

УДК 33 DOI: 10.14451/1.238.37

Событийный кейтеринг в России и в мире: состояние рынка и перспективы развития

© 2024 Чарыева Марал Оджаровна

Доктор экономических наук, профессор кафедры Национальная экономика, Экономический факультет, Институт экономики, математики и информационных технологий. Российская академия народного хозяйства и государственной службы.

E-mail: Cmar_ch@mail.ru

Ключевые слова: событийный кейтеринг, организация мероприятий, фудсервис, индустрия питания вне дома, event catering, рынок кейтеринга, выездное обслуживание, форматы кейтеринга.

Данная статья посвящена рынку событийного кейтеринга в России и за рубежом. Описана история появления и развития этого бизнеса. Рассмотрены основные виды и форматы событийного кейтеринга. Даны сведения о лидерах индустрии в мире и России. Оценены перспективы развития рынка.

Событийный кейтеринг, или event catering (от англ. event – «событие» и cater – «снабжать провизией») – это организация питания там, где нет стационарной точки общепита, будь то корпоративные или спортивные мероприятия, частные вечеринки, свадьбы, выставки и бизнес-конференции.

Кейтеринг позволяет не только обеспечить гостей вкусной и качественной едой, но и создать уникальную атмосферу благодаря профессиональному обслуживанию, декору и нередко развлечениям. Часто кейтеринг становится не просто составляющей, а центральным элементом мероприятия, многократно усиливая впечатления от него.

Событийный кейтеринг неразрывно связан с типом мероприятия. Перечислим основные виды.

Официальные мероприятия, организованные

органами власти разного уровня. Сложные контракты: высокие требования к безопасности, множество проверок, ошибки могут стоить очень дорого. Протокольное обслуживание, оформление мероприятия сдержанное, сервис строгий. Такой заказ получить непросто, хотя он и не обязательно очень прибыльный. Подрядчики ценят связи и потенциальные возможности.

Бизнес-мероприятия. Большой сегмент, который особенно активен весной и осенью. Презентации, выставки, тим-билдинги, отчёты компаний, слёты партнёров и тому подобное. Часто востребованы фуршеты, кофе-брейки, но и банкеты тоже в ходу. В этом сегменте работает большинство кейтеринговых компаний, так как он стабильно приносит доход.

Спортивные мероприятия. Ниша, требующая особых навыков, но очень благодарная, если её освоить. Кейтеринг необходим для эконо-

мической жизнеспособности любого стадиона. Нужно подобрать оптимальный ассортимент и обеспечить максимальную доступность для потребителей. Для работников кейтеринга самая жаркая пора – до начала игр и в перерывах. Обслуживание крупных игр международного уровня – особая ответственность, но и особая честь. Сервисная модель, клиентские группы, уровни сервиса, знание международных кухонь, меню, церемонии открытия и закрытия, еще огромное количество терминов и бизнес-процессов вошло прочно в рутинную операционную деятельность оператора питания.

Например, готовить престижный ужин накануне открытия Олимпийских Игр 2024 в Париже пригласили команду шеф-повара Алена Дюкасса, обладателя многочисленных звёзд Michelin. На мероприятии под пирамидой Лувра 25 июля этого года собрались около ста глав государств и VIP-гостей. Дюкасс имеет богатый опыт организации питания на дипломатических приёмах. Так, его команда обслуживала Франсуа Олланда и Си Цзиньпина в 2014 году, Эммануэля Макрона и Владимира Путина в 2017 году и Эммануэля Макрона и Дональда Трампа в том же 2017 году.

Частные мероприятия. Здесь фантазия и заказчиков, и кейтеринговых компаний не ограничена практически ничем. Поводом для договора с компанией может стать любое событие, но наиболее популярны свадьбы и дни рождения. Возможны все форматы и самые неожиданные решения, бюджет формируется исходя из возможностей и желаний заказчика и договорённостей с кейтеринговой компанией. Наиболее активные периоды – перед Рождеством и Новым годом, а также летом. Календарь событийных мероприятий тщательно изучается операторами питания.

История кейтеринга

Из описания термина понятно, что событийный кейтеринг – явление, которое, по сути, было с человечеством всегда. И в древнем Египте, и в древней Греции, и в древнем Риме, и в древнем Китае люди устраивали пиршества далеко

от дома, например, во время охоты или состязаний. При этом за организацию этих празднеств приходилось кому-то отвечать.

Особенный след в истории кейтеринга оставил метрдотель и кулинар Франсуа Ватель, живший во времена Людовика XIV в XVII веке. Он устраивал пышные праздники во вкусе той эпохи и, по воспоминаниям современников, свёл счёты с жизнью из-за того, что рыбу не успели вовремя поставить ко двору принца Конде, когда его собирался посетить Король-Солнце.

Как бизнес событийный кейтеринг оформился только в XIX веке. До этого за организацию мероприятий, как и в случае Вателя, отвечали слуги богатых представителей общества. В США в первой половине XIX века центром развития кейтеринга стала Филадельфия, а занималось им чернокожее население. Так, афроамериканец Роберт Богл стал активным организатором мероприятий не только для одной богатой семьи, а для всех желающих. Он открыл свою контору в 1812 году и, по словам У. Э. Б. Дюбуа, практически создал кейтеринговый бизнес в Филадельфии, хотя термин «кейтеринг» появился позже, во время строительства небоскрёбов в США, когда надо было снабжать провизией большое число рабочих на стройках. После смерти Богла горожане вспоминали о нем как о неперенном участнике всех главных событий жизни – от крестин до похорон.

Существующая по сей день прославленная французская компания Potel et Chabot ведёт свою историю с 1820 года. Она была основана Жаном-Франсуа Потелем, мастером-кондитером, и Этьеном Шабо, знаменитым шеф-поваром французского двора. Однако началась их деятельность с магазина готовой еды и деликатесов. Первое мероприятие партнёры провели в 1845-м. Ужин на 450 гостей был сервирован в здании Биржи для представителей Торговой палаты. Это знаменует собой начало масштабных официальных приемов в Париже, для которых Potel et Chabot стала эталоном, как и Chevet. Два знаменитых дома объединились в 1893 году.

Кстати, в конце XIX века Potel et Chabot проводила ряд мероприятий для российского императора Николая II: сначала обед во французском посольстве, а затем несколько банкетов в честь прибытия императорской семьи во Францию.

Специфика событийного кейтеринга

Из приведённых исторических примеров становится ясно, что кейтеринг и ресторанный бизнес – не одно и то же. И зачастую успешные кейтеринговые компании создают совсем не рестораны, хотя при этом существует много примеров, когда предприниматели и талантливые шефы сначала открывают рестораны, а потом запускают и кейтеринговое направление бизнеса. Можно вспомнить Алена Дюкасса, Вольфганга Пака, Андрея Деллоса, Аркадия Новикова и многих других. Популярность шефов и рестораторов создаёт доверие к ним на рынке. С уровнем кухни и сервиса потенциальные заказчики кейтеринговых услуг знакомятся в стенах заведений, а далее именно этот бренд приходит к ним на ум, когда возникает потребность организовать какое-то мероприятие.

Однако у кейтеринга есть ряд особенностей, которые отличают его от ресторанного бизнеса. В кейтеринге зачастую применяются другие **технологии приготовления, сохранения и сервировки блюд**. Этого требуют полевые условия проведения мероприятий.

Ключевую роль в кейтеринге играет **логистика**. Организация большого мероприятия требует подвоза всего необходимого. Подготовка и освоение территории – площадок, обычно начинаются за несколько дней (иногда месяцев) до события. Инфраструктура, наличие необходимого технологического оборудования, складских терминалов, холодильного оборудования, рынка поставщиков продуктов, напитков, полуфабрикатов высокой степени готовности – все эти ключевые вопросы, обычно в чек-листе проектного менеджера. Помимо проблем со спецификой приготовления, многие блюда сложно транспортировать, логистические сложности иногда требуют пересмотра всей концепции питания.

Кейтеринговые компании вынуждены использовать **оборудование**, которое легче перемещать и которое отличается умеренным потреблением энергии. Оборудование, как правило, раньше изнашивается, чем в стационарном ресторане, что связано с его частой транспортировкой. В российской индустрии питания рынок аренды оборудования практически отсутствует, проще обстоят дела с арендой посуды, мебели, декора.

Для событийного кейтеринга характерна ярко выраженная **сезонность**. Самый активный сезон совпадает с ресторанным – декабрь (Рождество и Новый год). Второй высокий сезон – май, летние месяцы, сентябрь. В это время часто заказывают мероприятия на открытом воздухе: свадьбы, тим-билдинги, корпоративы. Третий период связан с бизнес-активностью – февраль, март, апрель, сентябрь и октябрь. В это время кейтеринг востребован на презентациях, выставках, бизнес-тренингах, семинарах, пресс-конференциях и т.п.

В кейтеринге по-другому ведётся **работа с персоналом**, ведь часто приходится привлекать внештатных официантов. Особенно это актуально для масштабных мероприятий на несколько тысяч человек

Организатор начинает планирование с учетом установленных требований (регламентов), осуществляя в первоочередном порядке:

1. поиск и подбор руководителей и персонала;
2. создание условий для работы персонала;
3. формирование основной нормативной правовой базы;
4. установление целей и задач организатора, ключевых принципов, структуры управления;
5. разработку плана-графика подготовки мероприятия.

В структуре организации рекомендуется создать проектный офис, к деятельности которого могут привлекаться внешние эксперты.

Задачами проектного офиса являются:

1. внедрение проектного управления, методо-

логическое обеспечение деятельности организатора в области проектного управления, в том числе в сборе и внедрении лучших практик в области проектного управления по проведению мероприятий;

2. организация обучения сотрудников проектному управлению;
3. выбор, внедрение и поддержка информационной системы управления проектами и обучение участников проекта работе с ней.

Задача усложняется, если компания обслуживает мероприятия государственной важности, крупные спортивные мероприятия, к которым предъявляются высокие требования безопасности и уровню сервисов. Требуется знание языков, презентабельная внешность, знание основ этикета, повышенная стрессоустойчивость. Если вспомнить о кризисе рабочих рук в индустрии общественного питания, который актуален практически во всех развитых странах, то становится понятным, что кейтеринг во многом сложнее управления рестораном или даже сетью.

При этом надо понимать, что развитый и успешный кейтеринговый бизнес приносит больше выручки, чем управление ресторанами, благодаря крупным контрактам на организацию питания. Не удивительно, что в рейтингах крупнейших компаний индустрии фудсервиса на первой строчке оказывается кейтеринговая компания Compass Group, которая, правда, занимается не только событийным кейтерингом, но и социальным (школы, больницы и т.п.), и индустриальным (заводы), и корпоративным (офисы).

Основные форматы кейтеринга

Одна из отличительных особенностей кейтеринга – разнообразие форматов. Выбор формата зависит от количества гостей, места проведения и бюджета, а также от пожеланий заказчика.

Фуршет. Организуют после презентаций, конференций, корпоративных мероприятий или дружеских вечеринок, когда важен неформальный формат общения. Особенность фуршета заключается в том, что гости свободно перемещаются по залу, не сидя за столами, поэтому еда

и напитки должны быть удобными для быстрого употребления. В зале размещаются высокие коктейльные столики, а легкие закуски выкладываются на линии, что позволяет гостям легко передвигаться.

Банкет. Применяется для более официальных мероприятий, таких как свадьбы, юбилеи или деловые торжества. Во время банкета гости располагаются за столами, а блюда подаются поочередно официантами в соответствии с заранее определённым порядком.

Кофе-брейк. Это сервис в перерывах во время деловых встреч или образовательных мероприятий. Интенсивная умственная работа зачастую требует энергии, поэтому важно предложить разнообразные и питательные закуски, а также холодные и горячие безалкогольные напитки.

Шведский стол. Этот формат кейтеринга часто выбирается для симпозиумов, выставок, конференций и презентаций. Он удобен, когда нужно организовать питание для большого числа людей. Гости обслуживают себя самостоятельно, выбирая блюда на общем столе.

Коктейль. Этот формат обычно выбирают для проведения светских мероприятий, таких как модные показы, премьеры или закрытые вечеринки. Здесь сделан акцент на ассортимент напитков. В меню, как правило, отсутствуют горячие блюда, подаются закуски, напитки и десерты.

Барбекю и пикник. Эти форматы идеально подходят для мероприятий на открытом воздухе, когда основные блюда готовятся на углях. Барбекю и пикники часто используются для юбилеев, семейных праздников, второго дня свадьбы или корпоративных мероприятий.

Событийный кейтеринг в мире. Лидеры индустрии

На международной арене кейтеринг уже давно стал мощной индустрией. Рынок очень большой и высококонкурентный, состоит из множества игроков разного масштаба, поэтому объективно

оценить его объём очень сложно. Оценки аналитиков значительно расходятся. Причем речь идёт обо всем рынке кейтеринга. Вычленив из общего объёма событийный кейтеринг ещё более трудная задача.

Рынок кейтеринговых услуг значительно пострадал от пандемии COVID-19, особенно в острую фазу локдаунов, когда мероприятия были запрещены. Потребительский спрос до сих пор недостаточно высок.

По данным Business Research insights, объём мирового рынка кейтеринговых услуг в 2023 году составил 118,38 млрд долларов США, а к 2032 году прогнозируется рост рынка до 178,39 млрд долларов США при темпах роста 4,7% год к году.

В IMARC Group полагают, что объём мирового рынка кейтеринговых услуг достиг 148,1 млрд долларов США в 2023 году. По прогнозам аналитиков, к 2032 году объём рынка достигнет 220 млрд долларов США, а темпы роста (CAGR) в период 2024–2032 годов составят 4,5%. Эксперты отмечают, что во всем мире наблюдается постепенный рост зависимости от аутсорсинга услуг питания. Услуги кейтеринга экономят время заказчиков и позволяют им сосредоточиться на других аспектах организации и подготовки мероприятия. Это стимулирует развитие рынка.

Среди лидеров индустрии упомянем нескольких гигантов, хотя надо понимать, что для перечисления достойных представителей индустрии понадобится большой каталог.

Compass Group (Великобритания). Специализируется на предоставлении услуг кейтеринга для масштабных мероприятий. Компания была основана в 1941 году, ее штаб-квартира находится в городе Чертси, Великобритания; представлена в 35 странах. Выручка за 2023 год – 31,028 миллиарда фунтов стерлингов. Рост выручки составил 19% год к году.

Compass Group Plc обслуживает такие отрасли, как бизнес и промышленность, здравоохранение и дома престарелых, образование, оборона,

спорт и отдых. Сектор «спорт и отдых» приносит 15% выручки.

Sodexo (Франция). Одна из крупнейших компаний в сфере кейтеринга и управления мероприятиями. Была основана в 1966 году в Марселе Пьером Беллоном. Выручка за 2023 год составила 22,6 млрд евро, из них 14,5 млрд евро принесла организация питания, а 8,1 млрд евро – другие услуги. Рост выручки год к году составил 11,6%. Компания работает в более чем 50 странах.

Sodexo обслуживает крупные корпоративные события, предлагая интегрированные решения в области питания, логистики и сервиса. Способность адаптировать меню и стиль обслуживания под различные культурные особенности делает компанию лидером на глобальном уровне.

Компания отвечала за организацию питания на Олимпийских и Паралимпийских играх 2024 года в Париже. Около 15 000 спортсменов жили в Олимпийской деревне, где каждый день им предлагали 40 различных блюд по четырем темам: Франция, Азия, Африка и Карибы, Мировая кухня. Кроме того, были представлены салат-бар с более чем 30 вариантами блюд, гриль с мясом и гарнирами, сырный стол, пекарня, буфет с горячими блюдами, десертный бар и широкий выбор фруктов. Помимо этого спортсмены могли научиться выпекать багет самостоятельно на мастер-классах, организованных Sodexo.

Aramark (США). Лидер на рынке кейтеринга в США. Работает в сферах образования, исполнения наказаний, здравоохранения, бизнеса и развлечений. Представлена в США, Канаде и еще в 14 странах, таких как Великобритания, Германия, Чили и Испания. Штаб-квартира компании находится в Филадельфии, штат Пенсильвания. Выручка Aramark в 2023 году составила 18,854 млрд долларов США.

Компания была основана в 1936 году Давром и Генри Давидсонами и поначалу называлась Davidson Brothers. Она начала с предоставления услуг работникам авиационной промышленности в Южной Калифорнии. В 1959 году Давр

Дэвидсон в партнерстве с Уильямом Фишманом основал компанию ARA (Automatic Retailers of America), которая через год, в 1960 году, вышла на биржу. В 1968 году ARA работала на Олимпийских Играх в Мехико. Компания неоднократно отвечала за питание на Олимпиадах, включая Афины в 2004 году и Пекин в 2008-м. Название Aramark она получила в 1994 году.

Все вышеперечисленные компании событийного кейтеринга, являются абсолютным бенчмарком для всех организаторов глобальных мероприятий – они находятся в short list, их всегда приглашают на глобальные ивенты, им отдают обслуживание ключевых клиентских групп.

Помимо упомянутых лидеров стоит перечислить ещё ряд, безусловно, сильных игроков, таких как **Bartlett Mitchell (Великобритания)**, **Do & Co (Австрия)**, **SATS (Сингапур)**, **AVI Foodsystems (США)**, **Gastronomy (Австралия)**, **Potel et Chabot (Франция)**. Эти компании задают стандарты качества и инноваций на рынке событийного кейтеринга на международном уровне, представляя сочетание традиционного сервиса с инновационными подходами, такими как экологическая ответственность и персонализированные предложения для клиентов.

Событийный кейтеринг в России

Первая кейтеринговая компания в России появилась в 1986 году. Это была знаменитая французская Potel et Chabot, которая решила открыть офис в Москве. Работала она поначалу с иностранными фирмами, которые с началом перестройки создавали свои представительства в России в надежде освоить гигантский рынок СССР. Россияне в большинстве своем тогда не знали, что такое кейтеринг. Однако постепенно они знакомилась с новыми услугами, спрос рождал предложение, и в начале 1990-х в Москве, а вскоре и в Санкт-Петербурге стали появляться первые российские операторы. Таким образом, рынок кейтеринговых услуг в новейшей истории России развивается уже почти 40 лет. Сейчас, по оценкам аналитиков, число компаний на рынке превышает 700.

Переломным моментом в развитии индустрии питания и непосредственно событийного кейтеринга послужило получение права проведения XXII Зимних Олимпийских Игр в Сочи в 2014 году, а также организация Всемирной летней Универсиады в Казани (2013), Всемирной зимней Универсиады в Красноярске (2019), Кубка Конфедерации (2017), Чемпионата Мира по футболу (2018), Формула 1 Гран-При России (Сочи) и пр. За последние десять лет в стране накоплена колоссальная экспертиза по организации массового питания различных клиентских групп на высоком международном уровне.

На российский рынок кейтеринга оказали крайне негативное влияние годы пандемии и год начала СВО. В 2022 году с рынка уходили крупные иностранные компании – заказчики услуг кейтеринга, да и в целом атмосфера была непростой. По данным NeoAnalytics, объём рынка в 2022 году снизился на 5,9%. Однако уже по итогам 2023 года рынок вырос на 9,3% и составил более 800 млрд руб.

Ассоциация кейтерингов и банкетных служб (АКБС) приводит ещё более позитивные цифры итогов 2023 года, которые касаются рынка именно событийного кейтеринга. По данным их опроса, в котором приняла участие 81 компания, в 2023 году рынок вырос минимум на 30%. 61% операторов отметил уверенный рост бизнеса в 2023 году, 25% описали этот период как очень удачный для рынка кейтеринга, и только 14% компаний не заметили существенных изменений.

Предварительные данные о выручке в 2023 году также подтверждают положительную динамику: 4% компаний не зафиксировали изменений в продажах, у 21% компаний выручка выросла на 11–25%, у 25% компаний – на 26–50%, у 36% – на 51–75%, а у 14% – более чем на 75%. Таким образом, 96% операторов зафиксировали рост выручки, причём у половины компаний он превысил 50%.

Рост рынка привёл к появлению новых игроков. Соответственно, конкуренция на рынке также

изменилась: 7% операторов отметили значительное усиление конкуренции, 32% – незначительный рост, 50% компаний не заметили изменений, а 11% заявили, что конкуренция для них снизилась.

При этом операторы отмечают рост расходов как на каждое отдельное мероприятие, так и на постоянные затраты, включая аренду, зарплаты и другие операционные расходы. Так, 64% компаний сообщили о значительном увеличении затрат на привлечённый персонал, 18% отметили рост расходов на продукты, 14% – на логистику, и 4% – на аренду мебели и оборудования. В целом по году затраты на закупку продуктов выросли на 20%, расходы на персонал – на 24%, на аренду оборудования – на 11%.

Если говорить о постоянных издержках, компании отмечают рост зарплат штатных сотрудников на 20% и увеличение арендных платежей за складские и производственные помещения на 11%. Наибольшие сложности с наймом возникли в категориях поваров (64%), банкетных менеджеров (21%) и менеджеров по продажам (14%).

Спрос в 2023 году был преимущественно корпоративным – 65% заказов приходилось на корпоративные мероприятия, а 35% – на частные торжества, такие как свадьбы и юбилеи. Это свидетельствует о росте популярности кейтеринга среди частных клиентов.

Наиболее востребованным форматом, по данным опроса, остаётся фуршет, на который пришлось 62% всех мероприятий. Традиционный банкет составил 34% событий, а формат коктейль-приёма – 4%, что показывает постепенный рост популярности этого стиля обслуживания в России.

Годы пандемии и СВО значительно изменили состав рынка. Локдауны и снижение спроса не пережили многие слабые игроки. А в 2022 году из России ушли западные лидеры индустрии – Sodexo и Compass Group, которые при этом передали свою деятельность российскому менеджменту. Новые компании, унаследовавшие

бизнес, стали в авангарде индустрии в России. Поговорим о лидерах.

IFSM Group – это компания, которая образовалась после ухода Sodexo, работавшей на российском рынке с середины 1990-х годов. Представлена в индустриальном и социальном кейтеринге, а также в событийном.

Fusion Management – компания была основана в 1996 году. Бизнес представлен в шести федеральных округах (Центральный, Северо-Западный, Южный, Сибирский, Приволжский, Северо-Кавказский), а также компания работает с партнёрами в четырёх странах мира.

Событийный кейтеринг Fusion Management представлен выездным рестораном «ШексПир». В активе компании обслуживание десяти спортивных событий мирового уровня для всех групп клиентов: VVIP и VIP гости, спортсмены, члены спортивных федераций, болельщики, волонтеры. Опыт работы на стадионах вместимостью до 100 тыс. зрителей. Среди спортивных мероприятий Зимние Олимпийские игры 2014, Зимние Паралимпийские игры 2014, Чемпионат мира по футболу FIFA 2018, Кубок Конфедераций FIFA 2017.

«Корпус Групп» – одна из старейших компаний на рынке, основанная в 1991 году. Она началась именно с событийного кейтеринга – ресторана выездного обслуживания «Фигаро». Сейчас «Корпус Групп» занимается корпоративным и индустриальным питанием, профессиональной уборкой, эксплуатацией объектов недвижимости, а также событийным кейтерингом.

Обслуживала крупнейшие международные мероприятия: Саммит АТЭС, Восточный экономический форум, XIV Чемпионат мира по легкой атлетике, Зимние Олимпийские игры 2014 в Сочи.

«ГК Новиков». Аркадий Новиков, открывший десятки ресторанов и имеющий широкие связи в российской элите, не мог не запустить подразделение событийного кейтеринга в 2006

году. Novikov Catering готов организовать практически любой праздник. На его счету тысячи проведенных банкетов.

Ресторанный Дом Андрея Деллоса. Кейтеринговая служба появилась в ресторанной компании 2006 году и сначала называлась «Выездная трапеза «Кафе Пушкинь». В 2012 году её переименовали в Dellos Catering. К выездному обслуживанию привлекают шефов ресторанов Ресторанного Дома Андрея Деллоса. Это одна из самых профессиональных команд на ресторанном рынке.

Ресторанный Дом Андрея Деллоса работал на Олимпийских Играх 2014 в Сочи, Кубке Конфедераций по футболу 2017, Чемпионате мира по футболу 2018.

Это далеко не все достойные представители российской индустрии событийного кейтеринга. Рынок очень обширен, многие игроки предлагают высокое качество услуг и имеют свой пул надежных заказчиков.

Перспективы развития событийного кейтеринга – новые ниши и стратегические перспективы

Индустрия событийного кейтеринга продолжает развиваться как на мировом, так и на российском рынке, следуя за новыми трендами и изменяющимися запросами клиентов. Среди ключевых перспектив развития можно выделить несколько направлений:

1. **Экологический кейтеринг.** В условиях возрастающей заботы об экологии компании начинают активно внедрять концепции zero waste и использовать экологически чистые продукты. Это важный шаг в сторону снижения углеродного следа мероприятий и улучшения имиджа компаний.
2. **Персонализированные решения.** С каждым годом возрастает спрос на индивидуальные и персонализированные решения, где клиенты могут выбирать не только меню, но и стилистику оформления, формат подачи и тематику мероприятия.

3. **Интеграция с технологиями.** В условиях цифровизации многие кейтеринговые компании начинают внедрять технологические решения, такие как онлайн-платформы для заказа и управления меню, автоматизация процессов логистики, использование робототехники в обслуживании. Это повышает эффективность и снижает затраты.

4. **Развитие кейтеринга на удалённых локациях.** В постпандемийную эпоху вырос интерес к организации мероприятий на свежем воздухе, причем часто на удалённых локациях, что создаёт новые вызовы и возможности для кейтеринга. Компании адаптируются к нестандартным условиям, предлагая гибкие решения по организации питания в любых точках. В России этот тренд соединился с бумом внутреннего туризма и ростом интереса к труднодоступным местам страны.

5. **Рост корпоративных заказов.** С увеличением числа корпоративных мероприятий и бизнес-конференций спрос на кейтеринг в этом сегменте будет расти. Кроме того, компании начинают делать акцент на здоровом питании сотрудников, что определяет выбор кейтеринговых услуг.

6. **Ритейловые компании выходят на рынок кейтеринга.** Продуктовые ритейлеры сейчас управляют крупными производствами готовой еды и имеют в штате шеф-поваров. В качестве диверсификации бизнеса они развивают кейтеринговое направление. Пример тому «Вкусвилл», который запустил кейтеринговый проект в 2020 году. «Азбука вкуса» начала заниматься кейтерингом значительно раньше. Недавно в этот сегмент вошёл «Яндекс», который действует как агрегатор услуг.

Таким образом, событийный кейтеринг – это развивающаяся индустрия, которая отражает современные тренды в потреблении и технологиях. Перспективы её развития заключаются в адаптации к новым вызовам рынка, а также в поиске инновационных решений, способных удовлетворить растущие запросы клиентов.

Библиографический список

1. Анализ российского рынка кейтеринга: итоги 2023 г., прогноз до 2027 г. / NeoAnalytics. – 2024. – URL: <https://marketing.rbc.ru/manuals/14731>.
2. *Погодин К.* Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть / Питер. – 2012.
3. *Погодин К.* Рост во всем: событийный кейтеринг подвел итоги года / Event Live. – 2024. – URL: https://event-live.ru/manuals/tsifry-i-fakty/tsifry-i-fakty_1121.html.
4. Харитонов Ю. А., Климова Т. Б. Современное состояние и тенденции развития кейтеринга в Российской Федерации // Научный результат. Технологии бизнеса и сервиса. – 2020. – Т. 6, № 4. – С. 52–61.
5. Biggest Restaurant Companies / Investopedia. – 2024. – URL: <https://www.investopedia.com/manuals/markets/012516/worlds-top-10-restaurant-companies-mcdsbux.asp>.
6. *Bouhier F.* From signature courses to vegetarian options: What will the athletes eat at Paris 2024? / Olympics. – 2024. – URL: <https://olympics.com/en/news/special-meals-vegetarian-food-catering-olympics-paralympics-paris-2024>.
7. Catering Services Market Overview / Imarc. – 2024. – URL: <https://www.imarcgroup.com/catering-services-market>.
8. Catering services market report / Business Research Insights. – 2024. – URL: <https://www.businessresearchinsights.com/market-reports/catering-services-market-101335>.
9. Our story / Potel et Chabot. – URL: <https://en.poteletchabot.com/our-firm/our-story>.
10. Robert Bogle / Blackpast. – URL: <https://www.blackpast.org/african-american-history/bogle-robert-1744-1848>.