

Бударіна Катерина Олексіївна, магістр
Шаран Лариса Олександрівна, к.т.н., доцент
Бондар Наталія Петрівна, к.т.н., доцент,
Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент

Кафедра готельно-ресторанної справи
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

ДОЦІЛЬНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВОЇ КАВ'ЯРНІ У ЗАКЛАДІ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

Мета. Метою статті є обґрунтування доцільності впровадження крафтової кав'ярні на базі готелю ділового призначення, зокрема втілення у технологію приготування кавового зерна місцевий етап підготовки сирої сировини. Адже згідно дослідження надання послуги організації приготування кавового напою у готелях не задовільний. А якість сировини залишає бажати кращого.

Методика. За методичну основи даної роботи виступають роботи вітчизняних та закордонних науковців у сфері гостинності, наукова періодика, ресурси мережі Інтернет. В методику входять узагальнюючі та статистичні дані, де відображено доцільність впровадження підготовчої операції обробки сировини при технології виготовлення кави саме на території закладу гостинності.

Результати. У результаті досліджень було проаналізовано світовий та вітчизняний досвід щодо впровадження крафтової кав'ярні у готелі ділового призначення. Встановлено, що така практика впровадження у вітчизняних та закордонних закладах гостинності відсутня. Було розроблено алгоритм впровадження крафтової кав'ярні, запропоновано шляхи використання вторинної сировини у додаткових послугах та підтверджено позитивний вплив кави на організм людини. Одержані результати впровадження допоможуть покращити культуру споживання кави та розширити її асортимент, при цьому надати підприємству гостинності можливість розвиватися і одержувати значні прибутки.

Наукова новизна. Доведено необхідність впровадження крафтової кав'ярні з власним обсмажу вальним цехом на території підприємства гостинності. Систематизовано світовий досвід щодо впровадження в Україні крафтової кав'ярні. Наведено асортимент додаткових послуг, які сприятимуть підвищенню конкурентоспроможності закладу, а також дадуть можливість діловим людям у період відряджень насолоджуватися якісними кавовими напоями та підтримувати красу свого тіла.

Практична значимість. Представлені у роботі матеріали можуть бути використані для вдосконалення та розширення асортименту надаваних додаткових послуг у вітчизняних підприємствах гостинності: розширити асортимент кавового зерна власного виробництва з різним ступенем прожарювання для виготовлення різноманітних кавових напоїв, зменшити витрати при закупці на аукціонах партій готового зерна, при цьому підвищити свою конкурентоспроможність не тільки в Україні, а й далеко поза її межами.

Ключові слова: підприємство гостинності, власна кав'ярня, додаткові послуги, конкурентоспроможність.

Бондарь Наталья Петровна, к.т.н., доцент,
Губеня Вячеслав Александрович, к.т.н., доцент
Кафедра гостинично-ресторанного дела
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина.

ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ КРАФТОВОГО КАФЕ В УЧРЕЖДЕНИЯ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА

Цель. Целью статьи является обоснование целесообразности внедрения крафтового кафе на базе отеля делового назначения, в частности внедрения в технологии приготовления кофейного зерна местного этапа подготовки сырого сырья. Ведь согласно исследованию предоставления услуги организации приготовления кофейного напитка в гостиницах не удовлетворительное. А качество сырья оставляет желать лучшего.

Методика. За методическую основу данной работы выступают работы отечественных и зарубежных ученых в сфере гостеприимства, научная периодика, ресурсы сети Интернет. В методику входят обобщающие и статистические данные, где отражено целесообразность внедрения подготовительной операции обработки сырья при технологии приготовления кофе именно на территории заведения гостеприимства.

Результаты. В результате исследований было проанализировано мировой и отечественный опыт по внедрению крафтового кафе в отеле делового назначения. Установлено, что такая практика внедрения в отечественных и зарубежных учреждениях гостеприимства отсутствует. Был разработан алгоритм внедрения крафтового кафе, предложены пути использования вторичного сырья в дополнительных услугах и подтверждено положительное влияние кофе на организм человека. Полученные результаты внедрения помогут улучшить культуру потребления кофе и расширить его ассортимент, при этом предоставить предприятию гостеприимства возможность развиваться и получать значительную прибыль.

Научная новизна. Доказана необходимость внедрения крафтового кафе с собственной обжаркой на территории предприятия гостеприимства. Систематизированы мировой опыт по внедрению в Украине крафтового кафе. Приведен ассортимент дополнительных услуг, способствующих повышению конкурентоспособности заведения, а также которые дадут возможность деловым людям в период командировок наслаждаться качественными кофейными напитками и поддерживать красоту своего тела.

Практическая значимость. Представленные в работе материалы могут быть использованы для совершенствования и расширения ассортимента предоставляемых дополнительных услуг в отечественных предприятиях гостеприимства: расширить ассортимент кофейного зерна собственного производства с разной степенью прожарки для изготовления различных кофейных напитков, уменьшить затраты при закупке на аукционах партий готового зерна, при этом повысить свою конкурентоспособность не только в Украине, но и далеко за ее пределами.

Ключевые слова: предприятие гостеприимства, собственная кофейня, дополнительные услуги, конкурентоспособность.

UDC 649

Budarina Kateryna Oleksiiivna, master
Sharan Larysa Oleksandrivna, Ph.D., Associate Professor
Bondar Natalia Petrovna, Ph.D., Associate Professor
Gubunya Vyacheslav Alexandrovich, Ph.D., Associate Professor
Department of hotel and restaurant business
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

EXPEDIENCY OF INTRODUCING A CRAFT CAFE IN A HOSPITALITY INSTITUTION

Goal. The purpose of the article is to substantiate the feasibility of introducing a craft cafe on the basis of a business hotel, in particular, introducing the local stage of raw materials preparation in the technology of preparing coffee beans. Indeed, according to the study, the provision of services for organizing the preparation of a coffee drink in hotels is not satisfactory. And the quality of raw materials leaves much to be desired.

Methodology. The methodological basis of this work is the work of domestic and foreign scientists in the field of hospitality, scientific periodicals, Internet resources. The methodology includes generalizing and statistical data, which reflects the feasibility of introducing a preparatory operation for processing raw materials in the technology of making coffee precisely on the territory of a hospitality establishment.

Results. As a result of the research, the international and domestic experience of introducing a craft cafe in a business hotel was analyzed. It was found that there is no such practice of implementation in domestic and foreign hospitality establishments. An algorithm was developed for the introduction of a craft cafe, ways of using secondary raw materials in additional services were proposed, and the positive effect of coffee on the human body was confirmed. The results of the implementation will help improve the culture of coffee consumption and expand its range, while providing the hospitality enterprise with the opportunity to develop and make significant profits.

Scientific novelty. The necessity of introducing a craft cafe with its own roast on the territory of a hospitality enterprise has been proved. The world experience in the introduction of craft cafes in Ukraine has been systematized. The assortment of additional services that contribute to increasing the competitiveness of the institution, as well as which will enable business people during business trips to enjoy high-quality coffee drinks and maintain the beauty of their body, are presented.

Practical significance. The materials presented in the work can be used to improve and expand the range of additional services provided in domestic hospitality enterprises: to expand the range of coffee beans of our own production with different degrees of roasting for the manufacture of various coffee drinks, to reduce costs when purchasing batches of finished beans at auctions, while increasing their competitiveness not only in Ukraine, but also far beyond its borders.

Key words: hospitality enterprise, own coffee shop, additional services, competitiveness.

Постановка проблеми. Сучасна сфера гостинності є глобальним соціально-економічним явищем, що функціонує в умовах жорсткої конкуренції. Це обумовлює важливість інноваційної складової, розвиток якої виявляється основним детермінуючим конкурентоздатність готельних підприємств фактором.

Для вирішення цієї проблеми готельні підприємства змушені шукати нові шляхи підвищення привабливості та доступності своїх послуг. Недооцінка інноваційного управління в діяльності вітчизняних готельних підприємств призвела до зниження рівня їх конкурентоспроможності, порушення принципів і методів управління, зниження ефективності

готельних послуг. Інновація виступає як стимул для подальшого розвитку готельного бізнесу, дає змогу підприємствам не тільки займати лідируючі положення у своїх ринкових сегментах, але й відповідати світовим стандартам готельного обслуговування.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Термін «інновації» в сучасному його розумінні першим став використовувати австрійський і американський економіст, соціолог та історик економічної думки Й. Шумпетер. Він підкреслював, що інновації – це суттєва зміна функції виробленого, що складається в новому з'єднанні і комерціалізації всіх нових комбінацій, заснованих на використанні нових матеріалів і компонентів, впровадженні нових процесів відкритті нових ринків, впровадженні нових організаційних форм.

Проведений аналітичний огляд вказує на те, що практика впровадження кав'ярні з власним обсмажу вальним цехом на території підприємства гостинності у вітчизняних та закордонних джерелах відсутня.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми Більшість готельних підприємств ділового призначення у гонитві за прибутком намагаються розширити асортимент додаткових послуг, які б були корисними для здоров'я та цікавими для людей ділового призначення в тому числі бізнесменів.

Постановка завдання. Завдання даної роботи полягає у аналізі, порівнянні та синтезі матеріалів щодо проблеми дослідження. Необхідно інтерпретувати отримані результати і базуючись на них впровадити інноваційну послугу, яка б підвищила конкурентоспроможність підприємства гостинності.

Для вирішення поставленого завдання ми пропонуємо впровадити власну кав'ярню в умовах ділового готелю.

Виклад основного матеріалу. Більшість готельних закладів у гонитві за прибутком втрачають якість у наданні додаткових послуг у яких

використовуються кавові зерна, що в свою чергу негативно відображається на іміджі підприємства та привабливості для споживачів послуг.

Вплив кави на імідж підприємства безсумнівно пов'язаний для більшості людей з ритуалом отримання бадьорості та покращення настрою. Особливо якщо це один з основних аспектів твого дня, як це буває у людей ділового спрямування. Адже через швидкий темп життя вони прагнуть усіляко підтримувати свій тонус цим напоєм.

Кава — напій, що виготовляється зі смаженого насіння плодів — «бобів» кавового дерева. Кава найбільше цінується через виражену збадьорливу дію, завдяки вмісту алкалоїдів кофеїну та теоброміну.

Кава має складний хімічний склад. Вона містить приблизно дві тисячі хімічних речовин, які в сукупності визначають її відмінний аромат і смак. Сире кавове зерно містить жири, білки, воду, мінеральні солі, мікотоксини, різні водорозчинні і нерозчинні речовини. Обсмажені кавові зерна втрачають велику частину води (її вміст зменшується з 11% до 3%), а їх хімічний склад змінюється залежно від ступеню та тривалості обсмажування [2].

Більш детально хімічний склад кавового зерна наведено на рис.1.1.

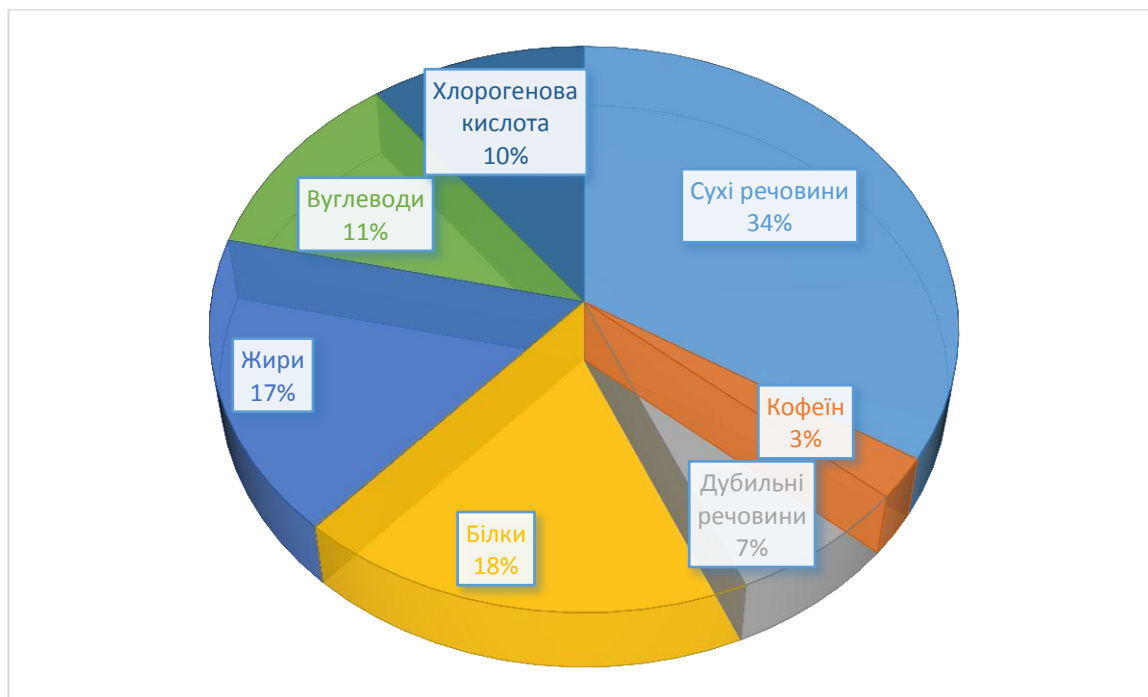


Рисунок 1.1 - Хімічний склад кавового зерна

У зв'язку з активним способом життя у ділових людей виникає безліч проблем зі здоров'ям. Тому при впровадженні інновації доцільно буде врахувати той фактор, що кава має позитивний вплив на організм людини, а саме:

- комбінація кави з етиловим спиртом допомагає захистити мозок від ушкоджень і сприяє до швидшої реабілітації після інсульту;
- кофеїн, допомагає виділенню сльозової рідини, яка у свою чергу допомагає не пересушувати око при довготривалій роботі за комп'ютером;
- кофеїн речовина, що перешкоджає затриманню радіонуклідів в організмі;
- підвищує репродуктивну функцію організму у чоловіків;
- знижує рівень агресії у жінок;
- знижує вплив нікотину на організм;
- допомагає боротись зі слабоумством;
- кофеїн – антисептик, і знищуєч неприємного аромату з роту;
- допомагає боротись з гіпотонією.

Кава є одним з найуживаніших напоїв серед людства та другою сировиною у світі. Дана сировина за своїм асортиментом дозволяє задовольнити смаки різних споживачів, адже кожен знайде свій неповторний від Робусти до Арабіки. Кожен з цих видів зерна має безліч власних сортів з різних регіонів світу.

За підрахунками Міжнародної організації кави (ICO) один житель планети споживає приблизно 4,3 кг кави на рік. В середньому за добу людина випиває 2-5 чашок кави [1].

Кавові зерна проходять складний шлях від зав'язування плодів до того моменту, коли руки майстра приготують із неї відмінний напій. Якість кавових зерен залежить не тільки від різновиду дерева, з якого їх знімають, або умов плантації, на якій вони вирощуються, але і достатньою мірою від старанності сухої або вологої обробки на всіх етапах.

Загалом у виробництві якісного кавового зерна найголовнішим процесом є саме обсмаження кави. В основному обсмаження поділяють на три види: світла, середня, темна.

Під час обсмажування зеленої кави із зерен випаровується зайва волога, а зерно трохи роздувається за розмірами. Сахароза карамелізується і надає зерну трохи коричневий колір. Вся внутрішня структура зернини змінюється, проявляються його ефірні масла, а кафеоль надає зерну надзвичайний аромат.

Складність обсмажування зерна полягає в тому, що кожен сорт кави має свої унікальні властивості і до нього потрібен певний підхід. Потрібно підібрати правильну температуру, тривалість обсмажування під кожен вид зерна. Щоб обсмажити каву правильно і отримати максимум смакових та ароматичних властивостей обсмажувальник кави повинен проявити максимальну майстерність. На перших стадіях обсмажування кавові зерна стають світло-жовтими і пахнуть травою, як не стиглі плоди. Далі ви зможете відчутти класичний кавовий запах. Ви 100% впізнаєте цей аромат. Адже так пахне свіжообсмажена кава. Дуже важливим моментом в процесі обсмажування, за допомогою якого працівник розуміє на якому етапі готовності знаходяться зерна кави - це звук появи першої тріщини в зерні. Саме в цей момент відбувається карамелізація цукру всередині зерна, а на поверхні з'являються ефірні масла. Другий етап - це друга тріщина. Зерна вже стають темнішими, повністю карамелізується всі власні цукри, а аромат кави став ще більш насиченим. Чим довше обсмажувати каву при більшій температурі, тим менше залишиться кофеїну в зерні, а смак буде набирати повноту. Однак якщо пересмажити каву, то ви отримаєте вуглинка схожі на кавове зерно, вони не будуть мати аромат і смак кави, а тільки вугільний присмак [3].

Оскільки кава є одним з найбільш вживаних продуктів у готельній індустрії тому буде доречно як інновацію обрати створення крафтової кав'ярні з власним обсмажуванням кавової сировини. Це дасть змогу

контролювати якість зерна, створювати нові бренди, запровадити власну торгову марку готелю, розширити асортимент кавових напоїв, використовувати вторинні продукти переробки кави у додаткових послугах закладу гостинності.

Впроваджуючи власну кав'ярню, ми робимо акцент не тільки на майстерності на приготування кавового напою, а на якості кавової сировини.

Закуповуючи готові кавові зерна, підприємства гостинності здебільшого не завжди можуть регулювати якість вихідної сировини, тому впроваджуючи виробництво сировини на базі кав'ярні, ми зможемо не лише регулювати якість зерна та ступінь його обсмажування, а й по можливості надання сировині нових смаків.

На території готельного комплексу, крафтова кав'ярня буде розташована як окрема будівля. Це дозволить здійснювати реалізацію продукції не лише гостям готелю, а і звичайним відвідувачам, тим самим давши змогу збільшити обсяг реалізації.

А також беручи до уваги той факт, що на базі кав'ярні буде власна обсмажувальня, буде розташована на цокольному поверсі кав'ярні, робота якої супроводжується деякими незручностями, по відношенню до готелю, такими як аромат від обсмаження та шум від витяжних, ми мінімізуємо ці негативні фактори, розташовуючи окремо нашу кав'ярню.

На базі крафтової кав'ярні ми будемо використовувати сорти кави : 100% Арабіку та незначну кількість Робусти, для створення брендів, для тих відвідувачів, що люблять каву міцніше, з різних регіонів. Весь асортимент зеленого зерна підприємство буде отримувати закуповуючи його на кавовому аукціоні «Coffeeton».

Більш детально процес виготовлення вже обсмаженого зерна наведено на рис.1.2.

Для забезпечення належного технологічного процесу при обробленні кавового зерна та виготовленні кавового напою на базі крафтової кав'ярні необхідне обладнання, а саме:

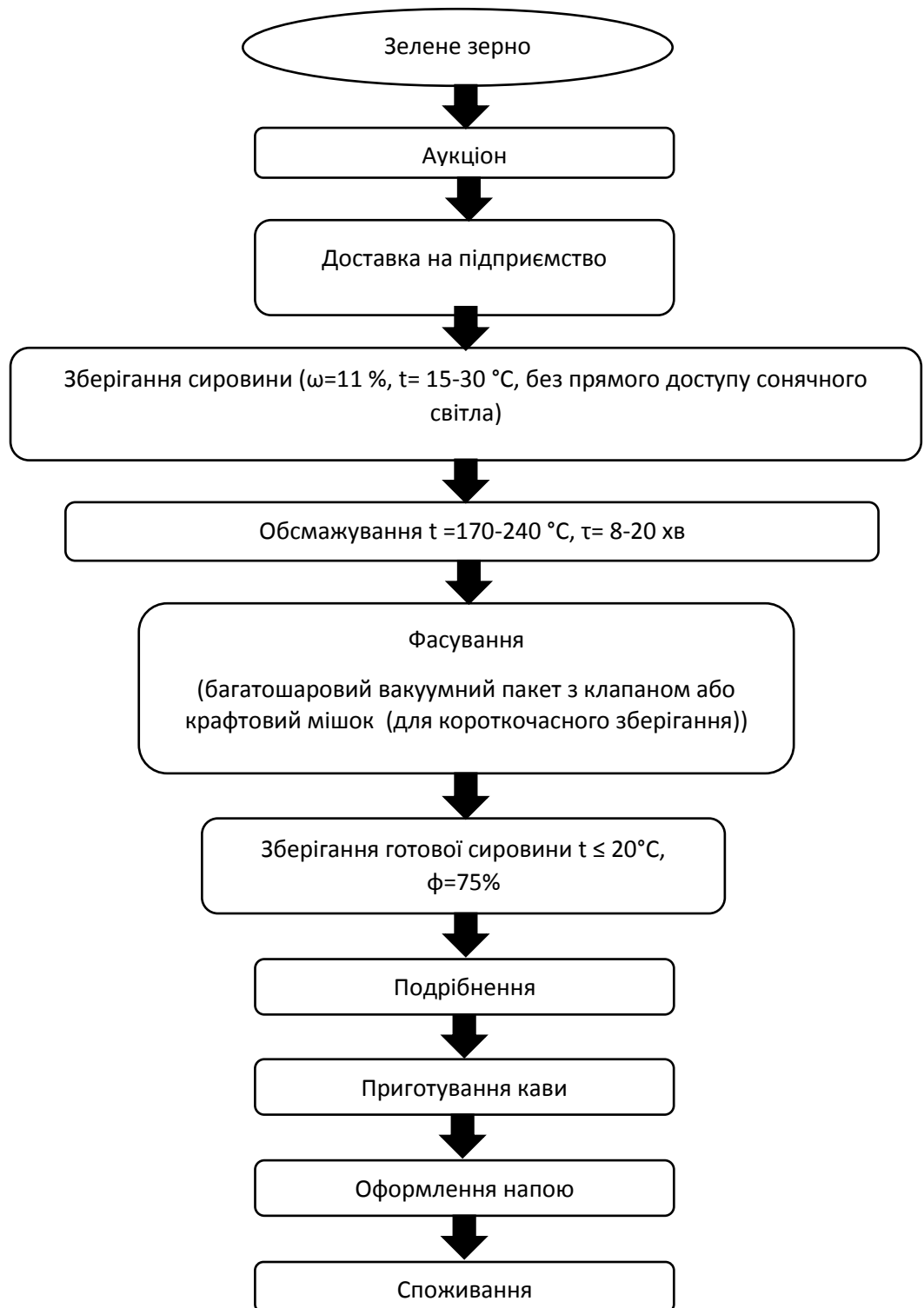


Рисунок 1.2 – Етапи виробництва кавового напою «від зерна до чашки»

Для обсмаження: ростер для обсмажування; витяжна шафа; ваги.

Для фасування: ваги; машина для фасування; машина для запаювання пачок [4].

Приміщення для обсмажування зерна відповідно до вимог з діючими нормами і правилами ДБН В.2.2-25:2009 та ДБН В.2.2-20:2008 будуть розташовані в цокольному поверсі кав'ярні і включати в себе приміщення: для зберігання зеленого зерна, для зберігання вже обсмаженої і розфасованої сировини, приміщення де безпосередньо буде проходити обсмаження, приміщення для персоналу. Оздоблення та оснащення цих приміщень буде відповідно до санітарно-гігієнічних умов.

Для здійснення процесу обсмаження та підготовки сировини у обсмажувальному цеху будуть працювати працівники з дотриманням санітарних правил СанПіН 42-123-5777-91: технолог (контролює процес обсмаження), товарознавець(приймання сировини та контроль наявності), працівник складу(здійснює фасування та слідкує за належним зберіганням продукції).

Для виготовлення напоїв: еспресо-машина, крапельна кавоварка, кавомолка, ваги, чайник, аеропрес, пуловер, газовий палик, джезва, chemix, колд-брю.

Враховуючи різноманіття смаків сучасних людей у кав'ярні доцільно буде використовувати різні способи приготування, а саме класичні способи, за допомогою еспрессомашини, альтернативні: аеропрес, пуловер, сифон, колд-брю, джезва, кемікс, гейзерна кавоварка, фільтр кава, френчпрес, з можливим впровадженням майстер-класів.

Організувавши власне виробництво в умовах ділового готелю буде можливість отримання додаткового доходу, через реалізацію продукції через роздрібну мережу, партнерську співпрацю з іншими підприємствами гостинності, використовувати як сувеніри чи комплімент від закладу, або надавати продукцію партнерам, які влаштовують кавові перерви між конференціями.

Окрім цього, при впровадженні крафтової кав'ярні на території готелю можливо одночасно розширити асортимент надаваних додаткових послуг і врахувати вподобання гостей, таких як:

- Приготування кави та кавових напоїв;
- Приготування алкогольних та безалкогольних напоїв з використанням вторинних продуктів виготовлення кавового напою;
- Реалізація кондитерських виробів та закусок з використанням вторинних продуктів виготовлення кавового напою;
- Проведення майстер класів з приготування та подачі кавового напою;
- Виробництво власної кавової сировини (зерна);
- Використання продуктів приготування кавового напою при наданні СПА-послуг, зокрема для виготовлення Антицелюлітної маски, маски проти випадіння волосся, скрабу для тіла та обличчя, маски проти набрякості очей, натурального ліфтингу і т.д.
- Роздрібна торгівля кавовою сировиною.

Також на базі кав'ярні буде доступна послуга майстер-класів з приготування кави, таким чином підприємство матиме змогу отримувати додатковий прибуток і розвивати кавову культуру міста та країни, на власному прикладі.

Отже, впроваджуючи кав'ярню на базі підприємства гостинності ми не лише розширимо асортимент та підвищимо якість надання кавових послуг, а й впроваджуємо додаткові шляхи отримання прибутку, покращення загального стану організму гостей та підвищення іміджу готелю.

Список використаних джерел:

1. Сергій Ремінний. Секрети кави. – Київ:2016. – 608с. Видання 2-ге, доповнене.
2. Хімічний склад та харчова цінність кави [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://kavovakramnichka.blogspot.com/2013/01/blog-post_3337.
3. Ступені обсмаження кави [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://brayval-coffee.com.ua/ua/raznaya-stepen-obzharki-kofe/>
4. Обладнання для кав'ярні [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://olegiya.com.ua/ua/articles/biznec-ideya-vidkruvaemo-kavyarnu-z-nylyu.html>

Список использованных источников:

1. Сергей Ременный. Секреты кофе. - Киев: 2016. - 608с. Издание 2-е, дополненное.
2. Химический состав и пищевая ценность кофе [Электронный ресурс] - Режим доступа к ресурсу: http://kavovakramnichka.blogspot.com/2013/01/blog-post_3337.

- Степени обжарки кофе [Электронный ресурс] - Режим доступа к ресурсу:
<https://brayval-coffee.com.ua/ua/raznaya-stepen-obzharki-kofe/>
3. Оборудование для кафе [Электронный ресурс] - Режим доступа к ресурсу:
<https://olegiya.com.ua/ua/articles/biznec-ideya-vidkruvaemo-kavyarnu-z-nylya.html>

References:

1. Sergey Reminny. Coffee secrets. - Kyiv: 2016. - 608с. 2nd edition, supplemented.
2. Chemical composition and nutritional value of coffee [Electronic resource] - Mode of access to the resource: http://kavovakramnichka.blogspot.com/2013/01/blog-post_3337.
3. Degrees of roasting of coffee [Electronic resource] - Mode of access to the resource: <https://brayval-coffee.com.ua/ua/raznaya-stepen-obzharki-kofe/>
4. Equipment for coffee shop [Electronic resource] - Mode of access to the resource: <https://olegiya.com.ua/ua/articles/biznec-ideya-vidkruvaemo-kavyarnu-z-nylya.html>