

Деак І.О.

студентка групи МТЕз-410

Національний університет «Запорізька політехніка»

м. Запоріжжя, Україна

наук. кер. – к.е.н., доцент Кукліна Т.С.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗРГ ТИПУ КАВ'ЯРНЯ

На сьогодні в Україні, як і в інших країнах досить широкого значення набувають різні заклади ресторанного господарства (ЗРГ). Особливо популярними стають заклади ресторанного господарства типу кав'ярні, через свою доступність у фінансовому аспекті. Завдяки великій кількості різноманітних ЗРГ, кожен може підібрати те що йому більше підходить, починаючи від ресторанів закінчуючи невеличкими кав'ярнями. Вибір закладу залежить від вподобань людини, її фінансових можливостей. В залежності від цього можна підібрати ресторани, кафе, кав'ярні або інші ЗРГ. Існують різноманітні види, які відрізняються не лише за фінансовим станом, а й за тематикою.

Заклад ресторанного господарства – це організаційно – структурна одиниця, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність. А саме – виробляє, доготовляє, продає та організовує споживання продукції, а також надає відвідувачам послуги з організації дозвілля споживачів.

Заклади ресторанного господарства поділяються на типи. Типи визначаються за загальними характерними ознаками для певних типів торговельно-виробничої діяльності. До ресторанного господарства відносяться такі типи закладів: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Кав'ярня є одним із різновидів кафе. Це невеликий заклад в якому

пропонують відвідувачам широкий асортимент кави, чаю та супутніх товарів. До меню входять найбільш популярні напої, які відомі у всьому світі: кава натуральна, капучино, еспreso, кава по – східному та інші.

У ЗРГ зазвичай каву готують у присутності споживача з використанням машин різних типів: еспreso – машини, кава – машини фільтраційного типу, апарати для приготування кави по – східному, пресс – френч.

Для приготування еспreso використовують різні типи еспreso – машин (напівавтомат, автомат, суперавтомат). Для приготування кави по – східному використовують апарат АПВ чи турки. Для приготування кави використовують обладнання прес – френч. Щодо кавомашин фільтраційного типу, то їх використовують для приготування фільтрової кави.

Існує досить велика кількість видів кав'ярень такі, як: класична кав'ярня, мобільна, французька, американська, кава на винос.

- мобільна кав'ярня – пересувна кав'ярня, яка залежить від автомобіля. Точка продажу може відбуватися в будь – якому зручному місці;

- французька кав'ярня – місце відведене для закладу нагадує ресторан. Має класичний інтер'єр, високий рівень обслуговування та виробляє високі сорти;

- американська кав'ярня – в даних кав'ярнях заборонений продаж алкоголю. Продаж здійснюється через барну стійку тут відсутні офіціанти;

- кава на винос – заклад невеликого розміру в якому зазвичай відсутні посадові місця. В такому закладі можна просто придбати каву;

- класична кав'ярня – заклад, який має в своєму меню велику кількість кавових напоїв, однак меню доповнюється різними видами чаю, прохолодними напоями, гарячим шоколадом та іншими напоями [1].

Найчастіше відкривають кав'ярні типів: острівці чи кіоски, автокав'ярні, «вендинги» або кава мати, класичні кав'ярні.

За оформленням кав'ярні підрозділяються на дві групи:

- тематичні – які об'єднані між собою певною тематикою. Такі заклади зазвичай відвідують люди зі схожими інтересами;

– заклади, які не об'єднані тематикою. Такі заклади мають схожість з кафе та ресторанами, тому що в них особлива увага приділяється їжі та напоям.

Однією і найголовнішою відмінністю кав'ярні від інших закладів ресторанного господарства в тому, що тут широкий вибір різних сортів кави та кавових напоїв. Також до меню таких закладів включається також кондитерські вироби, холодні та гарячі закуски також до продажу допускаються, як безалкогольні так і алкогольні напої. Так наприклад алкоголь додається під час приготування Ірландської кави, вміст алкоголю в даній каві є обов'язковим [1].

Однією з головних особливостей кав'ярень є своєрідний, особливий інтер'єр, який не характерний для інших закладів типу кав'ярня. Тому що однією із причин чому люди відвідують такі заклади є не лише насолода від їжі та напоїв, а і можливість відволіктися від напруженого дня. Інтер'єр закладу повинен бути легким та надавати відчуття затишку та релаксу.

Відкриття кав'ярень на сьогоднішній день є досить вигідно, тому що по-перше, вони через невелику скупченість людей, будуть мати досить велику популярність серед споживачів. По – друге такі заклади є досить сильними конкурентами на ринку споживачів. Утримувати такі заклади набагато простіше, аніж ресторани через їх розміри. Незважаючи на те, що кав'ярні є досить популярним закладом серед споживачів, на даний час вони не дуже розповсюджені в Україні.

Отже, кав'ярня це рентабельний заклад, який має високий рівень конкурентоспроможності. Правильно облаштована кав'ярня може привабити до себе велику кількість споживачів. Також велику роль грає правильне місце розташування та оформлення закладу.

Література:

1. Кав'ярня як різновид спеціалізованих закладів ресторанного господарства. URL: <http://ujae.org.ua/kav-yarnya-yak-riznovyd-spetsializovanyh-zakladiv-restorannogo-gospodarstva/> (дата звернення: 25.10.2023)