

УДК 37:379.851

**EXPENDITURE OF IMPLEMENTATION OF CRAFT BREWERY IN
THE HOTEL**

**ДОЦІЛЬНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВОЇ БРОВАРНІ В
УМОВАХ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ**

Tulina O.E. / Туліна О.Є.,

master's student / магістрант

Sharan L.O. / Шаран Л.О.,

c.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.

ORCID:0000-0001-6404-0907

Gubenyu V.O. / Губеня В.О.

c.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.

ORCID: 0000-0002-6987-633X

Bondar N.P. / Бондар Н.П.

c.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.,

Sharan A.V. / Шаран А.В.

c.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.

Національний університет харчових технологій, Київ, вул. Володимирська, 68, 01601

National University of Food Technology (NUFT), Kyiv, street Vladimirskaya, 68, 01601

***Анотація.** Складовою сфери гостинності є готельна індустрія, яка з розвитком технічного прогресу та потребами споживача послуг розвивається швидкими темпами. Щорічно у світі відкриваються сотні нових підприємств гостинності, з'являються потужні готельні мережі, річна кількість туристів має тенденцію до зростання. На ринку готельних послуг панує жорстка конкуренція за споживача. Тому адміністрація готелів постійно працює над новими стратегіями своєї діяльності та не повторюваності. Одним із напрямку розширення асортименту послуг ми*

пропонуємо впровадити власну броварню при готелі для підвищення конкурентоспроможності закладу у сфері гостинності.

Ключові слова: *інноваційний продукт, конкурентоспроможність, готель, крафтова броварня.*

Вступ. Інноваційний продукт відіграє важливу роль в розвитку підприємства гостинності та зміцнює його позиції на ринку. Він позитивно впливає на економічні показники, прискорює впровадження останніх досягнень науки і техніки у виробництво, більш повноцінно задовольняє потреби споживачів різноманітною високоякісною продукцією та послугами.

В країнах Європи історично склалася традиція, що в маленьких населених пунктах споживач віддає перевагу місцевій продукції та напоям, не дивлячись на те, що собівартість такого виробу буде вищою за продукцію масового виробництва, але тим самим підтримуючи місцевого виробника.

Це направлення доцільно використовувати у підприємствах гостинності, як місцеву родзинку з власним виробництвом продукції задля забезпечення власних потреб споживача готельних послуг і місцевого населення. А також для підвищення конкурентоспроможності засобу розміщення.

Основний текст. Результати аналітичних досліджень вказують на те що в Україні пивна культура розвивається десятиріччями.

Перші згадки про пивоваріння з'явилися ще в другій половині XVI століття на українських землях Речі Посполитої. У XVI—XVII століттях у більших містах броварні здебільшого мали міщани, створювались цехи пивоварів або солодовників. Однак у XVII столітті вони занепали, внаслідок заборони торгівлі пивом для міщан воєводами, які в той час розпоряджались орендою права на продажу пива.

У XVII столітті держава монополізує пивоваріння і дозволяє варити пиво лише шляхті, а пізніше також і козацькій старшині та поміщикам [1].

Сьогодні вони зовсім не схожі на пивоварні XIX століття. Зараз це сучасні, високотехнологічні виробництва. Тут сотні людей разом з комп'ютерами і

машинами проводять воду і оброблені зерна на шляху до пива. Так, складні агрегати і датчики стежать за пивом на всіх етапах його створення.

На початку формування пивної культури кожен поціновував цього пінного напою знав лише два – три сорти, на сьогодні багато українців конкретно вкажуть на сорт пива, його виробника (гіганта або крафтового) та притаманні йому смакові та ароматичні якості, якому вони віддають свою перевагу. Відповідно один келих пінного напою робить значний внесок в економіку країни.

Культурою споживання пінного напою мало кого здивуєш: пиво можна пити на самоті або з друзями, під футбольний матч або під новий серіал і т.д. Що правда, споживання пива українцями не таке об'ємне, як в європейських країнах. За статистичними показниками лідерами з споживання пінного напою є чехи: на одного жителя країни припадає близько 137, 4 л/рік. Польща та Німеччина з цим показником відстають на 98 та 96 літрів на одного споживача відповідно. За показниками Держстату цей показник на одного українця становить 41 літр.

Перед тим, як напій попадає до споживача він проходить складний технологічний процес від виготовлення солоду до розливання у кеги, пляшки з видаленням зайвого кисню, пастеризації і т.д. [1].

За останні 30 років з пивної мапи України зникло більше сотні пивзаводів. Натомість для відродження професії пивовара відкриваються заклади малої потужності. Завдяки проєктному каталогу «Beer Inside. Пивна мапа України» на мапі України зібрано не лише понад 150 броварень від підприємств-гігантів до мініатюрних закладів, а також відбувається виховання культури споживання пива та поширення інформації між споживачами про нові заклади та сорти пива (рис. 1.).

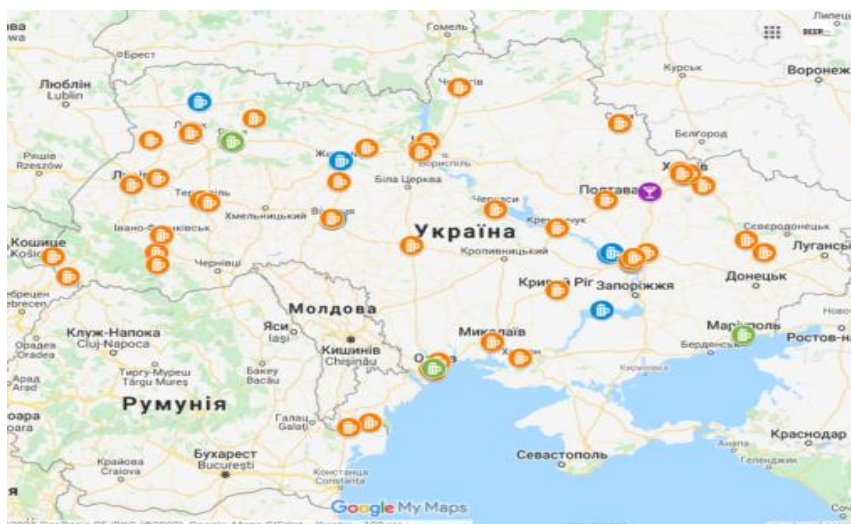


Рисунок 1. - Півна мапа України

Подорожуючи українськими просторами якісне пиво виготовлене з дотриманням технологічних стандартів можна скуштувати у пивних закладах 19 областей, зокрема на пивзаводах, пивоварнях-ресторанах, пивних магазинах і т.д. А з характеристикою закладу та асортиментом напоїв можна ознайомитися за допомогою Google Карти. Для цього вам достатньо відкрити Google Карту і обрати потрібне місто, потім натиснути на позначку пивоварні чи пабу (жовтий колір вказує на місцеві пивоварні, зелений-пивні магазини, а синій включає у себе паби).

Проведені маркетингові дослідження показують, що найбільш пивними достойними закладами в Україні є «Шато Robert Doms», Київ; «Карабас-Барабас» (в ТЦ «Буратіно»), Луцьк; «Beer House» («Бір Хаус»), Київ; «Хмільний Патрік», Миколаїв; «Шульц» («Schulz»), Київ .

Характеристика найвідоміших українських броварень при ресторанах, які отримали в свій час Національну Ресторанну премію «СІЛЬ», номінація «Найкращий пивний ресторан» наведена в таблиці 1 [2].

Таблиця 1 – Характеристика найкращих вітчизняних броварень

п/п	Назва закладу	Місце знаходження	Характерна ознака
1	«Королівська пивоварня»	Львів, Україна	У технології пивоваріння використовується Weuerman - солод з 125-річною історією пивоваріння.
2	Пивоварна ресторація	Тернопіль, Україна	Єдиний у світі ресторан-пивоварня у формі ковчегу. Заклад із величезною кількістю

	«Ковчег»		витворів джанк-арт мистецтва. Еко-ресторан створений за старовинними технологіями. За час роботи випито 432 096 літрів пива.
3	Ресторан-пивоварня «Старгород»	Львів, Харків, Україна	У закладі знаходиться найбільший гриль в Україні «KFS», за допомогою якого можна приготувати тушку тварини вагою 180 кг. М'ясо кухарі презентують на сцені у вечірній час. Покуштувати живе 20-ти хвилинне пиво Контроль над варінням старгородського пива здійснюється Празьким інститутом пивоваріння. Його представник в пивоварні – пивовар з Чехії Франтішек Швець.
4	Ресторан-пивоварня «Солом'янська броварня»	Київ, Україна	Щорічний фіналіст Національної Ресторанної премії СІЛЬ. Пивовар ресторану – дівчина, Оксана Лазаренко. Завдяки її майстерності тут освоїли 18 класичних і авторських рецептур пива
5	Пивний паб «Хмільний дім Роберта Домса»	Львів, Україна	Найбільший за розмірами пивний паб Львова в підземеллі. Щорічний є фіналіст Національної Ресторанної премії СІЛЬ.
6	«Пробка Beer Hall»	Харків, Україна	За час роботи ресторану було зварено понад 25 сортів пива.
7	Ресторан «Пивна Дума»	Київ, Україна	Організатори «Октоберфест» вуличного формату. Максимально наближений до того, що проходить в Німеччині. Захід відвідало 1830 гостей. Команда «Пивної Думи» два рази на рік вирушає в гастрономічні тури Європою. Корпоративна бібліотека налічує 543 книги.

Останнім часом на території України розширюється список серед «пивних» закладів з'являються поціновувачі пивної культури самостійні або при закладі харчування, які розвіяли стійкі стереотипи брудного місця з обмеженим асортиментом пива, примітивною кухнею, нудним інтер'єром, поганим сервісом й грубуватими відвідувачами, наприклад «This is Пивбар», «Konteyner» та ін. Такі заклади є

Окрім цього, на території України не знайдеш пивного закладу при готельному підприємстві, оскільки на нашу думку це дійсно інноваційне впровадження, яке допоможе відродити традицію зустрічі господаря броварні -

крафтового виробника з вибагливим споживачем, зокрема безпосередньо на території виробництва прослідкувати за технологією виготовлення пивних напоїв, відчуті себе на якийсь час справжнім пивоваром і т.д., тому цей факт буде обумовлювати відмінну та стабільну якість напою, зацікавленість споживача.

Поряд з насолодою від пива потрібно не забувати про його лікувальні властивості та позитивний вплив на організм людини: заспокійливу дію на центральну нервову систему; сприятливий вплив на обмінні процеси в організмі; при порушеннях в роботі шлунково-кишкового тракту, як жовчогінний, кровоочисний і сечогінний засіб; радикуліті та захворюваннях суглобів та ін. Японські дослідження, проведені у 2005 році, показали, що деякі сорти пива, міцністю до 5,0 % об., можуть мати сильні протиракові властивості [3].

Пивний напій є джерелом білка, мінеральних речовин, вітамінів, зокрема в одному літрі напою міститься: добова норма вітаміну С, третина добової норми вітаміну В₁, чверть норми пантотенової кислоти, п'ята частина норми вітаміну В₂. Хімічний склад пивного напою наведено в табл. 2 [4].

Таблиця 2 - Хімічний склад пінного напою

Назва нутрієнта	Вміст речовин в 1 л напою	Добова потреба організму людини в поживних речовинах (група фізичної активності I - чоловіки)
Вуглеводи, г	30-40	300 -350
Білок, г	3-5	68 - 80
<u>Вітаміни, мг:</u>		
<i>В₁ (Тіамін)</i>	0,03-0,04	1,6
<i>В₂ (Рибофлавін)</i>	0,3-0,4	2,0
<i>В₆ (Піридоксин)</i>	0,4-0,9	2,0
<i>Н (Біотин)</i>	0,005	22
<i>Нікотинова кислота</i>	6-9	50
<i>Фолієва кислота</i>	0,04-0,8	0,4
<i>Пантотенова кислота</i>	0,9-1,5	5

<u>Мінеральні речовини, мг:</u>		
калій	420 - 570	2000 - 3000
фосфор	120 - 320	1200
сірка	100 - 200	до 1,0
магній	80-100	400
марганець	0,16	2,0
мідь	0,10	1,0
кальцій	40 - 100	1200
кремній	10 - 40	20 -30

Технологічний процес виготовлення крафтового пива буде відбуватися на території засобу розміщення у цокольному приміщенні з використанням високоякісного технологічного обладнання та з використанням традиційної сировини: солоду зернових, пивних дріжджів, хмелю та води.

Пивна карта крафтової броварні буде представлено 12 сортами пива та супутніми напоями з нього, а також стравами та закусками пивного столу. Оскільки всім відомо, що кожен напій повинен мати свою пару.

При впровадженні броварні в умовах засобу розміщення також ми зможемо одночасно розширити асортимент додаткових послуг таких як:

- проведення екскурсії з ознайомленням технологічного процесу виготовлення пива;

- ознайомлення з премудростями фудпейрінгу;

- дегустації напоїв: перші кроки дегустатора пива;

- організація та проведення майстер-класів з виготовлення косметичних засобів з вторинної сировини пивоваріння;

- забезпечення пивними напоями при організації масових заходів;

- пивні спа-послуги;

- використання пивної сировини при виготовленні основних страв заладу ресторанного господарства (зелений борщ з хмелем, хлібобулочні вироби на заквасці з пива, кава заварена способом колдбрю з додаванням шишок хмелю, піца присипана, страви з хмільним маслом).

Отже, впровадивши власне виробництво пінного напою при готелі ми зможемо отримати додатковий дохід, шляхом реалізації продукції через роздрібну мережу, партнерську співпрацю з іншими закладами сфери гостинності, використовувати як сувенір чи комплімент від підприємства, а також використовувати вторинну сировину, тим самим розширити асортимент додаткових послуг та надати підприємству конкурентної привабливості.

Література:

1. Ренді, Мошер. Смак пива: Інсайдерський путівник з найдавнішого напою людства /переклад Лана Світанкова. - В-цтво «Старого Лева». - 2018. – 388 с.
2. <https://lv.cf.ua/news/news-cf/finalisti-nacionalnoyi-restorannoyi-premiyi-sil-nominaciya-najkrashij-pivnij-restoran>
3. Non-alcoholic beer may help mice fight cancer. Reuters. 21 January 2005
4. EUR-LEX Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln

***Abstract.** A component of the hospitality industry is the hotel industry, which with the development of technical progress and the needs of consumers of services is developing rapidly. Hundreds of new hospitality enterprises are opened in the world every year, powerful hotel chains appear, and the annual number of tourists tends to grow. In the market of hotel services there is fierce competition for the consumer. Therefore, the hotel administration is constantly working on new strategies for their activities and non-recurrence. One of the ways to expand the range of services, we propose to introduce its own brewery at the hotel to increase the competitiveness of the institution in the field of hospitality.*

***Key words:** innovative product, competitiveness, hotel, craft brewery.*

Стаття відправлена: 21.01.2022 р.

© Туліна О.Є.