

УДК 338.486

Виговська Є.І.¹, Постова В.В.²

¹ студентка, Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ, м. Вінниця

² канд. екон. наук, доцент, Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ, м. Вінниця

ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ СУПОВИХ БАРІВ

Супові бари, як окремий сегмент закладів ресторанного господарства, зустрічаються рідко. Частіше це просто частина меню та концепції закладу. У наш час поїсти суп вважається способом насититися, це не зовсім про смак чи тонкі нотки присмаку, хоча теж важливо, це більше про вгамування голоду або кожного дня «поїсти ріденького» – міф, про вплив перших страв на організм та здоров'я людини. Усе повинно бути збалансованим.

Проте, поступова поява незвичайних супів, такі як «суп з селери»,

«гарбузовий суп з насінням», «чечевичний суп» – тобто популяризація суп-пюре та супів з використанням нетипових інгредієнтів («суп з броколі») призводить до більшого попиту на перші страви. Ідея: одночасно наїстися і скуштувати щось смачне – є дуже привабливою.

Мережа закладів вуличної їжі «Супкультура» відома своїми вегетаріанськими крем-супами в хлібних їстівних стаканчиках по всій Україні і в 10 країнах Європи. Сьогодні в мережі працюють 24 франчайзингові точки і готується експансія на ринок США [1].

Ідея народилася з простого бажання мати можливість поїсти суп на вулиці. При досягненні зручності, винайшли їстівний стакан. Крім того, що він безвідходний, він також поєднується з крем-супом за смаком [2].

Вегетаріанські супи в їстівних стаканчиках зазвичай замовляє ІТ-сектор. Суп швидко засвоюється, добре насичує і з стаканчика зручно їсти, сидячи за клавіатурою, однією рукою. «Основна аудиторія закладу – жінки. Це і шанувальниці здорового харчування, і молоді мами, які на прогулянці годують дітей саме цими супами» [1]. Такі заклади, звичайно, відносяться до закладів швидкого харчування. В Україні суп-бари не зустрічаються, натомість у Європі існують такі заклади ресторанного господарства.

До прикладу Supra Bar – заклад, який знаходиться у Болгарії, має декілька філій. У ньому використовуються сезонні овочі, характерні для регіону, а також болгарське м'ясо [3]. У барі наявна, як внутрішня посадка, так і зовнішня. Заклад просторий, не маленький за розміром. Щодня готуються різні страви, включаючи щонайменше 6 видів супів, основних страв та десертів [4].

Серед супів закладу ресторанного господарства: суп з баранячої печінки, суп з рубця, густий курячий суп за домашнім рецептом, томатний суп з картоплею та локшиною, індійський крем-суп з гарбуза, крем-суп із зеленої квасолі з козячим сиром, картопляний крем-суп з Гаудою, гороховий суп, яловичий суп з білими грибами та макаронами, крем-суп з цвітної капусти, картоплі та моркви [4].

З даного переліку зрозуміло, що крем-супи користуються попитом, їх

популярність зростає з кожним роком. Це пояснюється тим, що супи рідкі, однорідні та мають незвичайні, привабливі смакові властивості.

Soupbars Summarum у Німеччині, Лейпциг. Типи страв – обід, вечеря. Обслуговування відбувається за столиками, а також можна придбати страви на виніс. Є страви для вегетаріанців та веганів [3].

Має у меню не тільки супи, але й інші страви, проте акцентується саме на супах. До супу обов'язково подається хліб. Заклад має понад 300 рецептів супів і кожного тижня змінюють на вибір 6 різних перших страв. Також у меню запропоновано великий вибір напоїв, як алкогольних, так і безалкогольних.

Деякі суп-бари розпочинали свій шлях з фудтраків, а згодом розвивалися і відкривали заклад вже як повноцінний суп-бар. Загалом, усі заклади, по типу суп-бар, використовують локальні продукти харчування, це заощадження на часу та вартості продуктів.

Різноманітність меню та продуктів у супах – головна задача суп-бару для привернення уваги як місцевих жителів, так і туристів. Також важливі смакові та продуктові поєднання, запам'ятовуваність страви і закладу в цілому. Це збереже попит на заклад ресторанного господарства. Суп-бари саме цим і намагаються виділитися серед інших закладів.

The soup company – суповий ресторан, розташований в Ісландії. Ця компанія була заснована з метою представлення різноманітних рецептів супів мешканцям поселення та мандрівникам, проїжджаючим повз цей заклад [5].

Головним завданням у ресторані вважається поєднання традиційних, але унікальних комбінацій у стравах [5].

Цей заклад входить до числа закладів ресторанного господарства, які розпочинали свою роботу з «фургона з їжею». Тобто були закладом швидкого харчування і вважалися вуличною їжею. Вже згодом заклад переріс в повноцінний заклад ресторанного господарства зі своїм особистим концертним майданчиком для місцевих артистів та терасою [5].

У меню цього закладу представлені такі супи:

– Red Hot Lava – фірмовий суп-гуляш з вищою ісландською яловичиною,

чили, червоною цибулею, чорною квасолею та грильованим болгарським перцем;

– Icelandic Lamb Soup – традиційний ісландський суп з баранини. Місцеві трави, морква, цибуля та рис;

– Green Garden Chicken Soup – бульйонний суп з подрібненою куркою, морквою, розмарином, цибулею та ісландською перловкою;

– Sun-dried Tomato & Feta Soup – вершковий томатний суп із в'яленими помідорами, цибулею, грильованим болгарським перцем та сиром фета, подається з панірувальними сухарями;

– Indian Lentil Soup – містить овочі, червону сочевицю, кокосові вершки та насіння [5].

Знову ж, заклади, які характеризуються супами – використовують, в основному, місцеві продукти, так як рецепти засновані на тамтешньому продовольстві та вітчизняних методах приготування і обробки продуктів.

Хоча в Україні й не розвинутий такий тип закладу ресторанного господарства, але супова культура все ж таки присутня. Згодом, наслідуючи інші заклади світу, в Україні можлива популяризація саме суп-барів.

Список використаних джерел:

1. Історії успіху. Суп як вулична культура. *Райффайзен Банк* : Веб-сайт. URL: <https://raiffeisen.ua/biznesu/blog/istori-uspihu-sup-yak-vulichna-kultura-257> (дата звернення: 22.09.2025).

2. «Супкультура»: Як ми відкрили точки вуличної їжі у трьох країнах. *Журнал великого міста* : Веб-сайт. URL: <https://bzh.life/ua/mesta-i-veshi/mesta-i-veschi-supkultura-v-treh-stranah/> (дата звернення: 22.09.2025).

3. SoupBAR Summarum. *Tripadvisor* : Веб-сайт. URL: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g187400-d1041470-Reviews-SoupBAR_Summarum-Leipzig_Saxony.html (дата звернення: 29.09.2025).

4. Supa Bar. *Supa Bar* : Веб-сайт. URL: <https://supabar.com/supabar-sofia/>

(дата звернення: 29.09.2025).

5. The soup company. *The soup company* : Веб-сайт. URL:
<https://thesoup.company/> (дата звернення: 29.09.2025).