

Вакулко Вікторія Валеріївна, магістрант  
Голікова Тетяна Петрівна, кандидат технічних наук, доцент,  
Національний університет харчових технологій

## **ШОКОЛАДНІ ПРОПОЗИЦІЇ ДЛЯ ГОТЕЛІВ**

*Представлено аналіз діяльності готельних підприємств з концепцією на тему шоколаду, запропоновано впровадження перспективних заходів у створенні шоколадних готелів, зокрема створення шоколадного бутику з продукцією шоколатьє, а також організацію роботи комплексного закладу ресторанного господарства з кавовим баром із впровадженням лате-арт.*

*Ключові слова. шоколадний готель, шоколатьє, шоколадний butik, лате-арт.*

*Analysis of the activities of hotel enterprises with the concept of chocolate is represented. Implementation of perspective offers during creation of chocolate hotels is offered, besides the creation of a chocolate boutique with chocolatiers production, also the project management of all-inclusive restaurant (coffee bar and latte-art implemented) is offered.*

*Keywords: chocolate hotel, chocolatier, chocolate boutique, latte art.*

У зв'язку з постійним посиленням конкуренції у сфері готельного господарства постає необхідність неперервного підвищення власної конкурентоспроможності. Одним із засобів є зацікавлення гостей новими послугами, спираючись на прихильність населення до певних харчових продуктів та пропонуючи їх в новому незвичному поєднанні [1].

В останні роки все більше отельєрів звертаються до теми шоколаду у концепції закладів розміщення. Це виявляється у оформленні номерів з використанням шоколадної продукції, організації тематичних фестивалів і конкурсів, впровадження цеху для виготовлення цукерок з можливістю проведення майстер-класу з виготовлення шоколаду для відвідувачів та інше.

Створення готелю певної концепції обумовлює дотримання підприємством певних канонів обраної теми. Ціллю статті є аналіз невід'ємних атрибутів шоколадної концепції готелю, що відображає себе як в основних, так і в додаткових послугах.

Шоколад - кондитерський виріб на основі масла какао, що є продуктом переробки какао-бобів, багатих теоброміном і кофеїном. За рахунок вироблення гормону ендорфіну шоколад дає відчуття щастя і благополуччя. Отельєри і ресторатори вже давно користуються прихильністю споживачів до шоколаду, пропонуючи різноманітні послуги з використанням шоколаду.

У світі успішно функціонують готелі, концепція яких наскрізь пронизана темою шоколаду. Це означає наявність в готелі закладу ресторанного господарства з великим асортиментом виробів з шоколаду, тематично оформлених номерів готелю, інтер'єр внутрішнього простору, прояв теми шоколаду в архітектурі споруди готелю, ексклюзивних додаткових послуг, концептуальна форма персоналу та інші елементи.

Розглянемо три найбільш презентабельних концептуальних готелів з шоколаду темою.

В італійському містечку Перуджа знаходиться шоколадний готель «*Etruscan Chocohotel 3\**». Щороку тут проводиться фестиваль шоколаду. У всіх номерах готелю присутній шоколадний дизайн, наявні шоколадні ласощі та цукерки. Кожному з трьох поверхів відповідає свій індивідуальний шоколадний смак: молочний, шоколад з горіхами і гіркий. Поверх можна вибрати самостійно, в залежності від індивідуальних шоколадних уподобань. У ресторані готелю представлено два види меню: звичайне і шоколадне. У шоколадному меню представлено розширений асортимент шоколадних виробів. Наприклад, можна замовити кролика в шоколаді, торт з сиру та шоколаду і т.п. У готелі функціонує магазин сувенірів, де пропонується продукція, виготовлена на основі шоколаду: цукерки, декоративна косметика, посуд, книги, статуетки і навіть одяг [2].

У 2014 році в Португалії в місті Віана ду Каштелу відкривається шоколадний готель «*Avianense*» [3]. Концепцію готелю надиктувала споруда, в якій розміщується готель - раніше це була шоколадна фабрика. Готель містить 18 номерів та ресторан на 50 осіб. З додаткових послуг готель пропонує інтерпретаційний центр, присвячений шоколаду і його виробництву, де представлено обладнання, що залишилося від старовинної фабрики, та тематична шоколадна «лавка» gourmet. Ще в готелі пропонуватимуть шоколадотерапію - процедури для тіла і душі.

В Англії в місті Борнмут запрошує до себе гостей готель “*The Chocolate Boutique Hotel 3\**” [4]. Готель пропонує 13 шоколадно оформлених номерів, у кожному з яких є шоколадний фонтан, тематичні майстер-класи для бажаючих і шоколадний коктейль-бар з широким асортиментом шоколадних коктейлів. Власники позиціонують свій шоколадний готель як відмінне місце для організації дозвілля для дітей, вечірок для дорослих і молоді, проведення першої шлюбної ночі.

Проаналізувавши діяльність даних готелів, можна дійти висновку, що перспективними заходами та послугами у готелях з шоколадною темою є відкриття при готелі бутиків шоколаду та музею шоколаду. Враховуючи дані спостереження, є підстави вважати, що відкриття брендів бутиків шоколаду при готелі та рекламування шоколадного бренду готелю є інноваційною діяльністю для готельного господарства в цілому.

Для успішного функціонування введеного в готель брендового бутика шоколаду необхідно проаналізувати самостійно діючі бутики шоколаду. Такі підприємства широко представлені, зокрема, на французькому ринку шоколаду. Для аналізу пропонуємо найяскравіших представників.

Бутики компанії *La Maison du Chocolat* представлені переважно у Парижі, а також декілька закордоном. Бутики оформлені в шоколадній гамі і зовні нагадують ретельно упакований подарунок. Асортимент закладу включає в себе велику кількість пропозицій: гарячий шоколад з різними смаками, тістечка,

каштани в шоколадній глазурі, шоколад та цукерки з різноманітними начинками [5].

Шоколадний бутик *Jean- Paul Hevin* пропонує різні види цукерок на вітринах під склом. Над кожним видом закріплена лупа – щоб краще оглянути цукерку, що піднесена тут на ступінь ювелірного виробу. Власник цього бутика пропонує вкладати в упаковку з шоколадними цукерками маленькі книжки з віршами. Також кожна коробочка цукерок супроводжується докладним описом того, що споживач повинен відчувати на смак і запах, а також післясмак.

Бутики *Patrick Roger*, названі в честь засновника Патріка Роже – шоколадного скульптора, професійного шоколатьє. Шоколадні цукерки представлені в широкому асортименті з екзотичними нотами, наприклад цукерка з темного шоколаду з начинкою ганааш, базиліком і лимоном [5].

Отже, після ознайомлення з французькими бутиками шоколаду можна виділити деякі аспекти для введення та успішної діяльності подібного бутика при готелі. Наведемо їх:

- індивідуальний підхід до розроблення інтер'єру закладу;
- висока якість продукції;
- запрошення на роботу професійного шоколатьє для створення індивідуальних рецептів шоколаду та шоколадних виробів,
- наявність широкого асортименту шоколаду, шоколадних цукерок та шоколадних виробів з екзотичними інгредієнтами та різноманітними їх поєднаннями;
- просування бренду шоколаду та готелю, використання реклами для популяризації продукції серед потенційних споживачів;
- розроблення власних особливих “компліментів” до упаковки шоколадної продукції.

Описана сфера діяльності не є освоєною для готелів та містить в собі перспективи для розвитку. Шоколад є одним з улюблених продуктів харчування, тому завжди матиме попит в будь-якій сфері господарської діяльності. Поєднання таких факторів обумовлює наявний потенціал для

реалізації шоколадної концепції в готелях та розвитку шоколадних бутиків як складової додаткових послуг готелю.

Для того, щоб процес брендування завершився вдало для готелю, тобто сформувані у споживачів позитивне уявлення про товар, довіру до якості, та щоб шоколад та шоколадні послуги готелю стали впізнавані та відомі, необхідно прагнути, щоб шоколадна продукція мала високу якість, а асортимент доведений до максимуму. Передумовою для досягнення такого результату є робота досвідченого майстра шоколаду – шоколатьє.

Зародження професії «шоколатьє» відносять до XVII століття. І раніше були люди, які експериментували з рецептами шоколаду, але саме в XVII з'явився твердий шоколад (до цього часу шоколад смакували у вигляді напою), що дало поштовх бурхливому розвитку шоколадної справи. У 1770 році Марія-Антуанетта, дружина Людовика XVI, приїхала до Франції з особистим «шоколатьє». Вона ж і ввела при дворі нову посаду - «шоколатьє королеви» [6].

Сьогодні відзначається стійка тенденція експериментів з начинками для цукерок, сучасні шоколатьє виявляють фантазію у даному напрямі. Найголовніше для майстрів, щоб начинки і добавки гармоніювали за смаком з шоколадом. Сьогодні можна зустріти такі види шоколадної продукції, як цукерки з пелюстками троянд, з орхідеями, з квітками апельсина, з джемом з буряка і з сушеними помідорами, з каррі і кока-колою; шоколад з чорною ікрою, з каррі, з коріандром.

Шоколад ручної роботи можна розділити на дві групи, зокрема шоколадні скульптури і шоколадні цукерки. Нерідко шоколатьє спеціалізуються на виготовленні продукції однієї групи.

Шоколадна концепція готелю передбачає розроблення окремого меню або відкриття окремого закладу ресторанного господарства, де буде представлено розширений асортимент авторських шоколадних страв та виробів. Для повноти асортименту також доречно пропонувати різноманітні напої, найоптимальніший варіант – кава. Проте, якість та асортимент пропонованої кави не повинні поступатись якості шоколаду.

За підтримання якості та розширення асортименту кавових напоїв в шоколадному закладі ресторанного господарства відповідає професійний бариста. Бариста – це бармен, що спеціалізується на приготуванні кави.

Професія бариста як майстра з приготування кави на еспресо-машині зародилася в Італії, на батьківщині еспресо, ще у 70-80 роках минулого століття. Професійні бариста готують до 40 видів кави та напоїв на її основі. Серед інших основних обов'язків бариста найцікавішим є це вміння малювати на кавовій піні – мистецтво лате-арт [7].

Латте арт - це особливий спосіб вливання спіненого молока в еспресо, завдяки чому на поверхні кави створюються різні візерунки. Також візерунок може бути створений шляхом простого малювання на верхньому шарі піни, наприклад зубочисткою або іншим гострим предметом. Лате-арт вимагає чіткого дотримання пропорцій молока і кави..

Така послуга в закладі громадського харчування обумовлює популярність серед споживачів, адже для гостей лате-арт є відмінною можливістю отримати нові враження від улюбленого кавового напою. Для бариста лате-арт відкриває можливість реалізувати свою фантазію і творчі здібності, також є ознакою його високої майстерності [7].

Продовжуючи тему шоколаду в концепції готелів, необхідно виділити ще одну широку галузь для впровадження шоколадних ідей, а саме спа – послуги. Речовини, що містяться в шоколаді, сприяють бадьорості, припливу сил та покращують настрій. Процедури з використанням шоколаду допомагають запобігти депресивному стану та заспокоїти нерви. Найкраща їх властивість – це зниження емоційного стресу і відволікання від зовнішніх проблем [8].

Відомий позитивний ефект застосування масла какао в парфумерно-косметичній галузі. Воно зволожує, пом'якшує шкіру, омолоджує, додає шкірі блиск і гладкість. Кофеїн, що міститься в маслі какао, прискорює обмін речовин. Шоколад має властивість зміцнювати кровоносні судини, нормалізувати тиск, збагатити організм вітамінами групи В і А, залізом, магнієм, кальцієм, калієм, натрієм [8].

Шоколадна концепція готелю обумовлює певні особливості в складі контингенту потенційних споживачів, а саме великий відсоток серед гостей – це сім'ї з дітьми. Тому постає завдання організації простору для розваг дітей різного віку. Такі послуги характерні для готелів сімейного типу. Оформлення інтер'єру також надиктовує обрана концепція готелю, це повинні бути теплі кольори з коричневим та молочним відтінками, доречним будуть також різноманітні зображення шоколадних десертів. В певні точно визначені години дня, наприклад в післяобідній час, можна влаштовувати дитячі кава-брейки, де пропонуватиметься дітям такі десерти як: шоколадні сирки, шоколадне молоко, гарячий шоколад, печиво, фрукти тощо.

При організації дитячих кімнат дітей для зручності розділяють на певні вікові групи в окремі приміщення, або організують приміщення з осередками ігор для певного віку. Ігрові дитячі кімнати облаштовують обладнанням для розважання, гри, розумового розвитку дитини.

Отже, в статті наведено аналіз основних ознак готелю з концепцією на тему шоколад; розглянуто шоколадні готелі, які є найяскравішими представниками в світовій практиці; показано, що перспективним у створенні тематичного готелю є впровадження шоколадного бутика при готелі; описано роботу шоколатьє та бариста, доцільність застосування лате-арт в шоколадному закладі ресторанного господарства; запропонована організація вільного часу контингенту споживачів дитячого віку у такому готелі.

### **Список використаних джерел**

1. Концептуальные отели [Електронний ресурс] / В. Яковенко.– Режим доступу <http://www.bygeo.ru/novosti/konceptualnye-oteli-chast-1.html>
2. Сабадаш А. П. Италия - шоколадный отель Chocohotel/ А.П. Сабадаш// Где отдохнуть? .– 2010.– № 3.–С. 13
3. Португалия: «Шоколадный отель» [Електронний ресурс]/П. Рубнев.– Режим доступу <http://gazetaslovo.com /portugaliya-shokoladnyj-otel.htm>

4. The Chocolate Boutique Hotel [Электронный ресурс]/ О. Богун.– Режим доступа <http://www.hotelmix.ru/hotel/the-chocolate-boutique-hotel/>
5. Шоколадные бутики Парижа. Краткий путеводитель. [Электронный ресурс]/ М. Виноградов.– Режим доступа [http://dreamfrance.ru/paris/paris\\_4.html](http://dreamfrance.ru/paris/paris_4.html)
6. Шоколад-любимый напиток королевы [Электронный ресурс]/ К. Радченко.– Режим доступа <http://chocolate-house.com.ua/chocolate-queen/>
7. Професия – бариста. [Электронный ресурс]/С. Ремінний.– Режим доступа [http://coffee-expert.com.ua/rus/blog/professiya\\_barista.htm](http://coffee-expert.com.ua/rus/blog/professiya_barista.htm)
8. Шоколадное обертывание: с пользой для тела. [Электронный ресурс]/ К. Аноян.– Режим доступа <http://armembassy.com.ua/print/304591.html>