СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Збірник тез доповідей

V Міжнародної науково-практичної конференції

(24-25 жовтня 2024 року, м. Львів)



УДК 338.4:640.4(477)

Галина Говда
викладач
Національний лісотехнічний університет України, м. Львів
Марія Паска
д-р вет. наук, професор, завідувач кафедри
готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КАВ'ЯРЕНЬ В УКРАЇНІ

Популярність кави і напоїв на основі кави стрімко зростає, культура її споживання змінюється з урахуванням сучасного стилю життя та його динаміки. Тривалий час споживання кави обмежувалось лише кав'ярнями, кафе та ресторанами, однак зовнішні впливи, спричинені пандемією та війною, внесли свої корективи у споживання цього напою.

Метою дослідження є узагальнення інформації про тенденції розвитку кав'ярень з урахуванням найбільш популярних їх форматів та особливостей приготування кавових напоїв, що дозволяє визначити кілька ключових напрямків, які формують розвиток культури споживання кави в Україні.

Серед поціновувачів кави прийнято виділяти три хвилі у популяризації та споживанні напою. Перший етап характеризується споживання кави з різними додатками та підсолоджувачами, у зручному форматі (розчинна, стікери, кава 2в1, 3в1 тощо). Якість кавових зерен масового споживача не надто цікавила. Другий етап ознаменований появою мереж кав'ярень, які популяризують напої великого об'єму на основі еспресо з молоком, сиропом та іншими додатками. Кава стає популярним і "статусним" напоєм, з'являються "модні" бренди, поява кавомашин дозволяє готувати кавові напої вдома і в офісі. На цьому етапі значну увагу приділяють атмосфері

кав'ярень та розширеному кавовому меню. Третій етап в Україні розпочався на початку 2000-х, однак найбільшого розвитку отримав в останньому десятилітті. Акцент робиться на споживанні кави високої якості, з особливим смаком і ароматом. У кав'ярнях третьої хвилі важливим є майстерність приготування та індивідуальний підхід до кожного клієнта, а походження кавових зерен не прийнято приховувати.

Важливим трендом є підвищення попиту на якість і спеціалізовану каву. Все більше кав'ярень в Україні пропонують "спешелті каву" (specialty coffee), особливістю якої є висока якість кавових зерен та унікальні методи їх оброблення та приготування. Такі заклади співпрацюють з відомими міжнародними та локальними брендами, пропонуючи незвичні сорти кави з різних куточків світу. Значна увага приділяється також професійному рівню персоналу, зокрема баристи постійно удосконалюють свої вміння, беруть участь у змаганнях та проводять майстер-класи, а методи заварювання та подача кави є нестандартними (pour-over, аеропрес, кемекс тощо).

В Україні зростає популярність екологічних підходів у кав'ярнях, що зумовлено бажанням знизити шкідливий вплив на довкілля від використання пластику. Багато закладів пропонують знижки клієнтам, які приходять зі своїми багаторазовими горнятками, використовують біорозкладний, паперовий або навіть "їстівний" одноразовий посуд.

До сучасних трендів у кавовій індустрії також належить можливість використання альтернативних додатків (для вегетаріанців, веганів чи людей з непереносимістю певних продуктів), зокрема заміна традиційного молока тваринного походження на рослинні аналоги (мигдальне, соєве, вівсяне). Популярним є використання корисних добавок до кави, таких як куркума, матча, колаген. Багато закладів пропонують низькокалорійні або безкофеїнові напої, також основний асортимент кав'ярень доповнюють корисними і низькокалорійними закусками і десертами.

Ще одним напрямком розвитку мережі кав'ярень, є турбота про атмосферу і функціональність закладу. Кав'ярні стають не лише місцем для вживання кави, але й простором для роботи, зустрічей або просто релаксу. Інтер'єри мають бути стильними і затишними, з обов'язковим

зонами Wi-Fi та коворкінгу, часто доповненими яскравими дизайнерськими елементами.

Кав'ярні часто роблять колаборації з локальними виробниками, як от пекарні, обсмажувальники кави, дизайнери тощо. Це можуть бути спільні проєкти з випуску крафтових видів кави, оригінальних десертів або мистецьких заходів (тематичні вечори, концерти, виставки тощо). Популярним форматом є також поп-ап кав'ярні (pop-up) – тимчасовий формат, що розміщується на локації проведення фестивалів, ярмарків чи інших масових подій. Це дозволяє залучати нових клієнтів, рекламувати свій заклад та пробувати нові формати діяльності.

Значною популярністю в міському середовищі, особливо в літній період, користуються мобільні кав'ярні (кава з фургончиків чи велосипедів). Їх розташовують у парках, біля бізнес-центрів, в зонах популярних туристичних маршрутів. Такий формат дозволяє швидко змінювати локації і отримувати каву у зручній тарі як під час прогулянки, так і роботи, економлячи час на пошук стаціонарних закладів. Не менш популярною послугою у більшості кав'ярень є "кава на виніс", оскільки швидкість обслуговування та можливість насолоджуватись улюбленим напоєм на ходу цінується у сучасному суспільстві, яке надто цінує власний час.

Таким чином, кав'ярні в Україні активно розвиваються, фокусуючи увагу на якості продукції, екологічності, індивідуальному підході до клієнта та створенні унікальної атмосфери.

Ключові слова: кава, кав'ярня, тенденції розвитку.

Список використаних джерел:

1. Вітюк А. В., Залєвська А. О. Аналіз розвитку ринку кавових напоїв в Україні. *Innovation and Sustainability.* 2024. № 4. С. 72–80.

2. Шевченко В. Кавова культура в Україні: три хвилі, розвиток альтернативи та світове визнання. *Спецпроєкт. Na chasi*. 2021.