кофе, выпечку и лёгкие закуски);
- барбекю (популярный формат для мероприятий на природе; организация гриль-зоны, готовка на месте и сервировка блюд);
- выездной бар (подходит для welcome-зоны на свадьбах или на крупномасштабных празднованиях, когда гостям хочется получить профессиональное обслуживание) [6].

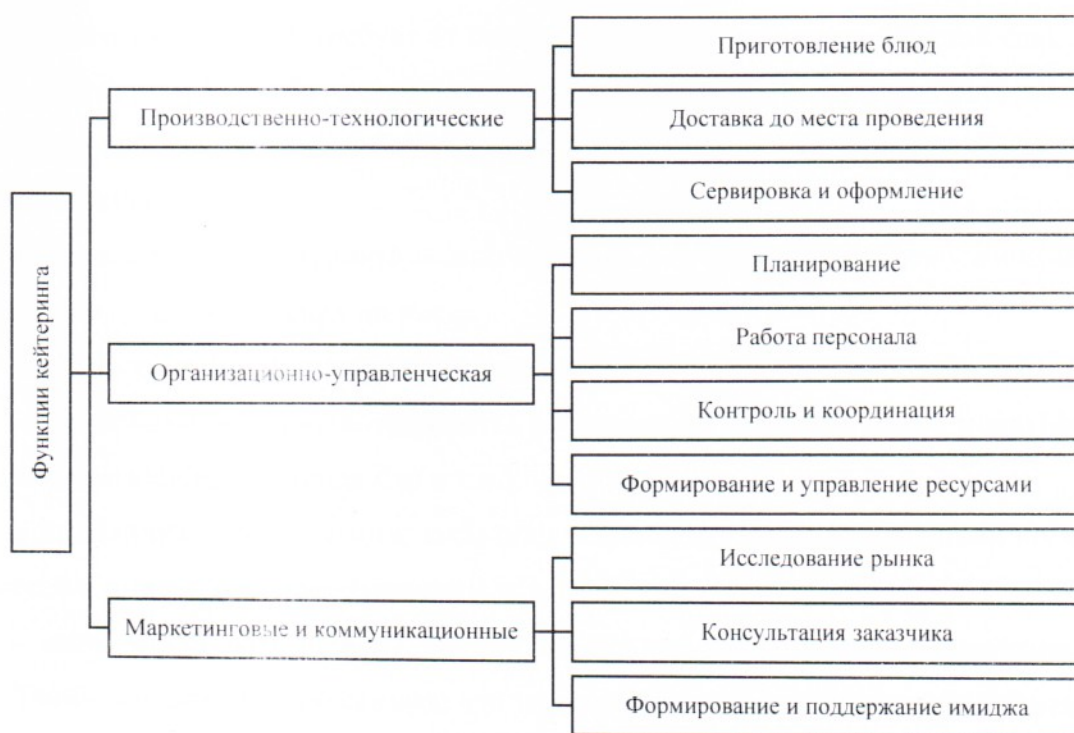


Рисунок 1 – Функции кейтеринга

Составлено автором по [5]

Логистика кейтеринга – это основа, на которой строится весь кейтеринг сервис. Именно она определяет, будет ли мероприятие выполнено точно по сценарию или превратится в цепочку срочных исправлений и компромиссов. В условиях высокой ответственности и ограниченного времени именно логистика превращает услугу кейтеринга в управляемый бизнес-процесс.

Система кейтеринг-процесса выглядит следующим образом (рисунок 2) [7].

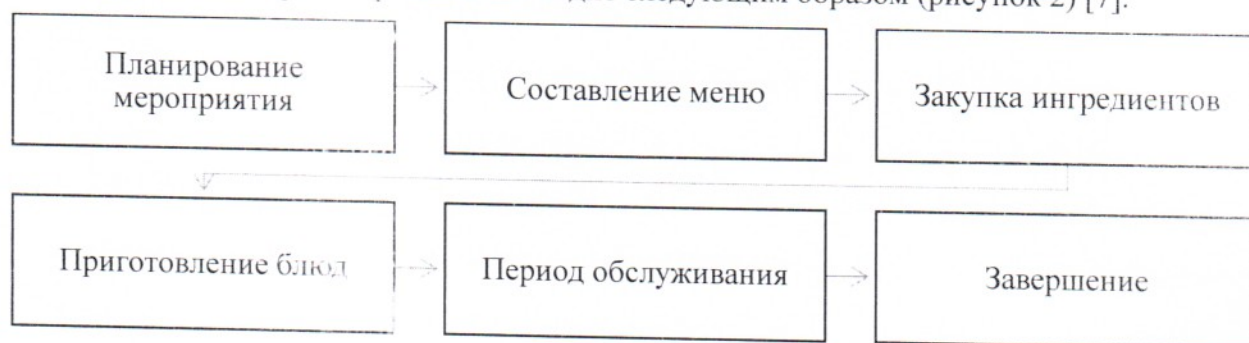


Рисунок 2 – Схема организации работы кейтеринга

Составлено автором по [7]

Важно отметить, что доставка кейтеринга, тайминг, контроль качества, обслуживание, управление рисками и ресурсами – все эти элементы работают только в системе. Организация кейтеринга без выстроенной логистики неизбежно сталкивается с потерей качества, ростом издержек и репутационными рисками.

Современный рынок требует от кейтеринг-сервиса не просто вкусной еды, а предсказуемого результата. Потребители готовы платить за надёжность, стабильность и уверенность в том, что услуга будет оказана без сбоев. Именно эти качества обеспечивает сильная логистика кейтеринга.

На наш взгляд, у кейтеринга можно выделить ряд преимуществ относительно предприятий питания, обслуживающих на месте:

- гибкость (кейтеринг может адаптироваться к любым форматам мероприятий);
- разнообразное меню (возможность использовать несколько видов меню (фуршетное, банкетное, канапе-бар, коктейль-бар и т.п.);
- индивидуальный подход к заказчику (персонализированные позиции по меню, учет пожеланий и индивидуальных запросов);
- место может быть любым (турбазы, загородные дома, офисные помещения и т.п.) [8].

Таким образом, можно сказать, что кейтеринг на мероприятиях и фестивалях – это не просто сервис по предоставлению пищи; это искусство создания незабываемых впечатлений. Успешная организация кейтеринга требует комплексного подхода, включающего внимание к деталям. Важно помнить, что каждый элемент – от выбора ингредиентов до сервировки – влияет на общее восприятие события. Инвестируя в качественный кейтеринг, организаторы мероприятий могут значительно повысить уровень удовлетворенности гостей и создать положительные ассоциации с мероприятием в целом. Таким образом, кейтеринг становится неотъемлемой частью успешного мероприятия, способствуя его популярности и долговечности в памяти участников.

2 Анализ развития кейтеринга в России

2.1 Исследования уровня развития кейтеринга в России

Исследования уровня развития кейтеринга в России показывают динамичный рост отрасли с различными тенденциями и прогнозами.

Исследование Ассоциации Кейтеринга и Банкетных Служб (АКБС). В 2023 году рынок кейтеринга показал уверенный рост. По данным ассоциации, 61% операторов отметили уверенный рост бизнеса, 25% назвали этот период «экстраординарным для рынка кейтеринга», и только 14% компаний не заметили серьезных изменений [9].

Оценки Россельхозбанка. По данным на декабрь 2025 года, оборот услуг кейтеринга мог превысить 1 трлн рублей к концу 2025 года, прибавив порядка 10-12% по сравнению с 2024 годом. Доля кейтеринга в структуре оборота общественного питания могла достичь четверти всего сектора [9].

Топ-5 кейтеринговых компаний России представлены в таблице 1 [10].

Таблица 1 – Топ 5 кейтеринговых компании России

Название компании	Местонахождение (юридический/фактический адрес)	Средняя стоимость услуг
Министерство кейтеринг	Москва, Шлюзовая набережная 6, стр. 4	Банкет от 3000 рублей на человека. Фуршет от 1500 рублей на человека Кофе-брейк от 700 рублей на человека
Dellos Catering	Москва, Тверской бульвар 26	Точные цены не указаны
Хангри-Вульф	Москва, Хлебозаводский проезд 7, стр. 9	Фуршет от 2000 рублей на человека Банкет от 4500 рублей на человека
Canape Club	Москва, Ленинградский проспект 36, стр. 36	Фуршет от 2100 рублей на человека Банкет от 3200 рублей на человека
ФрешДэй	Москва, 2-я Брестская улица 9 стр. 2	Фуршет от 1200 рублей на человека Банкет от 2500 тысяч на человека

Составлено автором по [10]

В таблице представлены кейтеринговые компании, занимающие лидирующие позиции по России, с указанием их адреса и средней стоимости предоставляемых услуг (на человека). Средняя стоимость банкета варьируется от 2 500 до 4 500 рублей на человека, а фуршета от 1 200 до 2 100 рублей на человека.

Таким образом, мы видим, что исходя из разных исследований следует, что кейтеринг в России развивается вполне успешно. Из года в год компании увеличивают оборот услуг и итоговую прибыль.

2.2 Опыт развития кейтеринга в Приморском крае

Опыт развития кейтеринга в Приморском крае характеризуется динамичным ростом отрасли, разнообразием форматов услуг и активным участием компаний в организации крупных мероприятий.

Основные этапы развития: начало формирования рынка: кейтеринг как направление возник в регионе в 2006 году с открытия первой компании выездного обслуживания. С годами количество компаний, оказывающих кейтеринг, росло, и услуга стала достаточно популярной [11].

Рост числа предприятий: на конец 2019 года во Владивостоке работало более 700 объектов общественного питания, доля предприятий, оказывающих кейтеринговые услуги, составляла 8,7% [11].

Настоящее время: на данный момент во Владивостоке из всех предприятий общественного питания, 14% предоставляют услуги кейтеринга. Самих же кейтеринговых компаний насчитывается 22. Одними из самых популярных считаются компании: «Шефстори», «ВладФуршет», «La-furшет».

Подробное описание некоторых кейтеринговых компаний представлено в таблице 2 [11].

Таблица 2 – Некоторые кейтеринговые компании г. Владивостока

Название	Расположение	Специализация	Группы блюд
Sisters' Picnic	Пологая улица, 65Б1 этаж, Владивосток	Морской кейтеринг, кофе-брейк, гала-ужин, фуршет	Холодные закуски (брускетты), салаты, горячие блюда, гарниры, детское меню, десерты, напитки
Event Store	Адрес склада: улица Тухачевского, 48а, Владивосток Адрес офиса: улица Карбышева, 9а, помещение №40	Банкет, Детский кейтеринг, Кофе-брейк, Выездной бар, Барбекю, Фуршет	Закуски, салаты, напитки, горячие блюда (мясные и рыбные)
BSB Catering	Комсомольская ул., 11, Владивосток	Гала-ужины, Кофе-брейки, барбекю, фуршеты, банкеты	Фуршетное меню: канапе, морепродукты, супы, хлебобулочные изделия, десерты Банкетное меню: холодные закуски, салаты, горячие закуски, гарниры, десерты
Мы вместе	Улица Ладыгина, 15а, Владивосток	Банкет, Детский кейтеринг, Кофе-брейк, Выездной бар, Барбекю, Фуршет	Детское меню, закуски, горячие блюда, гарниры, холодные закуски, горячие напитки, холодные напитки
Бартека	Яблоневая улица, 2Б с. Пролетарское, Надеждинский район. Приморский край	Детский кейтеринг, Кофе-брейк, Выездной бар	Напитки
ШефСтори	Океанский проспект 24, Владивосток	Кофе-брейк, фуршет, шведский стол, банкет, барбекю	Различные виды фуд-боксов, Фуршетное меню: брускетты, гриль-закуски, тарелки (сырно-фруктовая, мясная и т.д.) пирожки и слойки, сэндвичи Банкетное меню: морепродукты, овощи гриль, горячие блюда, холодные закуски, салаты

Продолжение таблицы 2

Название	Расположение	Специализация	Группы блюд
Токио Catering	Владивосток	Банкеты, Детский кейтеринг, корпоративы, морской кейтеринг	Закуски, сеты, горячие блюда, гарниры, морское меню, фуршетное меню, морепродукты
Владфуршет	Улица Адмирала Кузнецова 80а, Владивосток	Фуршет, кофе-брейк, детский кейтеринг, банкет	Фуршетное меню: брускетты и мини-сэндвичи, круассаны, блинчики, профитроли, мини-салаты Банкетное меню: холодные закуски, салаты, горячие закуски и блюда,

Составлено автором по [11]

В таблице показаны лучшие компании Владивостока. Каждая из этих компаний предлагает все основные форматы организации кейтеринговых услуг и располагает довольно разнообразными позициями по меню, в котором любой заказчик может найти что-то по вкусу.

Глядя на статистику развития, можно заметить, что кейтеринг в Приморском крае динамично набирает обороты. Постепенно увеличивается доля предприятий, оказывающих услуги кейтеринга в качестве дополнительной услуги. В свою очередь, сами кейтеринговые компании постоянно совершенствуются путем повышения квалификации сотрудников, разработки новых интересных позиций в меню и улучшения качества обслуживания.

Заключение

Подводя итоги, можно с уверенностью утверждать, что кейтеринг на массовых мероприятиях и фестивалях давно перестал быть просто услугой по обеспечению питанием. Сегодня это полноценное искусство создания незабываемых впечатлений, важнейший инструмент формирования атмосферы и эмоциональной связи между организаторами и гостями. Успешная организация кейтеринга требует комплексного подхода, который объединяет в себе логику, кулинарное мастерство, дизайн и психологию восприятия. Мельчайшие детали – от свежести и происхождения ингредиентов до стиля сервировки, внешнего вида персонала и музыкального сопровождения зоны питания – напрямую влияют на общее восприятие события и настроение участников.

Гости часто запоминают не только программу или выступающих, но и то, как их встретили, накормили и обслужили. Инвестируя в качественный, продуманный кейтеринг, организаторы мероприятий получают возможность значительно повысить уровень удовлетворенности аудитории, продлить позитивное послевкусие от события и сформировать устойчивые положительные ассоциации с брендом мероприятия. В современном конкурентном мире, где борьба за внимание зрителя идет за каждый аспект, кейтеринг становится не просто дополнительной опцией, а неотъемлемой частью успешной событийной стратегии. Он способствует росту популярности, лояльности участников и долговечности мероприятия в их памяти, превращая разовое событие в яркий жизненный опыт.

Что касается развития кейтеринга в России и в Приморском крае в частности, здесь прослеживается устойчивая положительная динамика. Анализ рынка показывает, что из года в год неуклонно растет не только общее число профильных кейтеринговых компаний, но и количество стационарных ресторанов, кафе и загородных баз отдыха, которые активно внедряют услугу выездного обслуживания («кейтеринг») в качестве дополнительного, а иногда и основного направления деятельности. Особенно заметен этот рост в курортных и туристических зонах Приморья, где проведение свадеб, корпоративов и городских праздников требует высокого уровня мобильности и сервиса.

Опираясь на эти наблюдения, можно сделать обоснованный вывод: в сегменте кейтеринга на сегодняшний день присутствует уверенная положительная динамика развития, отмечается стабильное увеличение рыночного оборота и расширение спектра предоставляемых услуг. Это свидетельствует о том, что культура выездного обслуживания в России продолжает активно формироваться и приближаться по качеству к мировым стандартам индустрии гостеприимства.

Список использованных источников

- 1 Анализ российского рынка кейтеринга. – Текст: электронный // РБК [сайт]. – URL: <https://marketing.rbc.ru/articles/14731/> (дата обращения 22.03.2026)
- 2 Изменение предпочтений заказчиков кейтеринга. – Текст: электронный // E-pepper.ru [сайт]. URL: <https://e-pepper.ru/blogs/news/v-rossii-rastet-spros-na-keyteringovye-uslugi-stoit-li-idi-v-etot-segment> (дата обращения 22.03.2026)
- 3 История кейтеринга. – Текст: электронный // Consolidator [сайт]. – URL: <https://www.cnsfood.ru/stati/istoriya-kejteringa.html> (дата обращения 23.03.2026)
- 4 Общие требования к кейтерингу. – Текст: электронный // Национальный стандарт Российской Федерации [сайт]. URL: https://aeromar.ru/media/upload/2020/05/14/Standart_Aeromar.pdf (дата обращения 23.03.2026)
- 5 Какие услуги включает кейтеринг. – Текст: электронный // CaterMe [сайт]. – URL: <https://caterme.ru/articles/cto-takoe-keytering> (дата обращения 23.03.2026)
- 6 Выездной кейтеринг. – Текст: электронный // EventyOn [сайт]. – URL: <https://eventyon.ru/magazine/kejtering-cto-eto-prostymi-slovami> (дата обращения 24.03.2026)
- 7 Организация работы кейтеринга в ресторанном бизнесе. – Текст: электронный // ip-college.ru [сайт]. – URL: <https://ipcollege.ru/wp-content/uploads/2020/03/Лекция-1-Организация-кейтеринга-в-ресторанном-бизнесе.pdf> (дата обращения 24.03.2026)
- 8 Преимущества кейтеринга. – Текст: электронный // Аврора кейтеринг групп [сайт]. – URL: https://www.aurora-catering.ru/o_kompanii/stati/preimushchestva-keyteringa/ (дата обращения 24.03.2026)
- 9 Рост во всем: событийный кейтеринг подвел итоги года. – Текст: электронный // EventLive [сайт]. – URL: <https://event-live.ru/> (дата обращения 30.05.2026)
- 10 Рынок кейтеринга в России может превысить 1 трлн рублей. – Текст: электронный // Известияiz [сайт]. – URL: <https://iz.ru/2013542/2025-12-23/rynok-keiteringa-v-rossii-mozhet-prevysit-1-trln-rublei> (дата обращения 30.05.2026)
- 11 Современное состояние и потенциал кейтеринговых услуг во Владивостоке. – Текст: электронный // Cyberleninka [сайт]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения 30.05.2026)

Приложение А

(обязательное)

Процесс организации работы кейтеринга

Таблица А.1 – Алгоритм кейтерингового обслуживания

Этап	Описание
Планирование мероприятия	– назначение даты проведения – выбор локации – тип мероприятия\формат обслуживания – количество гостей
Составление меню	– определение бюджета – предпочтение гостей – индивидуальные непереносимости продуктов, аллергии
Период приготовления блюд	– закупка ингредиентов – приготовление блюд заранее либо на месте проведения мероприятия – транспортировка еды до места проведения мероприятия
Период обслуживания мероприятия	– подготовка зон для приема пищи\напитков – сервировка столов – работа барменов\официантов
Завершение мероприятия	– приведение места проведения мероприятия в порядок – обратная связь с заказчиком

Составлено автором по [7]