

**Міністерство освіти і науки України**

**Державний заклад «Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка»**

**ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: СУЧАСНИЙ  
СТАН, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ  
РОЗВИТКУ**

**МАТЕРІАЛИ**  
**І МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**  
*(м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року)*

**Старобільськ**  
**2021**

**Програмний комітет**

**Курило В.С.**, *д.п.н, проф., академік НАПНУ, голова вченої ради ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

**Члени програмного комітету:**

**М. Унал**, *д. м. н., професор, ректор Середземноморського університету;*

**М. Халваші**, *к. і. н., професор, ректор Батумського державного університету імені Шота Руставелі;*

**Т.В. Стойкова**, *PhD, доц. Економічного університету, м. Варна, Болгарія;*

**А. О. Адамчук**, *начальник Управління культури, національностей, релігій та туризму Луганської обласної державної адміністрації*

**Організаційний комітет**

**Л. Ц. Ваховський**, *заст. голови, д. п. н., професор ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

**Е. В. Потапенко**, *заступник голови комітету, д-р. хім. наук, доцент, в.о. директора навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».*

**Члени організаційного комітету:**

**О. Л. Караман**, *д. п. н., професор, ректор ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

**С. М. Безбородих**, *канд. пед. наук, доцент, завідувач кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

**О. О. Говоруха**, *к.е.н., доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».*

**Т 86 Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку :** матеріали І міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» : Старобільськ, 2021. – 380 с.

У матеріалах конференції розглядаються сучасні тенденції розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, інноваційні технології в галузі туризму та гостинності, методика управління підприємствами туризму та готельно-ресторанного господарства, управління якістю, безпечністю послуг і продукції та формування професійних компетентностей майбутнього фахівця для сфери туризму й готельно-ресторанної справи.

УДК 338.48:640.4

*Рекомендовано до друку Вченою радою ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» (протокол №5 від 22 грудня 2021 року)*

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів, за виклад, зміст і достовірність яких відповідальні автори. Погляди, відображені у публікаціях, не завжди можуть співпадати з офіційною позицією організаторів конференції*

*Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» заборонено*

сучасному етапі ресторанне господарство зіштовхується з різного роду проблемами, проте має перспективи розвитку [3]:

- зважаючи на рівень доходів населення регіонів ресторанному бізнесу варто продовжувати демократизувати діяльність, коли за доступними цінами є можливість отримати якісне обслуговування;
- підприємствам ресторанного господарства доцільно розвиватися з орієнтацією на туризм, створювати автентичні заклади, забезпечувати відвідувачів сервісом європейського рівня;
- поглиблювати спеціалізацію діяльності, що дасть змогу закладам виокремитися із загальної кількості;
- розширювати коло послуг для відвідувачів – різного роду гастрономічні шоу та презентації, культурно-просвітницькі вечори, музичні шоу тощо;
- впроваджувати інновації у сфері управління, автоматизувати бізнес-процеси;
- підвищувати вимоги до якості сервісу та організації роботи персоналу;
- використовувати більш прості та натуральні методи приготування страв по старовинних рецептах;
- підтримувати автентичність продукції місцевих виробників напоїв, створених по старовинним рецептурам;
- укладати договори із місцевими фермерами для придбання екологічно чистих продуктів тощо.

#### **Перелік посилань**

1. Захаренко А. В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. URL: <http://vki.vin.ua/ua/wp-content/uploads/2021/04/VISNYK-NAUKOVYKH-IDEY-MOLODI-Zbirnyk-konferentsiya-24-25032021.pdf#page=66> (дата звернення: 29.10.2021).

2. Галасюк С. С., Реус Н. М. Сучасні тренди розвитку кафе в Україні. URL: [http://www.xn--e1aajfpcds8ay4h.com.ua/files/83\\_01\\_02.pdf#page=45](http://www.xn--e1aajfpcds8ay4h.com.ua/files/83_01_02.pdf#page=45) (дата звернення: 29.10.2021).

3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : навчальний підручник. URL: [https://pidru4niki.com/1501092252897/turizm/suchasni\\_tendentsiyi\\_rozvitku\\_restoranogo\\_gospodarstva\\_sviti\\_ukrayini](https://pidru4niki.com/1501092252897/turizm/suchasni_tendentsiyi_rozvitku_restoranogo_gospodarstva_sviti_ukrayini) (дата звернення: 29.10.2021).

## **КАВОВИЙ СЕРВІС ЯК МИСТЕЦТВО В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

**Г. В. Кушнірук**

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, к.е.н., доцент

Львівський національний університет імені Івана Франка, Україна, Львів

**Н. С. Власюк**

здобувач вищої освіти

Львівський національний університет імені Івана Франка, Україна, Львів

Кавовий сервіс відіграє важливу роль в індустрії гостинності. Більшість людей розпочинають свій день з кави, тому не дивно, що цей напій проник у всі сфери індустрії гостинності, починаючи від невеличких хостелів та локальних кафе та завершуючи міжнародними готельними ланцюгами та мережами кав'ярень. За даними COFFEEBI.COM, у 2018 р. споживання кави в індустрії гостинності у Європі становило 610 млн євро. Найбільшим споживачем кави є Італія. Вартість споживання у цій країні у 2018 р. становила 143,2 млн євро, що відповідає 23,5% від загального ринку [1].

Кава – напій, що виготовляється з обсмаженого насіння плодів кавового дерева. Завдяки вмісту алкалоїдів кофеїну та теоброміну після випитої філіжанки кави відчувається бадьорість на цілий день. Сьогодні відомо понад 90 різних сортів кавових дерев, але тільки два з них використовуються в промисловості – це арабіка і робуста. З усієї виробленої кави 69% відводиться арабіці і 29% – робусті. Решта 2% – це інші, менш популярні сорти.

Кава культивується з давніх часів і займає важливе місце в кулінарних традиціях багатьох культур світу. В Україні виділяють три «кавові хвилі» [2]:

а) перша хвиля розвитку кавової культури в Україні розпочалась на початку 90-х років і характеризувалась споживанням розчинної кави Nescafe та Jacobs, а також кавових стіків 2в1 або 3в1; каву розглядали як масовий продукт, не звертаючи уваги на її смак та аромат;

б) друга хвиля (початок 2000-х років) пов'язана з появою мереж кав'ярень, зокрема Starbucks, завдяки яким популярними стали напої на основі еспресо з молоком, сиропами та різними додатками; велике значення у кав'ярнях приділялося атмосфері та широкому вибору кавового меню з метою отримання задоволення від споживання кави;

в) третя хвиля (останнє десятиріччя) виділяє не атмосферу у кав'ярнях, а смак і аромат кавових напоїв; акцент ставиться на споживання кави високої якості, або specialty coffee, а приготування кави розглядається як мистецтво.

Приготування різних видів кавових напоїв дозволяє рестораторам задовольнити ще більше клієнтів і покращити кавовий сервіс. У різних закладах індустрії гостинності кава сприймається по різному і подавати її потрібно відповідно. Оскільки зараз більше барів і пабів пропонують сніданок і пізній сніданок, потреба у високоякісній каві зростає, оскільки споживачі очікують такого ж стандарту ранкових напоїв, які вони отримують у місцевій кав'ярні.

Хоча кава не є невід'ємною частиною обіду, є багато людей, які насолоджуються кавою під час обіду або як доповнення до свого десерту. Смак і подавання кави мають бути особливими, щоб забезпечити незабутнє враження клієнта. Саме тому власники ресторанів починають розуміти важливість вишуканого кавового меню, навчають персонал, щоб вони могли обговорювати каву з відвідувачами так само авторитетно, як і з вином [3].

За останнє десятиліття з напоєм для бадьорості, який споживали переважно вранці, кава перетворилася на справжній осередок кулінарного мистецтва в індустрії гостинності. Щоправда, замість пензлика, баристи майстерно використовують пітчер для молока. Класичний латте-арт – це мистецтво кавового живопису, засноване на особливому способі вливання спіненого молока в каву,

завдяки чому на поверхні кави утворюється візерунок.

Використання кави в індустрії гостинності є досить різноманітним, тому власники закладів харчування та розміщення намагаються диверсифікувати свою кавову карту за допомогою її приготування, адже смак кави сильно залежить не тільки від сорту рослини, а й способу її заварювання.

Щоб урізноманітнити смак кави, приготованої за допомогою еспресо-машини, сьогодні пропонуються альтернативні методи приготування кави: «кемекс», «френч-прес», «харіо», «аеропрес», «сифон», «колд брю» тощо [4].

Метод «кемекс» запропонував вчений-хімік Пітер Шлюбом у 1941 р. Спосіб заварювання назвали на честь кемекса – апарата, за допомогою якого готують каву. Кава у кемексі відрізняється насиченим фруктовим смаком. Напій готують з кави крупного чи середнього помолу, повільно вливаючи в нього воду 88-93°C. Час приготування – 4 хвилини.

Пристрій «френч-прес» створив дизайнер з Італії Атіліо Калімані. Суть цього методу у настоюванні та віджиманні. У френч-пресі важливо використовувати каву крупного помолу. Температура для заварювання – 90-95°C. Час приготування – 3-5 хвилин.

Спосіб «харіо» або «пуровер» передбачає приготування кави крапельним способом через фільтр. Цей метод з'явився у Японії і застосовується з 1908р. Він дуже схожий на кемекс, але головна відмінність у тому, що у воронки пристрою є спеціальні жолоби, через які проходить повітря. За рахунок цього кава виходить ароматною та насиченою. Час приготування – 3-5 хвилин.

Пристрій «аеропрес» для приготування кави сконструював інженер Алан Адлер у 2005 р. Аеропрес складається з двох частин – поршня і колби, у яку вставляються сітка і фільтр. Завдяки паперовому фільтру напій виходить дуже світлим і чистим, без суспензії. Час приготування – 2-3 хвилини.

Найдавніший з альтернативних способів заварювання кави – «сифон», використовується з 19 століття. Перший сифон став прототипом для кавомашин. Спосіб приготування полягає у тому, що гаряча вода проходить через каву під тиском. У нижню посудину наливають окріп, у верхню засипають каву середнього помолу. Коли сифон нагрівається від газового пальника, вода заварює каву. Час приготування – 5 хвилин.

Метод заварювання кави «колд брю» відбувається за допомогою повільної холодної фільтрації водою. Процес займає від 8 до 24 годин. Цей спосіб винайшов інженер-генетик Тодд Сімпсон. Таку каву краще робити одразу великими порціями, адже зазвичай її п'ють у спеку.

Хоча деякі способи з'явилися дуже давно, набули вони значної популярності лише в останні 5 років, тож це стало своєрідною інновацією у світі кавового сервісу. Звісно, це не оминуло і львівські кав'ярні [5]. Яскравим представником «кав'ярень третьої хвили» у Львові є «Альтернативна кава» формату «to go», яка відкрилася у 2014 р., а також слідує за нею кав'ярні «Світ Кави», «Black Honey», «Палярня Чехович», «Saturdays coffee» та ін.

У більшості закладів швидкого харчування використовують автоматизовану кавову машину, тому що це дозволяє швидко приготувати каву та майже без допомоги персоналу, та й навіть у деяких готельних номерах. Хоча

багато людей вірять, що кава з таких машин не така смачна як з еспресо-машини або альтернативних видів заварювання, але деякі прилади з такою системою можуть робити нічим не гірші кавові напої. Правда ціна на них доволі висока і не всі заклади можуть собі дозволити купити таку машину, тому багато з них беруть у оренду.

Таким чином, у 2021 р. важко уявити собі заклад індустрії гостинності, де би не подавали чашку кави своїм гостям. Але, на жаль, до сих пір не всі розуміють наскільки важливо розвиватися саме у напрямку кавового сервісу не тільки спеціалізованим закладам, а й усім іншим. День майже кожної людини починається з чашки кави та й діловий обід не обійдеться без цього ароматного напою. Подаючи свіжу якісну каву, заклади ресторанного господарства зможуть збільшити час перебування своїх клієнтів, заохочуючи додаткові покупки, зокрема випічку чи десерт. Тому важливо бути готовим до нових хвиль в цій галузі та відкритим до нового і тоді обов'язково будуть потенційні клієнти. Адже від зерен до варки, на кожному кроці процесу приготування кави, є можливість вдосконалюватись.

### Перелік посилань

1. Coffee and hospitality industry in Europe. URL: <https://coffeebi.com/2020/01/28/coffee-and-hospitality-indstry-in-europe>
2. Кавова культура в Україні: три хвили, розвиток альтернативи та світове визнання. URL: <https://nachasi.com/specprojects/2021/10/04/coffee-culture-in-ukraine>
3. The rise of coffee in the hospitality industry. URL: <https://www.europeancoffeesymposium.com>
4. Альтернативні способи заварювання кави. URL: <https://kava-map.com/articles/detail/Culinary/54/1>
5. Rutynskyi M., Kushniruk H. (2020). Coffee tourism in Lviv in the context of world coffee tourism. *Annales universitatis Mariae Curie-Skłodowska, Lublin–Polonia*, VOL. LXXV, Sectio B, 2020. – pp. 87-113. <http://dx.doi.org/10.17951/b.2020.75.0.87-113>

## СУЧАСНІ ТРЕНДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

**С.В. Майкова**

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій  
к.т.н., доцент  
Львівський національний університет імені Івана Франка  
Україна, Львів

**Н.Р.-И. Джурик**

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій  
к.т.н., доцент  
Львівський національний університет імені Івана Франка  
Україна, Львів