

13. Директива № 2005/29/ЕС Европейського парламенту та Ради ЄС о недобросовісній комерційній практиці по відношенню до споживачів на внутрішньому ринку (Директива о недобросовісній комерційній практиці). URL: [http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/994\\_b43](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/994_b43) (дата звернення: 01.04.2018).

**Склепус Д. С.,**  
*студентка IV курсу 21 групи*  
*Інституту прокуратури та кримінальної юстиції*  
*Національного юридичного університету ім. Ярослава Мудрого*

## **ПРОБЛЕМИ ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ КЕЙТЕРИНГУ**

Однією з важливих складових конкурентоспроможності національної економіки є підприємництво. Динамізм розвитку суспільства, підвищений рівень інформованості, тенденція інтеграції із Європейськими країнами, доступність великої кількості товарних одиниць знаходять відображення у життєвих укладах сучасності.

Протягом останнього десятиріччя на ринку послуг почали з'являтися нові сфери ведення малого та середнього бізнесу. Серед тих, що найбільш стрімко розвиваються, у якості прикладів можна привести відкриття чоловічих салонів краси, інакше кажучи барбершопів (назва походить від англ. «barb» – борода), поширення через пошукові сервіси та соціальні мережі онлайн-магазинів роздрібною та оптовою торгівлю, ведення та організація заходів масового характеру та свят, а саме event агенції (від англ. «event – захід»), а також послуга виїзних банкетів під назвою кейтеринг. Якщо докладніше вивчити походження такої сфери ведення ресторанного господарства, то можна дізнатись, що у перекладі з англійської мови термін кейтеринг означає «громадське харчування», утворилося від англійського слова «cater», яке перекладається «обслуговування клієнта», «прагнення принести задоволення» і бере свої початки розвитку на території України у 1990-х роках. Важко сказати, що послуга при-

йшла до нас із Заходу, хоча у багатьох зарубіжних країнах кейтеринг практикується понад сотню років, але можна впевнено констатувати те, що вона з'явилася завдяки вимогам часу і суспільних потреб.

У 2002 році було засноване ТОВ «Фігаро-Кейтеринг»[1]. З моменту її створення почалося формування культури кейтерингу в Україні. У 2005 році була заснована компанія «Best Events Catering» яка стала кейтеринг-партнером дипломатичного корпусу та представництв іноземних місій в Україні. Виїзне ресторанне обслуговування споживачів в Україні нині здійснюється приватними підприємцями, ресторанами, а також іншими установами громадського харчування. У Харкові на сьогоднішній день діє близько сотні підприємств, що надають послуги кейтерингу. Прикладами ж найбільш розвинених кейтерингових компаній в Україні загалом є ТОВ «Київ-кейтеринг», ТОВ «Гетьман-фуршет».

Розглядаючи нормативно-правове підґрунтя такої діяльності, підкреслимо те, що не існує закріпленого визначення «кейтеринг» на рівні документів, які регулюють діяльність в сфері ресторанного господарства. Поняття згадується лише в ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Кейтеринг включено до групи стандарту 4.4 «Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях», яка охоплює такі види підприємств ресторанного господарства: 4.4.1 фабрику-заготівельню, 4.4.2 фабрику-кухню, 4.4.3 домову кухню, 4.4.4 ресторан за спеціальними замовленнями (catering). У стандарті «ресторан за спеціальними замовленнями (catering)» трактується як заклад ресторанного господарства, призначений готувати і постачати готову їжу та організувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями. Також зазначено, що такі заклади можуть обслуговувати банкети, фірмові прийоми, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі, під тентами тощо [2].

Проаналізувавши дане визначення, під кейтерингом пропонуємо розуміти самостійний вид підприємницької діяльності чи додаткову послугу закладу ресторанного господарства. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства, за-

кріплено в Правилах роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства № 219, розроблених відповідно до Законів України «Про захист прав споживачів» і «Про безпечність та якість харчових продуктів». Оскільки в ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», кейтеринг віднесено до підприємств ресторанного господарства, Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства № 219 поширюються і на діяльність підприємств кейтерингу. Зокрема, до основних вимог, наведених в правилах і які безпосередньо мають виконуватися підприємствами кейтерингу, відносять: 1) розрахунки за продукцію й надані послуги в закладах ресторанного господарства здійснюються за готівку та/або в безготівковій формі із застосуванням реєстраторів розрахункових операцій або зареєстрованих у встановленому порядку розрахункових книжок; 2) при прийманні попереднього замовлення на обслуговування суб'єкти господарської діяльності зобов'язані гарантувати виконання його замовлення в узгоджені із замовником строки; 3) усі працівники, зайняті в ресторанному господарстві, повинні мати особові медичні книжки, професійну спеціальну освіту та повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічними картами; 4) на торговельно-технологічне обладнання, інвентар і посуд суб'єкт господарської діяльності повинен мати сертифікат відповідності; 5) при виготовленні продукції повинні дотримуватися технологічні режими виробництва продукції, визначених нормативною документацією (збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, затвердженими в установленому порядку, державними стандартами, технічними умовами, а також Санітарними правилами); б) забороняється встановлювати мінімум вартості замовлення й пропонувати споживачу обов'язковий асортимент продукції, а також виготовляти продукцію з продовольчої сировини, наданої замовником [4].

Очевидним є те, що розвиток будь-якої сфери бізнесу неможливий без дієвого правового забезпечення. Проте багато питань, що мають важливе значення для подальшого розвитку кейтерингу, залишаються поза правовим полем законодавства України. Зокрема, у нормативно-правових документах, які регулюють діяльність в сфе-

рі ресторанного господарства, не наведено визначення кейтерингу, не закріплені основні вимоги до підприємств ресторанного господарства, які надають послуги виїзного ресторанного обслуговування [3].

Таким чином, кейтеринг є одним із найбільш динамічних секторів ресторанного бізнесу в Україні, Він являє собою поєднання послуг з постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях та послуг виїзного ресторанного обслуговування, та з посередництвом. Як самостійний вид сфери обслуговування з'явився на ринку послуг закладів ресторанного господарства України не так давно, але з кожним роком стрімко розвивається і вдосконалюється. Варто зазначити і те, що такий вид діяльності слід класифікувати як додаткову послугу у разі якщо вона надається рестораном, і як самостійний вид господарської діяльності у разі здійснення кейтерингу окремим суб'єктом господарювання у якості посередника. Діюча нормативно-законодавча база не розкриває повною мірою специфіки кейтерингу на сучасному етапі розвитку ринкових відносин, тому стає очевидною необхідність розробки нових підходів до визначення, класифікації кейтерингу з метою впорядкування інформації про цей новий вид послуг.

#### Література:

1. Єдиний державний реєстр юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань. URL: <https://usr.minjust.gov.ua/ua/freesearch>.
2. Національний стандарт. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства, класифікація. URL: <https://dnaop.com>.
3. Нестеренко О. О., Коробкіна І. С. «Класифікація кейтерингових послуг для організації їх обліку». *Бізнесінформ*. 2014. № 4. С. 255.
4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства № 219 від 24.07.2002. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.