

Кушнарева Ирина Михайловна

аспирант, старший преподаватель

Кыргызский экономический университет им. М. Рыскулбекова

г. Бишкек, Кыргызская Республика

DOI 10.31483/r-99291

АНАЛИЗ И ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ КЕЙТЕРИНГОВЫХ УСЛУГ В КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

***Аннотация:** статья посвящена анализу и оценке состояния кейтеринг-услуг в Кыргызской Республике. Изучены состояние кейтеринг-услуг, рассмотрены компании-лидеры кейтерингового обслуживания в Кыргызской Республике, а также основные заказчики кейтеринг-услуг в государственном секторе, определены основные преимущества кыргызских кейтеров.*

Целью исследования является анализ и оценка состояния кейтеринга в Кыргызской Республике.

***Ключевые слова:** ресторанное обслуживание, кейтеринг, кейтеринговые компании, рынок кейтеринговых услуг, кейтеринг на транспорте, выездное обслуживание, государственные компании.*

Серьезные преобразования за последние годы в Кыргызстане произошли во всех сферах деятельности. Они также коснулись сферы туризма и гостеприимства, в том числе организации ресторанного обслуживания.

Изменения структуры ресторанного бизнеса и системы общественного питания за счет перепрофилирования многих заведений общественного питания в рестораны определили возможности для развития новых перспективных технологий.

Современное развитие городов, постоянная занятость населения на работе, сложный график (24/7), привели к развитию перспективного направления в общественном питании – выездное обслуживание или кейтеринг.

В Кыргызстане кейтеринг появился в начале 2000 годов, в это время отдельные предприятия гостиничного и ресторанного сектора проводили выездные мероприятия.

Одним из таких мероприятий было обслуживание таможенной службы в аэропорту Манас в июне 2003 года. Организацией обслуживания занимался менеджмент отеля «Silk Road Lodge», в частности менеджер ресторана И.М. Кушнарева.

При организации кейтеринга команде ресторана пришлось столкнуться с рядом проблем, в первую очередь это доставка продукции до места назначения в летний период, поиск необходимого оборудования для кейтеринга, за оборудованием пришлось ехать в соседний Казахстан, обучение персонала, и многие другие трудности, которые были решены благодаря слаженной работе менеджмента отеля «Silk Road Lodge».

В 2000-х годах в Кыргызстане не было кейтеринговых компаний, не было опыта организации массовых мероприятий на выезде, а также специализированного оборудования, однако было много заявок от заказчиков, и впоследствии именно кейтеринг помог ресторану отеля «Silk Road Lodge» повысить доходность и окупаемость.

Именно спрос на данный вид услуг послужил бурному развитию кейтеринга в Кыргызской Республике.

Основными факторами становления кейтеринговых услуг в Кыргызской Республике, на наш взгляд, были следующие:

- занятость населения;
- рост доходов населения;
- увеличение охвата потребителей кейтеринговых услуг;
- внедрение на ПОП и гостиничного сектора дополнительных услуг для увеличения дохода и окупаемости;
- успешный опыт работы кейтеринговых предприятий в Кыргызстане.

В 2021 году на рынке Кыргызстана работает более 60 кейтеринговых компаний, предоставляющих услуги кейтеринга. Основная их масса находится в

Бишкеке (85%), затем в Оше (10%) и остальных регионах (5%). Ежегодно появляются новые предприятия, потому что кейтеринг – это небольшие вложения и быстрая окупаемость вложенных средств.

Однако, если оценивать рынок выездного ресторанного обслуживания в целом, то он разрозненный, компании работают обособленно, не сотрудничая друг с другом, каждая в своем ценовом сегменте, обслуживая только определенный формат мероприятий. Поэтому при проведении Всемирных игр кочевников в 2018 году государственные органы столкнулись с проблемой в организации выездного питания для участников. При организации тендера на конкурс не подали заявки кейтеринговые компании, и только после объявления второго тендера мероприятие обслуживала кейтеринговая компания Кайнар Кейтеринг, которая на данный момент является лидером выездного ресторанного обслуживания в Кыргызской Республике. Кайнар Кейтеринг занимается выездным обслуживанием в премиальном сегменте, не испытывает нехватки в клиентах.

Далее рассмотрим краткую аналитическую характеристику кейтеринговых компаний в Кыргызской Республике

Основные лидеры рынка кейтерингового обслуживания – это Кайнар Кейтеринг (ЧП Исабеков), кейтеринговая компания Keks.kg, Food & Beverage Company, Fly catering, Imperial Catering. Перечисленные предприятия работают в основном в премиальном сегменте кейтеринга, в котором стоимость на одну персону составляет от 1000 сом и выше (см. таблицу 1).

Таблица 1

Компании-лидеры на рынке кейтеринговых услуг Кыргызской Республики

Название компании	Ценовой сегмент	Средняя стоимость услуг на одну персону(сом)	Опыт работы на рынке кейтеринговых услуг КР
Кайнар Кейтеринг (ЧП Исабеков)	Премиальный	1000–2000	10
Keks.kg	От эконом до премиального	400–1000	7
Food & Beverage Company	От эконом до премиального	700–2000	6
Fly catering	От эконом	800–2000	3

	до премиального		
Imperial Catering	От эконом до премиального	800–2000	3

Источник: составлено автором по данным опроса менеджеров компаний.

Как было указано ранее, кейтеринговые услуги являются дополнительным источником доходов для гостиничного сектора, поэтому ряд гостиниц имеют в своем составе кейтеринговую службу (Park Hotel Bishkek, отель «Plaza», отель Sheraton, отель Nayatt и др.).

Также отмечаем, кейтеринговые услуги предоставляют event агентства и туристические фирмы, являясь посредниками между кейтеринговыми компаниями и заказчиками, когда заказчикам удобнее заказать весь комплекс услуг, начиная от организации конференции, перевозки участников и организации питания.

Активно внедряются дополнительные услуги ресторанным сектором (ресторан Алтын казына кейтеринг, ресторан Ала-Тоо, ресторан Фрунзе и др.), оказывающие кейтеринговые услуги в премиальном сегменте.

С каждым годом объем заказов на кейтеринговые услуги увеличивается, данные представлены в табл. 2 [2].

Таблица 2

Кейтеринг-услуги (млн.сом)

	2016	2017	2018	2019	2020
Заказы государственных компаний на кейтеринг-услуги	4,214	2,876	9,329	10,387	5,089

Источник: составлено автором по данным Портала электронных государственных закупок <http://zakupki.gov.kg/popp/>.

Объем кейтеринговых услуг, которые необходимы для государственных компаний, варьируется от нескольких тысяч до нескольких миллионов в год.

Основными лидерами по объему кейтеринговых услуг являются следующие государственные компании, данные представлены в табл. 3[2].

Таблица 3

Объем заказов на кейтеринг-услуги государственными компаниями

Название государственной компании	Объем заказов на кейтеринг-услуги (тыс. сом)				
	2016	2017	2018	2019	2020
Государственная служба интеллектуальной собственности и инноваций при Правительстве Кыргызской Республики	566,00	391,00	204,25	520,00	-
Академия Управления при Президенте Кыргызской Республики	308,00	-	-	417,00	-
Министерство иностранных дел Кыргызской Республики	23,40	-	570,00	1699,50	-
Государственный фонд интеллектуальной собственности при Государственной службе интеллектуальной собственности	186,55	244,8	572,90	-	-
Центр по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики	-	-	255,00	97,00	50,00
Закрытое акционерное общество «Альфа Телеком»	-	-	-	256,738	-
Республиканский центр «СПИД» Министерства здравоохранения КР	-	-	16,80	-	2762,60
Кыргызский Государственный Университет им.И.Арабаева	-	687,740	1102,188	500,800	379,00
Учреждение «Учебный центр Министерства Финансов КР»	2415,288	463,72	914,875	1355,00	500,010
Учреждение «Министерство обороны Кыргызской Республики "	510,10	-	-	-	-
Научно-производственное объединение «Профилактическая медицина»	167,766	231,00	936,44	-	-
Кыргызский государственный медицинский институт переподготовки и повышения квалификации имени С.Б.Даниярова	-	440,00	-	-	-
Бишкекский городской Кенеш	-	117,00	180,00	216,00	240,00
Открытое акционерное общество «Национальная энергетическая холдинговая компания»	-	83,25	72,25	-	-
Национальный статистический комитет Кыргызской Республики	-	33,00	240,53	295,321	140,37

Национальный центр охраны материнства и детства	-	-	354,460	84,00	-
Республиканский центр иммунопрофилактики	-	-	1028,85	176,52	160,00

Источник: составлено автором по данным Портала электронных государственных закупок <http://zakupki.gov.kg/popp/>.

Нельзя не отметить отдельное направление кейтеринга, это кейтеринг на транспорте. Это обслуживание пассажиров в пути следования готовыми завтраками, обедами и ужинами.

В Кыргызской Республике обслуживанием воздушного транспорта занимается несколько предприятий.

В настоящее время услуги по организации бортового питания в аэропортах ОАО «МАМ» оказывают следующие компании:

- в международном аэропорту «Манас» – ЗАО «Компания Манас Менеджмент»,
- в международном аэропорту «Ош» – ОсОО «АККА-Кейтеринг» и ОсОО «Унаа Пири».

Компании имеют необходимое современное оборудование и производят бортовое питание, соответствующее по качеству международным стандартам и требованиям санитарно-эпидемиологической службы. Также компании соответствуют сертификационным требованиям Агентства гражданской авиации Кыргызской Республики (согласно Авиационным правилам КР 21 по сертификации организаций по наземному обслуживанию).

Отметим, что в Кыргызской Республике деятельность кейтеринговых компаний не лицензируется, нет современных стандартов кейтерингового обслуживания, и поэтому ряд компаний, которые работают с международными компаниями, в основном рынок бортового кейтерингового обслуживания, стараются получить международные сертификаты качества и безопасности услуг.

Так компания Центр бортового питания ЗАО «Компания Манас Менеджмент» одним из первых в Кыргызской Республике внедрил и использует систему менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ISO 22000:2005, о чем свидетельствует соответствующий сертификат. Ежегодно в Центре бортового питания проводится надзорный аудит на соответствие требованиям стандарта ISO 22000:2005 международными независимыми аудиторами немецкой компании «TUV Thuringen».

Внедрение стандартов ISO 22000:2005, в Центре бортового питания, подтверждает, что питание приготовленное в Центре, является безопасным и качественным и весь процесс по приготовлению, комплектованию и доставке бортового питания на воздушные суда для пассажиров и экипажа, соответствует требованиям международного стандарта по пищевой безопасности ISO 22000 : 2005. А также Центр бортового питания отвечает требованиям ГОСТ Р 56747–2015 «Организация и технология бортового питания. Требования» и требованиям стандарта «Халал» и канонам «Шариата», о чем имеются соответствующие сертификаты «Халал» и сертификат соответствия, выданный Центром по стандартизации и метрологии при министерстве экономики Кыргызской Республики [1].

По нашему мнению, кейтеринг-индустрия в Кыргызской Республике может стать одним из доходных секторов экономики, поэтому разработка основных положений, инструкций и стандартов выездного обслуживания является одним из важных направлений развития данного вида услуг.

Выводы по статье:

1. Рынок выездного ресторанного обслуживания достаточно бурно развивается в республике.
2. Отсутствует жесткая конкуренция в разных ценовых сегментах, что способствует развитию кейтеринговых услуг.
3. Появляются новые игроки со свежими идеями новых форматов обслуживания.
4. В период пандемии сегмент доставки пищи значительно вырос.

Список литературы

1. Бортовое питание в аэропортах [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.airport.kg/services/onboard-food
2. Электронные государственные закупки КР [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.zakupki.gov.kg/popp/