

## Catering w hotelu - z czym to się je

2014-07-23

Szacuje się, że wartość rynku cateringowego w Polsce to ponad 4 mln zł. Choć w naszym kraju sektor ten pojawił się stosunkowo niedawno, to należy do jednych z najszybciej rozwijających się usług gastronomicznych. Oprócz firm, które zajmują się nim na co dzień, coraz więcej restauracji wprowadza go jako uzupełnienie swojej oferty. Również hotele wykorzystując bazę gastronomiczną i markę oferują tego typu usługi.

Na początku w Polsce usługa cateringowa rozumiana była głównie jako organizowanie przyjęć/imprez na zewnątrz, w miejscu wskazanym przez klienta. Catering w latach 80-tych koncentrował się głównie w hotelach sieci Orbis. Z czasem zaczęły powstawać nowe firmy, których celem była organizacja imprez i świadczenie usług żywieniowych na potrzeby na przykład zakładów pracy. W ostatnich latach znaczenie terminu catering ewoluowało i używane jest w odniesieniu do usług świadczonych poza przedsiębiorstwem gastronomicznym.

Chciałabym przybliżyć jeden z rodzajów cateringu, a mianowicie - koncesyjny, który polega na świadczeniu usług klientom indywidualnym, poprzez prowadzenie na własny rachunek barów, bufetów czy restauracji. Odbiorcy usługi mają możliwość dokonania wyboru dostawcy według własnych, indywidualnych preferencji. Catering koncesyjny od kontraktowego różni się również tym, że w tym pierwszym nie występuje obligatoryjne dofinansowanie ze strony jakiegokolwiek instytucji.

Cały artykuł dostępny jest w czerwcowym wydaniu "Świata Hoteli"

Autorką tekstu jest Edyta Gheribi, adiunkt Uniwersytet Łódzki