

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДОНЕЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

**«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ  
РОЗВИТКУ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ  
В СУЧАСНИХ УМОВАХ»**

**МАТЕРІАЛИ**

ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ, АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



20-21 БЕРЕЗНЯ 2014 Р.

**ДОНЕЦЬК 2014**

**Міністерство освіти і науки України**  
**Донецька обласна державна адміністрація**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

**«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ  
ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО  
БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ»**

**МАТЕРІАЛИ**

*ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ, АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ*

20-21 березня 2014 р.

**Донецьк 2014**

УДК 640.4(082)  
ББК 65.43я431  
А43

**Актуальні питання розвитку та організації готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах [Текст] :** Матеріали Всеукр. інтернет-конф. викладачів, аспірантів та студ., 20-21 березня. 2014 р., м. Донецьк / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Донец. обл. держ. адмін.; [редкол.: Азарян О.М. (голова оргком.) та ін.]. – Донецьк : [ДонНУЕТ], 2014 – 254 с.

У збірнику опубліковано матеріали Всеукраїнської інтернет-конференції викладачів, аспірантів та студентів «Актуальні питання розвитку та організації готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах».

ББК 65.43я431

#### Редакційна колегія:

**Голова оргкомітету: Азарян Олена Михайлівна** – академік АЕН України, д.е.н., професор, проректор з наукової роботи ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;

**Співголова: Кобець Ольга Кузьмівна** - заступник начальника управління культури і туризму обласної державної адміністрації в Донецькій області;

**Заступник голови: Гніщевич Вікторія Альбертівна** – д.т.н., доцент, декан факультету ресторанно-готельного бізнесу ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;

**Заступник голови: Заремба Павло Олександрович** – д.е.н., професор, зав. кафедри готельної і ресторанної справи ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;

**Топольник Віра Григорівна** – д.т.н., професор кафедри готельної і ресторанної справи ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;

**Виноградова Олена Володимирівна** – д.е.н., професор, зав. кафедри туризму ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;

**Коршунова Ганна Федорівна** – к.т.н., професор кафедри технології в ресторанному господарстві ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;

**Кучеренко Наталія Михайлівна** - начальник відділу прийому та розміщення гостей готельно-ресторанного комплексу «Донбас Палас»;

**Холод Світлана Миколаївна** - заступник директора готельно-ресторанного комплексу «Шахтар Плаза»;

**Сергієв Артем Вікторович** - директор готельно-ресторанного комплексу «ЄВА», м. Донецьк;

**Відповідальний секретар конференції: Антонова Валерія Анатоліївна** – к.е.н., доцент кафедри готельної і ресторанної справи ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського.

Редакційна колегія конференції за зміст матеріалів доповідей відповідальності не несе.

© Колектив авторів, 2014

© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2014

## **ФЛЕЙРІНГ – НОВИЙ НАПРЯМОК У БАРНІЙ СПРАВІ**

*Цехмістер Ю.І., Ярулліна О.А.*

*Науковий керівник – Кузьмін О.В., к.т.н, доцент*

*Донецький національний університет економіки і торгівлі*

*імені Михайла Туган-Барановського, м. Донецьк*

На сьогодні в Україні популярність барів досить висока за рахунок більш низьких цін на продукцію, яку вони виробляють (коктейлі, закуски і т.п.), в порівнянні з продукцією, яка реалізується у ресторанах.

Сучасні бари приваблюють відвідувачів значним асортиментом продукції, яка у більшості своєї представлена коктейлями, їх якістю, оскільки вони є потужним засобом підвищення популярності, конкурентоспроможності та прибутковості бару.

Велика увага приділяється якості коктейлів та оригінальності їх подачі, за умов використання сучасних технологій приготування, розробки нових рецептур, використання різноманітних алкогольних та безалкогольних напоїв, екзотичних фруктів і т.п.

Ці передумови призводять до появи у барній справі нового оригінального напрямку - флейрінгу, головною метою якого є виготовлення коктейлів з максимальною точністю, ефектністю та ефективністю.

Флейрінг передбачає здійснення барменом артистичного приготування коктейлів (перевертання, обертання, підкидання, захоплення, балансування, жонглювання та безлічі інших маніпуляцій з коктейлем, льодом, пляшками та іншим приладдям), без використання мірного посуду, з максимально точним наливанням.

Сьогодні все більша кількість барменів використовує основні направленості флейрінгу в процесі створення коктейлів, це призводить до появи нових різноманітних елементів для визначення свого власного стилю. Цінність такого фахівця зростає для потенційних роботодавців, адже бармен

крім того, що повинен розбиратися у рецептурних особливостях створення коктейлів, повинен бути ще й артистом і навіть психологом. Демонструючи флейрінг, бармен приваблює відвідувачів і приносить закладу додатковий дохід. Також це відмінний спосіб виділитися на тлі конкурентів.

У наші дні флейрінг став великим бізнесом, з його допомогою підвищуються доходи підприємства.

На сьогодні існує безліч організацій барменів, які спеціалізуються на цій дисципліні, проводяться міжнародні змагання з чималими призовими фондами. Подібні акції додатково приваблюють потенційних клієнтів, тому флейрінг став затребуваним серед власників і фахівців з маркетингу, щоб допомагати рекламувати алкогольні продукти або відкриття бару.

Флейрінг поділяється на такі види, як робочий флейрінг і шоу-флейрінг.

Робочий флейрінг підходить для повсякденної роботи в барі і передбачає швидкі, легкі і точні рухи і трюки, які можна виконувати без уповільнення обслуговування.

Шоу-флейрінг – це вид флейрінгу, який виконується для розваги публіки та у змагальних цілях. Його відрізняє довга та вивірена підготовка, з використанням спеціального набору професійних пляшок та іншого приладдя.

У переважній більшості випадків шоу-флейрінг виконується під час спеціальних заходів, а не в штатно працюючому закладі. Шоу-флейрінг може включати елементи, безпосередньо не пов'язані з приготуванням напоїв. Фантазія барменів тут нічим не обмежена – вони влаштовують вогняні шоу, показують фокуси, демонструють чудеса спритності.

Сьогодні в Україні розвиток барної індустрії не стоїть на місці, а розробляє нові концепції для розвитку флейрінгу, щоб не тільки задовольнити потреби споживачів, але й здивувати їх оригінальними виступами. Тому флейрінг є новим напрямком у барній справі, а його використання набуває все більшої популярності у готельно-ресторанних закладах.