

МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

VI ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

МОЛОДИХ УЧЕНИХ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ

ПРИСВЯЧЕНА 80-РІЧЧЮ ЛДУФК ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

ЗБІРНИК



21.05.2026

УДК 338.48

Микола Труш
студент спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Науковий керівник: Андрій Манько
канд. геогр. наук, доцент, доцент кафедри туризму
Львівський національний університет імені Івана Франка

БАРИСТА МЕРЕЖІ КАВ'ЯРЕНЬ KREDENS KAFE – АМБАСАДОРИ КАВОВОЇ КУЛЬТУРИ ЛЬВОВА

В Україні спостерігається активний розвиток кавової культури, що відбувається у відповідності до сучасних світових тенденцій і, у певних аспектах, їх випереджає. Однією з ключових тенденцій є поширення альтернативних методів приготування кави, що сприяє становленню кав'ярень третьої хвилі в міських середовищах. Такі заклади створюють комплексний споживчий досвід, у якому пріоритетними є прозорість походження кави, персоналізоване обслуговування та високий рівень культури споживання.

Водночас кава трансформується з повсякденного напою на соціокультурний феномен: кав'ярні виконують функцію комунікаційних просторів для роботи, навчання та соціальної взаємодії. Українські баристи активно беруть участь у міжнародних професійних змаганнях, демонструючи високий рівень компетентності та інноваційності. Це сприяє підвищенню престижу української кавової культури та стимулює подальший розвиток галузі [1].

Глобальне переосмислення кав'ярні як публічного міського закладу та культурного осередку призвело до виникнення закладів «третьої хвилі», у яких каву розглядають як продукт з унікальними властивостями та характером. Важливою особливістю таких кав'ярень є індивідуалізований підхід до споживачів та широкий асортимент кавових напоїв, що дозволяє баристам підбирати складові напою з урахуванням конкретних побажань клієнта [2].

Бариста, як амбасадори кав'ярень третьої хвилі, сприяють поширенню культури спеціалізованого споживання кави в Україні через участь у професійних змаганнях, освітніх заходах та демонстрацію високих професійних навичок. Вони виконують роль носіїв етичних принципів, зокрема підтримки fair trade та direct trade, інформуючи клієнтів про походження кави та соціально-екологічні проєкти виробників. Бариста формують усвідомлене споживання, популяризують кавову культуру як мистецтво та створюють соціально-культурний досвід споживання кави.

Мережа кав'ярень Kredens Kafe у Львові поєднує традиційні класичні формати та формат coffee-to-go, забезпечуючи високоякісне приготування кави з добірного зерна професійними методами та високий рівень обслуговування. Простори кав'ярень є мультифункціональними, поєднуючи зони для роботи, відпочинку та соціальної взаємодії, а додатковий асортимент десертів, легких закусок та сніданків сприяє подовженню часу перебування відвідувачів. Концепція мережі спрямована на надання швидкого та якісного сервісу, формування унікального кавового досвіду та створення середовища для творчих, професійних і освітніх активностей [3].

У мережі кав'ярень Kredens Kafe бариста активно впроваджують інноваційні продукти та розширюють асортимент, поєднуючи смакові експерименти з міжнародними тенденціями. На локації Lviv Tech. City було запроваджено новий сорт фільтр-кави з Колумбії з фруктовими відтінками та легкою кислотністю, що забезпечує нетиповий смаковий досвід, а частина доходу від продажу спрямовується на благодійність, демонструючи соціальну відповідальність бренду. Сезонні пропозиції, такі як гарбузове лате та Осінній бленд арабіки з Бразилії та Руанди, і нова дріп-кава свідчать про системний підхід бариста до вдосконалення смакових профілів та залучення клієнтів. Крім того, впровадження декафу, виготовленого швейцарським водяним методом, підкреслює прагнення мережі задовольняти різноманітні потреби споживачів, зберігаючи високі стандарти якості та інноваційності [4].

У мережі кав'ярень Kredens Kafe бариста впровадили інноваційні напої на основі холодного настою кави (Cold Brew), який характеризується м'яким смаком, зниженою кислотністю, підвищеним

вмістом кофеїну та тривалим терміном зберігання. Додатково було представлено Нітро Колд Брю — Cold Brew, насичений газоподібним азотом, що надає напою унікальні сенсорні властивості та освіжаючий ефект, демонструючи системний підхід до інноваційного розвитку асортименту.

Протягом останніх двох років мережа кав'ярень Kredens Kafe реалізує постійну благодійну ініціативу «Благодійний фільтр», у межах якої кошти від продажу фільтр-кави щопонеділка спрямовуються на підтримку військовослужбовців та підрозділів Збройних Сил України. Участь мережі у публічних заходах, таких як ювілейний маркет «Всі. Свої: 10 років», демонструє інтеграцію соціальних проєктів у ширший контекст громадянської активності та розвитку культури соціальної відповідальності. Ключову роль у промоції ініціатив відіграють бариста, які, виступаючи комунікаторами цінностей бренду, персоналізовано інформують відвідувачів про мету зборів, формують емоційну залученість та стимулюють участь споживачів [5]. В умовах сучасних викликів впровадження соціальних проєктів кав'ярнями стало невід'ємною складовою розвитку національної кавової культури.

Професія бариста в мережі Kredens Kafe є ключовим елементом функціонування закладу та сприяє розвитку сучасної кавової культури Львова. Бариста виконують не лише технічні функції з приготування кави, а й забезпечують емоційний досвід відвідувачів, виступаючи посередниками між брендом і клієнтами. Креативність бариста проявляється в організації тематичних івентів, майстер-класів і культурних заходів, що підвищує залученість клієнтів і сприяє промоції кавової культури. Крім того, бариста активно взаємодіють з гостями, пояснюючи особливості кавової культури, що формує додаткову цінність споживчого досвіду.

Ключові слова: бариста, кавова культура, кав'ярні третьої хвилі, промоція

Список використаних джерел:

1. Кавова культура в Україні – тенденції і тренди. URL: https://idealistcoffee.com/ua/blog/kavova-kultura-v-ukraini---tendentsii-i-trendi/ (дата звернення 14. 05. 2026)

2. Що таке «кав’ярня третьої хвилі»? Відповідають бариста та власники київських закладів. URL: https://hmarochos.kiev.ua/2018/03/12/shho-take-kav-yarnya-tretoyi-hvili-vidpovidayut-barista-ta-vlasniki-kiyivskih-zakladiv/ (дата звернення 14. 05. 2026)

3. Kredens Café – офіційний сайт. URL: https://kredens.com.ua/?srsltid=AfmBOoq3S2PpWj2vTpX2pGPYU8DBlNZIDoSIj1B79KHActzpt0fcGpas (дата звернення 15. 05. 2026)

4. Мережа кав’ярень KRÉDENS (@kredenscafe) • Lviv – сторінка в Instagram

5. Благодійна кава "Military blend" на ювілейному маркеті "Всі. Свої"! URL: https://kredens.com.ua/blog/blagodiina-kava-military-blend-na-iuvileinomu-marketi-vsi-svoyi (дата звернення 15. 05. 2026)