

## **79. АКТУАЛЬНІСТЬ ВСТАНОВЛЕННЯ МІНІ-ПИВОВАРЕНЬ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**О.В. Пасічник, В.Ф. Доценко, В.М. Сидор**

*Національний університет харчових технологій*

З року в рік вітчизняний ринок пивоваріння демонструє позитивну динаміку зростання: обсяги виготовленого в Україні пива збільшуються в середньому на 12% щорічно. Панівне становище в галузі належить чотирьом пивним холдингам: ЗАТ "Оболонь", групі Efes, "САН ІнБев Україна" і

«Carlsberg Group». Їх виробництво займає близько 94% ринку. Однак галузь постійно розвивається, продукуючи нові тренди і в останні роки зріс інтерес до "живого", нефільтрованого, а іншими словами - справжнього пива. Адже з кожним днем збільшується кількість людей, які вживають натуральні продукти, а в "живому" пиві збережені всі корисні речовини. Йдеться про живі організми, вітаміни групи В і РР, білки і амінокислоти. Великі промислові гіганти не можуть задовольнити цей запит, так як у виробництві використовуються різноманітні добавки, покликані збільшити термін зберігання напою. Вітчизняні ж ресторатори можуть встановити міні-пивоварню прямо в барі, ресторані або кафе й пропонувати своїм відвідувачам смачне і натуральне пиво щодня.

В умовах жорсткої конкуренції серед сучасних виробників якість пива повинна повністю задовольняти вимоги споживача щодо смаку та аромату напою, хмельової приємної гіркоти та кольору, пінистості, стійкості піни та самого напою під час зберігання, а встановлення міні-броварень в закладах ресторанного господарства дозволяє контролювати якість на всіх стадіях його виробництва та забезпечувати широкий асортимент сортів пива. Також, при виготовленні живого пива не потрібна така операція, як пастеризація і, оскільки міні-пивоварня розміщена в ресторані, не треба витратитися на лінію розливу, пляшки, немає й транспортних витрат на доставку пива до споживача, не потрібен і численний персонал.

Для того щоб міні-пивзавод був успішним, він повинен бути частиною якої-небудь концепції. Скажімо, можна встановити міні-броварню в ресторані, розміщеному в центральному районі столиці, а можна побудувати такий же пивзавод за містом і намагатись продавати своє пиво в міських барах. Перший варіант обіцяє бути прибутковим, а в другому доведеться конкурувати з заводами великої продуктивності, що буде досить складно. У випадку, коли обладнання встановлено в закладі ресторанного господарства, установа отримує не тільки ексклюзивний продукт, але і вирішує питання декору: у залі, на площі 5-10 м<sup>2</sup> можна розмістити варочник пивоварні. Пиво

власного виробництва додасть закладу ресторанного господарства певного колориту і дозволить виробляти смачний і якісний продукт, який не залишить клієнтів байдужими і буде викликати позитивні асоціації з їх брендом.

Зважаючи на необхідність підготовки спеціалістів, які б змогли забезпечити якісну роботу міні – виробництв в умовах сучасних закладів ресторанного господарства, на кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу за сприяння ТОВ «Оріон Груп» було відкрито міні – пивоварню для забезпечення підготовки кваліфікованих фахівців.