

ОСНОВНІ ФОРМАТИ СТВОРЕННЯ КАВ'ЯРЕНЬ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ

Галасюк С. С.

доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Торжинська Ю. В.

магістрант спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Одеський національний економічний університет

м. Одеса, Україна

У даний час в Україні існує розгалужена система закладів ресторанного господарства, основними типами яких є ресторани, бари, кафе, кав'ярні, кафетерії, закусочні, їдальні, буфети тощо. Варто зазначити, що в нормативно-правових документах України термін «кав'ярня» трактується по-різному. Так, за ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» кав'ярня – це «різновид кафе з різноманітним асортиментом кави», а за ДСТУ 3862:99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення» – це «різновид ресторану з обмеженим асортиментом страв складного приготування, широким асортиментом страв нескладного приготування, вино-горілчаних напоїв, булочних, кондитерських виробів і закупних товарів». Таке неоднозначне визначення дає підстави для появи на ринку ресторанних послуг великої кількості закладів, які характеризуються різною місткістю, набором страв у меню, режимом обслуговування та комплексом надаваних послуг, але головною ознакою яких є різноманітний асортимент кави та професійне обладнання для її приготування кваліфікованим персоналом.

Огляд літературних джерел, наукових публікацій [1; 2; 3; 4] та вивчення думок експертів з ресторанного бізнесу [5; 6; 7] дозволив упорядкувати відомості про основні формати створення кав'ярень (рис. 1), їх переваги та недоліки:

1. Кав'ярня-острівець та кав'ярня-кіоск – є найбільш розповсюдженими об'єктами з продажу кави і випічки та уступають повноцінному кафе тільки за декількома критеріями. Цей формат допускає установку до 10 столиків для

клієнтів та представляє майже повноцінну кав'ярню, але в якій немає кухні (проте є можливість торгувати готовими стравами, зробленими в інших місцях).



Рис. 1. Характерні ознаки кав'ярень (складено автором за [1-7])

Недоліки формату «кав'ярня-острівець» та «кав'ярня-кіоск»:

- обмежене меню та асортимент через відсутність кухні;
- труднощі із організацією затишної для відвідувачів зони відпочинку.

Переваги формату «кав'ярня-острівець» та «кав'ярня-кіоск»:

- повна безпека інвестицій – при невдало підбраному місці оренди завжди можна легко і швидко переїхати на інший майданчик, нічого не втративши;
- швидкий старт бізнесу на будь-якому майданчику;
- мінімум дозвільної документації;
- близькість до покупця – можна встановити в місці з високою прохідною спроможністю;
- невисока орендна ставка за рахунок малої площі;

- мінімум персоналу і складних технологічних процесів (кухонних);
- найдешевший і безпечний спосіб почати роботу в закладах ресторанного господарства;
- легке відкриття мережі об'єктів.

2. *Авто-кав'ярня.* Мобільні кав'ярні в певний час набрали достатню популярність в Україні, але сьогодні не можна сказати, що їх розвиток йде високими темпами. Це спричинено декількома обставинами – насамперед, нестабільними погодними умовами в осінньо-зимовий період та ранньої весною, а також особливостями кави, яка вбирає вологу і змінює свій смак, вимагає зміни помелу і налаштування обладнання при зміні вологості.

Недоліки формату «авто-кав'ярня»:

- обмежене меню – продається тільки кава та іноді печиво, вафлі;
- низька швидкість продажів і незручність очікування клієнтами свого замовлення («на ногах»);
- складність контролю якості кави;
- нижчі показники виручки при аналогічних або більш високих витратах на запуск в порівнянні з «острівної» кав'ярнею;
- складність знайти бариста з водійським посвідченням;
- додаткові витрати на необхідність зберігання автомобіля з устаткуванням в гаражі з обігрівом.

Переваги формату «авто-кав'ярня»:

- легке узгодження місць для торгівлі;
- мобільність в пересуванні для пошуку більш вигідного місця продажу кави;
- швидкий старт бізнесу;
- наявність готових комплексів для старту бізнесу (укомплектованих кавамобільів);
- мінімум дозвільної документації.

3. *Кавомат.* Застосування кавоматів – автоматів з приготування кави – є загальносвітовою тенденцією продажу товарів та послуг за допомогою автоматизованих систем (торговельних автоматів), що має назву «вендинг».

За оцінками експертів, український ринок кавового вендингу ще далекий від насичення. Його потенціал оцінюється в 300 тис. торгових автоматів. У сегменті кавоматів працює компанія «Мавітек», на яку припадає приблизно 50% ринку. Назвати інших операторів важко, адже більшістю автоматів володіють малі підприємства, які працюють за франшизою великих європейських компаній.

Головним недоліком торгових автоматів в Україні є хоч і стабільний, але не дуже великий прибуток. Фахівці стверджують, що кавовий вендинг буде успішним за наявності як мінімум 100 апаратів для приготування кави та штату із 10 співробітників, які мають їх постійно обслуговувати – досипати інгредієнти, інкасувати, привозити розмін, ремонтувати, підбирати нові місця розташування у разі підвищення ставок орендної плати.

Недоліки формату «кавомат»:

- потрібно постійне обслуговування вендингових апаратів співробітниками;
- низька прибутковість від одного апарату;
- довгий термін повернення інвестицій.

Переваги формату «кавомат»:

- автоматична робота бізнесу;
- відсутність необхідності навчати персонал, бариста.

4. *Повноцінна кав'ярня (гастрономічна кав'ярня, кафе)*. Це відмінний традиційний формат бізнесу в закладах ресторанного господарства. Але треба враховувати основну проблему об'єктів харчування – прибуток цих підприємств прямо залежить від їх місця розташування. Крім того, при відкритті повноцінного кафе будуть потрібні серйозні інвестиції в ремонт та дизайн конкретного приміщення.

Недоліки формату «повноцінна кав'ярня»:

- високі початкові інвестиції при старті проекту;
- терміни запуску об'єкта – від 4-х місяців;
- високі ризики при невдалому розміщенні кав'ярні;
- повний цикл роботи закладу ресторанного господарства і відповідні вимоги до документації та управління.

Переваги формату «повноцінна кав'ярня»:

- максимально можливий прибуток від функціонування кав'ярні;
- повноцінне меню і асортимент;
- можливість управляти якістю продукції;
- зручність відвідування для клієнтів.

Варто враховувати, що ринок кав'ярень постійно розвивається, тому слід чекати на появу нових інноваційних форматів існування цих закладів.

Література:

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
2. Галасюк С. С. Виявлення особливостей організації обслуговування в кафе / С. С. Галасюк, Н. М. Реус // Механізми економічного зростання і конкурентоспроможності національного господарства: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Київ, 08.12.2018 р.). – У 2-х частинах. – К.: ГО «Київський економічний науковий центр», 2018. – Ч. 1. – С. 57-62.
3. Воронюк Т. А. Формування механізму управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства : автореферат дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04. – Одеса, 2019. – 26 с.
4. Галасюк С. С. Сучасні тренди розвитку кафе в Україні / С. С. Галасюк, Н. М. Реус // Science, Research, Development № 11: Zbiór artykułów naukowych z Konferencji Międzynarodowej Naukowo-Praktycznej zorganizowanej dla pracowników naukowych uczelni, jednostek naukowo-badawczych oraz badawczych (29.11.2018, Rotterdam, Netherlands). – Warszawa, Sp.z.o.o. «Diamond trading tour», 2018. – С. 45-48.
5. Форматы кофеен (остров, киоск, авто, вендинг, кафе) – что выбрать? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://fran.yourtimecafe.com/article>.
6. Огляд ринку. Вендинг. Вільна каса! [Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://msb.aval.ua/news/?id=26917>.
7. Оцінка ринку кав'ярень на сьогодні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: art-imxo.com.ua › [otsinka_rynku_kavy](http://art-imxo.com.ua).