



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**X ВСЕУКРАЇНСЬКА**  
**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА**  
**КОНФЕРЕНЦІЯ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ***  
***В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

**23 листопада 2021 р.**

---

**Київ НУХТ 2021**

**Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – 269 с.**

Видання містить матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

### **Організаційний комітет конференції:**

*Голова оргкомітету:*

**ШЕВЧЕНКО** ректор Національного університету харчових технологій  
**Олександр**

*Заступники голови:*

**ТОКАРЧУК** проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій  
**Сергій**

**ЦИРУЛЬНІКОВА** в.о. декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій  
**Віта**

*Члени оргкомітету:*

**НСМІРІЧ** зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій  
**Олександра**

**ШАРАН** в.о. зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій  
**Лариса**

**МЕЛЬНИК** в.о. зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій  
**Ірина**

**ГАЛИНСЬКА** в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій  
**Олена**

*Секретарі:*

**КУЗЬМІН** професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій  
**Олег**

**КОРЕЦЬКА** доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій  
**Ірина**

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ*

Протокол № \_\_\_\_ від « » листопада 2021 р.

НУХТ, 2021

## 1. НОВІТНІ АВТОМАТИ ДЛЯ КАВОВОГО БІЗНЕСУ

**Свідло К.В.**, д.т.н. проф.,

**Писаревський І.М.**, д.е.н. проф.,

*Харківський національний університет міського господарства ім.*

*О.М. Бекетова, м. Харків,*

**Мамченко Л. Є.**, к.т.н.,

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

Сфера кави та напоїв з неї – одна з найбільш стрімко мінливих у світі, та користується величезною популярністю. Останнім часом культура кави змінилася. З'явилися безліч нових способів пиття та приготування, нового посуду та подачі. Українська кавова культура розвивається і рухається разом із рештою світу. Саме завдяки цьому маємо кавові місця, не гірші за європейські, а місцями може і ліпші. Та ми йдемо іншим шляхом. Для нас ціннішими є не так нові способи, як якість.

Вендинговий бізнес на торгових кавових автоматах привабливий бізнес: автомати приносять стабільний дохід при мінімальних витратах часу та фінансів. Торгові кавові автомати, якщо вони встановлені у вдалому місці, то продають каву і заробляють прибуток підприємцю навіть тоді, коли він спить. Якщо говорити про Україну, то фахівці з вендингу оцінюють закриття потреби в кавових автоматах на рівні трохи більше 15% від можливого. Іншими словами, саме тут для рестораторів відкривається широке поле діяльності з усе ще малою конкурентністю, особливо в регіонах.

Протягом 2 000 років вендингова торгівля розвивалася не дуже швидко. Однак наприкінці 2010 року в Сполучених Штатах Америки вже було зареєстровано понад 6,9 млн. торгових автоматів. Але за щільністю торгових автоматів на одиницю площі чи кожного жителя лідируючу позицію займає Японія – там близько 3,8 млн. торгових автоматів, з них 2,2 млн. – для торгівлі дозованими безалкогольними напоями. При цьому японці користуються торговими автоматами вже більше 50 років.

Сьогодні потребує інвестування у високотехнологічні сфери, тому оснащення нових закладів гостинності та ресторанного господарства новітнім обладнанням для кавового бізнесу є дійсно актуальним.

Винахід міланської кавової компанії LaFenice – це машина, що зберігає до 95% енергії від рівня сьогоднішніх кавоварок. Такий ефект досягнуто за рахунок використання електромагнітної індукції при розігріві води. Вона не бере енергію в моменти простою, а нагрів до +93 °C відбувається за десятки секунд. Крім того, можна за допомогою однієї й тієї ж машини робити два різних напою: американо та еспreso, причому одночасно. Вона оснащена датчиком, що контролює температуру від початку і до кінця процесу приготування бадьорого напою. Вартість LaFenice становить близько 250 доларів США. Ця каво машина має прекрасний дизайн у 3 кольорах (перламутровий, матовий білий та глясовий червоний) та може стати новим центром стилю закладу – ресторану, кафе чи невеликої торгової точки.

Новий багатофункціональний модульний пристрій під назвою StanleyVacuumCoffeeSystem 3 в 1. Своїм зовнішнім виглядом новинка нагадує звичайний термос, який об'єднує в собі кілька функцій. Ця модель може кип'ятити воду, приготувати каву і зберегти її гарячою протягом тривалого часу. У кришці пристрою знаходяться дві чашки, щоб можна було насолодитися ароматним гарячим напоєм темної холодної ночі під зоряним небом. Вартість StanleyVacuumCoffeeSystem становить близько 60 доларів США.

Нова кавоварка Poppy Pour-Over оснащена хопером, що містить до 570 грамів кавових зерен. Обсяг цієї моделі становить 1,5 літра (це приблизно чотири порції гарячого напою). Кавомашина також обладнана вбудованим фільтром для води. Для синхронізації девайсу зі смартфоном створено спеціальний мобільний додаток, що дозволяє керувати температурою.

Нова функціональна кавомашина Bruvelo значно полегшує і прискорює приготування кави. Дана модель управляється через спеціальний мобільний додаток зі смартфона. Також новинка оснащена фільтром для води і Wi-Fi модулем. Головною особливістю цього апарату є те, що він при необхідності здатний приготувати будь-яку каву за заданим рецептом.

Компанія Smarter створила незвичайну Wi-Fi кавомашину, управління якою здійснюється через спеціальний мобільний додаток, що функціонує з платформами iOS і Android. Завдяки функціональній розробці тепер зі смартфона можна контролювати міцність напою, його температуру і кількість порцій. Також на таймері можна задавати час, коли і скільки необхідно приготувати чашечок кави. Вартість даної моделі становить близько 150 фунтів стерлінгів.

Компанія Barista&Co® пропонує міні-кавоварку "TheTwistPress®", обладнану поворотним пресом, що дає змогу приготувати каву за 30 секунд. Це устаткування дозволяє приготувати каву з 15 грам мелених зерен. З витратних матеріалів потрібно мати лише паперовий фільтр, чашку для збору напою, що видавлюється, та 200 мл окропу (90-100 °C). На дно кавової машини кладеться фільтр, засипається кава, заливається вода, закривається кришкою та дається постояти близько 2 хвилин. Потім необхідно перевернути його і, стискаючи руків'я, відфільтрувати до чашки свіжо заварену каву, від якої може бути від чорної до варіацій з пінкою. Паперові фільтри йдуть у комплекті. Перевага такого способу виготовлення кави очевидна, бо клієнт отримує заварну каву без кавової гущі.