

24. МІНІ-БРОВАРНІ ЯК ЗАПОРУКА УСПІШНОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**Є.С. Лазоренко,
О.В. Бортнічук,
В.В. Цирульнікова**

Національний університет харчових технологій

Міні-підприємства по виробництву пива в багатьох країнах світу вже завоювали сталі позиції. В Україні поява міні-броварень – у вигляді міні-пивоварних заводів, броварень з удосконаленою технологією й автоматизованим технологічним обладнанням, а часто і комп'ютеризованих, – характеризує новий якісний виток технічного розвитку вітчизняного пивоварного виробництва.

Найбільшою конкурентною перевагою міні-пивоварень перед великими пивзаводами є їхня здатність варити пиво ексклюзивного смаку і рецептури

обмеженими партіями (та ще й доступне в обмеженій кількості точок), за що пивні гурмани готові платити набагато більшу ціну, ніж за стандартне фільтроване і пастеризоване пиво від великих пивзаводів. Отже, вигода від таких міні виробництв очевидна, особливо в закладах ресторанного господарства.

Весь існуючий асортимент міні-комплексів для виробництва напоїв поділяють на 2 типи: ресторанного (для обслуговування конкретного пабу чи ресторану) і стаціонарного. Продуктивність міні-броварень становить до 500, а міні-пивоварень – 500...2000 л/добу [1].

Потенціал для зростання кількості міні-пивоварень ресторанного формату значний – у столиці, у великих промислових містах, але справа дуже залежить і від намірів та можливостей потенційних споживачів. Щодо курортних міст, то вони цікаві для інвестування, але обсяги продажу будуть дуже коливатися. Актуальним є розвиток франчайзингової мережі міні-пивоварень ресторанного типу.

Міні-пивоварні, зазвичай, виробляють пиво з обмеженим терміном придатності. Що стосується рецептур, то, їх, переважно, надає постачальник обладнання, але будь-які рецептури коректуються безпосередньо на кожному окремому виробництві. Різні сорти пива варять послідовно. Більшість міні-пивоварень варять 3...4 сорти пива, бо кількість сортів залежить від продуктивності обладнання – кількості бродильних ємностей, вільних ємностей під зберігання пива – що їх більше, то більше можна варити сортів. Після варок треба мити обладнання, але ця необхідність залежить від розривів між варками.

У закладах ресторанного господарства з броварнями, необхідно мати нормальне водопостачання (питна вода), каналізацію, підведену електроенергію на 380 В.

Броварні ресторанного формату, зазвичай, розташовують на двох рівнях – на верхньому варочний апарат, щоб його бачили гості закладу, а на нижньому (у підвалі) – решту обладнання, зокрема бродильні ємності. Звичайну броварню розміщують здебільшого на одному рівні.

Оскільки броварня – це все ж таки виробництво, тому мають бути збережені всі санітарні норми щодо шумів, викидів, відстаней до житлових будинків тощо, хоча це й важко пристосувати до умов закладів ресторанного господарства. Якщо обладнання буде привезене з-за кордону, то його слід спочатку розмитнити, потім сертифікувати (якщо не сертифіковане), підготувати проектну пропозицію щодо реконструкції наявних приміщень.

Міні-пивоварня ресторанного формату не потребує великої кількості працівників – власне тому, що продає пиво персонал ресторану – офіціанти та бармен (є ще персонал кухні, що не менш важливий для цього формату, ніж пивовари). Для забезпечення роботи міні-пивоварні ресторанного типу з добовою продуктивністю у 500 л достатньо двох людей: головного пивовара і його помічника. Основні затрати праці та часу мають місце під час варіння пива

– треба принести солод, забрати відходи. Коли пиво перебуває на етапі бродіння чи доброджування, то для догляду за ним достатньо однієї людини.

Ймовірність того, що міні-пивоварня не зможе окупити інвестиції, необхідні для початку своєї роботи, доволі висока. Ризики відрізняються залежно від того, у якому форматі працюватиме міні-пивоварня – ресторанному чи виробництва на продаж. Для ресторанної броварні властиві ризики, характерні для ресторанного бізнесу загалом, – підвищення орендних ставок, невдалий, з огляду на район міста, вибір приміщення під заклад, недбалість персоналу, що дуже шкодить репутації закладу й впливає на зниження продажу.

Виробництво пива в міні-броварнях ресторанного типу і його реалізація безпосередньо в закладах є безумовно прибутковим бізнесом, хоча потребує значних зусиль і має свої особливості. Встановлення міні-броварень в закладах ресторанного господарства дозволяє забезпечувати широкий асортимент сортів пива та контролювати якість на всіх стадіях його виробництва. Продукція міні-броварень – це оригінальні, елітні сорти пива з чудовими органолептичними властивостями, які не містять стабілізуючих добавок, консервантів, з високим вмістом білків, які сприяють самоочищенню нирок, печінки та інших внутрішніх органів людини. Внаслідок присутності незначної кількості алкоголю і наявності діоксиду вуглецю пиво добре освіжає та втамовує спрагу.

Література:

1. Удодов, С. О. Міні-індустрія: класифікація засобів виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв / С. О. Удодов // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 1 (353). – С. 13–15.
2. Таран, В. М. Міні-пивоварні / В. М. Таран, О. М. Чепелюк, С. О. Удодов // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 11. – С. 29.