ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

КАВОВІ ТА ЧАЙНІ НАПОЇ В МЕНЮ РЕСТОРАНУ

Виконав здобувач першого
(бакалаврського) рівня вищої освіти
ОПП “Готельно-ресторанна справа”
спеціальності 241 “Готельно-
ресторанна справа”

_____ Гоголевський Роман Русланович

_____ Науковий керівник: к.т.н., доцент
Ланиця Ірина Федорівна

Львів – 2024

ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Інститут, факультет *Товарознавства, управління та сфери обслуговування*
Кафедра *Туризму та готельно-ресторанної справи*
Рівень вищої освіти *Перший*
Ступінь вищої освіти *Бакалавр*
Спеціальність *241 "Готельно-ресторанна справа"*
Освітньо-професійна програма *"Готельно-ресторанна справа"*

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри_____
д.е.н., проф. Мельник І. М.
"____" _____ 2023року

З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

ГОГОЛЕВСЬКОГО РОМАНА РУСЛАНОВИЧА

1. Тема роботи *"Кавові та чайні напої в меню ресторану"*
Керівник роботи: *Ланиця І. Ф., к.т.н, доц.*
затверджені наказом ректора закладу вищої освіти від *"5" жовтня 2023 року № 858/03*
2. Термін подання студентом роботи: *17 травня 2024 року*
3. Вихідні дані до роботи: *Загальні тенденції пропонування тонізуючих напоїв в ресторані*
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): *історія походження, правила представлення та подачі чаю і кави в ресторані дослідження асортименту та якості тонізуючих напоїв, напрямки розширення асортименту кави та чаю в ресторані; використання інноваційних технологій при виготовленні тонізуючих напоїв*

4.1. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
–	–	–	–

5. Дата видачі завдання_____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи, затвердження теми	01.10.2023	виконано
2.	Складання з керівником завдання та календарного плану роботи	10.10.2023	виконано
3.	Складання плану кваліфікаційної роботи	Жовтень 2023	виконано
4.	Опрацювання теоретичних джерел з теми дипломної роботи, складання бібліографії	Жовтень – листопад 2023	виконано
5.	Написання 1 розділу	Жовтень – листопад 2023	виконано
6.	Подання керівнику 1 розділу на перевірку	Грудень 2023	виконано
7.	Доопрацювання 1 розділу з врахуванням зауважень керівника	Січень 2024	виконано
8.	Вибір підприємства – бази дослідження, збір первинної інформації	Січень 2024	виконано
9.	Написання розділу 2	Лютий 2024	виконано
10.	Подання керівнику 2 розділу на перевірку	Лютий 2024	виконано
11.	Доопрацювання 2 розділу з врахуванням зауважень керівника	Лютий-березень 2024	виконано
12.	Написання 3 розділу	Березень – квітень 2024	виконано
13.	Подання керівнику 3 розділу на перевірку	Квітень 2024	виконано
14.	Доопрацювання 3 розділу з врахуванням зауважень керівника	Квітень 2024	виконано
15.	Написання вступу і висновків, складання списку літератури	Квітень 2024	виконано
16.	Подача кваліфікаційної роботи на рецензування керівнику	Травень 2024	виконано

Здобувач _____ **Р. Р. Гоголевський**

Керівник роботи _____ **І. Ф. Ланиця**

АННОТАЦІЯ

Гоголевський Р. Р. Кавові та чайні напої в меню ресторану – Рукопис.

Кваліфікаційна робота на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою "Готельно-ресторанна справа" зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа". – Львівський торговельно-економічний університет. Львів. 2024.

У роботі розглянуто історію походження кави і чаю, правила їх представлення та подачі в ресторані. Досліджено асортимент та якості тонізуючих напоїв. Обґрунтовано доцільність покращення пропонування кави та чаю в ресторані за рахунок розширення асортименту кави та чаю в ресторані та використання інноваційних технологій при виготовленні тонізуючих напоїв, що є стратегічно виправданим кроком. Це дозволить залучити нових клієнтів, підвищити лояльність існуючих, збільшити доходи та покращити імідж закладу. Інвестиції в сучасні технології допоможуть забезпечити високу якість та ефективність обслуговування, що є ключовими факторами успішного розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Ключові слова: *чай, кава, заклад ресторанного господарства, інновації*.

ANNOTATION

Gogolevskyi R .R. Coffee and tea drinks in the restaurant menu - Manuscript.

Qualification work for obtaining the first (bachelor) level of higher education under the educational and professional program «Hotel and restaurant business» in specialty 241 «Hotel and restaurant business». - Lviv University of Trade and Economics. Lviv. 2024.

The work examines the history of the origin of coffee and tea, the rules of their presentation and serving in a restaurant. The range and quality of tonic drinks were studied. The feasibility of improving the offer of coffee and tea in the restaurant due to the expansion of the range of coffee and tea in the restaurant and the use of innovative technologies in the production of tonic drinks, which is a strategically justified step, is substantiated. This will attract new customers, increase the loyalty of existing ones, increase revenues and improve the image of the establishment. Investments in modern technologies will help ensure high quality and efficiency of service, which are key factors in the successful development of the hotel and restaurant business.

***Keywords*:** *tea, coffee, restaurant industry, innovations.*

ЗМІСТ Стор.

ВСТУП 3

РОЗДІЛ І. ВИКОРИСТАННЯ ТОНІЗУЮЧИХ НАПОЇВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Історія походження чаю і кави …….. 5

1.2. Правила представлення та подачі тонізуючих напоїв в ресторані…….…. 15

РОЗДІЛ ІІ. АНАЛІЗ РИНКУ КАВОВИХ ТА ЧАЙНИХ НАПОЇВ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

2.1. Ринок кавових та чайних напоїв в Украні …… 26

2.2. Аналіз діяльності ресторану «АромаКава» …… 35

РОЗДІЛ ІІІ. ПРОПОЗИЦІЇ ПОКРАЩЕННЯ ПРОПОНУВАННЯ КАВИ ТА ЧАЮ В РЕСТОРАНІ

3.1. Напрямки розширення асортименту кави та чаю в ресторані……..……. 42

3.2. Використання інноваційних технологій при виготовленні тонізуючих напоїв ……..…… 54

ВИСНОВКИ …….. 67

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ …… 69

ВСТУП

Кава та чай є одними з найпопулярніших напоїв у світі, які користуються великим попитом у закладах ресторанного господарства. Вивчення їх впливу на клієнтську базу та задоволеність споживачів допомагає покращити асортимент і якість обслуговування. Споживання кави та чаю має глибоке культурне і соціальне значення. Вивчення цих аспектів дозволяє закладам краще розуміти потреби і вподобання клієнтів, адаптувати свої пропозиції до різних аудиторій та культурних традицій. Дослідження кави і чаю в закладах ресторанного господарства є актуальним і важливим для забезпечення високої якості обслуговування, задоволення клієнтів та стійкого розвитку індустрії гостинності.

. Метою кваліфікаційної роботи э вивчення теоретичнихі прикладних аспектів споживання і реалізації кави і чаю в закладах ресторанного господарства. Для досягнення окресленої мети вирішено наступні завдання:

- досліджено історію походження чаю і кави;
- охарактеризовано правила представлення та подачі тонізуючих напоїв в ресторані;
- проаналізовано ринок кавових та чайних напоїв в Україні;
- обґрунтовано доцільність пропонування кави та чаю за рахунок розширення асортименту напоїв;
- окреслено види інноваційних технологій, що використовуються для покращення якості тонізуючих напоїв.

Предметом дослідження є процес пропонування, приготування та споживання кави та чаю в закладах ресторанного господарства.

Об'єктом дослідження є тонізуючі напої: кава та чай.

Для досягнення поставленої мети та розв’язання завдань у роботі використовувались такі методи наукового дослідження: аналізування, порівняння, систематизація та узагальнення. Інформаційною базою дослідження були: історична література та матеріали археологічних досліджень, кулінарні довідники, інші інформаційні джерела за визначеною

тематикою.

Новизна дослідження в кваліфікаційній роботі, що була запропонована автором особисто, визначається у окреслені покращення пропонування кави та чаю в ресторані за рахунок розширення асортименту кави та чаю в ресторані та використання інноваційних технологій при виготовленні тонізуючих напоїв, що є стратегічно виправданим кроком. Це дозволить залучити нових клієнтів, підвищити лояльність існуючих, збільшити доходи та покращити імідж закладу. Сформульовані у кваліфікаційній роботі висновки та рекомендації отримали позитивні відгуки від керівництва закладу ресторанного господарства кавярні «АромаКава», м. Львів.

За результатами проведених дослідження було опубліковано тези, загальним обсягом 0,6 друк. арк. за матеріалами міжнародної конференції здобувачів вищої освіти «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення» (м. Львів, ЛТЕУ, 29-30 травня 2024 р.).

Кваліфікаційна робота є завершальним етапом програму підготовки бакалавра і спрямована на систематизацію, інтеграцію та розширення теоретичних знань, поглиблене вивчення та розв'язання конкретних теоретичних і практичних проблем професійної діяльності та більш глибоке оволодіння елементами самостійної науково-дослідної діяльності.

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Робота викладена на 67 сторінках, містить 18 таблиць, 16 рисунків. У списку використаних джерел вказано 22 джерела.

РОЗДІЛ 1

ВИКОРИСТАННЯ ТОНІЗУЮЧИХ НАПОЇВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Історія походження чаю і кави

Чай і кава відносяться до найвідоміших тонізуючих напоїв, що пропонуються споживачам в закладах ресторанного господарства.

Тонізуючі напої – це категорія напоїв, які спрямовані на підвищення тонусу, енергії та загального самопочуття організму. В ресторані тонізуючі напої можуть включати різноманітні безалкогольні і алкогольні напої, які мають стимулюючі властивості.

Кава – один з найпопулярніших тонізуючих напоїв завдяки високому вмісту кофеїну, який стимулює центральну нервову систему.

Чай, особливо зелений, який містить кофеїн і антиоксиданти, що сприяють підвищенню енергії та концентрації.

Вони відіграють велике значення в харчуванні людини. Тонізуючі напої забезпечують швидке підвищення енергії, що може бути корисним для людей з активним способом життя або в ситуаціях, коли необхідна додаткова енергія. Деякі тонізуючі напої, особливо ті, що містять кофеїн, можуть покращувати концентрацію і когнітивні функції.

Багато тонізуючих напоїв, такі як зелений чай, матча і какао, багаті на антиоксиданти, які допомагають захищати клітини організму від окисного стресу. Деякі інгредієнти тонізуючих напоїв можуть стимулювати обмін речовин і сприяти здоровому травлення. Напої, як кава чи чай, можуть також мати психологічний ефект, створюючи відчуття задоволення і релаксації, що важливо для загального благополуччя.

В ресторанах тонізуючі напої можуть пропонуватися як частина меню для задоволення різних потреб клієнтів. Це може включати:

- сніданки: кава, чай для початку дня з енергією;

- підвечірок: напої для підвищення тонусу в середині дня;

- вечірні меню: легкі тонізуючі чайні або кавові напої, які допомагають підтримувати енергію без порушення сну.

Тонізуючі напої є важливою частиною ресторанного меню, надаючи клієнтам вибір для підтримки їх енергії і доброго самопочуття протягом усього дня [2, 3].

Культура приготування напоїв та їх споживання є складовою частиною культури харчування, невід'ємною частиною національної та загальнолюдської культури. Культура правильного харчування є частиною цивілізації, як більш важливий елемент культури раціонального споживання матеріальних благ.

Основні принципи раціонального споживання напоїв і продуктів харчування, наслідки порушення цих принципів, що призводять до захворювань і передчасного старіння, а також роль, яку відіграє інформування громадськості про лікувальну і профілактичну роль продуктів харчування і напоїв, важко переоцінити. Тому інформація про продукти харчування та напої, їжу та кулінарне мистецтво є дуже важливою складовою культури харчування.

Техніка приготування напоїв і різних страв завжди вважалася великим мистецтвом і вимагала високих навичок, досвіду і знань. Але слід зазначити, що ми їмо значно більше, ніж потрібно організму. Ми споживаємо катастрофічно велику кількість цукру, крохмалю, солі, а іноді і білка. Накопичуються надлишки, з'являються хвороби. Особливо це актуально для літніх людей. При цьому, за нашими спостереженнями, він п'є багато напоїв, навіть менше, ніж йому потрібно. А недостатнє споживання води людьми, особливо літніми людьми, може спричинити втому, в'ялість і навіть головний біль [7].

Чай і кава мають багату історію, яка охоплює багато століть і континентів. Вони стали невід'ємною частиною багатьох культур і мають

важливе значення у сучасному житті, як напої, що тонізують і збирають людей разом. Знання історії цих напоїв допомагає глибше розуміти їхню цінність і роль у різних суспільствах.

Важко переоцінити роль тонізуючих напоїв (кави і чаю) в поширенні здорового способу життя. Для цього значно розширюється і поширюється асортимент найрізноманітніших чайних і кавових напоїв на будь-який смак і переваги, впроваджується хороша рекламно-роз'яснювальна робота, креативність і винахідливість та ініціативи.

Сьогодні чай – один з найпопулярніших напоїв у світі, і різноманіття сортів і смаків чаю вражає уяву. Від традиційних китайських сортів до екзотичних міксів і ароматизованих чаїв, чай продовжує залишатися одним з найулюбленіших напоїв багатьох людей. Чай – один з найстаріших напоїв, який має багатовікову історію, що охоплює різні культури та континенти [1]. Інформації щодо походження та розповсюдження чаю наведена в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Історія походження та розповсюдження чаю

Історичні етапи	Характеристика
Древній Китай	Чай має свої корені в Китаї, де його історія налічує понад 5000 років. Легенда розповідає, що китайський імператор Шеньнунг (Shennong) відкрив чай випадково у 2737 році до н.е., коли листя дикого чайного дерева впало в його киплячу воду. Він був зачарований ароматом і смаком напою, що призвело до його популярності в Китаї.
Чайна культура в Китаї	Протягом династій Тан (618-907 н.е.) і Сун (960-1279 н.е.), чай став невід'ємною частиною китайської культури та життя. Було розроблено різні методи приготування та сервірування чаю, включаючи популярну чайну церемонію. У цей період чай також став об'єктом поезії та мистецтва
Розповсюдження чаю в Японії	Чай потрапив до Японії в 8-9 століттях завдяки буддійським монахам, які привезли чайні насіння та знання про його приготування. У Японії чай став частиною релігійних обрядів та культурних традицій, зокрема, чайної церемонії (чадо або сандо), яка розвинулася до вишуканої форми мистецтва
Чай в Європі та Індії	Чай потрапив до Європи в 16-17 століттях завдяки португальським і голландським торговцям. У Великій Британії чай став популярним напоєм завдяки його впровадженню в аристократичні кола. Британці також започаткували культивацію чаю в Індії в 19 столітті, зокрема в Ассамі та Дарджилінгу, що призвело до створення великих чайних плантацій.

Історія походження чаю має багато легенд і давніх витоків, але основна версія походить з Китаю. Одна з найвідоміших легенд говорить про те, що чай був відкритий випадково в III тисячолітті до н.е. китайським імператором Шен Нуном, коли він випробував дерево чайного куща. Легенда розповідає, що Шен Нун випадково відкрив чай, коли листя з дерева чайного куща впало в його гарячий каструль з водою. Захоплений ароматом і смаком, він створив напій, який відтоді став відомий як чай [1].

В Японії чай дуже популярний, тому кавовим напоям приживатися дуже складно. Японці п'ють його у великих кількостях, вони рекордсмени за кількістю спеціальних чайних церемоній: їх налічується 7.

Історія японського чаю починається приблизно в VII-VIII століттях нашої ери і може бути розділена на кілька етапів. У цей період чай потрапляє на острів з материка. Точно визначити, з якої країни він був привезений, не вдалося. У документі перераховані Індія, Китай і Південна Корея.

Напій стає майже священним, його підносять Будді і подають ченцям під час богослужіння. У XII столітті в благородному домі подавали смачний зелений чай. Також існує особлива чайна церемонія під керівництвом спеціально навченого «чайного майстра». У XV-XI століттях поширенню чаю сприяли «чайні турніри». Зазвичай вони влаштовувалися в багатих будинках. Метою було розрізнити» хороший «і» поганий « чай.

Можливо, саме тривале вживання чаю ченцями сприяло створенню багатьох ритуалів. У будь-якому випадку, історія походження чаю, безумовно, не почалася в Японії.

За кількістю чайних церемоній Корея трохи поступається Японії. Тут проводиться післяобіднє чаювання і дотримуються «обряди п'яти країн», які були регламентовані для особливих випадків в 1474 році. Перша згадка про чай пов'язана з подачею чаю духу короля Суро. Таким чином, історія корейського чаю сягає 661 року нашої ери і підтверджується добре збереженими історичними документами [22].

Корейцям доведеться розробити програми навчання «шляхи чаю», в яких детально пояснюються правила приготування, підношення і вплив на організм. Згідно з історичними документами, чай був привезений з Китаю ченцями і мандрівниками. Вони детально вивчили, як його вирощувати і збирати чайне листя. Сьогодні Чайні плантації розташовані в 3 штатах. Тут в основному вирощують зелений чай, тому навряд чи ви зможете знайти чай високої якості.

Під час поїздки варто спробувати місцеві рецепти чаю з трав'яними, фруктовими добавками: багато з них вважаються цілющими і корисними для здоров'я.

В Індії, безумовно, відомо, звідки взявся чай, але ця історія не має релігійного чи міфологічного підтексту. У 1833 році Британія втратила право монополізувати торгівлю чаєм з Китаєм. Тому я вибрав Індію як підходяще місце для чайних плантацій. У тому ж році держсекретар Джордж Гордон був направлений до Китаю для детального вивчення методів вирощування і виробництва чаю [1].

Місцем вирощування чаю в Індії був обраний Ассам, куди Джордж Гордон відправився зі своїми робітниками і насінням. Через 5 років, у 1838 році, перша партія чаю отримала найвищу оцінку в Лондоні. З 1900 року Індія визнана світовим лідером в чайній індустрії. Вона тримає цей титул сьогодні і має хороші перспективи в майбутньому.

Історія створення чаю в Індії пов'язана тільки з економічною ситуацією, але вироблений тут чай дійсно чудовий.

Точно відомо, звідки з'явився чай в Європі: з Китаю. Голландські купці привезли його до Франції в 1636 році, сподіваючись заробити на чудовому продукті. Він дуже швидко поширився в Німеччині, Англії, Італії та інших європейських країнах. Королівська чайна церемонія принесла йому успіх. Вважалося хорошим тоном мати справу з послами інших країн, знаттю і вельможами благородного походження. Завдяки Королеві Нідерландів

Катерині він став найпопулярнішим в Англії. У Скандинавських країнах кави користувалися великим попитом.

Кавова традиція народів світу – це історія про те, як людина намагається знайти гармонію зі світом, самим собою і собі подібними за допомогою напоїв, це історії про те, що символізує кави у різних національностей. Для більшості людей у світі кава - це напій, який нічим не виділяється серед інших. Гурмани вважають каву особливим напоєм і завжди повинні дотримуватися правил приготування і подачі, намагаючись враховувати деталі цього унікального ритуалу. Бедуїни любили використовувати для приготування кави різні спеції: кардамон, чорний перець і т.д. вони кладуть зерна кардамону в спеціальний кавник з носиком, щоб кава просочилася ароматом і смаком спецій. Іноді кардамон замінювали інжиром. За традицією господар будинку першим пробував напій і тим самим пригощав гостей. Першу чашку пропонували найшанованішим гостям. Дуже важливо, щоб чашка була наповнена тільки наполовину – кава, Налитий до країв, може бути розцінений як ознака зневаги. Захоплення напоєм і прийнята форма гостинності господаря припускали, що друг буде повільно насолоджуватися чашкою кави і осушить її до дна. Якщо в будинок приходив непроханий гість, йому пропонували воду, а не каву. У Ємені щасливі батьки святкують народження свого первістка чашкою кави. Вони збирають сім'ю і друзів, додають кардамон і пригощають їм напій, посилюючи аромат, але нейтралізуючи дію кофеїну. Незважаючи на любов до японського чаю, в Японії також популярний кави. Японія є основним імпортером найдорожчих сортів «Блю Маунтін» у світі. Капучино і Еспресо тут не користуються попитом, оскільки японці вважають за краще злегка обсмажені кавові зерна. У цій країні його цілющі властивості використовуються з особливим завзяттям. Японський спа-центр може запропонувати вам щось оригінальне: полежати у ванні, наповненій гарячими кавовими зернами, змішаними з шматочками ананаса. Вважається, що такі процедури заряджають енергією і омолоджують [9].

Сьогодні чай в Сполучених Штатах п'ють в 25 разів рідше, ніж каву. Але в часи відкриття та колонізації нового континенту ситуація виглядала інакше: першими поселенцями були британці, ірландці, французи та інші європейці.

Вони привезли його з собою і з цікавістю спробували «компаньйон», улюблений напій південно-американців. Місцеві жителі також виявили інтерес до європейських напоїв: напої, виготовлені із суміші зеленого та чорного чаю, які вони запозичили у європейців, все ще популярні тут, Мате став частиною світової чайної культури.

В даний час Чайні плантації практично на кожному континенті дають нам можливість насолодитися різними смаками і вибрати той, який нам подобається найбільше. Чай п'ють у всьому світі: важко уявити будинок без гарячого напою, хоча б трохи смачного. Тому що він доречний в будь-якій ситуації: на ділових переговорах; під час дружньої бесіди; у момент відпочинку на самоті.

Його цінують за смак, користь, можливість зігрітися взимку і охолодитися влітку. Тому популярність напою рік від року тільки зростає. Разом з цим підвищуються вимоги до якості. Неважливо, де був винайдений чай. Важливо, щоб він був справжнім, без штучних барвників, шкідливих добавок.

Що стосується кави, то вона має давню та захоплюючу історію, яка почалася в Ефіопії і розповсюдилася по всьому світу [9]. Основні історичні етапи її походження та розповсюдження наведено в табл. 1.2.

Батьківщиною кавових дерев вважається Ефіопія. Деякі Ефіопські легенди розкривають секрети походження напою. Згідно з однією з них, каву відкрив Єменський шейх Абдулкадір. Йому належить цитата: «ніхто не зможе осягнути істину, поки не скуштує блаженства кавових бульбашок». Інші джерела стверджують, що права першовідкривача належать простому пастуху Калдіму. Він помітив дивну поведінку кози: наївшись листя дикого кавового дерева, тварина схвильовано забігала. Настоятель місцевого

монастиря, який почув цю історію від халдейців, сам спробував листя і оцінив їх тонізуючий ефект. Так на світ з'явився напій з листя і злаків, який став традиційним для мешканців монастиря і всіх місцевих жителів.

Таблиця 1.2

Історія походження та розповсюдження кави

Історичні етапи	Характеристика
Ефіопський період	Вважається, що кава була відкрита в Ефіопії в 9 столітті. Легенда розповідає про пастуха на ім'я Калді, який помітив, що його кози стали більш енергійними після поїдання червоних ягід з певного куща. Калді поділився своїм відкриттям з місцевим монахом, який приготував напій з цих ягід і виявив, що він допомагає залишатися бадьорим під час нічних молитов.
Кава в арабському світі	Кава потрапила до арабського світу в 15 столітті, де її почали культивувати на Аравійському піво9строві, зокрема в Ємені. Місто Мокка (Mocha) стало важливим центром експорту кави. У мусульманському світі кава швидко набрала популярності як напій, що допомагав підтримувати бадьорість під час молитов. У цей період виникли перші кав'ярні, які стали місцями зустрічей і дискусій.
Розповсюдження кави в Європі	Кава потрапила до Європи в 16-17 століттях завдяки венеціанським торговцям. Перші європейські кав'ярні відкрилися в Італії, Франції, Нідерландах і Великій Британії. Вони швидко стали популярними серед інтелектуалів, письменників і митців, що сприяло розповсюдженню культури кавування.
Кава в Америці	Кава потрапила до Америки в 17 столітті. Вона стала особливо популярною в Північній Америці після Бостонського чаювання 1773 року, коли чай був бойкотований, і кава стала основним напоєм
Культивація кави	Європейці розпочали культивацію кави в колоніях, таких як Карибські острови, Латинська Америка та Південно-Східна Азія. Кава стала важливою економічною культурою для багатьох країн, таких як Бразилія, Колумбія, В'єтнам та Індонезія, які стали головними виробниками кави у світі.

Світова популярність і поширення кавових зерен почалося в Ємені, їх завезли Арабські торговці. У 15 столітті дерева навчилися вирощувати, урожай продавали в країни Близького Сходу. Протягом майже 200 років Ємен був єдиним постачальником зерна на зовнішні ринки і суворо дотримувався своєї монополії. Потім кавові плантації з'явилися в Азії та інших країнах.

Кава з'явилася в Європі та Північній Америці в 17 столітті. Зростаюча популярність напою змусила європейців шукати нові території для плантацій. Про поширення кавових плантацій відомі наступні факти:

Голландці першими отримали зернові культури і змогли виростити з них розсаду. Незважаючи на сувору заборону арабських країн на експорт зелених зерен, голландський торговець Пітер ван дер Брок роздобув кілька зразків і доставив їх до себе на батьківщину. У ботанічному саду Амстердама шведський вчений Карл Лінней вирощував сорти кави Арабіка, і незабаром голландські плантації з'явилися в колоніях Цейлону.

Король Франції Людовик (король-сонце) – отримав кавові зерна в подарунок від султана Ємену. Перше дерево було посаджено в Парижі в 1714 році. Потім саджанці були вивезені в колонії, на кавові плантації Карибських островів і Південної Америки.

Сьогодні в світі налічується більше 50 сортів кави, але всі вони отримані з 2 сортів: ефіопської арабіки і африканської робусти. Решта сортів є результатом селекції. Кавові дерева можуть досягати висоти 10 метрів. Для зручності збору врожаю крону дерева формують трохи більше 3 метрів.

Тривалість життя дерева становить до 70 років. З 1 дерева за 1 рік виходить менше 1 кілограма кавових зерен. Кавові дерева, які дуже чутливі до погоди та клімату, можуть рости лише у вузьких географічних зонах. Природні плантації займають лише більше 20% від загальної площі, а інша частина створена людиною [14].

Культура приготування кави на Заході і сході помітно відрізняється. Цікаві факти про каву і кілька прикладів допоможуть зрозуміти ставлення різних людей до цього напою (табл. 1.3).

На території України кавовий напій з'явився в XVII столітті.. Популярність кави зросла не тільки в Європі, але і в нашій країні. В Україні ринок кави зазнав безліч змін. Станом на 2023 рік український ринок кави складався з продуктів з Бразилії, В'єтнаму та Колумбії. Цього року світове споживання кави досягло 13 200 мільйонів пакетиків. В 1 мішку зберігається

60 кг зерна. За словами директора Міжнародної кавової організації, дефіцит експорту кави на світовий ринок пояснюється змінами погодних умов в Колумбії і Бразилії [6].

Таблиця 1.3

Традиції та ставлення до споживання кави в світі

Країна	Кавова традиція
Бразилія	Є одним з найбільших експортерів кави. Економіка країни в значній мірі залежить від врожаю кавових зерен, і догляд за плантаціями дуже важливий. У Сан-Паулу встановлено пам'ятник кавовому дереву.
Ефіопія	Ритуал приготування кави проводить сам господар будинку. Напій подається спочатку найстаршому, який існує в знак поваги. Відмова гостей від кави сприймається як смертельна образа
Еквадор	Тут варять дуже густу каву з цукром, і цю суміш поміщають в холодильник. Якщо ви хочете випити склянку напою, підігрійте воду і додайте холодну суміш у киплячу воду, залежно від індивідуального смаку
В'єтнам	Тут дуже популярна кава з льодом робуста. Міцні напої охолоджують і п'ють потроху
Сирія	Кава з'явилася в Дамаску в 1530 році. Тут варять самий незвичайний напій, який європейці називають «диявольським». На дні маленької чашки блищить густа чорна рідина. Пити її не можна, спробуйте в мікроскопічних дозах, щоб не обпекти мову. Сирійці вірять, що цей напій є сильним гомеопатичним засобом від багатьох хвороб.
Туреччина	Протягом століть кава вважалася одним із символів країни.1 деякі традиції збереглися і донині: перед весіллям наречена готує каву для батьків нареченого. Якщо вони захоплюються напоєм, значить, син зробив правильний вибір.
Греція	Дівчині досить зварити каву і пригостити молоду людину. Якщо кава чудова, а пінка густа, це знак симпатії. Навпаки, напій без бульбашок означає відмову.
Саудівська Аравія	У громадських місцях жінка може пити каву тільки зі своїм чоловіком або близькими родичами. Якщо незнайома людина запросить її випити кави в кафе, їй загрожує арешт і тюремне ув'язнення.
Японія	10 вересня тут відзначається День кави. Країна займає одне з перших місць за кількістю автоматів з продажу кавових напоїв. При бажанні ви можете взяти з собою банку кави. Японці винайшли каву в банках в 1960 році.

Сьогодні на вулицях великих міст України щодня з'являються нові кав'ярні та чайні салони. Це стосується як великих кафе, так і невеликих компаній. Кількість спеціалізованих закладів також зростає, і кількість брендів і видів чаю і кави, що користуються попитом в нашій країні, також збільшується. Підвищена конкуренція та зростаючий попит на чай і каву

призвели до значного збільшення їх кількості, в тому числі преміум-класу та дешевих розчинних напоях.

1.2. Правила представлення та подачі тонізуючих напоїв у ресторані

Представлення та подача тонізуючих напоїв, таких як кава і чай, в ресторані відіграє важливу роль у створенні загального враження від закладу. Правильна подача підвищує задоволеність гостей, підкреслює увагу до деталей та покращити загальний досвід. Загальні принципи подачі кави і чаю, що використовуються в ресторані наведено на рис. 1.1.

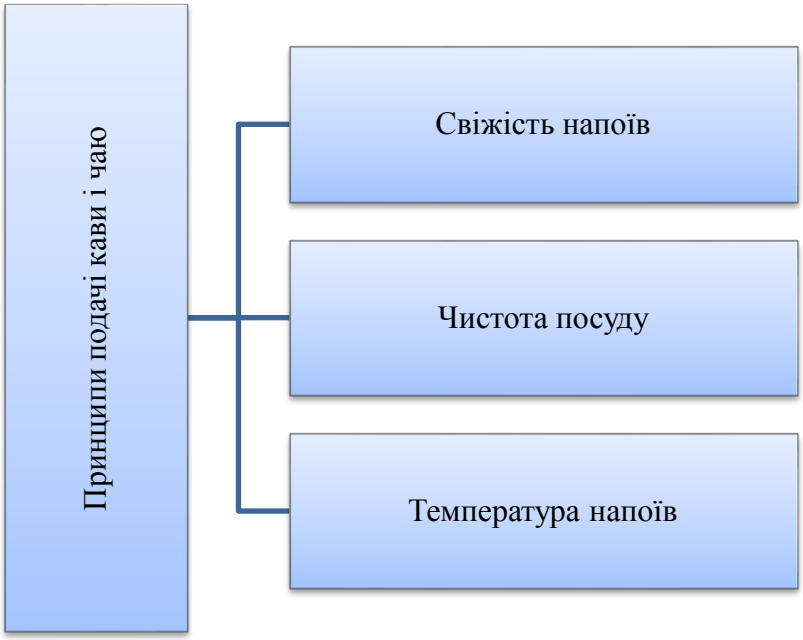


Рис. 1.1. Принципи подачі кави і чаю в ресторанах.

Готування кави та чаю безпосередньо перед подачею є важливим кроком для забезпечення їхнього максимального аромату та смаку. Цей

підхід підвищує якість напоїв і задоволення клієнтів, що є важливим аспектом успішного ресторанного бізнесу.

Дуже важливо, що каву готують безпосередньо перед подачею. Кава, зварена зі свіжомелених зерен, має багатший і насиченіший смак. Коли зерна мелють заздалегідь, вони швидко втрачають свої ароматичні масла, що значно знижує якість напою. Свіжозварена кава містить більше антиоксидантів, які з часом розкладаються. Тому важливо споживати каву відразу після приготування, щоб отримати максимальну користь для здоров'я [11].

Не менш важливо, щоб чай також був приготовлений перед подачею. І цього принципу дотримуються в закладах ресторанного господарства. Для різних типів чаю (зелений, чорний, білий, улун) потрібна різна температура води. Готування чаю на замовлення дозволяє контролювати цей параметр, забезпечуючи найкращий смак.

Свіжозаварений чай має оптимальний смак і аромат, оскільки час заварювання можна точно контролювати для кожного виду чаю. Напій містить ефірні масла, які надають йому унікального аромату. З часом ці масла випаровуються, тому свіжозаварений чай має більш насичений і приємний аромат.

Готування кави та чаю безпосередньо перед подачею є важливим аспектом ресторанного обслуговування, який значно впливає на смакові характеристики та загальне задоволення клієнтів. Інвестиції в якісне обладнання, навчання персоналу та увага до деталей під час приготування напоїв забезпечують високу якість обслуговування і сприяють успішній роботі ресторану [19].

Використання чистого, добре відполірованого посуду для подачі напоїв та їжі в ресторані є критично важливим для створення позитивного враження у клієнтів. Деталі, такі як стан посуду, відіграють значну роль у загальному сприйнятті якості обслуговування та харчування.

Чистий і блискучий посуд створює позитивне перше враження про заклад. Це показує, що ресторан дбає про кожну деталь. Їжа та напої виглядають апетитніше на бездоганному посуді, що підвищує задоволення від споживання. Такий посуд знижує ризик поширення бактерій та інших мікроорганізмів, забезпечуючи безпечне харчування. Клієнти очікують високих стандартів гігієни, і ідеальний стан посуду підтверджує, що ресторан відповідає цим очікуванням.

Чистий і добре відполірований посуд є важливою складовою високоякісного обслуговування в ресторані. Він сприяє створенню позитивного враження у клієнтів, підвищує естетичність страв і напоїв, забезпечує гігієну та безпеку, а також підкреслює професійний підхід закладу до своєї роботи. Інвестиції у якісне миття, полірування та зберігання посуду неодмінно окупляться через задоволення клієнтів та покращення репутації ресторану.

Також важливим є дотримання правильної температури при подачі чаю та кави є ключовим аспектом для розкриття їхніх найкращих смакових характеристик. Кожен тип напою має свої оптимальні температурні діапазони, які дозволяють максимально розкрити аромат і смак.

Оптимальна температура подачі кави та чаю наведена в табл.1.4 і 1.5.

Таблиця 1.4

Оптимальна температура подачі кави

Найменування напою	Температура подачі, °С	Причина
Еспресо	60-70	При цій температурі еспресо зберігає свій насичений смак і аромат, не стаючи занадто гірким або кислим.
Капучино та лате	60-65	Молоко, підігріте до цієї температури, створює ідеальну кремову текстуру, зберігаючи солодкість і не перегріваючи напій.
Американо	60-70	Ця температура дозволяє зберегти баланс між водою і кавою, розкриваючи всі смакові ноти.

Для досягнення оптимальної температури заклади ресторанного господарства використовують:

- термометри для контролю температури води при заварюванні чаю і кави;
- якісні кавоварки, які забезпечують точний контроль температури води під час приготування еспресо та інших кавових напоїв;
- чайники з можливістю регулювання температури для точного заварювання різних видів чаю.
- підігрівачі для чашок, щоб підтримувати температуру напоїв під час подачі;
- термокухлі або ізоляційні підставки для збереження температури напоїв.

Таблиця 1.5

Оптимальна температура подачі чаю

Найменування напою	Температура, °С		Причина
	заварювання	подачі	
Зелений чай	70-80	60-70	Зелений чай при цій температурі зберігає свої делікатні аромати і не стає гірким.
Чорний чай	90-100	65-75	Чорний чай при високій температурі розкриває свої повні смакові характеристики, але для подачі трохи охолоджується для комфортного споживання.
Білий чай	75-85	60-70	Цей ніжний чай потребує нижчої температури для збереження своїх тонких смакових нот.
Улун	85-95	65-75	Улун чай найкраще розкриває свій багатий аромат і смак при середніх температурах.

Дотримання правильної температури для кожного напою є критично важливим для розкриття їхніх найкращих смакових характеристик. Оптимальна температура не лише підкреслює аромат і смак чаю та кави, але й забезпечує комфортне споживання для клієнтів. Використання якісного обладнання, навчання персоналу та контроль температури при подачі допомагають досягти високих стандартів у ресторанному обслуговуванні, що підвищує задоволення клієнтів і покращує репутацію закладу [5] .

Важливо при подачі тонізуючих напоїв в закладах ресторанного господарства враховувати різноманітність смакових уподобань гостей і пропонувати різні їх типи. Тому заклади ресторанного господарства враховують різноманітні смакові уподобання гостей і пропонують різні типи кавових напоїв, що є важливою складовою їх успішного бізнесу. Це дозволяє задовольнити потреби широкого кола клієнтів і забезпечити їм приємний досвід. Основні типи кавових напоїв, що пропонують споживачам в ресторані наведено в табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Типи кавових напоїв, що пропонують заклади ресторанного господарства

Тип напоїв	Опис приготування	Характеристика	Об'єм подачі, мл
1	2	3	4
Еспресо 	Концентрований напій, приготований шляхом пропускання гарячої води під тиском через дрібно змелену каву.	Інтенсивний смак, висока концентрація кофеїну	30
Американо 	Еспресо, розведене гарячою водою	М'якший смак порівняно з еспресо	120-150
Капучино 	Еспресо з додаванням рівних частин спіненого молока і молочної піни.	Кремовий смак, текстурована молочна піна, часто посипається какао або корицею	150-200
Латте 	Еспресо з великою кількістю гарячого молока і невеликою кількістю молочної піни.	М'який, молочний смак	240-360

Продовження таблиці 1.6

1	2	3	4
Мак'ято 	Еспресо з невеликою кількістю молочної піни	Інтенсивний смак еспресо з ніжністю молочної піни, невелика порція	240-360
Флет вайт 	Еспресо з невеликою кількістю мікропіни (дрібні бульбашки).	Сильний кавовий смак з кремовою текстурою, зазвичай менш молочний, ніж латте.	240-360

Різні люди мають різні смаки, тому пропонування широкого асортименту кавових напоїв дозволяє задовольнити всіх гостей. Одні клієнти віддають перевагу інтенсивному смаку еспресо, інші – м'якому і молочному латте. Широкий вибір кавових напоїв сприяє поверненню клієнтів, оскільки вони знають, що знайдуть напій на свій смак. Задоволення від правильно підібраного напою підвищує загальне задоволення від відвідування закладу.

Багато закладів ресторанного господарства включають сезонні напої, такі як пряний гарбузовий латте восени або холодний лате влітку, що додає різноманітності і приваблює клієнтів. Також пропонують нові і незвичайні напоїв, такі як кавові коктейлі або кави з додаванням спецій, що привертає увагу гурманів. Капучино та латте прикрашають лате-артом, що додає естетичної привабливості та підкреслює майстерність баристи. Подають каву з цукром, замінниками цукру, медом та молоком (звичайним та рослинним) окремо, це дає змогу гостям налаштувати напій на свій смак. Також до кави подають склянку холодної води для очищення смакових рецепторів перед вживанням напою [11, 12].

Різноманітне кавове меню, яке враховує смакові уподобання гостей, є важливим елементом успішного ресторанного бізнесу. Пропонування різних типів кавових напоїв, таких як еспресо, американо, капучино, латте, мак'ято

та флет вайт, дозволяє задовольнити потреби широкого кола клієнтів і забезпечити їм приємний досвід. Інвестування в навчання персоналу, якісне обладнання, свіжі інгредієнти і привабливу презентацію сприяє підвищенню лояльності клієнтів і покращенню репутації закладу.

Пропонування різноманітного асортименту чаю в ресторані чи кафе дозволяє задовольнити потреби різних клієнтів і підвищити їхнє задоволення від візиту. Крім того, надання інформації про походження та властивості кожного чаю додає культурної та освітньої цінності досвіду споживання.

Асортимент чаю, що пропонують найчастіше заклади ресторанного господарства та його властивості наведений в табл.1.7.

Таблиця 1.7

Асортимент чаю в закладах ресторанного господарства

Тип напоїв	Походження	Властивості
1	2	3
Чорний чай 	Чорний чай виробляється в багатьох країнах, включаючи Індію (Ассам, Дарджилінг), Китай (Кімун), Шрі-Ланку (Цейлон), Кенію.	Містить високий рівень кофеїну, має насичений смак і сильний аромат. Чорний чай багатий на антиоксиданти і може допомогти в підвищенні енергії та покращенні концентрації.
Зелений чай 	Основними виробниками зеленого чаю є Китай (Лунцзін, Бі Ло Чунь) і Японія (Сенча, Матча).	Містить менше кофеїну, ніж чорний чай, багатий на катехіни та антиоксиданти, які можуть сприяти зміцненню імунітету і зниженню ризику серцево-судинних захворювань.
Білий чай 	Переважно виробляється в Китаї (Фуцзянь) і деяких частинах Індії.	Містить найменше кофеїну з усіх видів чаю, має дуже делікатний смак і аромат. Білий чай відомий своїми антивіковими властивостями і високим рівнем антиоксидантів.

Продовження таблиці 1.7

1	2	3
Улун (Oolong) 	Найвідоміші сорти улуну походять з Китаю (Тайвань, провінція Фуцзянь).	Улун чай містить середню кількість кофеїну, має складний аромат і багатий смак, який варіюється від квіткового до фруктового. Улун допомагає в покращенні травлення і зниженні рівня холестерину.
Трав'яний чай (Herbal Tea) 	Трав'яні чаї виготовляються з різних рослин, включаючи ромашку, м'яту, мелісу, шипшину, лаванду.	Не містить кофеїну, відомий своїми заспокійливими і лікувальними властивостями. Трав'яні чаї можуть допомогти в релаксації, покращенні сну і зміцненні імунітету
Фруктовий чай (Fruit Tea) 	Виготовляється з сушених фруктів, ягід та іноді додаванням квітів і спецій.	Не містить кофеїну, має солодкий і фруктовий смак. Фруктові чаї багаті на вітаміни і антиоксиданти, можуть сприяти підвищенню енергії та покращенню настрою.

Пропонування різноманітного асортименту чаю, включаючи чорний, зелений, білий, улун, трав'яний та фруктовий, допомагає задовольнити різні смакові уподобання клієнтів і підвищити їхнє задоволення від візиту. Надавання детальної інформації про походження та властивості кожного чаю додає культурної та освітньої цінності досвіду споживання, сприяє формуванню лояльності клієнтів і підвищенню репутації закладу.

Посуд, який використовують для подачі кави в ресторані, має значний вплив на враження гостей і на смакові характеристики напою. Вибір правильного посуду допомагає зберегти тепло кави, підкреслити її аромат та смак, а також забезпечити приємний естетичний досвід.

Основні види посуду для подачі кави наведено в табл.1.8.

Таблиця 1.8

Основні види посуду для подачі кави в ресторані

Вид посуду	Розмір	Матеріал	Особливості
Чашки для еспресо 	Малі, зазвичай об'ємом 60-90 мл.	Порцеляна, кераміка, іноді скло.	Товсті стінки для збереження тепла, часто з блюдцем
Чашки для капучино 	Середні, зазвичай об'ємом 150-180 мл.	Порцеляна або кераміка.	Ширші і трохи нижчі, ніж чашки для латте, з товстими стінками для підтримання температури і створення ідеальної молочної піни.
Чашки для латте 	Великі, зазвичай об'ємом 240-360 мл	Порцеляна, кераміка або скло.	Високі і вузькі, щоб вмістити більше молока, часто використовуються скляні чашки для естетичного ефекту.
Склянки для американо 	Великі, зазвичай об'ємом 200-300 мл.	Скло або порцеляна.	Високі і широкі, щоб вмістити більше води, підтримуючи температуру напою.
Склянки для флет вайт 	Середні, зазвичай об'ємом 150-180 мл	Порцеляна або кераміка	Порівняно малі чашки, щоб зберігати інтенсивний смак кави з невеликою кількістю молока.
Чашки для мак'ято 	Малі, зазвичай об'ємом 60-90 мл.	Порцеляна, кераміка або скло.	Схожі на чашки для еспресо, іноді з трохи ширшим верхом для молочної піни.

Крім основного посуду для подачі в ресторанних закладах використовують додатковий і аксесуари [21]:

- кавники – для подачі фільтр-кави або кави френч-пресом, виготовлені з скла або металу;
- молочники – металеві глечики для спінювання молока, що використовуються для приготування капучино, латте та інших напоїв;
- кавові ложечки – малі ложечки, які подаються разом з еспресо, капучино та іншими кавовими напоями;
- ложечки для латте – довші ложечки, які використовуються для змішування цукру або сиропів у високих склянках для латте.

Важливі характеристиками посуду, що використовується є

1. Матеріал. Посуд з товстими стінками допомагає зберігати тепло напою. Матеріал не повинен впливати на смак напою (наприклад, метал може додавати сторонні присмаки).

2. Дизайн. Красива і стильна подача підвищує привабливість напою і задоволення від споживання. Чашки повинні бути зручними для тримання, а ручки - достатньо великими для комфортного використання.

Правильний вибір посуду для подачі кави в ресторані відіграє важливу роль у створенні незабутнього досвіду для гостей. Від чашок для еспресо до склянок для латте, кожен елемент посуду повинен бути ретельно підібраний для забезпечення оптимальної температури, смакових характеристик і візуальної привабливості напою. Інвестування в якісний і стильний посуд допоможе підвищити задоволення клієнтів і покращити репутацію закладу.

Для подачі чаю в ресторані використовується спеціалізований посуд, який підкреслює смак, аромат і естетичний вигляд напою. Правильно вибраний посуд також сприяє збереженню тепла і підвищенню задоволення гостей.

Основні види посуду для подачі чаю наведено в табл.1.9.

Таблиця 1.9

Основні види посуду для подачі чаю

Вид посуду	Матеріали	Особливості
Чайники	Порцеляна, кераміка, скло, метал (нержавіюча сталь).	Чайники мають різні об'єми, щоб підходити для однієї або кількох порцій чаю. Вони можуть мати ситечка для заварки чаю і зберігати тепло напою.
Чашки для чаю	Порцеляна, кераміка, скло.	Чашки для чаю можуть мати різні форми і об'єми, але зазвичай вони більші за чашки для еспресо. Порцелянові чашки добре зберігають тепло і підходять для різних видів чаю.
Блюдця	Порцеляна, кераміка	Блюдця подаються разом з чашками для чаю, забезпечуючи зручність і естетичний вигляд. Вони допомагають запобігти розливанню чаю і тримати стіл чистим.
Чайні склянки	Скло.	Використовуються для подачі певних видів чаю, таких як зелений чай або трав'яний чай. Скляні склянки дозволяють гостям насолоджуватися кольором напою і часто мають подвійні стінки для збереження тепла.
Чайники-заварники	Скло, порцеляна, метал.	Заварники мають ситечко для заварювання листового чаю. Скляні заварники дозволяють спостерігати за процесом заварювання.

Правильний вибір посуду для подачі чаю в ресторані має велике значення для створення позитивного враження у гостей. Від чайників і чашок до ситечок і молочників, кожен елемент посуду повинен бути ретельно підібраний для забезпечення оптимальної температури, смакових характеристик і візуальної привабливості напою. Інвестування в якісний і стильний посуд допоможе підвищити задоволення клієнтів і покращити репутацію закладу [12].

Отже, вказані правили і рекомендацій забезпечують високу якість подачі кави та чаю, підвищують задоволеність гостей і сприяють створенню позитивного враження про ресторан.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ РИНКУ КАВОВИХ ТА ЧАЙНИХ НАПОЇВ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

2.1. Ринок кавових та чайних напоїв в Україні

Тенденції розвитку українського кавового ринку – досить серйозна тема для компаній, що займаються виробництвом кави, рестораторів і роздрібних мереж. Перш за все, це пов'язано з факторами, які посилюються як на світовому ринку кави, так і на українському ринку, які в кінцевому підсумку формують інтерес кінцевого споживача при виборі того чи іншого кавового продукту. Кризи, пандемії, військові та політичні конфлікти, посилення міжнародних бар'єрів, несприятливі природно-кліматичні фактори вплинули не тільки на світовий ринок кави, а й на внутрішній ринок кави.

Згідно зі звітом державного управління статистики України проведено детальний аналіз обсягу експорту та імпорту кави в Україні у 2018-2022 роках. У табл. 2.1 наведені дані про структуру експорту та імпорту кави в Україні у 2022 році [6].

Таблиця 2.1

Структура експорту та імпорту кави в Україні у 2020 р [6].

№ з/п	Найменування	Експорт				Імпорт			
		Кількість,кг	Питомавага, %	Вартість,тис. $	Питомавага, %	Кількість,кг	Питомавага, %	Вартість, тис.$	Питомавага, %
1	Кава всього, з них:	365568,7	100,0	1806,3	100,0	48419104,0	100,0	166313,0	100,0
2	смажена з кофеїном:	157402,6	43,1	501,8	27,8	24746441,0	51,1	58678,7	35,3
3	смажена без кофеїну	0,0	0,0	0,0	0,0	45711,5	0,1	227,0	0,1
4	несмаженаз кофеїном	207886,0	56,9	1301,7	72,1	23559613,0	48,7	106865,0	64,3
5	несмажена без кофеїну	216,2	0,1	1,8	0,1	64686,8	0,1	532,0	0,3
6	інші	63,9	0,0	0,9	0,0	2651,7	0,0	10,0	0,0

З даних, наведених в табл. 2.1 можна зробити висновок, що обсяг імпорту кави в Україні більш ніж в 130 разів перевищує обсяг експорту. Враховуючи той факт, що зелена кава не вирощується на території України через кліматичні умови, можна стверджувати, що імпорт кави спрямований на задоволення потреб вітчизняних споживачів. Відповідно до структури імпорту кави в 2022 році, можна зробити висновок, що на внутрішньому ринку домінує необсмажена кава, імпортована з кофеїном, обсмаженою вітчизняними підприємствами, частка якого становить 64,3% від загального обсягу імпорту кави. Кількість імпортованого обсмаженої кави, що містить кофеїн, майже в 2 рази менше, а його частка становить 35,3%. Обсяг експорту обсмаженої кави з України в 2020 році досяг 27,8% від загального обсягу експорту кави, а обсяг експорту сирої кави з кофеїном був найбільшим, і його частка склала 72,1%.

Україна не є виробником кавових зерен через кліматичні умови, але активно розвиває індустрію обсмажування та упаковки кави. У країні існує декілька виробництв, які спеціалізуються на обсмажуванні кавових зерен, що імпортуються з країн-постачальників (Бразилія, Колумбія, В'єтнам). Статистика обсмажування кави в Україні за останні роки демонструє стабільне зростання, що пов'язано з підвищенням попиту на свіжообсмажену каву. Це зростання зумовлене декількома ключовими факторами, які наведено на рис. 2.1.

Збільшення попиту на свіжообсмажену каву зумовлено тим, що споживачі стали більш вимогливими до якості кави. Зростає популярність свіжообсмаженої кави, яка має насичений смак та аромат порівняно з промислово виробленою кавою, що може зберігатися довше, але втрачати свої смакові якості.

Кількість кав'ярень та спеціалізованих магазинів кави значно зросла в останні роки. Власники таких закладів часто обирають свіжообсмажену каву для своїх клієнтів, що стимулює попит на обсмажувальні виробництва.



Рис. 2.1 Фактори росту попиту на свіжообсмажену каву.

Зростання кількості кав'ярень та спеціалізованих магазинів кави відображає збільшення інтересу споживачів до високоякісної кави і кавової культури загалом. Це стимулює попит на свіжообсмажену каву і розвиток обсмажувальних виробництв, що, в свою чергу, сприяє підвищенню якості та різноманіття пропонованої продукції. Власники кав'ярень активно співпрацюють з місцевими обсмажувальними виробництвами, щоб забезпечити своїх клієнтів найкращою кавою, підтримуючи тенденцію до прозорості і простежуваності в кавовій індустрії.

В Україні останнім часом спостерігається зростання кількості нових обсмажувальних підприємств, які активно інвестують у сучасне обладнання та технології. Це не тільки підвищує якість продукції, але й дозволяє розширити асортимент, задовольняючи різноманітні смакові уподобання споживачів [10].

Зростання кількості нових обсмажувальних підприємств в Україні, які інвестують у сучасне обладнання та технології, позитивно впливає на кавову індустрію. Це дозволяє підвищити якість продукції, забезпечити стабільність смакових характеристик і розширити асортимент, задовольняючи потреби різних груп споживачів. Інноваційний підхід до виробництва та висока увага

до контролю якості роблять українську каву конкурентоспроможною на міжнародному ринку.

В Україні є кілька відомих виробників обсмаженої кави, які користуються популярністю як серед місцевих споживачів, так і за кордоном. Основні виробники обсмаженої кави в Україні наведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Основні виробники обсмаженої кави в Україні

Найменування підприємства	Основна діяльність та спеціалізація
«Світ Кави»	Одна з найвідоміших кавових компаній в Україні. Вона спеціалізується на свіжообсмаженій каві, яку постачає до численних кав'ярень та ресторанів по всій країні. Також має власні кав'ярні у Львові.
«Foundation Coffee Roasters»	Київська компанія, яка спеціалізується на виробництві високоякісної обсмаженої кави. Вони пропонують широкий асортимент сортів та блендів, активно співпрацюють з кафе і ресторанами, а також продають каву через інтернет-магазин.
One Love Coffee	Популярна київська кавова компанія, яка обсмажує зерна з різних куточків світу. Вони пропонують як класичні, так і авторські бленди, мають кілька кав'ярень у Києві.
CoffeeLab	Виробник обсмаженої кави з Дніпра, який спеціалізується на високоякісній каві з унікальними смаковими характеристиками. Вони активно працюють з кафе, ресторанами та продають каву через інтернет-магазин.
Funt Coffee	Одеська компанія, яка відома своєю високоякісною свіжообсмаженою кавою. Вони пропонують широкий вибір сортів та блендів, забезпечуючи стабільно високу якість продукції.
True Brew Coffee Roasters	Київська компанія, яка спеціалізується на обсмажуванні кави для професійних бариста і кавових гурманів. Вони активно впроваджують інноваційні методи обсмаження та контролю якості.
Mad Heads Coffee Roasters	Виробник з Києва, відомий своїм підходом до обсмаження кави. Вони пропонують оригінальні бленди і працюють з кращими постачальниками кавових зерен.
Ginger Fox Coffee	Молода, але амбіційна компанія з Києва, яка швидко завоювала популярність завдяки високоякісній обсмаженій каві та сучасному підходу до бізнесу.

Український ринок обсмаженої кави активно розвивається, пропонуючи споживачам широкий вибір продукції високої якості. Виробники інвестують у сучасне обладнання та технології, що дозволяє їм конкурувати на міжнародному рівні. Вони не лише задовольняють попит всередині країни, але й сприяють популяризації української кавової культури за кордоном.

Україна також не вирощує чай, але займається його імпортом, фасуванням та продажем. Найбільші обсяги чаю імпортуються з Індії, Шрі-Ланки, Китаю та Кенії.

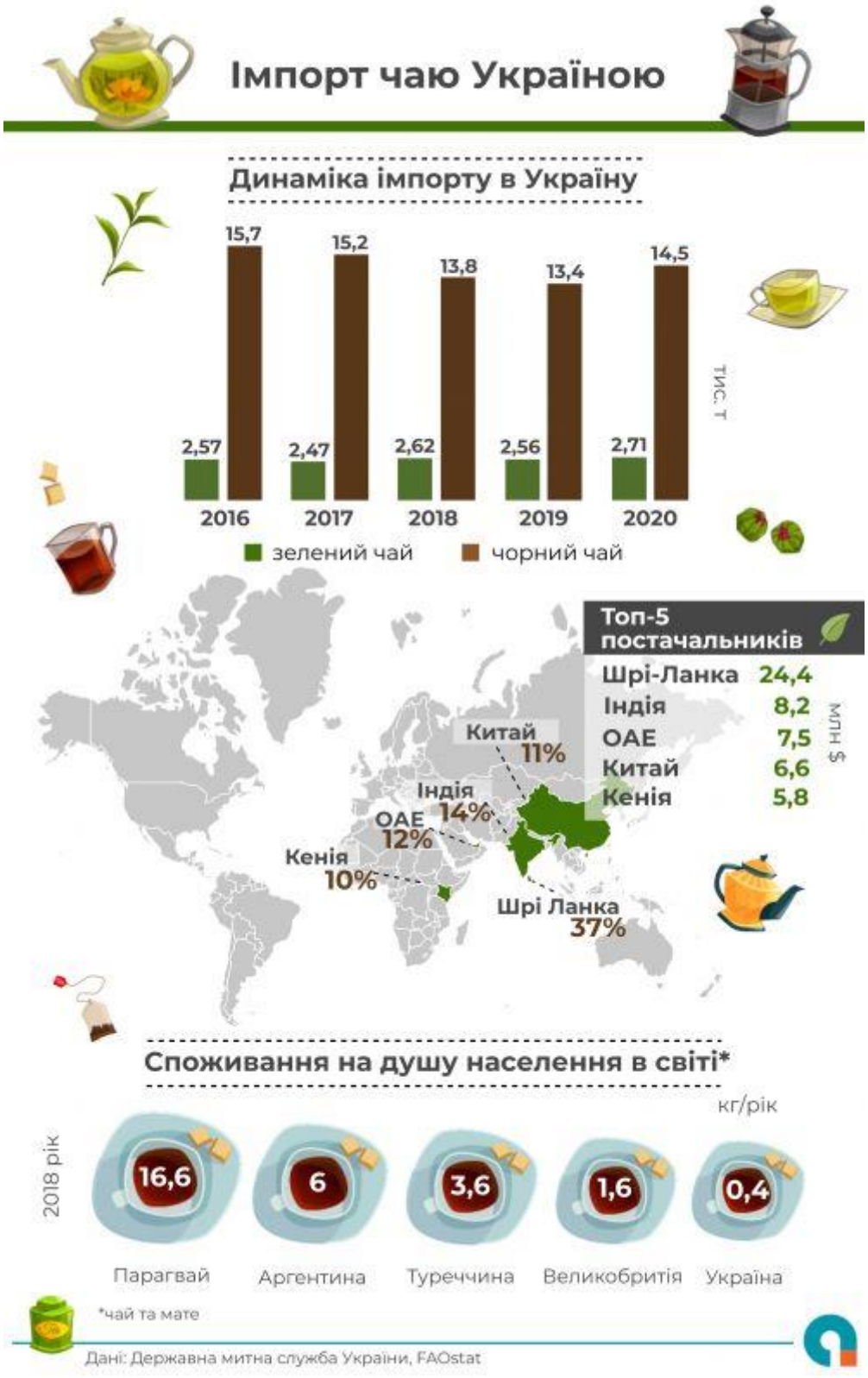


Рис. 2.2. Динаміка імпорту чаю в Україну за 2016-2020 рр. [22].

Український ринок чаю повністю залежить від імпорту. Чай вже давно входить в раціон українців, незважаючи на відсутність власного виробництва. Але середньостатистичний українець споживає близько 0,4 кг чаю протягом року. Цей рівень споживання все ще далекий від середньосвітового (0,8 кг), не кажучи вже про світового лідера по споживанню чаю [22].

У 2020 році в Україну було імпортовано 17,2 тис. тон чаю на загальну суму 6 040 млн доларів. Обсяг імпорту збільшився на 8% в річному численні. Основними постачальниками чаю в Україну в 2020 році стали традиційні чайні країни Шрі-Ланка (37% українського імпорту), Індія (14%), Китай (11%), Кенія (10%) і ОАЕ (12%).

Варто відзначити зміну структури імпорту, і, відповідно, частка зеленого чаю в споживанні чаю поступово збільшується. За підсумками 2020 року на зелений чай вже припадає 16% від загального обсягу імпорту.

Моніторинг ринку чаю в Україні свідчить про стійкий розвиток цієї галузі бізнесу аж до початку повномасштабного вторгнення Росії в Україну. До лютого 2022 року спостерігалася тенденція збільшення обсягів внутрішнього розфасовування чайної продукції з одночасним скороченням імпорту. Грошова ємність ринку чаю в Україні щороку зростала на 5-10%, хоча це пов'язано здебільшого з підвищенням споживчих цін.

Споживання чаю залишається стабільно високим, з середнім споживанням близько 1 кг на одну особу на рік. Найбільш популярними видами чаю серед українців є чорний та зелений чай, хоча останнім часом збільшується попит на трав'яні, фруктові та спеціальні сорти чаю (білий, жовтий, улун) [10].

У структурі споживання продукції на українському чайному ринку найбільша частка припала на чорний чай – близько 68%, зеленому чаю віддали перевагу 17% українських споживачів, фруктовому чаю – 7%, трав'яному чаю – 5%, на спеціальний чай припадало до 3%.

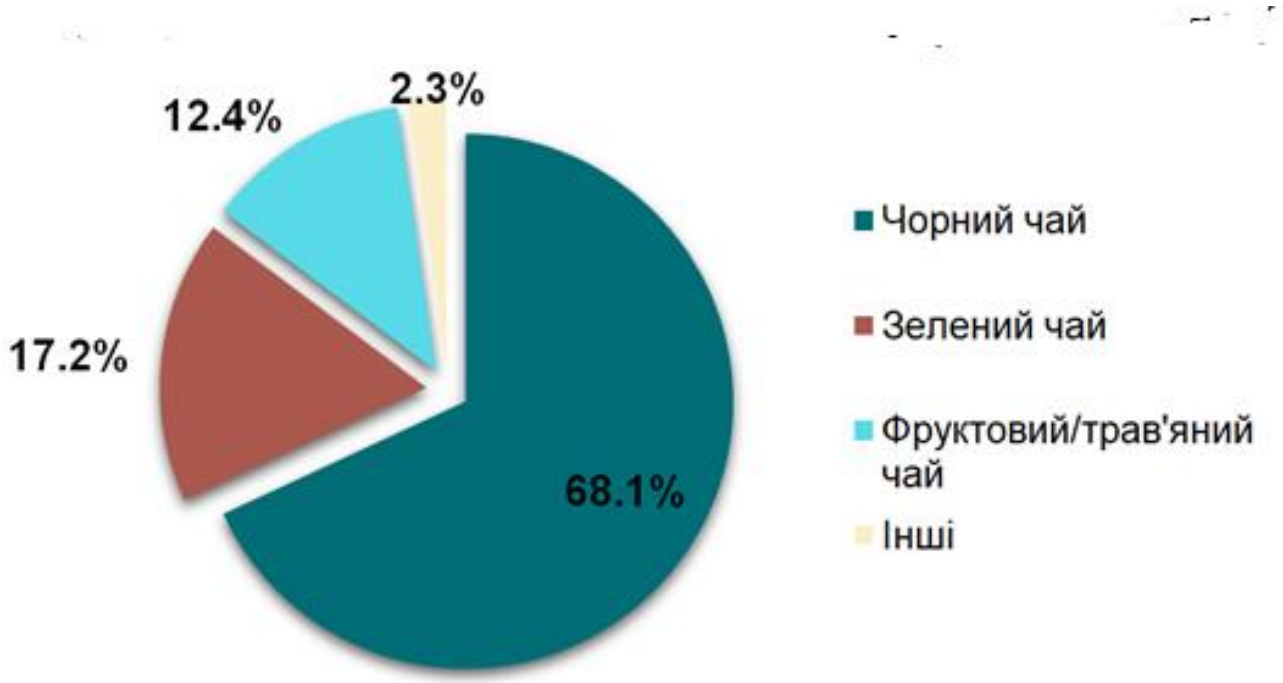


Рис. 2.3. Сегментація ринку чаю України в 2022 році за видами споживання [22].

Найбільше сировини для фасування поставляється з Індії та Шрі-Ланки, а розфасована імпортна продукція ринку чаю в Україні надходить в основному з ОАЕ, а також Шрі-Ланки, Азербайджану, Індії, Китаю та Польщі.

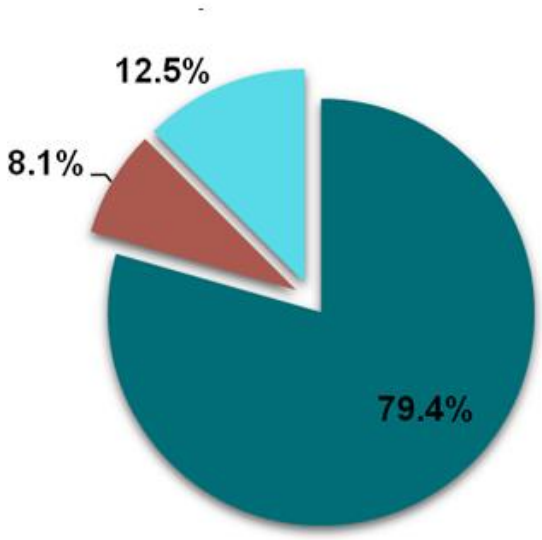


Рис. 2.4. Сегментація ринку чаю України за походженням в 2022 році [22].

Сегментація ринку чаю в Україні за походженням показує, що в нашій країні повністю виробляється лише близько 8% відповідної продукції – головним чином, карпатські трав'яні збори. 79,4% чаю завозиться з-за кордону та розфасовується на місці, а брендований імпорт становить 12,5% станом на 2022 рік [22].

В Україні є кілька провідних виробників та фасувальників чаю, які забезпечують високоякісну продукцію на внутрішньому ринку. Основні гравців на цьому ринку наведені в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Основні виробники та фасувальники чаю в Україні

Найменування підприємства	Основна діяльність та спеціалізація
1	2
«Мономах»	Є одним із лідерів на українському ринку чаю. Вона займається фасуванням та продажем чаю різних сортів і видів, включаючи чорний, зелений, трав'яний та фруктовий чай. Пропонує широкий асортимент продукції під власними торговими марками.
«Аквилон»	(ТМ «Ахмад чай») є одним із найбільших постачальників чаю в Україні. Вона займається фасуванням чаю, імпортуючи сировину з різних країн світу. Їхній асортимент включає чорний, зелений, фруктовий та трав'яний чай.
«Майский чай»	Це відома торгова марка, яка пропонує широкий вибір чорного, зеленого та трав'яного чаю. Компанія займається як фасуванням, так і імпортом чаю, забезпечуючи високу якість продукції.
«Грінфілд»	ТМ «Грінфілд» (Greenfield) є відомою маркою, що займається фасуванням та продажем чаю в Україні. В асортименті компанії — різноманітні сорти чорного, зеленого, білого та трав'яного чаю. Відомий своєю якістю та широким вибором продукції.
«Julius Meinl»	Австрійська компанія, яка має представництво в Україні і займається фасуванням та продажем високоякісного чаю. Вони пропонують широкий асортимент чаю, включаючи класичні та спеціальні сорти.
«Золотий вік»	Українська компанія, яка займається фасуванням та продажем чаю різних сортів. Вона пропонує широкий асортимент чаю під власною торговою маркою, включаючи чорний, зелений, фруктовий та трав'яний чай.
«Королівський смак»	Відомий виробник та фасувальник чаю в Україні. Компанія пропонує різні види чаю, включаючи класичний чорний, зелений та трав'яний чай.
«Принцеса Нурі»	ТМ «Принцеса Нурі» — відома торгова марка, яка пропонує широкий асортимент чаю, включаючи чорний, зелений та фруктовий чай. Компанія займається фасуванням чаю високої якості, імпортуючи сировину з різних країн.

Продовження таблиці 2.3

1	2
«Аскольд»	Українська компанія, що спеціалізується на фасуванні чаю різних сортів. Вона пропонує широкий вибір чаю під власними торговими марками.
«Орімі Трейд»	Один із найбільших постачальників чаю в Україні, що займається фасуванням та продажем чаю під торговими марками «Принцеса Канді», «Принцеса Гіта» та інші. В асортименті компанії — чорний, зелений та трав'яний чай.

Український ринок чаю характеризується наявністю як місцевих виробників, так і міжнародних компаній, що займаються фасуванням та продажем чаю. Вони пропонують широкий асортимент продукції, задовольняючи різноманітні потреби споживачів. Висока конкуренція на ринку сприяє підвищенню якості продукції та розширенню асортименту.

Після 2022-2024 років український чайний кавовий ринок, як і більшість споживчих ринків у нашій країні, був вражений військовими форс-мажорними обставинами. Багато виробників були змушені припинити свою діяльність в зоні бойових дій. Інші оператори українського чайного ринку стикаються з перебоями в поставках через збої в звичайному логістичному ланцюжку.

Незважаючи на війну з росією, ринок кави та чаю в Україні продовжує розвиватися. Попит на ці продукти залишається високим, споживачі цінують якість та різноманітність. Виробники та постачальники активно адаптуються до нових умов, інвестують у сучасне обладнання та розширюють асортимент. Багато українських компаній демонструють стійкість і гнучкість, забезпечуючи стабільність постачання та підтримуючи високу якість продукції навіть у складні часи.

2.2. Аналіз діяльності ресторану «АромаКава»

Кав'ярня «АромаКава» була заснована в Україні у 2012 році. Вона швидко завоювала популярність завдяки своїй філософії, яка полягає в поєднанні високоякісної кави, професійного обслуговування та затишної атмосфери. Засновники «АромаКава» поставили перед собою мету створити мережу кав'ярень, де кожен клієнт зможе насолоджуватися ароматною кавою та приємним відпочинком. Логотип компанії наведено на рис. 2.5.



Рис. 2.5. Логотип АромоКава.

У компанії є два фірмові кольори – блакитний і оранжевий, тому у закладах все витримано згідно з правилами франшизи: логотип подається на стаканах, уніформі працівників.



Рис. 2.6. Логотип на посуді і уніформі.

7-8 років тому бренд Aroma Kava був незнайомий любителям кави. В даний час ця мережа вважається аналогом українського Starbucks – її торгові точки розташовані практично в кожному куточку столиці і більш ніж в 20 містах України.

Aroma Kava – одна з найбільших мереж кав'ярень в країні. Перш за все, це досягається за рахунок правильного позиціонування, доступності за ціною та простої візуалізації. Кав'ярня Aroma Kava завжди знаходиться поблизу. І звичайно ж, продукт – найкраща кава, причому у всій мережі.

Історія мережі починається з моменту відкриття першої кав'ярні в 2014-році в Харкові. Кав'ярні розвивалися поступово і поетапно, почали продавати франшизу, відкривали кав'ярні в різних форматах і регіонах. До цього часу було стандартизовано всі процеси, які дотримуються у всіх закладах ресторанного господарства даної франшизи.

Франшиза продається за умови виконання стандартів обслуговування. Заклади мають дотримуватися єдиної візуалізації, рецептури, технології виготовлення та алгоритму обслуговування. Концепція кав'ярень – від 6 кв. м. до 150. Вони поділені на моделі S, L та M залежно від розміру точок та формату. Інвестиції, необхідні для будівництва об'єкта, становлять від 250 000 до 800 000 гривень.

Контроль за дотриманням стандартів здійснюється менеджерами по франчайзингу та тренерами. Також використовують аналіз незалежного агента з контролю якості обслуговування. Тому що, коли відвідувачі отримують якісну продукцію у всіх сенсах (мова йде про каву і кав'ярнях в цілому), вони хочуть повернутися знову.

При покупці у клієнта є можливість скористатися двома варіантами: скористатися знижкою на одну покупку залежно від вартості чека або накопиченням зірочок за кожну наступну покупку з подальшою можливістю їх монетизувати: обмін на напої, десерти і т.д. Головний результат – постійні і лояльні клієнти.

Сьогодні в Україні налічується понад 200 кав'ярень, у тому числі в Києві, Львові, Харкові, Одесі та Дніпрі. Крім того, вибір обслуговування і кавових напоїв, десертів і сендвічів скрізь однаковий.

«АромаКава» пропонує широкий асортимент кавових напоїв, задовольняючи різноманітні смаки та вподобання своїх клієнтів:

- еспресо – класичний італійський напій, основа для багатьох інших кавових напоїв. Готується шляхом пропускання гарячої води через дрібно мелену каву під високим тиском;

- американо – напій що складається з еспресо, розведеного гарячою водою. Має більш м'який смак порівняно з еспресо.

- капучино – поєднання еспресо з гарячим молоком та густою молочною піною зверху. Класичний напій італійської кухні.

- латте – напій з великою кількістю гарячого молока та невеликою кількістю еспресо. Латте має м'який та ніжний смак.

- мокачино – поєднання еспресо, гарячого молока та шоколадного сиропу або порошку. Напій зазвичай декорується збитими вершками.

- флет вайт – напій що складається з двох порцій еспресо та невеликої кількості гарячого молока з тонким шаром молочної піни.

Для приготування кавових напоїв у «АромаКава» використовуються лише високоякісні кавові зерна, що є важливою складовою успіху закладу. Кав’ярня обсмажує кавові зерна самостійно, щоб контролювати якість та ступінь обсмажування, забезпечуючи свіжість і насичений смак напоїв. Частина зерен закуповується у надійних постачальників, які гарантують високу якість продукту. Це дозволяє «АромаКава» підтримувати стабільно високий рівень смаку та аромату своєї кави.

У кав’ярні пропонуються різноманітні сорти кави з різних регіонів світу, що дозволяє клієнтам насолоджуватися різними смаковими відтінками та ароматами. Використання найкращих зерен та професійне обсмажування забезпечують високу якість кавових напоїв. Широкий асортимент напоїв дозволяє кожному клієнту знайти щось до смаку.

«АромаКава» пропонує широкий вибір кавових напоїв, які виготовляються з високоякісних зерен, забезпечуючи насичений смак та аромат. Завдяки професіоналізму баристів та затишній атмосфері, кав’ярня залишається популярним місцем для любителів кави.

Кав'ярня «АромаКава» відома не лише своїми кавовими напоями, а й багатим вибором чаю. У їхньому асортименті представлені різні сорти чаю, які задовольняють різні смаки та вподобання клієнтів:

- чорний чай – класичний чай з насиченим смаком і сильним ароматом. Завдяки тривалій ферментації він набуває темного кольору та багатого смаку;

- зелений чай – легкий та освіжаючий чай з ніжним смаком та меншою кількістю кофеїну порівняно з чорним чаєм. Листя зеленого чаю піддаються мінімальній ферментації;

- білий чай – найменш оброблений з усіх видів чаю, зібраний з молодих бруньок та листя. Білий чай має ніжний, легкий смак і високий вміст антиоксидантів;

- трав'яний чай – чаї, виготовлені з різних трав, квітів, спецій та фруктів, які не містять кофеїну. Кожен варіант має унікальні смакові характеристики та корисні властивості.

- ройбуш – червоний чай, що походить з Південної Африки. Він не містить кофеїну та має солодкий, горіховий смак.

Асортимент чаю в «АромаКава» включає традиційні сорти, такі як чорний, зелений та білий чай, а також спеціальні трав'яні та фруктові суміші. Завдяки широкому вибору та високій якості продукції, «АромаКава» задовольняє різні смаки та вподобання своїх клієнтів, пропонуючи не тільки смачні, але й корисні напої.

Кав'ярня «АромаКава» не обмежується лише напоями, пропонуючи своїм клієнтам широкий вибір свіжих десертів, випічки та легких закусок. Це дозволяє кожному відвідувачу знайти щось до смаку, створюючи ідеальне доповнення до кави чи чаю. Завдяки високій якості продуктів та

різноманітності асортименту, «АромаКава» залишається улюбленим місцем для поціновувачів смачної їжі та напоїв.



Рис. 2.7. Інтер’єр кав’ярні «АромаКава».

«АромаКава» відома не лише своїми смачними напоями та десертами, а й своїм приємним та затишним інтер'єром, який створює ідеальну атмосферу для відпочинку, спілкування та насолоди моментом.

В кав’ярні пропонують різноманітні варіанти сидінь, включаючи м'які крісла, дивани та стільці з комфортними подушками. Це забезпечує максимальний комфорт для відпочинку та розмов. Для створення затишної атмосфери використовуються приглушене освітлення, яке не робить заведення занадто яскравим або темним та створює атмосферу спокою та затишку, ідеальну для відпочинку та розмов. Інтер'єр кав'ярні оформлений у сучасному стилі, з використанням яскравих або приглушених кольорів, м'яких текстильних матеріалів та стильних декоративних елементів. Це створює враження модерності та стильності, привертає увагу та робить перебування в кав'ярні приємним.

«АромаКава» не лише місце для насолоди смачними напоями та десертами, а й приємний куточок затишку та відпочинку. Зручні сидіння, приємне освітлення та стильний декор створюють ідеальну атмосферу для

розмов, роботи або просто відпочинку. Гостинна обстановка робить кав'ярню привабливою для різних категорій клієнтів, де кожен може знайти своє місце для насолоди моментом.

SWOT-аналіз кав'ярні «АромаКава» є корисним інструментом для оцінки її внутрішніх сильних і слабких сторін, а також зовнішніх можливостей і загроз.

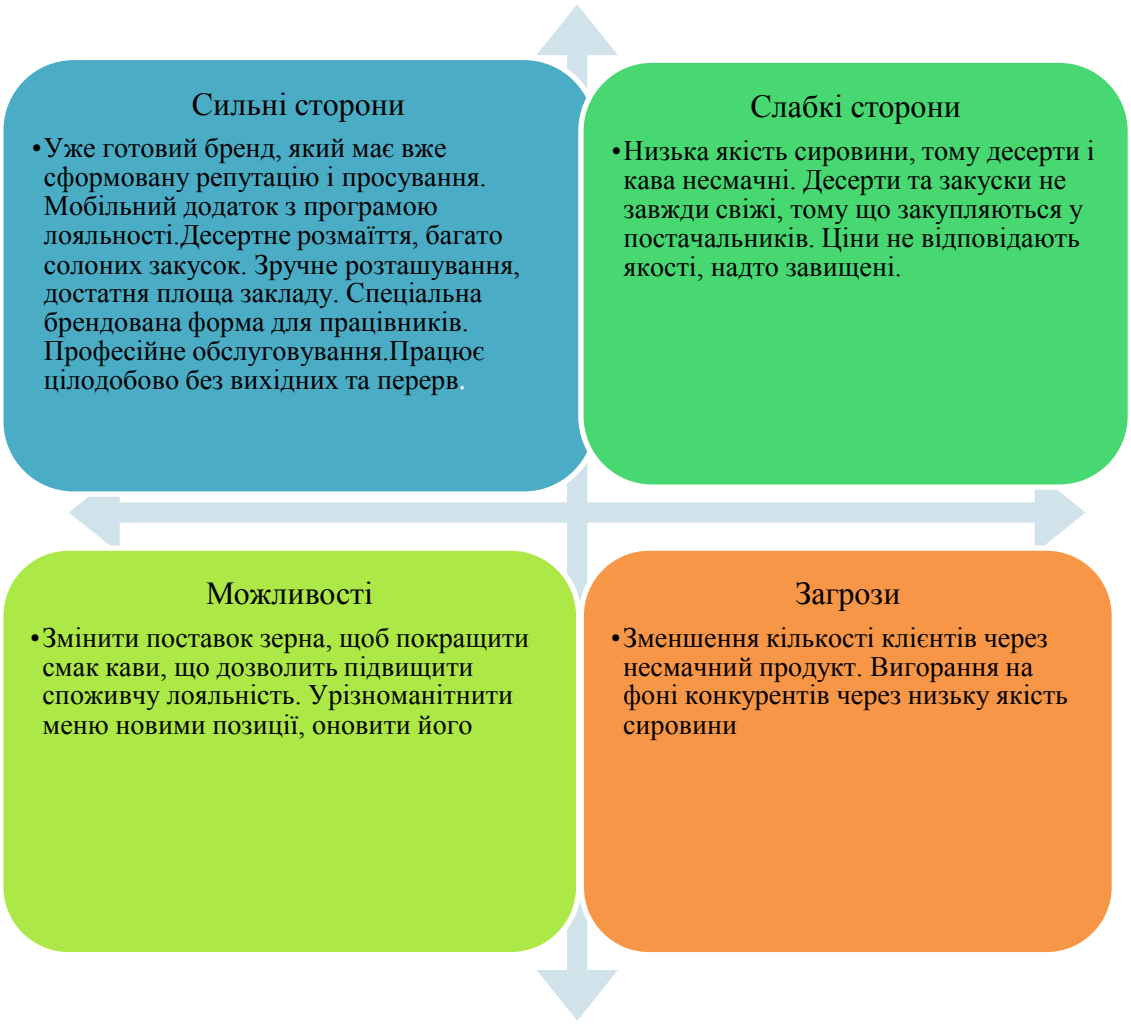


Рис. 2.7. SWOT-аналіз кав’ярні «АромаКава».

Аналіз допоміг виявити сильні сторони кав'ярні, які є її конкурентними перевагами, наприклад, висока якість кави, приємний інтер'єр, дружня обстановка тощо.

На основі проведених досліджень ідентифіковано слабкі сторони бізнесу, наприклад, недостатність рекламних заходів, відсутність

різноманітності в меню, високі ціни тощо. Це дозволить розглянути можливості для подальшого розвитку кав'ярні, наприклад, розширення асортименту, впровадження програм лояльності, розвиток онлайн-присутності тощо.

Ідентифікації можливих загроз, таких як зростання конкуренції або зміни в економічному середовищі, допоможе кав'ярні розробити стратегії для їх уникнення або зменшення впливу.

Проведений SWOT-аналіз допоможе керівництву кав'ярні зосередитися на ключових аспектах бізнесу, покращити прийняття рішень і планування.

«АромаКава» у Львові вдало інтегрувалася у кавову культуру міста, пропонуючи високоякісну продукцію та відмінне обслуговування. Завдяки вдалому розташуванню кав’ярень, різноманітному асортименту та затишній атмосфері, «АромаКава» залишається популярним вибором серед мешканців та гостей Львова.

Кав’ярня «АромаКава» змогла завоювати популярність завдяки високій якості продукції, професійному обслуговуванню та затишній атмосфері. Історія створення та розвитку мережі свідчить про успішну реалізацію бізнес-стратегії, орієнтованої на задоволення потреб клієнтів та постійне вдосконалення. Продовжуючи активно розширюватися, «АромаКава» залишається одним із провідних гравців на ринку кав’ярень в Україні.

РОЗДІЛ 3

ПРОПОЗИЦІЇ ПОКРАЩЕННЯ ПРОПОНУВАННЯ КАВИ ТА ЧАЮ В РЕСТОРАНІ

3.1. Напрямки розширення асортименту кави та чаю в ресторані

Розширення асортименту кави та чаю в ресторані може залучити нових клієнтів і підвищити лояльність постійних відвідувачів. Напрямки, які потрібно використовувати для цього наведено на рис. 3.1.

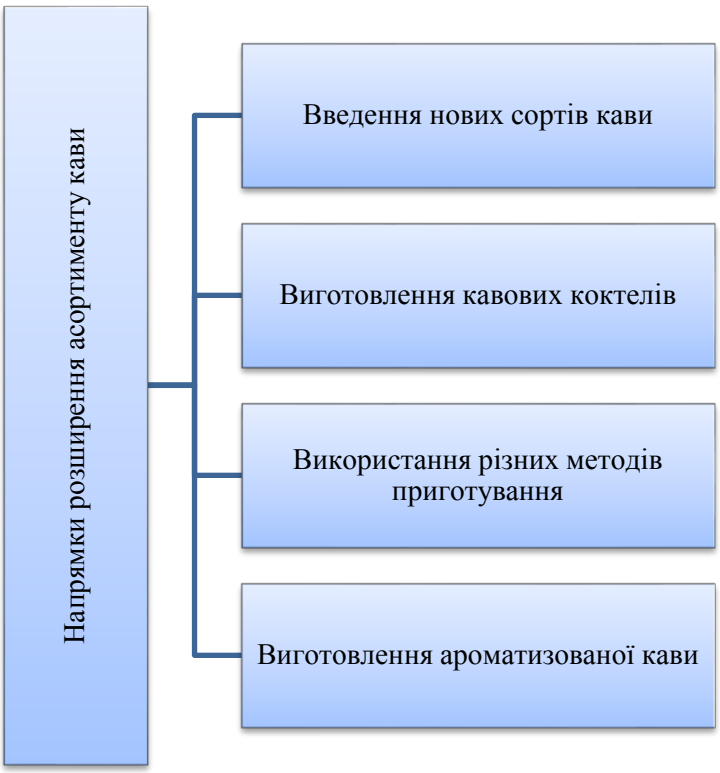


Рис. 3.1. Напрямки розширення асортименту кави в закладі ресторанного господарства.

Введення нових сортів кави передбачає пропонування рідкісних сортів кави, вирощених на окремих фермах з особливою увагою до якості; а також введення в меню сезонних видів кави, які будуть доступні лише в певний час року, наприклад, різдвяні суміші зі спеціями.

Введення нових сортів кави в меню ресторану може значно підвищити його привабливість і задовольнити смакові вподобання різних клієнтів. Наприклад можна пропонувати гостям speshial каву. Вона вирощується на спеціально відібраних фермах і оцінюється за високими стандартами якості.



Рис. 3.2. Сорти speshial кави.

До таких видів кави належить сорт «Гейша» – це високоякісна арабіка з унікальним квітковим ароматом та солодким смаком. Або сорт «Ямайка Блу Маунтін» – відомий своєю ніжністю і збалансованим смаком з нотами шоколаду та фруктів. Висока якість, унікальний смак такої кави привертає поціновувачів кави.

Також можна пропонувати споживачам сезонну каву, тобто ту, яка доступна лише в певний сезон, що надає клієнтам можливість спробувати щось нове. Це може бути «Різдвяна кава» – зі спеціями, такими як кориця, гвоздика, мускатний горіх; «Літня кава» – легкі сорти з фруктовими нотами. Споживання такої кави створює у споживачів відчуття ексклюзивності та новизни.

Не варто забувати про поціновувачів кави. Їм буде цікаво екзотичні сорти, тобто сорти з рідкісних регіонів світу. Наприклад, кава «Копі Лювак» – кава з Індонезії, відома своєю незвичайною технологією обробки через

травну систему мусанга. А також сорт «Гаваї Кона» – кава з вулканічних схилів Гаваїв, має м'який, солодкий смак.

Унікальний смаковий профіль таких сортів кави привертає увагу любителів екзотики і допоможе закладам ресторанного господарства залучити більше відвідувачів.



Рис. 3.3. Екзотичні сорти кави.

Новинкою для споживачів буде пропонування в ресторані одно сортової кава (Single-origin), тобто кави, вирощеної в одному регіоні або навіть на одній фермі. Вона відображає унікальні характеристики регіону, з якого походить. Це може бути сорт «Ефіопія Йіргачеф», який відомий своїми квітковими та цитрусовими нотами, або сорт «Колумбія Супремо», багатий аромат з нотками горіхів та карамелі.

Сьогодні трендом в ресторанній індустрії є споживання органічних продуктів. Це стосується і кави. Кава, вирощена без використання хімічних добрив та пестицидів, за справедливих умов праці, набирає популярності, підвищує соціальну відповідальність, приваблює екологічно свідомих клієнтів. До таких сортів належать «Органічна Арабіка» чи «Fair Trade кава»

Декофеїнізована кава, тобто кава без кофеїну для тих, хто хоче уникати його вживання, також має бути в карті гарячи напоїв кожного ресторану. Адже значна кількість споживачів є чутливими до кофеїну.

Введення нових сортів кави в меню ресторану дозволить задовольнити смакові вподобання широкого кола клієнтів, від поціновувачів екзотики до тих, хто цінує органічні та етичні продукти. Це може підвищити привабливість закладу та сприяти збільшенню кількості постійних відвідувачів.

Кавові коктейлі – це чудовий спосіб урізноманітнити меню і залучити більше клієнтів. Приклади як алкогольних, так і безалкогольних кавових коктейлів наведено в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Приклади кавових алкогольних та безалкогольних коктелів в ресторанах

Найменування коктейлю	Основні інгредієнти	Характеристика
Алкогольні		
Ірландська кава (Irish Coffee)	Свіжозварена кава, ірландський віскі, коричневий цукор, збиті вершки.	Гарячий коктейль, який поєднує міцну каву з солодким смаком цукру і багатством вершків, створюючи зігріваючий напій.
Еспресо Мартіні (Espresso Martini)	Еспресо, горілка, кавовий лікер (наприклад, Kahlúa), сироп цукру.	Холодний коктейль з інтенсивним кавовим смаком і легкою солодкістю, ідеальний для вечірніх посиденьок.
Коретто (Caffè Corretto)	Еспресо, граппа або самбука	Традиційний італійський напій, де міцний алкоголь додає інтенсивності каві.
Кавовий негроні (Coffee Negroni)	Еспресо, джин, червоний вермут, Кампарі.	Вишуканий коктейль з гіркими та солодкими нотками, збагачений глибоким смаком еспресо.
Безалкогольні		
Кавовий молочний коктейль (Coffee Milkshake)	Кава, ванільне морозиво, молоко, сироп (шоколадний, карамельний або інший).	Холодний, освіжаючий напій з кремовою текстурою і насиченим смаком кави.
Фраппе (Frappe)	Розчинна кава, вода, цукор, молоко або вершки, лід.	Збитий напій, що створює піну, популярний у Греції. Може подаватися з молоком або без нього.
Кавовий смузі (Coffee Smoothie)	Кава, банан, мигдальне молоко, протеїновий порошок, мед або інший підсолоджувач.	Поживний напій, який поєднує енергію кави з користю фруктів та білків.
Лате з льодом (Iced Latte)	Еспресо, холодне молоко, лід.	Простий та освіжаючий напій, який ідеально підходить для спекотних днів.
Кавовий лимонад (Coffee Lemonade)	Кава, лимонний сік, цукровий сироп, газована вода, лід.	Незвичайний, але освіжаючий коктейль з кислинкою лимона та гіркуватістю кави.

Введення різноманітних кавових коктейлів, як алкогольних, так і безалкогольних, може значно розширити асортимент ресторану, привернути нових клієнтів і підвищити лояльність постійних відвідувачів. Це також дозволяє задовольнити різні смакові уподобання і створити особливі моменти для гостей закладу.

Розширення асортименту кави у ресторані за рахунок різних методів приготування може значно підвищити привабливість закладу та задовольнити різні смакові вподобання клієнтів. Найпопулярніші методи приготування кави, які варто використовувати в закладі ресторанного господарства, наведено в табл.3.2.

Таблиця 3.2

Методи приготування кави

Спосіб приготування	Інвентар	Процес приготування	Переваги
1	2	3	4
Фільтр-кава			
Chemex	Скляна колба з спеціальним паперовим фільтром, який дозволяє отримати чистий та ароматний напій.	Грубо змелена кава заливається гарячою водою, яка повільно проходить через фільтр.	Чистий смак, мінімальний осад, естетичний вигляд приготування.
V60	Конусоподібний фільтр, який забезпечує рівномірне заварювання кави.	Вода заливається по спіралі, що дозволяє рівномірно екстрагувати смак кави.	Контроль над процесом заварювання, можливість експериментувати з різними профілями смаку.
AeroPress	Компактний пристрій для приготування кави під тиском, що поєднує методи фільтрування та пресування.	Кава змішується з гарячою водою, після чого під тиском продавлюється через фільтр.	Швидке приготування, можливість регулювати міцність та смак кави.
Холодна кава			
Cold Brew	Кава, заварена в холодній воді протягом тривалого часу (зазвичай 12-24 години)	Грубо змелена кава змішується з холодною водою і настоюється в холодильнику.	М'який смак, менша кислотність, освіжаючий напій.

Продовження таблиці 3.2

1	2	3	4
Nitro Cold Brew	Cold brew, насичений азотом для створення кремової текстури і пінистого верху.	Cold brew заправляється азотом і подається з кегів через крани.	Кремова текстура, унікальний досвід споживання, насичений смак.
Крижана кава (Iced Coffee)	Гаряча кава, охолоджена льодом або подана з льодом.	Свіжозварена кава охолоджується і заливається в склянку з льодом.	Швидке приготування, освіжаючий смак, можливість додавання молока, сиропів або інших добавок

Використання різних методів приготування кави дозволяє створити багатий асортимент напоїв, що задовольняють найрізноманітніші смакові уподобання клієнтів. Від класичної фільтр-кави до сучасних варіацій холодної кави, таких як cold brew та nitro cold brew, кожен метод має свої унікальні переваги і може стати візитною карткою вашого ресторану.

Ароматизована кава є чудовим способом додати різноманіття до асортименту кавових напоїв у ресторані. Вона може бути привабливою для клієнтів, які шукають нові та унікальні смаки. Наприклад, можна подавати каву з корицею (з додаванням меленої кориці або коричних паличок під час приготування). Вона має теплий, пряний смак з солодкуватими нотками. Ця кава буде особливо популярна в холодні сезони, можна подавати з молоком або вершками.

Також можна пропонувати гостям каву з кардамоном – це традиційний напій у багатьох східних культурах, де до кави додають мелені зерна кардамону. Кардамон добре поєднується з міцною чорною кавою, особливо еспресо, а отриманий напій має інтенсивний, трохи лимонний та пряний смак.

Додавання ванілі до кави надає їй ніжний, солодкий смак з ванільними нотками. Ця кава ідеально підходить для кавових напоїв з молоком, таких як латте або капучино. Також можливе додаванням кокосової есенції або

кокосового молока, що надає напою екзотичного, солодкуватого смаку з ніжними горіховими нотками. Така кава добре поєднується з холодними кавовими напоями, такими як iced coffee чи фраппе.

Також каву ароматизують апельсиновою цедрою або апельсиновою есенцією. Свіжий, цитрусовий смак з легкою кислинкою ідеально підходить для літніх місяців, також напій можна подавати з шоколадом або спеціями.

Ароматизована кава дозволяє значно розширити кавове меню ресторану, залучаючи клієнтів, які шукають нові та цікаві смакові відчуття. Використання спецій та фруктових ароматів додає напоям унікальності та може створити особливі асоціації з вашим закладом. Це також відкриває можливості для створення сезонних спеціальних пропозицій, які будуть актуальні в певні періоди року..

Розширення асортименту чаю в закладах ресторанного господарства допоможе привабити нових клієнтів та задовольнити різні смакові вподобання постійних відвідувачів. Напрями розширення наведено на рис. 3.4.

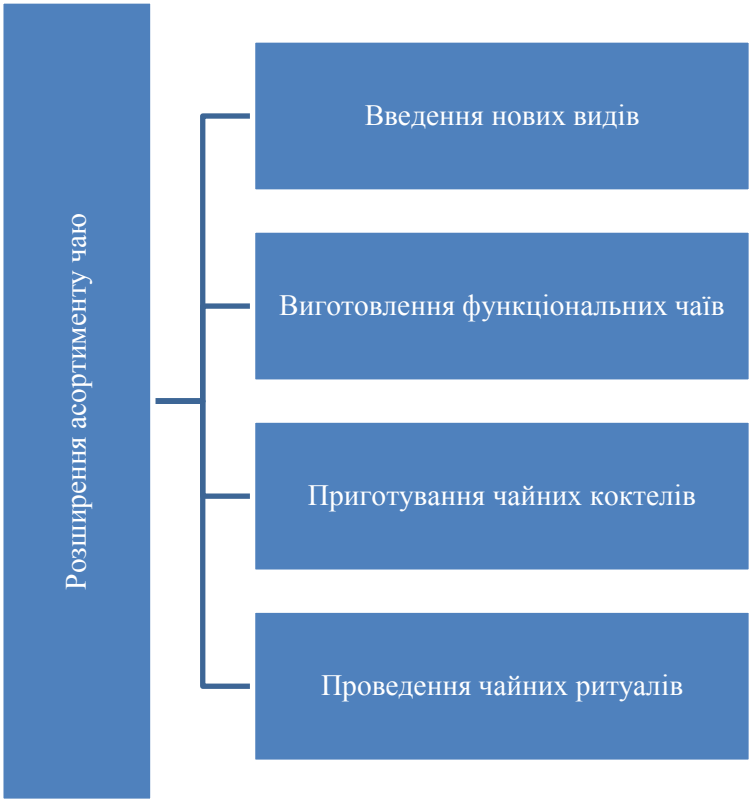


Рис. 3.4. Напрями розширення асортименту чаю.

Розширення чайного асортименту у ресторані може значно підвищити привабливість закладу для широкої аудиторії відвідувачів. Включення рідкісних сортів та сезонних сумішей дозволяє створити унікальні пропозиції для клієнтів, які шукають різноманітні та високоякісні чаї.

Споживачам можна запропонувати спробувати жовтий чай – це один із найрідкісніших сортів чаю, який проходить унікальний процес ферментації, що надає йому особливого смаку та аромату. Він має легкий, солодкуватий смак з квітковими нотками. Жовтий чай варто подавати у чистому вигляді без добавок, щоб зберегти його унікальний смак.

Цікавим досвідом для гостей ресторану буде чай «Пуер» (Pu-erh). Це ферментований китайський чай, який може зберігатися і старіти протягом багатьох років, стаючи з часом ще кращим. Пуер часто подають у традиційних чайних церемоніях, можна запропонувати гостям дегустацію різних вікових перів для відчуття глибокого землистого смаку з нотками шоколаду або дерева.

Поціновувачі чаю оцінять високоякісний Улун (Oolong) – напівферментований чай, що поєднує у собі якості зеленого та чорного чаю. Його можна подавати гарячим або охолодженим, він добре поєднується з легкими закусками або десертами. Улун має складний, багатогранний смак з нотками квітів, фруктів або крему.

Поряд рідкісними, ексклюзивними сортами чаю варто пропонувати сезонні суміші:

- літні фруктові мікси. Суміші чаю з додаванням сушених фруктів та ягід, що створюють освіжаючий та легкий напій. Володіють яскравим, солодкувато-кислим смаком з фруктовими нотками. Їх можна подавати охолодженими з льодом або як холодний чай;

- зимові зігріваючі суміші. Чаї з додаванням спецій, таких як кориця, гвоздика, імбир, які створюють зігріваючий ефект. Пряний, теплий смак з солодкуватими та пряними нотками посилює зігріваючий ефект.

Введення нових видів чаю, таких як рідкісні сорти та сезонні суміші, дозволяє створити унікальну пропозицію для клієнтів ресторану. Це не тільки підвищує рівень обслуговування, але й привертає нових відвідувачів, які цінують різноманітність та якість чаю. Включення рідкісних сортів чаю демонструє увагу до деталей та бажання запропонувати найкраще, тоді як сезонні суміші дозволяють постійно оновлювати меню і створювати особливу атмосферу відповідно до пори року.

Функціональні чаї набирають популярності завдяки своїм корисним властивостям і здатності підтримувати здоров'я та благополуччя. Включення таких чаїв у асортимент ресторану може привернути увагу клієнтів, які шукають напої з додатковими перевагами для здоров'я. Два основні типи функціональних чаїв, що можна вводити в чайну карту ресторану, наведео в табл.3.3.

Таблиця 3.3

Види функціональних чаїв і їх характеристика

Найменування чаю	характеристика	Корисні властивості	Рекомендації
1	2	3	4
Чаї для здоров’я			
Чай з матчі	Японський порошковий зелений чай, відомий високим вмістом антиоксидантів.	Підвищує рівень енергії, покращує обмін речовин, сприяє концентрації.	Можна подавати як гарячий, так і холодний напій, також популярний у поєднанні з молоком у вигляді матча-латте.
Чай зі спіруліною	Спіруліна - це синьо-зелена водорость, багата білком, вітамінами та мінералами.	Підтримує імунну систему, покращує травлення, детоксикаційні властивості.	Спіруліну можна додавати до зеленого або трав'яного чаю, щоб надати йому додаткові корисні властивості.
Чай з куркумою	Куркума - це корінь з яскраво-жовтим кольором, відомий своїми протизапальними властивостями.	Знижує запалення, покращує травлення, має антиоксидантні властивості.	Куркуму можна додавати до чаю з імбиром і лимоном, що створює зігріваючий і корисний напій.

Продовження таблиці 3.3

1	2	3	4
Чаї для релаксації та енергії			
Чай з ромашкою	Ромашка - це трав'яний чай, відомий своїми заспокійливими властивостями	Сприяє релаксації, покращує сон, знижує стрес.	Ідеальний вечірній напій, який можна подавати з медом для додаткового заспокійливого ефекту.
Чай з мелісою	Меліса - це трав'яний чай з легким лимонним ароматом, відомий своїми заспокійливими властивостями.	Знімає стрес, покращує настрій, сприяє травленню.	Добре поєднується з іншими травами, такими як м'ята або лаванда, для створення заспокійливих сумішей.
Чай з женьшенем	Женьшень - корінь, відомий своїми енергетичними та адаптогенними властивостями.	Підвищує енергію, покращує фізичну та розумову працездатність, знижує втому.	Женьшень можна додавати до зеленого або чорного чаю для підвищення енергетичного ефекту.
Чай з гуараною	Гуарана - це рослина, багата на кофеїн, яка надає тривалий заряд енергії.	Підвищує енергію, покращує концентрацію, знижує втому.	Гуарану можна додавати до трав'яних або фруктових чаїв, щоб створити енергетичний напій.

Введення функціональних чаїв у асортимент ресторану дозволяє задовольнити попит на здорові та корисні напої. Чаї для здоров'я з додаванням суперфудів, таких як матчі, спіруліни і куркуми, пропонують клієнтам додаткові переваги для підтримки здоров'я. Чаї для релаксації та енергії, з добавками як ромашка, меліса, женьшень та гуарана, допомагають клієнтам знаходити баланс між відпочинком та бадьорістю, роблячи відвідування ресторану приємним і корисним досвідом.

Включення чайних коктейлів у меню ресторану може суттєво урізноманітнити асортимент напоїв та привабити різні категорії клієнтів. Приклади як алкогольних, так і безалкогольних чайних коктейлів наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Приклади чайних коктейлів

Найменування напою	Характеристика	Інгредієнти	Рекомендації
Алкогольні			
Лонг-айленд айс-ті (Long Island Iced Tea)	Класичний коктейль, який поєднує кілька видів алкоголю з колою та лимонним соком, створюючи напій, що нагадує холодний чай.	Горілка, джин, білий ром, текіла, трипл сек, лимонний сік, цукровий сироп, кола.	Подається у високих склянках з льодом, прикрашений часточкою лимона.
Чай з джином	Оригінальний коктейль, в якому поєднується джин і охолоджений зелений або чорний чай.	Джин, охолоджений зелений або чорний чай, лимонний сік, мед або цукровий сироп, свіжі трави (наприклад, м'ята).	Подається у склянках з льодом, прикрашений свіжими травами і часточкою лимона.
Пунш з чаєм	Освіжаючий пунш на основі чаю, який ідеально підходить для літніх вечірок.	Чорний чай, ром або бренді, фруктовий сік (апельсиновий, ананасовий), лимонний сік, цукровий сироп, свіжі фрукти.	Подається у великих бокалах або чашах з льодом, прикрашений шматочками свіжих фруктів.
Безалкогольні			
Чайні лимонади	Освіжаючі напої, що поєднують чай і лимонад.	Охолоджений зелений або чорний чай, свіжий лимонний сік, цукровий сироп або мед, газована вода, м'ята.	Подаються у високих склянках з льодом, прикрашені м'ятою і часточкою лимона.
Чайні смузі	Поживні та освіжаючі напої, що поєднують чай з фруктами і йогуртом або молоком.	Охолоджений зелений або чорний чай, банан, ягоди (полуниця, чорниця), йогурт або мигдальне молоко, мед або кленовий сироп.	Подаються у великих склянках або чашках, прикрашені свіжими ягодами.
Мілк-ті (Milk Tea)	Традиційний напій, популярний в Азії, який поєднує чай з молоком і цукром.	Чорний чай, згущене молоко або звичайне молоко, цукровий сироп або мед, тапіока (для бабл-ті).	Подається у високих склянках з льодом, часто використовується для створення бабл-ті з тапіокою.

Включення чайних коктейлів до меню ресторану дозволяє залучити різноманітну аудиторію, яка цінує нові та цікаві смаки. Алкогольні коктейлі на основі чаю, такі як Лонг-айленд айс-ті, чай з джином і пунш з чаєм, пропонують оригінальні напої для вечірнього відпочинку. Безалкогольні чайні коктейлі, включаючи чайні лимонади, чайні смузі і мілк-ті, ідеально підходять для будь-якого часу дня, надаючи свіжість і задоволення.

Включення чайних ритуалів до меню ресторану може стати справжньою знахідкою для любителів чаю та поціновувачів культурних традицій. Такі ритуали створюють унікальну атмосферу та роблять відвідування ресторану незабутнім.

Можна гостям запропонувати традиційну японську чайну церемонію (Чаною). Це мистецтво приготування і подачі матча з дотриманням традиційних правил та ритуалів. Проведення церемонії потребує спеціально навченого майстра чаю. Церемонія може супроводжуватися поясненням кожного етапу процесу, що робить її освітньою та медитативною. Для проведення церемонії необхідно матча, чайний набір (чайна чаша, бамбукова мітелка, бамбукова ложка), церемоніальний костюм, відповідний антураж.

Китайська чайна церемонія (Гунфу Ча) відрізняється від японської. Вона передбачає майстерне приготування та подачу чаю улун, пуер, зелений або білий чай. Для цього необхідно гайвань або чайник, піали, чайна дошка, чайник для промивання, інструменти для чаю. Церемонію проводить спеціально підготовлений майстер, який демонструє правильні техніки заварювання та подачі чаю. Можливе пояснення історії кожного виду чаю та його особливостей.

Поряд з традиційними церемоніями народів сходу, важливо проводити сучасні інноваційні інтерактивні дегустації. Ресторани можуть проводити дегустаційні сесії, де гості мають можливість скуштувати різні сорти чаю та дізнатися більше про їх походження та способи приготування. Такі дегустації проводять з поясненнями експерта про кожен сорт чаю, його історію, регіон

вирощування та смакові особливості. Це можна зробити у форматі інтерактивних занять або воркшопів.

Також відвідувачів ресторанів зацікавлять майстер-класи, де гості можуть навчитися правильним технікам заварювання чаю, використанню різних чайних аксесуарів та створенню власних чайних сумішей. Експерт проведе майстер-клас, пояснить особливості різних методів заварювання чаю та допоможе гостям створити власні унікальні чайні суміші.

Включення чайних ритуалів у меню ресторану додає культурного та освітнього аспекту до відвідування закладу. Традиційні чайні церемонії, такі як японська та китайська, надають гостям можливість зануритися у світ чаю з усіма його нюансами та традиціями. Інтерактивні дегустації та майстер-класи залучають гостей до активного навчання та пізнання, роблячи процес споживання чаю цікавим та захоплюючим.

Розширення асортименту кави та чаю в ресторані може суттєво підвищити привабливість закладу для клієнтів. Введення нових сортів, різноманітних методів приготування, а також створення нових смакових комбінацій допоможуть залучити нових відвідувачів та збільшити задоволеність постійних клієнтів.

3.2. Інноваційні технології приготування тонізуючих напоїв у закладах ресторанного господарства

Тонізуючі напої, такі як кава, чай є завжди популярні завдяки своїм стимулюючим властивостям. У сучасних ресторанах і кафе впроваджуються інноваційні технології, що дозволяють покращити якість та різноманітність цих напоїв, підвищити ефективність обслуговування та забезпечити унікальний клієнтський досвід.

Сучасна індустрія кави активно впроваджує інноваційні технології для вдосконалення процесу приготування, підвищення якості напою та

покращення досвіду споживачів. Основні напрями застосування інновацій при виготовленні кави та кавових напоїв наведено на рис. 3.3.



Рис. 3.3. Інновацій у приготуванні кави в закладах ресторанного господарства.

Автоматизовані кавомашини представляють собою передові пристрої, що значно спрощують процес приготування кави, забезпечуючи при цьому високу якість напою. Вони стали популярними як в домашніх умовах, так і в закладах ресторанного господарства завдяки своїй зручності та можливості приготування різних видів кави натисканням однієї кнопки.

Сучасні автоматизовані кавомашини призначені для приготування широкого спектру кавових напоїв, включаючи еспресо, американо, капучино, латте та інші. Ці пристрої автоматично виконують всі основні етапи приготування кави: від помелу зерен до спінювання молока і подачі готового напою в чашку. Використання таких машин дозволяє забезпечити високу якість кави без необхідності втручання бариста на кожному етапі процесу.

Більшість автоматизованих кавомашин мають інтуїтивно зрозумілий інтерфейс з дисплеєм, який дозволяє легко вибирати бажаний напій та налаштовувати параметри. Користувач може зберігати улюблені рецепти кави, які можуть включати різні параметри помелу, кількість води, температуру та інтенсивність смаку. Всі етапи приготування кави відбуваються автоматично, що значно скорочує час очікування. Сучасні кавомашини оснащені системами швидкого нагрівання, які дозволяють почати приготування напою практично миттєво після увімкнення. Вбудовані сенсори контролюють всі ключові параметри процесу приготування кави, такі як температура води, тиск під час екстракції та час заварювання. Кавомашина автоматично налаштовує ці параметри відповідно до обраного рецепту, що забезпечує стабільність смаку кожної порції.

Таблиця 3.5

Моделі автоматизованих кавоварок

Марка кавомашини	Характеристика
De'Longhi PrimaDonna Elite	Ця модель оснащена сенсорами, що контролюють кожен етап процесу приготування кави. Кавомашина має кольоровий сенсорний дисплей, що дозволяє вибирати та налаштовувати напої. Вбудований капучинатор для автоматичного спінювання молока, можливість налаштування профілів користувачів, дистанційне керування через мобільний додаток.
Jura E8	Автоматизована кавомашина з системою інтелектуального нагрівання та багатоступінчатою системою заварювання. Пульсуючий процес екстракції (P.E.P.), що забезпечує оптимальний час екстракції для кожного напою, вбудований гриндер AromaG3 для швидкого і тихого помелу
Saeco Xelsis	Ця модель пропонує широкий вибір налаштувань та індивідуальних профілів користувачів, дозволяючи зберігати до 15 персоналізованих рецептів. Сенсорний дисплей, автоматичне очищення та декальцинація, подвійна камера для молока для створення ідеальної молочної піни.

Автоматизовані кавомашини значно спрощують процес приготування кави, забезпечуючи стабільно високу якість напою при мінімальних зусиллях з боку користувача. Вони є ідеальним вибором для закладів ресторанного господарства, де важливо швидко і ефективно обслуговувати клієнтів,

забезпечуючи при цьому консистентність та високу якість кожної порції кави.

Капсульні кавомашини використовують одноразові капсули, які містять порцію меленої кави, герметично запакованої для збереження свіжості та аромату. Капсули забезпечують швидке та легке приготування кавових напоїв без необхідності вимірювання та мелення кави.

Користувачеві достатньо вставити капсулу в машину і натиснути кнопку, після чого кавомашина автоматично виконує всі необхідні операції для приготування ідеальної чашки кави. Не потрібно міряти кількість кави чи налаштовувати параметри помелу. Просто вставляєте капсулу і натискаєте кнопку. Використані капсули легко утилізуються, залишаючи робоче місце чистим. Капсульні кавомашини швидко нагріваються і готові до використання за лічені секунди. Приготування кави займає всього кілька хвилин, що ідеально підходить для людей з активним способом життя.

Приклади капсульних машин наведено в табл.3.6.

Таблиця 3.6

Капсульні кавомашини

Марка	Модель	Характеристика
Nespresso	Nespresso Pixie,	Є одним із найбільш відомих брендів капсульних кавомашин, що пропонує широкий асортимент машин та капсул з різними смаками та інтенсивністю. Кавомашини оснащені системами високого тиску (до 19 бар), що забезпечує оптимальну екстракцію кави. Вони також мають різні моделі, від компактних машин для домашнього використання до більш просунутих моделей з вбудованими спінювачами молока.
	Nespresso Vertuo,	
	Nespresso Lattissima.	
Dolce Gusto	Dolce Gusto Piccolo	бренд, що пропонує капсульні кавомашини з можливістю приготування як гарячих, так і холодних напоїв. Капсули містять не лише каву, але й інші інгредієнти для приготування напоїв, таких як латте, капучино та чай. Кавомашини мають регульовану підставку для різної висоти чашок, систему автоматичного зупинення приготування та можливість приготування різних напоїв одним натисканням.
	Dolce Gusto Genio	
	Dolce Gusto Lumio.	

Виробники капсул пропонують широкий асортимент смаків і типів кави, від класичного еспресо до ароматизованих кавових напоїв та навіть

гарячого шоколаду. Деякі бренди випускають спеціальні видання капсул з обмеженими серіями смаків, що дозволяє експериментувати та відкривати нові смаки.

Капсульні кавомашини є ідеальним рішенням для тих, хто цінує швидкість, зручність та різноманітність смаків. Вони дозволяють насолоджуватися високоякісною кавою без складнощів, пов'язаних з традиційними методами приготування. Бренди, такі як Nespresso та Dolce Gusto, пропонують широкий асортимент машин і капсул, задовольняючи різноманітні потреби і вподобання споживачів.

Системи для холодного заварювання кави (Cold Brew) призначені для приготування кави методом тривалого настоювання меленої кави в холодній воді. Процес холодного заварювання зазвичай триває від 12 до 24 годин, що дозволяє отримати насичений, гладкий і менш кислотний смак кави. Ці системи автоматизують процес, забезпечуючи постійний контроль температури і часу заварювання, що полегшує приготування кави в великих обсягах.

Холодне заварювання дозволяє отримати каву з м'яким і гладким смаком, що робить її ідеальною для споживачів, які уникають кислотних і гірких нот. Тривале настоювання видобуває всі ароматичні масла з кавових зерен, що надає напою насичений смак і аромат.

Системи для холодного заварювання дозволяють готувати великі обсяги кави за один раз, що ідеально підходить для ресторанів, кафе або для домашнього використання при проведенні заходів. Cold Brew можна зберігати в холодильнику протягом кількох днів без втрати смакових якостей, що робить його зручним для використання в будь-який час.

На ринку представлено наступні популярні системи Cold Brew:

1. Toddy Cold Brew System – це одна з найбільш популярних систем для приготування холодної кави. Вона використовує спеціальні фільтри і контейнер для тривалого настоювання кави в холодній воді. Проста конструкція, зручність у використанні, великий обсяг контейнера дозволяє

приготувати до 1.5 літра концентрату кави, який можна розбавляти водою або молоком.

2. OXO Cold Brew Coffee Maker – це система для приготування холодної кави, що має вбудований дозатор для рівномірного змочування кави під час процесу заварювання. Проста система фільтрації, місткість для приготування до 1 літра кави, знімний резервуар для легкого зливу та зберігання кави.

3.KitchenAid Cold Brew Coffee Maker – компактна система для холодного заварювання, яка легко поміщається в холодильнику і дозволяє приготувати до 1.4 літра кавового концентрату. Металевий корпус, вбудований кран для зручного розливу, прозорий резервуар для контролю рівня кави.

Системи для холодного заварювання кави (Cold Brew) є ідеальним вибором для приготування насиченого, менш кислотного напою. Вони дозволяють автоматизувати процес, забезпечуючи постійний контроль температури і часу заварювання, що полегшує приготування кави в великих обсягах. Такі системи як Toddy Cold Brew System, OXO Cold Brew Coffee Maker та KitchenAid Cold Brew Coffee Maker надають можливість насолоджуватися якісною холодною кавою з мінімальними зусиллями.

Системи для виготовлення Nitro Coffee дозволяють автоматизувати процес насичення холодної кави азотом і її подачі. Ці системи зазвичай складаються з кегів для зберігання кави, азотних балонів і розливного обладнання, яке забезпечує належну подачу напою з утворенням піни. Вони ідеально підходять для кафе, ресторанів і кав'ярень, що прагнуть пропонувати своїм клієнтам унікальний кавовий досвід.

Системи для Nitro Coffee забезпечують стабільне насичення кави азотом, що надає напою м'якість і кремовість. Азот знижує гіркість кави, роблячи її смак більш м'яким і приємним. Системи створюють характерну пінисту текстуру, що робить напій привабливим для клієнтів. Вони

дозволяють швидко і ефективно подавати Nitro Coffee, що зменшує час обслуговування і підвищує задоволення клієнтів.

Використання цих системи автоматизує процес насичення і подачі, що зменшує потребу в ручній праці і підвищує ефективність роботи персоналу. Вона дозволяють готувати і зберігати великі обсяги напою, що забезпечує безперебійне обслуговування клієнтів навіть під час пікових навантажень.

Найпопулярнішими з цих симтем є:

1. Royal Brew Nitro Cold Brew Coffee Maker – домашня система для приготування Nitro Coffee, що включає кег з нержавіючої сталі, азотний балон і розливний кран; компактна і зручна в використанні, ідеальна для домашніх умов або невеликих кав'ярень; легко миється і обслуговується.

2. GrowlerWerks uKeg Nitro Cold Brew Coffee Maker – портативна система для приготування і зберігання Nitro Coffee, що має інноваційний дизайн і вбудовану систему насичення азотом. ЇЇ легко використовувати, підходить для домашнього використання та невеликих кав'ярень, забезпечує стабільне насичення азотом і тривале зберігання кави.

3. BKON Craft Brewer – професійна система для приготування холодних кавових напоїв, включаючи Nitro Coffee, з використанням технології вакуумного екстрагування. Автоматизований процес дозволяє налаштовувати параметри приготування для досягнення ідеального смаку. Підходить для великих кав'ярень і ресторанів.

4. NitroBrew System – система для насичення азотом будь-яких холодних напоїв, включаючи каву, з використанням спеціальних кегів і азотних балонів.

Це універсальна система, що дозволяє створювати різноманітні азотні напої. Легко інтегрується в існуюче обладнання кав'ярні.

Системи для виготовлення Nitro Coffee надають можливість легко і швидко приготувати унікальний напій з оксамитовим смаком і кремовою текстурою. Використання автоматизованих систем підвищує ефективність роботи закладу, забезпечує стабільну якість напою і приваблює клієнтів.

Смарт-кавоварки – це інтелектуальні кавоварки з можливістю підключення до інтернету та дистанційного керування за допомогою смартфону. Ці кавоварки використовують Wi-Fi або Bluetooth для зв'язку зі смартфонами або іншими смарт-пристроями, що дозволяє користувачам керувати процесом приготування кави з будь-якої точки світу. Вони забезпечують інтуїтивне управління, персоналізовані налаштування та інтеграцію з іншими смарт-пристроями в будинку.

Можливість керувати кавоваркою зі смартфону дозволяє приготувати каву, не підходячи до пристрою. Користувач може запрограмувати кавоварку на приготування напою до моменту, коли він прокинеться або повернеться додому. Вони можуть включити або вимкнути кавоварку, вибрати бажаний рецепт кави та налаштувати параметри приготування навіть перебуваючи поза домом.

Смарт-кавоварки дозволяють зберігати персоналізовані рецепти, що включають налаштування температури, міцності кави, об’єму напою тощо. Це забезпечує постійний і індивідуально налаштований смак кожної чашки кави. Деякі моделі підтримують створення кількох профілів, що дозволяє кожному члену сім’ї мати свої налаштування та рецепти кави.



Рис. 3.6. Смар-кавовоарка.

Смарт-кавоварка з можливістю керування через додаток на смартфоні. Підтримує програмування часу приготування, налаштування міцності кави та кількості чашок. Інтеграція з голосовими асистентами (Amazon Alexa, Google

Assistant), автоматичне початок приготування, коли користувач прокидається, можливість налаштування сповіщень про готовність кави.

Смарт-кавоварки – це сучасні пристрої, що забезпечують високий рівень комфорту та персоналізації процесу приготування кави. Завдяки дистанційному керуванню, можливості створення індивідуальних рецептів і інтеграції з іншими смарт-пристроями, вони стають невід'ємною частиною сучасного смарт-будинку. Моделі, такі як Smarter Coffee і Behmor Connected, демонструють приклади таких кавоварок, що поєднують інноваційні технології з традиційним процесом приготування кави, роблячи його зручним і адаптованим до потреб користувача.

Лабораторні методи екстракції, включаючи використання вакуумних екстракторів, відкривають нові можливості для приготування кави з високою точністю та інноваційними смаковими профілями. Завдяки точному контролю параметрів, таким як температура, час і тиск, ці методи забезпечують стабільну якість і дозволяють експериментувати з різними методами приготування. Пристрої на зразок VacOne Air Brewer, The Steampunk Brewer та Siphon Brewer демонструють широкий спектр можливостей для приготування кави за допомогою лабораторних методів екстракції, що робить їх привабливими для кав'ярень, ресторанів і справжніх поціновувачів кави.

Роботизовані баристи – це інноваційні системи, які повністю автоматизують процес приготування кави, від молотого зерна до подачі готового напою. Вони зазвичай складаються з комплексу обладнання, яке включає кавомашину, систему мелітбара та роботизовані маніпуляційні пристрої.

Роботизовані баристи забезпечують постійну якість кави, оскільки вони програмовані виконувати кожен етап приготування з максимальною точністю і однаковістю. Автоматизовані системи дозволяють економити на витратах на персонал, оскільки не потребують наявності баристи в процесі приготування кави.

Використання роботизованих баристів може створювати нові інноваційні клієнтські досвіди, залучати увагу та зацікавленість клієнтів.

Інноваційні технології в приготуванні кави не лише спрощують процес, але й дозволяють досягти нових висот у смакових характеристиках та візуальній привабливості напоїв. Впровадження таких технологій може значно підвищити конкурентоспроможність кав'ярні або ресторану, залучаючи нових клієнтів та створюючи незабутній досвід для постійних відвідувачів.

Інноваційні технології приготування чаю стають все популярнішими у світі гастрономії, пропонуючи не лише швидкість та зручність, але і нові способи екстракції смаку та аромату (рис. 3.7)

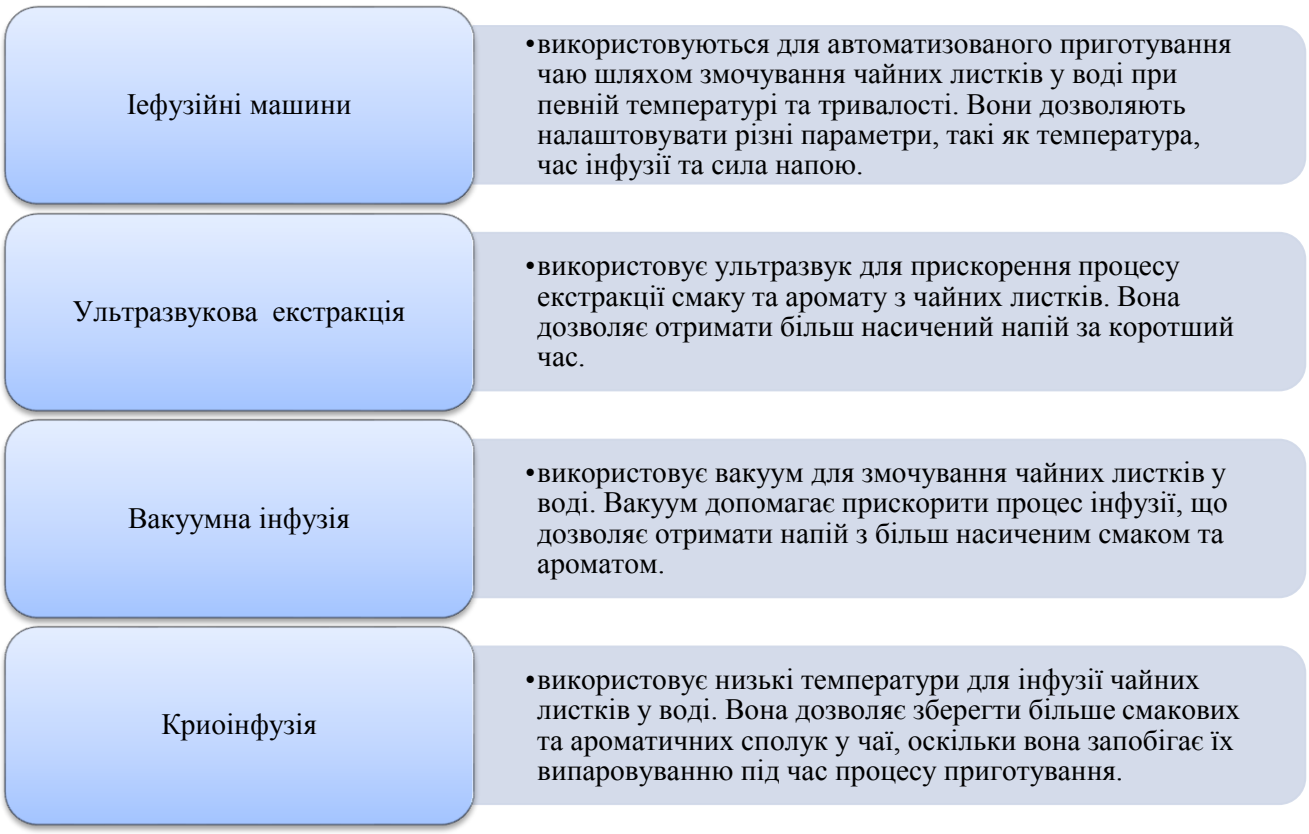


Рис. 3.7. Інновації в приготуванні чаю в закладі ресторанного господарства.

Інфузійні машини є чудовим інструментом для автоматизації процесу приготування чаю, забезпечуючи консистентність і високу якість напою. Вони працюють на основі принципу змочування чайних листків у воді при

певній температурі та тривалості інфузії. Основні функції, що вони виконують, є наступні:

- автоматично змочують чайні листки у воді без потреби в ручному втручанні. Це забезпечує однакову якість кожного заварювання;
- користувачі можуть налаштовувати різні параметри інфузії, такі як температура води, тривалість інфузії та сила напою. Це дозволяє створювати індивідуальні рецепти залежно від типу чаю та особистих вподобань.
- завдяки автоматизації процесу, інфузійні машини забезпечують постійну якість напою без втрати смакових і ароматичних властивостей.
- ці машини здатні обробляти великі об'єми чаю за короткий час, що робить їх ідеальними для використання в кафе, ресторанах та інших закладах громадського харчування.

Інфузійні машини є важливим елементом в галузі гастрономії, дозволяючи забезпечити високу якість чаю та задовольнити потреби навіть найвибагливіших клієнтів.

Ультразвукова екстракція є інноваційною технологією, яка змінює традиційний процес приготування чаю, забезпечуючи більш насичений смак та аромат за коротший час. Ультразвукова екстракція використовує високочастотні звуки для стимулювання процесів екстракції смакових та ароматичних сполук з чайних листків. Ультразвукові хвилі перетворюються на механічну енергію, яка розбиває клітинні стінки чайних листків і забезпечує кращий доступ до смакових речовин. Вона дозволяє значно зменшити час екстракції, порівняно з традиційними методами. Це дозволяє отримувати більш насичений напій за коротший час, що є важливим для закладів громадського харчування.

Завдяки більш ефективному процесу екстракції, ультразвукова технологія дозволяє забезпечити кращу якість чаю з більш насиченим смаком та ароматом. Ця технологія може бути більш економічно вигідною у

порівнянні з іншими методами, оскільки вона дозволяє зменшити витрати на енергію та зберегти час.

Ультразвукова екстракція є перспективною технологією в галузі гастрономії, яка дозволяє підвищити якість та ефективність процесу приготування чаю.

Вакуумна інфузія – це ефективний метод приготування чаю, який використовує вакуум для прискорення процесу інфузії. Під час вакуумної інфузії, чайні листки та вода розміщуються в спеціальному контейнері, який потім піддається вакуумному тиску. Вакуум допомагає змочити чайні листки швидше, забезпечуючи кращий контакт між водою та чайними ароматами. Завдяки вакууму процес інфузії відбувається швидше, ніж у традиційних методах. Це дозволяє отримати насичений смак та аромат чаю за коротший період часу.

Вакуумна інфузія допомагає забезпечити більш однорідний та насичений смак напою, оскільки вода краще проникає всередину чайних листків під вакуумним тиском. Цей метод дозволяє баристам та чайним експертам експериментувати з різними параметрами інфузії, такими як температура та час, для досягнення бажаного смакового профілю.

Вакуумна інфузія – це інноваційний метод, який допомагає підвищити якість та ефективність процесу приготування чаю, забезпечуючи більш насичений та насичений напій.

Криоінфузія є захоплюючою інновацією у світі чаю, оскільки вона використовує низькі температури для підвищення якості та збереження смакових та ароматичних сполук чаю. Дана технологія використовує низькі температури, зазвичай нижче нуля, для заморожування чайних листків та води. Цей процес дозволяє зберігати смакові та ароматичні сполуки, оскільки він запобігає їх випаровуванню або руйнуванню під впливом високих температур. Завдяки низьким температурам, криоінфузія дозволяє зберегти більше смакових та ароматичних сполук у чаї. Це створює більш насичений та багатий на смак напій.

Технологія криоінфузії дозволяє точно контролювати процес приготування чаю, забезпечуючи однорідність і якість кінцевого продукту. Вона відкриває нові можливості для створення унікальних смакових профілів та експериментів зі складом чаю. Ця технологія використовується в сучасній гастрономії для підвищення якості та смаку чаю, надаючи більше можливостей для творчості та інновацій у світі напоїв.

Інноваційні технології дозволяють створювати нові, унікальні смакові профілі та підвищують якість та ефективність процесу приготування чаю. Вони допоможуть створити унікальний досвід для гостей, підвищити рівень їхньої задоволеності та збільшити лояльність до ресторану. Впровадження цих пропозицій дозволить підвищити якість обслуговування, залучити нових клієнтів та зміцнити репутацію ресторану як місця, де пропонують найкращі кавові та чайні напої.

ВИСНОВКИ

У даній роботі було проведено дослідження способів пропонування, виробництва та подачі чаю і кави в закладах ресторанного господарства, що дозволило зробити наступні висновки:

Досліджено історія походження чаю і кави. Чай і кава мають багату історію, яка охоплює багато століть і континентів. Вони стали невід'ємною частиною багатьох культур і мають важливе значення у сучасному житті, як напої, що тонізують і збирають людей разом. Знання історії цих напоїв допомагає глибше розуміти їхню цінність і роль у різних суспільствах.

Охарактеризовано правила представлення та подачі тонізуючих напоїв в ресторані. Різноманітне кавове меню, яке враховує смакові уподобання гостей, є важливим елементом успішного ресторанного бізнесу. Пропонування різних типів кавових напоїв, таких як еспресо, американо, капучино, латте, мак'ято та флет вайт, дозволяє задовольнити потреби широкого кола клієнтів і забезпечити їм приємний досвід. Наявність різноманітного асортименту чаю в ресторані чи кафе задовольняє потреби різних клієнтів і підвищити їхнє задоволення від візиту. Крім того, надання інформації про походження та властивості кожного чаю додає культурної та освітньої цінності досвіду споживання;

Проаналізовано ринок кавових та чайних напоїв в Украні. Після 2022-2024 років український чайний кавовий ринок, як і більшість споживчих ринків у нашій країні, був вражений військовими форс-мажорними обставинами. Багато виробників були змушені припинити свою діяльність в зоні бойових дій. Інші оператори українського чайного ринку стикаються з перебоями в поставках через збої в звичайному логістичному ланцюжку. Незважаючи на війну з росією, ринок кави та чаю в Україні продовжує розвиватися. Попит на ці продукти залишається високим, споживачі цінують якість та різноманітність. Виробники та постачальники активно адаптуються до нових умов, інвестують у сучасне обладнання та розширюють асортимент. Багато українських компаній демонструють стійкість і

гнучкість, забезпечуючи стабільність постачання та підтримуючи високу якість продукції навіть у складні часи.;

Окреслено види інноваційних технологій, що використовуються для покращення якості тонізуючих напоїв. Інноваційні технології дозволяють створювати нові, унікальні смакові профілі та підвищують якість та ефективність процесу приготування чаю. Вони допоможуть створити унікальний досвід для гостей, підвищити рівень їхньої задоволеності та збільшити лояльність до ресторану. Впровадження цих пропозицій дозволить підвищити якість обслуговування, залучити нових клієнтів та зміцнити репутацію ресторану як місця, де пропонують найкращі кавові та чайні напої.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Poster – система автоматизації кафе. Система автоматизації кафе.URL: https://joinposter.com (Дата звернення15.03.2024).
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2017.
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Центр учбової літератури. Фірма «Інкос». 2007. 280 с.
4. Бізнес на травах: як українські крафтові чаї підкорюють ринок. URL: https://agroportal.ua/blogs/biznes-na-travah-yak-ukrajinski-kraftovi-chaji-pidkoryuyut-rinok (дата звернення 08.04.2024 р).
5. Доцяк В. С., Стремено Л. О., Стремено І. В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. Київ: Вища школа, 2000. 156 с.
6. Зибарева О. В., Воронюк Т. А. Ринок кави в Україні: поточний стан та перспективи розвитку. *Економічний форум.* 2018. №. 1. С. 25-30.
7. Ілляшенко С. М. Маркетингова товарна політика промислового підприємства: управління стратегіями диверсифікації: монографія. Суми: Університетська книга, 2009. 328 с.
8. Карпенко В. Д., Рогова А Л., Шкарупа В. Г., Положишникова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Київ: НМЦ «Укоопсвіта», 2003.
9. Кірєєва Е. А. Органічна кава: тренди та виклики світового ринку. *Органічне виробництво і продовольча безпека*: тези доп. VII Міжнар. наук.-практ. конф.(м. Житомир, 2019). Житомир, 2019. С. 78–82.
10. Корнієнко А. А. Чайний ринок і тенденції його розвитку в Україні *Інформаційні технології : наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я*. 2017. Ч. IV С. 220.
11. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу Київ: КНТЕУ, 2018.- 215с.

12. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства Київ.: Ліра- К, 2010.
13. Планування меню і прейскурантів закладів ресторанного господарства. URL :http://referatu.net.ua/referats/919/42048 (дата звернення 08.04.2024 р)
14. Правильний посуд для чаювання URL: https://newtea.ua/uk/blog /pravylnyy-posud-dlya-chayuvannya (дата звернення 08.04.2024 р).
15. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторані технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2013.-250с.
16. Розкриття останніх інновацій в органічному чаї та каві: тенденції на глобальному ринку для споживачів, які піклуються про своє здоров'я. URL: https://biofield.com.ua/uk/statti/rozkryttya-ostannikh-innovatsiy-orhanichnomu -chayi-kavi-tendentsiyi-hlobalnomu-rynku-dlya-spozhyvachiv-yaki-ikluyutsya -svoye-zdorovya_197#google_vignette (дата звернення 08.04.2024 р).
17. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. Київ: Центр учбової літератури, 2008. 264 с.
18. Саєнко М.Г. Маркетингова стратегія підприємства. Підручник. Тернопіль: «Економічна думка». 2006. 390 с.
19. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів. : Афіша, 2012. 123 с.
20. Типи кавових машин. URL: https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html (дата звернення 08.04.2024 р).
21. Як подавати каву правильно згідно з етикетом. URL: https:// shop.coffice.ua/ yak-podavatu-kavy-zgidno-etukety.html (дата звернення 08.04.2024 р).
22. Ринок чаю в Україні. Історія, традиції, сучасність та перспективи URL: https://zrada.org/suchasnist/9-business/543-rinok-chaju-v-ukrayini-istorija-traditsiyi-suchasnistta-perspektivi.html (дата звернення 08.04.2024 р).