

Марія ПАСКА

завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу
*Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського,
м. Львів, Україна*

Єлизавета ПЯСЕЦЬКА

студентка II курсу
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
факультет туризму
*Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського,
м. Львів, Україна*

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ КАВОВОГО ТУРИЗМУ У ЛЬВОВІ

Сьогодні кава стала невід'ємною частиною життя кожної людини. Зважаючи на особливості темпу життя, кав'ярні так само стали набирати обертів у розвитку різноманітності форматів для зручності гостей [1].

Ураховуючи існування такого вислову як «львівська кава», кавовий аспект у нашому регіоні є ледве не ключовим – з різних куточків України люди приїжджають, щоб зрозуміти це поняття. На фундаменті такого міграційного феномену започатковується течія кавового туризму [2].

У Львові існує безліч спеціалізованих закладів з акцентом саме на каву [3]. До них належать заклади комерційного формату, так і заклади, де приготування кави – справжній складний процес, який потребує поглиблених знань і навичок.

Проведено моніторинг кав'ярень у Львові та виокремлено такі концептуальні підходи:

- Формат To go посприяв розвиткові кавової культури. Заклади, адаптовані під швидкісний темп життя людей, привчають гостей дедалі частіше віддавати перевагу вживанню кави поза межами своєї кухні. Переважна більшість закладів To go працюють на комерційному, зрозумілому кожному споживачеві зерні, частіше низького цінового сегменту, переважно його готують на суперавтоматичних кавомашинах.

Концептуальні кав'ярні Прекрасним прикладом таких закладів у Львові є славнозвісна «Копальня кави». У таких кав'ярнях запропонують зерно комерційного формату, адже наголос зроблено на концепції. Ви матимете змогу поринути в унікальну атмосферу, яка доможе відчуті історію, що заклав власник. Інтер'єр буде безмежно цікаво деталізовано, і вам гарантовано сподобається досвід відвідування такої кав'ярні.

- Кав'ярні-кондитерські. У таких закладах акцентовано на тістечках і тортах, але кава посідає далеко не останнє місце. Тут можна насолодитися гарно приготованою кавою від баристи, який, імовірно, зробить красиве сердечко на капучино. Кав'ярні-кондитерські орієнтовані на прихильників солодкого, а отже, зерно тут так само не вирізняється своєю унікальністю.

Specialty кав'ярні заклади, головним продуктом яких є якісна смачна кава. Тут цільова аудиторія – справжні поціновувачі, які шукатимуть нотки фруктів і ягід у напої. У кав'ярнях формату Specialty, або кав'ярнях «третьої хвилі», вам запропонують унікальне зерно з цікавими нотками у смаку, яке високо оцінили спеціалісти на професійних каппінгах. Найчастіше бувають лоти митої обробки, яка розкриває потенціал зерна й надає можливість розпізнати його теруар. Ваше капучино приготує висококваліфікований бариста, який зробить складний лате-арт. Вам обов'язково запропонують смачний класичний десерт. Характерною ознакою Specialty є наявність альтернативних методів заварювання, які дають

простір для пізнання кави як продукту з різних сторін.

У Львові надзвичайна кількість кав'ярень – для кожного гостя знайдеться заклад до душі. Магія феномену «львівської кави» саме в людях, які її готують, і зовсім не важливо, чи йдеться про цікаве зерно, чи про унікальну концепцію.

Підсумовуючи, відзначимо, що кавова сфера Львова і кількість споживачів цього продукту надає всі можливості для перспективного розвитку в цій галузі. Головне в кавовому туризмі – побачити варіативний складник, завітати в максимально контрастні заклади і знайти в кожному свою особливість.

Отже, запропоновано кавовий ресторанний тур мережею концептуальних закладів, які вирізняються високою якістю, ексклюзивністю спрямованістю.

Ключові слова: гостинність, кава, туризм, заклади ресторанного господарства.

Список використаних джерел

1. Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI міжнар. наук.-практ. конф. Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. С. 2018. – 239–241.
2. Паска М. З. Аналіз діяльності окремих кав'ярень на ресторанному ринку Львова / Паска М. З., Карпова М. // Гостинність, сервіс, туризм : досвід, проблеми, інновації : тези доп. VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (8-9 квітня 2021 р.). – Київ, 2021. – С. 70–72.
3. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК, 2020. – С. 55–57.