

УДК 641.01

Сьоміна М.О.<sup>1</sup>

Кукліна Т.С.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> студ. гр. МТЕ-419 НУ «Запорізька політехніка»

<sup>2</sup> канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

## **КАВ'ЯРНІ ЯК СКЛАДОВІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Історія кави, яку називають коричневим золотом, сягає корінням у століття. Існує кілька версій походження слова «кава». Найпоширеніша – названа в горах південно-західної Ефіопії – КАФФА. Звідси і назва дерев, які дають незвичайні плоди.

Напій перестає бути утилітарним ранковим стимулятором і стає супутником розваг цілком європейського типу: вікна від підлоги до стелі, особлива атмосфера, тиха музика, десятки кав. На додачу до всього цього, кафе - це не лише успішний бізнес, а й величезний потенціал для розвитку.

Головне місце в меню кожного кафе - смачна і якісна кавка. Чим більше кавових продуктів у меню, тим більше клієнтів залишають місце задоволеним.

Недостатньо знайти підходяще місце для відкриття кафе, щоб воно мало пристойну площу та відповідало потребам контролерів. Для початку потрібно визначити, скільки гостей буде читати заклад. На площі 150 квадратних метрів можна одночасно обслуговувати 50 осіб. Сюди входять стійка реєстрації та бар.

Дизайн кафе – відповідальний бізнес. У цьому процесі важливо проявити творчість, вибрати стиль і врахувати навіть найдрібніші деталі дизайну. Зрештою, дрібні деталі декору та дизайну визначають, чи може нове кафе стати місцем зустрічі пересічних любителів кави, або прем'єра нового ресторану залишиться непоміченою. Сьогодні модні тенденції дозволяють створити тривіальний інтер'єр за невеликі гроші. Тут головне з'ясувати, що потрібно для створення комфорту в залі. Вибір стилю інтер'єру залежить від фінансових можливостей. Є дорогі моделі інтер'єру, які вимагають великих грошей. Але існують демократичні, молодіжні стилі без додаткових витрат.

Професійний бариста не може обійтися без різноманітних аксесуарів, які не тільки спрощують процес приготування напою, але і дозволяють досягти його найкращих характеристик навіть при роботі з найпростішим рецептом. Інвентарний список баристи включає набір різних інструментів, які потрібно мати належним чином – і лише при їх грамотному використанні кавка буде смачною та міцною.

Стандарти кавового обслуговування дещо відрізняються від стандартів ресторанного обслуговування. Це пов'язано насамперед з тим, що сама концепція кафе передбачає акцент на каві та напоях на її основі. Такі установи суворо контролюють якість напоїв, навчають своїх працівників, проводять перевірки та сертифікацію для них. Це стосується як персоналу бару, так і персоналу залу, який спілкується з гостями і повинен надати їм повну та точну інформацію про напій.

Сьогодні в багатьох ресторанах (ресторанах, барах, кафе) є фахівець з приготування кави та напоїв на його основі – бариста. Бариста – це людина, професійним обов'язком якої є приготування різних видів кави. Для виконання своїх обов'язків бариста повинен знати: характеристики сировини, що використовується для приготування кави та кавових напоїв, способи обсмажування кавових зерен, технологію приготування різних видів кави, посуд та способи приготування кави, і має великий практичний досвід.

баристи проявляються у здатності спілкуватися з гостями. Тому, якщо гість має проблеми із замовленням напою, бариста повинен бути ввічливим консультантом, при необхідності він демонструє техніку пізнього мистецтва і на прохання гостя завжди може відхилитися від стандартного рецепту.

Сьогодні вже важко зрозуміти, в якому закладі найкраща кава. В кожному своя. Досвідчені кавомани йдуть за атмосферою та ставленням зі сторони команди. А це напряму залежить від характеру та світогляду власника. Усі кав'ярні тримаються на постійних гостях. Від їхньої кількості цілком залежить успіх підприємства.