

14. Міні-броварні як успішний варіант розширення додаткових послуг в сфері гостинності

Євгеній Лазоренко, Марія Токарева, Олег Бортнічук, Віта Цирульнікова
Національний університет харчових технологій

Вступ. Готель сьогодення це вже не просто «тимчасове житло», а місце де кожен гість може отримати якомога більше задоволення своїх найвибагливіших потреб. Для забезпечення високої конкурентоздатності бізнесу, власники готелів намагаються «йти в ногу з часом», розширюючи для своїх гостей спектр якісних, незвичних, інноваційних додаткових послуг. Проектування закладу готельного господарства (готелю чи готельного комплексу) з міні-броварнею з удосконаленою технологією пива і безалкогольних напоїв в Україні є доцільною і прибутковою справою.

Матеріали і методи. Під час проведення досліджень використовували системний і статистичний підхід до вивчення об'єктів з застосуванням методів аналізу та синтезу, порівняння, аналогій.

Результати. Весь існуючий асортимент міні-комплексів для виробництва напоїв поділяють на 2 типи: ресторанного (для обслуговування конкретного закладу готельного чи ресторанного господарства) і стаціонарного. Продуктивність міні-броварень становить до 500, а міні-пивоварень – 500...2000 л/добу.

Потенціал для зростання кількості міні-пивоварень ресторанного формату значний – у столиці, у великих промислових містах, але справа дуже залежить і від попиту та можливостей потенційних споживачів. Щодо курортних міст, то вони цікаві для інвестування, але обсяги продажу будуть дуже коливатися. Актуальним є розвиток франчайзингової мережі міні-пивоварень ресторанного типу.

Міні-броварні, зазвичай, виробляють напої з обмеженим терміном придатності. Що стосується рецептур, то, їх, переважно, надає постачальник обладнання, але будь-які рецептури коректуються безпосередньо на кожному окремому виробництві. Різні сорти напоїв варять послідовно. Кількість сортів залежить від продуктивності обладнання.

Оскільки міні-броварня – це все ж таки виробництво, тому мають бути збережені всі санітарні норми щодо шумів, викидів, відстаней до житлових будинків тощо, хоча це й важко пристосувати до умов закладів ресторанного господарства. Привезене з-за кордону обладнання слід спочатку розмитнити, потім сертифікувати (якщо не сертифіковане), підготувати проектну пропозицію щодо реконструкції наявних приміщень.

Для забезпечення роботи міні-пивоварні ресторанного типу з добовою продуктивністю до 500 л достатньо двох людей: головного пивовара і його помічника. Коли пиво перебуває на етапі бродіння чи доброджування, то для догляду за ним достатньо однієї людини. Продає пиво персонал закладу.

Продукція міні-броварень – це оригінальні, елітні сорти пива і безалкогольних напоїв з чудовими органолептичними властивостями, які не містять стабілізуючих добавок, консервантів.

Висновки. Виробництво пива і безалкогольних напоїв в міні-броварнях ресторанного типу і їх реалізація безпосередньо в закладах готельно-ресторанного господарства є безумовно прибутковим бізнесом, хоча потребує значних зусиль і має свої особливості.