

УДК 640.432

Лозовицька А.Р.¹, Червоний В.М.²

¹ студ. гр.УГР-41, Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна,
м. Харків

² канд. техн. наук, доцент Харківський національний університет
ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

КОНЦЕПЦІЯ СУЧАСНОЇ КАВ'ЯРНІ З ЕЛЕМЕНТАМИ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ

Організація діяльності кав'ярні в українському стилі передбачає гармонійне поєднання сучасних технологій гостинності з глибокими національними традиціями, що відображають культурну самобутність України [1]. Такий формат закладу є не лише місцем для споживання кави, а справжнім осередком української ідентичності, де кожна деталь – від інтер'єру до меню – спрямована на створення емоційного зв'язку між гостем і національною культурою [2].

На прикладі проєктованого закладу – кав'ярні «Kolos» – розглянемо особливості сучасної організації підприємства такого типу. Основна концепція полягає у створенні затишного простору, де кожен відвідувач може відчути душевне тепло, спокій і гармонію, насолоджуючись ароматною кавою та вишуканими десертами, натхненними українською гастрономічною спадщиною. Меню кав'ярні формуватиметься з урахуванням актуальних трендів кавової культури та національних смакових традицій. В асортименті – класичні еспreso,

американо, капучино, латте, а також авторські кавові мікси з додаванням меду, кориці, гвоздики, карамелі чи горіхових ноток.

Інтер'єр кав'ярні є важливою складовою брендової концепції. Простір оформлено у сучасному українському етнічному стилі, де переважають світлі відтінки дерева, льону та природних матеріалів. Головна дизайнерська ідея полягає в поєднанні традиційного орнаменту та мінімалістичних форм, що створює баланс між автентичністю та сучасністю. На стінах – м'яко підсвічені орнаменти у стилі народної вишивки, що додають затишку та глибини простору.

Окрему увагу приділено декоративним елементам. Акцентна зона за диванами оздоблена колосками пшениці – символом добробуту та родючості, що підсвічується теплим світлом. У нішах стін розміщені глечики, керамічний посуд, елементи з лози – вони створюють атмосферу справжньої української хати. Меблі виготовлені з натурального дерева, а м'які дивани та стільці мають оббивку молочного кольору, що додає простору та чистоти.

Десертна карта кав'ярні «Kolos» стане справжньою гастрономічною подорожжю Україною. Кожен десерт символізуватиме окреме місто чи регіон: «Київський торт», «Львівський сирник», «Франківський медовик», «Шахтарський торт» тощо. Рецепти базуються на класичних українських традиціях, однак доповнені сучасними подачами та натуральними інгредієнтами. подача десертів і напоїв також витримана в етнічному стилі: глиняний посуд із візерунками колосків, керамічні чашки з коричневою глазур'ю, дерев'яні підставки – усе це створює ефект домашнього тепла та гармонії.

Таким чином, кав'ярня «Kolos» є сучасним інтерпретатором української культури у форматі кавового закладу. Вона поєднує національні символи, елементи етнодизайну та високі стандарти гостинності, формуючи у відвідувачів відчуття приналежності до українських традицій у сучасному, комфортному середовищі.

Список використаних джерел:

1. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. Збірник

матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи» (м. Львів, 29.11.2016 р.). Львів: МАУП, 2016. Ч.1. 360 с. С.301-306.

2. Кадирус І.Г. Конкурентоспроможність підприємства та фактори, що на неї впливають. *Ефективна економіка*. № 5, 2014.