

УДК 339.13.024

Гриценко О.А.¹, Червоний В.М.²

¹ студ. гр. УГРЗ-61, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

² канд. тех. наук, доцент ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАДУ ФОРМАТУ КАВ'ЯРНЯ-КВІТКАРНЯ

Кава є одним із найпопулярніших напоїв у світі. Це сприяє тому, що на ринку все частіше відкриваються нові заклади такого формату. На сучасному етапі розвитку вітчизняної економіки кав'ярні є одним із найбільш динамічних напрямків розвитку закладів ресторанного господарства та важливою складовою частиною всієї індустрії гостинності України. Поняття кав'ярня набуло нового змісту – це заклад, який пропонує людям широкий асортимент високоякісних кавових напоїв, різноманітних сортів кави, традиційних та альтернативних способів приготування та бариста, які добре розуміють походження кави, обсмаження кавових зерен, ступінь і свіжість, а також тонкощі смаку кожного вибору. Сучасні кав'ярні – це заклади ресторанного господарства, де кава є особливим продуктом, персоналізованим для кожного клієнта на новому рівні якості. Заклади, які позиціонують себе як кав'ярні, стають невід'ємною частиною індустрії гостинності та потребують подальших наукових досліджень, щоб зберегти довгострокову конкурентну позицію.

Кав'ярня – є чудовим стартапом для будь-якого підприємця: новачка чи досвідченого власника. Проте для досягнення результатів необхідно докласти зусилля, щоб заклад мав прибуток. Одними із ключових елементів успішної діяльності кав'ярні є якісна кава, висококваліфікований персонал та впізнавана концепція. На ринку функціонують достатньо багато кав'ярень (мобільних та стаціонарних), які працюють виключно за принципом прийшов – придбав – пішов. Тобто, вони не зацікавлені в тому, щоб цей клієнт прийшов до них на наступний раз. В цьому і полягає діяльність закладу сфери гостинності – потрібно обслуговувати клієнта так, щоб він прийшов на наступний раз. Для цього необхідна концепція, яка привертає увагу споживача.

Чудовим варіантом нової концепції є формат кав'ярня-квіткарня. Кав'ярня-квіткарня – це концептуальний заклад, який поєднує в собі функції

кав'ярні та квіткового магазину. Заклад з такою концепцією розширить свій сегмент споживачів, отримає гарний та привабливий інтер'єр, та націлений на впізнаваність бренду. Квіти є чудовим доповненням інтер'єру будь-якого закладу. Більшість закладів ресторанного господарства намагаються впроваджувати в свій інтер'єр живі квіти. Споживач надає перевагу саме таким закладам з живим доповненням.

Клієнти, які приходять придбати квіти – можуть насолодитися чашкою кави або чаю, поки готується їх букет; споживачі хто прийшов випити кави чи інший напій – отримує в доповнення насолоду від квіткового інтер'єру. Це створює особливу атмосферу, поєднуючи естетику квітів з ароматом кави, що робить перебування там дуже затишним і прийнятним. До того ж, можна створити фото-зону, яка допоможе в просуванні в соціальних мережах. Наприклад, у м. Харків є ресторан здорового харчування «Live Love Avocado», який відомий своїми сезонними локаціями біля входу: величезні м'які іграшки ведмеді у великій кількості. Безперечно це привертає увагу не тільки дітей, але й доросле покоління. Зазвичай організовується черга з кількох прохожих, навіть не клієнтів даного закладу, хто бажає зробити фото біля даного закладу. На основі даного прикладу, можна зробити висновок, що цікаві доповнення в інтер'єрі тільки примножують кількість споживачів та впізнаваність у соціальних мережах.

Відкриття кав'ярні-квіткарні вимагає продуманої концепції, яка поєднує дві основні ідеї: атмосферу затишного кафе та естетику квіткового магазину. Щоб цей заклад був успішним, варто зосередитися на декількох ключових засадах:

1. Ідея та унікальність бренду. Даний заклад це не просто кав'ярня або квітковий прилавок – це простір, де відвідувачі можуть насолоджуватися гармонійним поєднанням природи та сучасної міської культури. Важливо створити чіткий і впізнаваний бренд, де можна розслабитися, випити каву та обрати квіти.

2. Дизайн і атмосфера. Оформлення приміщення має сприяти створенню затишку та естетичного задоволення. Живі квіти можна розташувати так, щоб вони стали частиною інтер'єру – на стінах, столах, у спеціальних куточках для фото. Важливо також дбати про натуральне освітлення і приємну кольорову гаму, що підкреслить природність і затишок простору.

3. Асортимент і послуги. Кавова карта повинна включати як класичні напої, так і спеціальні пропозиції (сезонні кавові мікси, напої з квітковими нотами). Також варто додати в меню десерти чи легкі перекуси, що відповідають загальній концепції закладу. Флористичні послуги: можна запропонувати клієнтам можливість самостійно обирати квіти для букетів або скористатися послугами флориста для створення композицій. Важливо мати свіжий асортимент квітів та кімнатних рослин, а також пропонувати букети, які відповідають сезону чи подіям.

4. Цільова аудиторія. Кав'ярня-квіткарня орієнтована на людей, які цінують затишок, естетику та якісні продукти. Це можуть бути молоді професіонали, творчі люди, сім'ї, закохані пари, туристи. Важливо продумати маркетингову стратегію, яка підкреслить унікальність закладу і залучить цю аудиторію.

5. Відкриття кав'ярні-квіткарні вимагає продуманої концепції, яка поєднує дві основні ідеї: атмосферу затишного кафе та естетику квіткової крамниці. Щоб цей заклад був успішним, варто зосередитися на декількох ключових засадах:

5. Локація. Ідеальною для кав'ярні-квіткарні буде локація в центрі міста або в затишному районі з гарним пішохідним трафіком. Важливо, щоб заклад був доступним для людей, які шукають місце для відпочинку, але водночас мав спокійну атмосферу.

6. Сервіс та емоційний контакт з клієнтами. Важливо, щоб персонал був привітним і вміло поєднував обслуговування клієнтів кав'ярні та квіткової частини. Задоволення потреб клієнтів і створення особливих вражень є ключовими аспектами для успіху такого закладу.

7. Події та активності. Для залучення клієнтів можна організовувати різні майстер-класи з флористики, дегустації кави, сезонні тематичні заходи (наприклад, навесні квіткові майстер-класи, восени — виставки кімнатних рослин). Це допоможе створити спільноту навколо вашого бренду.

8. Підтримка екологічності. Використання екологічних матеріалів (багаторазові чашки, мінімум пластикових упаковок) та локальних продуктів підкреслить сучасність закладу й привабить свідому аудиторію, що підтримує екотренди.

Можна зробити висновок, що успішне відкриття кав'ярні-квіткарні залежить від збалансованого поєднання кавової культури та квіткового мистецтва, яке створює неповторну атмосферу для відвідувачів.

Список використаних джерел:

1. Паска М. З. Організація барної справи. URL : конспект лекцій / М. З. Паска. Електрон. текст. дані. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 41 с.
2. Кадирус І. Г. Конкурентоспроможність підприємства та фактори, що на неї впливають. *Ефективна економіка* № 5, 2014.