

УДК 338.46:640.43:[641.87:663.952.7]

Пащенко А.О.¹, Соколовська О.О.²

¹ студ. гр. УГР-21, ХНУ імені В.Н. Каразіна, м. Харків

² канд. техн. наук, доцент, ХНУ імені В.Н. Каразіна, м. Харків

ТЕНДЕНЦІЇ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ У СФЕРІ HoReCa: KEYC BUBBLE TEA

Сегмент напоїв є невід'ємною складовою HoReCa. У сьогоденні, ринок напоїв HoReCa зазнає певних трансформацій внаслідок зміни споживчих вподобань. Велика кількість споживачів обирає більш здорову та функціональну продукцію. Таким чином скорочуються витрати на алкоголь та підвищується інтерес до безалкогольних напоїв. Водночас зростає попит на інноваційні напої, які задовольняють різні смаки та способи життя. Набирає популярності й азійська кухня, яка є драйвером багатьох нових трендів. Як наслідок, такі споживчі тенденції сприяли популяризації азійського напою bubble tea (бабл ті), який також характеризують як «бульбашковий чай» або «чай з перлами» [1].

Актуальність дослідження обумовлена нестачею наукових праць вітчизняних вчених та недостатньою кількістю розкритих питань з цієї тематики.

Дослідження передбачає надання методичних рекомендацій для збільшення попиту на напій бабл ті серед українських споживачів та адаптування пропозицій до змінних уподобань аудиторії, зокрема зосереджено увагу на перспективах впровадження кастомізованої продукції.

Бабл ті був винайдений у Тайвані на початку 1980-х років [1], і з моменту створення відзначається його потужний ринковий потенціал. Обсяг світового ринку вказаного напою оцінювався в 2,46 мільярда доларів США в 2023 році та, за прогнозами, зросте з 2,63 мільярда доларів США в 2024 році до 4,78 мільярда

доларів США в 2032 році [2]. Ключовим фактором стійкого зростання ринку бабл ті є те, що він пропонує надзвичайно високу норму прибутку – виробництво одного простого чаю коштує \$0,65 (прямі витрати і ємність для напою), але на багатьох ринках напій продається від \$4,92 до \$6,15. Крім цього, такий обсяг ринку пояснюється відповідністю бабл ті до вимог сучасних споживачів. Зокрема, ця продукція відповідає потребі споживачів у корисних харчових продуктах [1]. Згідно з результатами досліджень, отриманими [2] та Національною медичною бібліотекою, деякі складові бабл ті позитивно впливають на баланс вітамінів і мінералів в організмі людини, підвищують рівень С-рекреативного білку та кальцію та знижують рівень артеріального тиску [2].

Класичним варіантом основи для бабл ті виступає чай: чорний, зелений, улун тощо. Однак, оскільки формат цього напою дозволяє експериментувати зі смаками та наповнювачами, за основу також обирають каву, молоко, матчу або звичайні порошкоподібні суміші для напоїв. Основа може бути як холодною з певною кількістю льоду, так і гарячою чи теплою. На наступному етапі технологічного процесу основу поєднують з молоком, фруктовим соком або будь-яким сиропом, а згодом додають наповнювачі: перли тапіоки, джус-боли, жувальні желеїні наповнювачі, подрібнені шматочки фруктів [1]. Перли такіоки – м'які сфери, яким притаманна жувальна текстура. Основною сировиною для виготовлення перл виступає натуральний крохмаль, екстрагований з кореня маніоки. Найчастіше в напоях трапляються перли темно-коричневого кольору, однак, станом на сьогодні, винайдено безліч кольорів цієї продукції. Джус-боли за своєю структурою та формою нагадують ікру, однак для них характерний солодкий смак. Оболонка сфер виробляється з морських водоростей, які містять альгінову кислоту, що зв'язує та виводить з організму важкі метали, тим самим покращуючи здоров'я людини. В середині джус-болів, під оболонкою з водоростей, міститься сік [2]. Готовий бабл ті зазвичай подають у прозорих склянках обов'язково із товстою соломинкою,

завдяки якій можна споживати рідину з обраними наповнювачами одночасно [1].

Станом на сьогодні, існує велика кількість варіацій бабл ті, а втім, суб'єкти господарювання розробляють нові смаки та комбінації інгредієнтів, аби відповідати мінливим вподобанням споживачів. Такі компанії як Lollicup USA Inc., Gong Cha, Chatime та інші інвестували в дослідження і розробки, щоб запропонувати нові варіанти чаю для зростаючого ринку [2]. Згідно з цим, для підприємств галузі можна виокремити декілька рекомендацій, які здатні сприяти зростанню попиту на споживчому ринку.

Важливу роль у збільшенні продажів відіграє наявність сезонних страв та напоїв в асортименті меню закладу ресторанного господарства (ЗРГ). Використання сезонних інгредієнтів позитивно вплине на купівельну поведінку споживачів, а також дозволить підвищити конкурентоспроможність закладу, сприяючи унікальності позицій в меню і відповідаючи потребам споживачів у певну пору року. Прикладом може послугувати впровадження бабл ті з додаванням гарбузової м'якоті восени, бабл ті зі смаком та ароматом імбирного печива взимку, бабл ті на основі лимонаду влітку тощо.

Слід наголосити на важливості приділення значної кількості уваги візуальній складовій напою. Пропонуючи опції, які виглядатимуть візуально привабливо, наприклад, напої, прикрашені збитими вершками, кремом, крихтами печива чи шоколаду, кондитерською посипкою та шматочками фруктів, об'єкти господарювання можуть зацікавити більшу кількість споживачів придбати дану продукцію [1].

Цікавим є й те, що у сьогоденні користувачі соціальних мереж публікують та поширюють відеоматеріали, де вони власноруч із стандартної сировини виготовляють тапіоку у вигляді персонажів із різних мультиплікаційних творів, серед яких фігурують наступні: «Нікчемний Я», «Ліло та Стіч», «Сімпсони», «Шрек», «Губка Боб Квадратні Штани». Такий підхід може бути корисним для об'єктів господарювання галузі, оскільки створення тематичної тапіоки зацікавить ширшу аудиторію на споживчому

ринку. Цільовою аудиторією такої продукції будуть першочергово споживачі молодшого віку, а також поціновувачі мультиплікацій [3].

Зосередження уваги не лише на мультиплікаційних творах також буде цікавим досвідом як для виробників, так і для споживачів. Серед можливостей кастомізації сировини можна виокремити й впровадження бабл ті за тематикою кінофільмів та відеоігор, що значно розширить цільову аудиторію об'єкта господарювання. Серед популярних творів аудіовізуального мистецтва можна виокремити: «Гаррі Поттер», «Зоряні війни», «Дивні дива», «Гра в кальмара», «Паперовий будинок» та інші. Популярністю в індустрії інтерактивних розваг користуються наступні відеоігри: Genshin Impact, League of Legends, Call of Duty, Fortnite, Counter-Strike, The Sims тощо.

На основі викладеного матеріалу, авторами запропоновано відкриття тематичного ЗРГ, який спеціалізуватиметься на виробництві бабл ті за мотивами популярних мультиплікаційних творів, кінофільмів та відеоігор. Даний стартап може бути окреслений як перспективний у сьогоденні з причини присутності на ринку наступних тенденцій: зростаючий попит на безалкогольні напої, популяризація азійської кухні, збільшення уваги до споживання корисних та функціональних продуктів харчування, а також, раніше не зазначена, невичерпна актуальність медіаконтенту (мультиплікації, кінофільми, відеоігри). За умов заснування закладу такого типу, слід враховувати вищезазначені у роботі стратегії для збільшення продажів, а саме: впровадження сезонного меню та особлива увага до зовнішнього вигляду напою. Крім цього, різноманіття вищеперерахованих основ та наповнювачів для бабл ті було б влучним способом залучення широкої аудиторії, оскільки таким чином об'єкт господарювання може задовольнити різні споживчі смаки. Успішний запуск даного стартапу в Україні здатний популяризувати бабл ті серед української аудиторії, а також згодом такий об'єкт господарювання зможе бути охарактеризований як високоприбутковий. Це зі свого боку чинитиме прямий вплив на розвиток сфери напоїв у HoReCa.

Список використаних джерел:

1. The Constantly Growing «Bubble Tea Market». *Mathieuteisseire* : веб-сайт. URL : <http://surl.li/bhspzh> (дата звернення: 25.10.2024).
2. Bubble Tea Market Size, Share, Growth | Industry Trends [2032]. *Fortunebusinessinsights* : веб-сайт. URL : <http://surl.li/ikperp> (дата звернення: 25.10.2024).
3. Fatma Nur Kiliç: *TikTok*. URL : <http://surl.li/xkyjup> (дата звернення: 25.10.2024).