

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66 **Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика** : зб. тез доп.
IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30
травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. –
361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Вікторія Саламаха
студентка II курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Науковий керівник: Мар'яна Назар
канд. техн. наук,
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

ГАСТРО -КАВ'ЯРНЯ «КАВУН» - ЯК РІЗНОВИД СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Кав'ярні є одним з прибуткових напрямів бізнесу, але разом з тим дуже конкурентним. Кава – один з найстабільніших продуктів на ринку товарів повсякденного попиту. Його споживання характеризується високим рівнем лояльності до бренду: тільки в крайньому випадку любитель продукту зрадить улюбленій марці і перейде на більш дешевий варіант. Навіть під час кризи частка споживачів, які змінили улюблену каву на дешевшу, була незначною. Щорічно кавовий ринок поповнюється новим капіталом, розмір якого досягає 200-300 млн доларів.

Популярність серед споживачів дає підставу трактувати гастрономію як місце, вирішальне для престижу і успіху центру, а не тільки як доповнення торгової пропозиції.

Гастро-кав'ярня «Кавун» зустрічає своїх відвідувачів у самому центрі Дрогобича, поруч з пам'ятником Юрію Дрогобичу.

Гастро - кав'ярня «Кавун» — це острівець гастрономічної насолоди та кулінарного дива. Тут «народжується» неймовірна кава і смачні наїдки. Тут на вас чекає якісний відпочинок і бездоганний сервіс. Звичайні посиденьки з друзями, ювілей чи горнятко ранкової кави набудуть особливого змісту, якщо ви насолодитесь ними у нашому закладі.

У закладі обладнано просторий зал із затишними обідніми зонами. Оригінальний інтер'єр оформлений дизайнерами у вінтажному

стилі - теплі пісочні, теракотові й шоколадні відтінки, цегляне муровання стін, шкіряні дивани, меблі та оздоблення з темних порід дерев, дзеркала в позолочених рамах, латунні й прозорі світильники, стелажі з сувенірами, книгами й вазами. Архітектура цього закладу зазначається як старовинна будівля старого Дрогобича. Також у закладі ви можете спробувати авторську каву з Дрогобицькою сіллю за давньою рецептурою. Також у закладі можна спробувати авторську каву з Дрогобицькою сіллю за давньою рецептурою. Кажуть, що ще Юрій Кульчицький у такий спосіб готував каву і що першим кавуном у Європі був він, наш земляк. У турецькому полоні він навчився сам кавувати, а згодом навчив кавувати всю Європу. Відтоді любителів кавових напоїв називають "кавунами".

Нами проаналізовано меню даного закладу. Меню містить асортимент популярних страв італійської та європейської кухонь. У ранковий час тут можна замовити комплексні сніданки, які містять омлет з двох яєць або яєчню на вибір, мікс салатів, томати чері, сири гауда й фета, оливки Топенада, каву або сік. У закладі є 6 видів сніданків: сніданок по-британськи з беконом та квасолею, шакшука по-італійськи, шакшука по-ізраїльськи, сніданок по-мексиканськи з соусом гуакамоле, яєшня (омлет або скремб), салат з авокадо та яйцем пашот, сніданок по-французьки з яєшнею кокот.

Зроблено дегустацію асортименту кави: еспресо, американо, допіо, капучино, лате, капучино флет уайт, дабл капучино, дабл лате, безлактозне капучино, безлактозне лате, еспресо з прянощами, еспресо з кулькою морозива, матча, кава по-дрогобицьки з сіллю, каскара, кемекс, фільтр-кава, глясе, раф-кава з сиропом, раф-кава з медом, фредо капучино, кава без кофеїну, какао, гарячий шоколад, бамбл-бі еспресо з апельсиновим фрешем, бамбл-бі еспресо з апельсиновим соком. Також з видів "моцна кава": п'янке капучино, кава по-ірландськи, кава з бейлісом, лате з бейлісом, кава з коньяком та встановлено відповідно «колесо смаку».

Переваги гастро-кав'ярні «Кавун»: неймовірно смачні страви, які готують віртуозні кухарі, і звісно, багато-багато кави. Цей заклад - ідеальне місце для проведення романтичної вечері у компанії коханих, дружньої посиденьки з друзями, бізнес-обіду або приватної вечірки за келихом коктейлю. Пропонується широкий вибір страв з окремою дитячою та вегетаріанською, готові задовольнити найвибагливіші смаки.

Завжди свіже і якісне м'ясо, овочі та фрукти - бо вони працюють тільки з найкращими постачальниками. А щоб повністю потішити ваші гастрономічні пристрасті, пропонується широкий вибір крафтового пива, коктейлів та кави від найкращих виробників з усього світу.

Отже, "Кавун" - це не просто ресторан чи кав'ярня, це сучасний бар-паб з Wi-Fi, де можна не тільки смачно поїсти, але й продовжити працювати на своєму ноутбучі, переглянути вишуканий фільм чи провести запальний вечір на танцполі з діджеєм, але і неймовірна атмосфера, яка сповнена позитиву, тепла та затишку. Гастро-кав'ярня "Кавун" - це справжня мекка для смакосвітів та любителів смачного харчування.

Ключові слова: гостинність, гастро-кав'ярня, кава, Львівщина.

Список використаних джерел:

1. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичного оцінювання обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (26–27 листопада 2020 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.

2. Чан Т. С. Стан розвитку ринку кав'ярень в Україні / Чан Т. С., Юдіна Н. В. // Актуальні проблеми економіки та управління : зб. наук. пр. КПІ імені І.Сікорського. – 2017. – № 11. – С. 3–11.

3. Паска М. З. Історичні аспекти та концепція найстаріших кав'ярень Львова / Паска М. З., Пясецька Є. М. // Зб. тез I Всеукр. наук.-практ. конф., 21 березня 2024 року / за заг. ред. А. А. Івашури. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2024. 4. – С. 234.