

## УДК 641.5

**Ліна Гноєва**

студентка II курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:***Валентина Зайцева**

канд. пед. наук, професор,

професор кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу  
Національний університет «Запорізька політехніка»

## ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ КАВ'ЯРНІ «COFFEE LAB»

Їжа є основною потребою людства, але від первісних часів, коли люди харчувалися примітивною їжею, це перетворилося на ціле мистецтво.

Зараз з кожним роком закладів громадського харчування стає все більше. Рівень їх оснащеності, якості приготування їжі, культури обслуговування вступають у дедалі жорсткішу конкуренцію з різними кафе, закусочними та іншими підприємствами, що відкриваються іноземними фірмами. Незважаючи на таку велику різноманітність, сьогодні однією з головних тенденцій є тенденція взаємодії елітних ресторанів та демократичних кафе із затишною обстановкою та невисокими цінами.

Розглянути формування обслуговування та організацію роботи в кав'ярні «Coffee Lab».

Проектована кав'ярня «Coffee Lab» – це молодіжна кав'ярня, яка буде розташована в центральній частині міста Запоріжжя поруч з великим та популярним торговим центром. Це підприємством з повним виробничим циклом, на якому виконуються всі стадії технологічного процесу приготування їжі, з без цеховою структурою виробництва.

Слід відрізнити кав'ярні від звичних кафе. По перше, кав'ярня пропонує розширений асортиментний ряд кави та приготовлених на кавовій основі напоїв. По-друге, цей заклад більш демократичний і сприяє

приємній, неквапливій бесіді. Споживання продукції комунального харчування у кав'ярнях здійснюється, зазвичай, за столиками, шляхом обслуговування – офіціантами [1].

Велике різноманіття кави, кавових напоїв, поєднання різних сортів кави – головний чинник для вдалого початку бізнесу. Робиться ставка на бездоганному сервісі, хороших десертів, оригінальному оформленні пропонованих напоїв, незвичайному дизайні приміщення, вишколених офіціантах та особливому настрої. Відвідувачі мають хотіти повернутися до кав'ярні ще й ще.

На розкрутку кав'ярні потрібно близько року, протягом якого буде проводитися активна рекламна підтримка (соціальні мережі, залучення аніматорів, зовнішній декор приміщення тощо). Важливо «охопити» район, що прилягає до закладу. До кав'ярні «Coffee Lab» будемо залучати клієнтів різними акціями та дисконтними картками, проводити радіо вікторини, пропонуючи як приз безкоштовне відвідування кав'ярні, організація шоу-програм, жива музика.

Сьогодні на ринку України представлено обладнання для кав'ярень лише іноземного виробництва [2]. В ролі професійного обладнання для кав'ярні будуть використовуватися італійські машини, якість і ціна яких успішно поєднуються. Фірми, що займаються поставкою кави, зазвичай і продають обладнання. Вони ж пропонують і сервісне обслуговування. Спочатку для кав'ярні потрібно не так вже й багато: кавоварка, кавомолки (для кожного сорту кави) та герметичні ємності для зберігання кави. Заклад «Coffee Lab» буде працювати на очищеній, за допомогою стаціонарних фільтрів, воді, де вода проходить кілька етапів очищення, перш ніж потрапляє до кавоварки. Крім обладнання для приготування кави потрібна ще барна стійка, холодильне обладнання для зберігання напоїв та кондитерських виробів, столи та стільці та ін.

Додатковим джерелом доходів може стати розкладка, на якій клієнти закладу зможуть придбати каву сорту, що сподобався. Особливо це актуально для кав'ярень, що пропонують елітні чи ексклюзивні сорти [3].

Ресторанний бізнес – це кропотлива і щоденна праця, але не завжди власники ресторанів і кафе усвідомлюють це. Щоб бути успішним, треба жити цією справою, постійно перебувати в пошуку, аналізувати

досвід інших. У цій справі дрібниць не буває. Для будь-якого підприємства громадського харчування, а для кав'ярні особливо, важлива атмосфера, аура. І ця атмосфера створюється щоденно і щогодини.

*Ключові слова:* кав'ярня, організація, кава, ресторанний бізнес, клієнти.

### Список використаних джерел

1. Особливості надання послуг в кав'ярні [Електронний ресурс]. – URL: [https://pidru4niki.com/19940412/turizm/organizatsiya\\_obsługovuvannya\\_kavyarni](https://pidru4niki.com/19940412/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_kavyarni) (дата звернення: 10.05.2022).
2. Громадське харчування і його роль в народному господарстві [Електронний ресурс]. – URL: [https://osvita.ua/vnz/reports/econom\\_pidpr/20314/](https://osvita.ua/vnz/reports/econom_pidpr/20314/) (дата звернення: 10.05.2022).
3. Поради щодо правильної організації роботи в кав'ярні [Електронний ресурс]. – URL: <https://barista.ua/posobie-professionalnogo-baristy-skott-go>. (дата звернення: 10.05.2022).