

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МІЖНАРОДНОЇ ЕКОНОМІКИ



Шикіна О.В., Дикий П.Д.

СЛОВНИК

з дисципліни «Кавовий стартап»
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
усіх форм навчання усіх спеціальностей

ОДЕСА
ОНЕУ 2024

УДК 338.488.2:640.41

Укладачі:

Шикіна О.В. – канд.екон.наук, доцент

Дикий П.Д. – викладач

Рецензенти:

Коцюрубенко Г.М. – канд.екон.наук, доцент (зовнішній рецензент)

Давиденко І.В. – канд.екон.наук, доцент

Нєчева Н.В. – канд.екон.наук, доцент

Коректор: за самокоректурою

Рекомендовано до друку
кафедрою туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
Протокол №6 від 19 листопада 2024 р.

Шикіна О.В., Дикий П.Д.

Словник з дисципліни «Кавовий стартап» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти усіх форм навчання усіх спеціальностей / О.В. Шикіна, П.Д. Дикий. Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2024. 15 с.

УДК 338.488.2:640.41

© Шикіна О.В., Ремігайло І.Ю., 2024

© Одеський національний економічний університет, 2024

ВСТУП

«Кавовий стартап» передбачає надання учасникам необхідних знань, навичок і стратегій для успішного запуску та управління кавовим стартапом. Курс спрямований на надання практичної інформації про різні аспекти бізнесу кави, включаючи розробку стартапу, вибір локації, закупівлю обладнання, розробку меню, маркетингові стратегії та фінансове планування.

Метою словника є ознайомлення майбутніх фахівців із розвитком знань щодо: ключових аспектів кавового бізнесу, виявлення потенційних ризиків та вигоди, розвитку навичок управління та прийняття стратегічних рішень. Курс надасть учасникам практичні інструменти для реалізації їхньої ідеї кавового стартапу, сприятиме розвитку їхнього підприємницького потенціалу та забезпечить їм навички, необхідні для досягнення успіху в цій галузі.

Словник призначений для студентів III курсу бакалаврського рівня освіти для всіх форм навчання всіх спеціальностей. Розуміння специфічних для кавового бізнесу термінів необхідно для засвоєння навчальної програми дисципліни та подальшої реалізації у професійній діяльності.

СЛОВНИК

Аеропрес (AeroPress) – портативний пристрій для приготування кави, який поєднує тиск і фільтрацію.

Арабіка (Arabica) – один із основних видів кавового дерева, який забезпечує 60–70% світового виробництва кави. Відомий ніжним смаком з відтінками фруктів та квітів.

Баланс смаку – гармонійне співвідношення кислотності, солодкості та гіркоти у каві.

Бариста (Barista) – професіонал у галузі приготування кави, який спеціалізується на еспресо та кавових напоях.

Вода для кави – важливий інгредієнт, який впливає на смак напою. Оптимальний рівень мінералізації – 75–150 мг/л.

Гомогенізація (Homogenization) – забезпечення рівномірного помелу кави для досягнення стабільності смаку.

Грубий помел (Coarse Grind) – використовується для альтернативних методів приготування (френч-прес, колд-брю).

Дегазація (Degassing) – період після обсмаження, коли кавові зерна виділяють вуглекислий газ, утворений під час обсмаження.

Дрібний помел (Fine Grind) – підходить для еспресо.

Зелені кавові зерна (Green Coffee Beans) – необсмажені кавові зерна, які є основою для створення будь-якого кавового напою.

Кавовий пояс – географічна зона між тропіками Рака і Козерога, де вирощують каву.

Капінг (Cupping) – метод дегустації кави для оцінки її якості, смаку та аромату.

Кемекс (Chemex) – скляний пристрій, який забезпечує повільну екстракцію кави через паперовий фільтр, створюючи чистий та легкий напій.

Кислотність (Acidity) – характеристика кави, яка додає їй яскравість і фруктові відтінки.

Колд-брю (Cold Brew) – метод приготування холодної кави шляхом настоювання мелених зерен у холодній воді протягом 12–24 годин.

Крем (Crema) – тонкий шар піни, що утворюється на поверхні свіжозвареного еспресо.

Лате-арт (Latte Art) – техніка створення художніх візерунків на поверхні кавових напоїв із молочною піною.

Легке обсмаження (Light Roast) – підкреслює кислотність та фруктові нотки кави.

Обсмаження (Roasting) – процес термічної обробки кавових зерен, який впливає на їх смак, аромат і кислотність.

Помел (Grind) – ступінь подрібнення кавових зерен, який впливає на час екстракції та смакові характеристики напою.

Робуста (Robusta) – другий за популярністю вид кавового дерева, який містить більше кофеїну, ніж арабіка, та має насичений, гіркуватий смак.

Середнє обсмаження (Medium Roast) – створює збалансований смак із солодкими карамельними відтінками.

Середній помел (Medium Grind) – ідеальний для крапельних кавоварок і кемексів.

Сифон (Siphon) – кавоварка, що використовує вакуумну екстракцію для створення багатого та насиченого смаку.

Суміш (Blend) – поєднання зерен кави різного походження, створене для досягнення певного смакового профілю.

Темне обсмаження (Dark Roast) – зменшує кислотність, додає гіркоти та димних нот.

Темпер (Tamper) – інструмент для утрамбовування кави у холдері перед приготуванням еспресо.

Ферментація (Fermentation) – природний процес, що використовується для видалення залишків м'якоті з кавових зерен після збору.

Френч-прес (French Press) – метод приготування, який передбачає заварювання кави у спеціальній колбі з подальшим відділенням мелених зерен поршнем.

Шот (Shot) – стандартна порція еспресо (25–30 мл).

Класичні кавові напої

Айс-кава (Iced Coffee) – холодна кави, яку готують із охолодженого еспресо або завареної кави з додаванням льоду, молока чи сиропів.

Айс-лате (Iced Latte) – охолоджений лате, який готують із додаванням льоду.

Американо (Americano) – еспресо, розбавлене гарячою водою, щоб отримати напій більшого об'єму з менш насиченим смаком.

Аффогато (Affogato) – десерт-напій, що складається з кульки ванільного морозива, залитого гарячим еспресо.

Бреве (Breve) – варіант лате, у якому замість молока використовують суміш молока та вершків.

Еспрессо (Espresso) – основа багатьох кавових напоїв, яку готують шляхом пропускання гарячої води під високим тиском через мелену каву.

Ірландська кави (Irish Coffee) – гаряча кави з додаванням ірландського віскі, цукру та збитих вершків.

Кави з льодом і молоком (Iced Coffee Latte) – охолоджений варіант кави, змішаної з молоком і поданої з льодом.

Кави по-віденськи (Viennese Coffee) – чорна кави з великою кількістю збитих вершків, часто подається з шоколадом або корицею.

Капучино (Cappuccino) – напій, що складається з однієї порції еспресо, молока і молочної піни в рівних пропорціях.

Колд-брю (Cold Brew) – холодний кавовий напій, отриманий шляхом настоювання мелених кавових зерен у холодній воді протягом 12–24 годин.

Кон-Панна (Espresso con Panna) – еспресо, подане зі збитими вершками.

Корето (Coretto) – еспресо, в яке додають невелику кількість алкоголю, наприклад, лікеру або граппи.

Лате (Latte) – еспресо з великою кількістю гарячого молока та невеликою кількістю молочної піни.

Лунго (Lungo) – розтягнутий еспресо, який готують з більшою кількістю води, ніж класичний еспресо.

Макіато (Macchiato) – еспресо з невеликою кількістю молочної піни зверху.

Мачіато Фреддо (Macchiato Freddo) – холодний варіант макіато, часто подається з льодом.

Мокачино (Mocha) – кава, що поєднує еспресо, гаряче молоко та шоколадний сироп або какао.

Раф-кава (Raf Coffee) – напій, створений на основі еспресо, вершків і ванільного цукру, який збивається в кремову текстуру.

Ристрето (Ristretto) – варіант еспресо, для приготування якого використовують ту саму кількість кави, але вдвічі менше води. Напій виходить більш концентрованим і насиченим.

Турецька кава – традиційний напій, який готується шляхом заварювання дуже дрібно змеленої кави у спеціальному посуді – джезві, із додаванням цукру та спецій.

Флет-вайт (Flat White) – напій на основі еспресо з мікропіною (дуже дрібноспінене молоко). Має насичений кавовий смак завдяки меншому вмісту молока, ніж у латте.

Фрапе (Frappe) – холодний кавовий напій, який зазвичай готують шляхом збивання розчинної кави, води, льоду та, за бажанням, молока або сиропу.

Коктейлі на основі кави

Айс-Бреве з алкоголем (Alcoholic Iced Breve) – охолоджений коктейль, що поєднує еспreso, вершковий лікер, молоко та лід. Легкий і освіжаючий напій для літнього сезону.

Бейліс кава (Baileys Coffee) – гаряча кава з додаванням вершкового лікеру Baileys. Часто подається з вершками або шоколадною стружкою. Вишуканий напій із м'яким кремовим смаком.

Еспreso мартіні (Espresso Martini) – коктейль на основі горілки, свіжозвареного еспreso, кавового лікеру (зазвичай Kahlúa) і цукрового сиропу. Подається охолодженим у коктейльному келиху, прикрашається зернами кави. Відомий за своїм насиченим смаком і енергетичними властивостями.

Ірландський кавовий коктейль (Irish Coffee) – коктейль, який поєднує гарячу чорну каву, ірландський віскі, цукор і збиті вершки. Подається у високому келиху, вершки не змішуються з кавою, а створюють кремовий верхній шар.

Кава Гранита (Coffee Granita) – освіжаючий напій-десерт, у складі якого холодна кава, цукор і трохи алкоголю (наприклад, лікеру). Заморожується і подрібнюється до кристалічної структури.

Кава Корето (Caffè Corretto) – традиційний італійський напій, що поєднує еспreso та невелику кількість лікеру, наприклад, граппи, самбуки або бренді. Подається гарячим.

Кава-ром коктейль (Coffee Rum Cocktail) – коктейль із гарячої кави, темного рому, тростинного цукру та кориці. Має насичений смак і підійде для холодного вечора.

Кава з Амаретто (Amaretto Coffee) – гаряча кава з додаванням лікеру Амаретто (мигдалевий лікер), цукру за смаком і збитих вершків. Солодкий і ароматний напій для поціновувачів десертних коктейлів.

Кавовий Мохіто (Coffee Mojito) – оригінальна варіація класичного мохіто: свіжа м'ята, цукор, лайм, ром і охолоджене еспreso з льодом. Подається у високому склянці, прикрашеному м'ятою.

Капучино-мартіні (Cappuccino Martini) – напій, у складі якого еспресо, вершки, кавовий лікер і горілка. Має м'який вершковий смак, прикрашається порошком какао або тертим шоколадом.

Мокко-чоко коктейль (Mocha Chocolate Cocktail) – коктейль, який готують із гарячого еспресо, шоколадного лікеру, молока або вершків. Подається гарячим або охолодженим із додаванням збитих вершків і шоколадної стружки.

Тірамісу-коктейль (Tiramisu Cocktail) – коктейль, що поєднує кавовий лікер, вершки, еспресо та ванільний сироп. Подається у коктейльному келиху, прикрашається какао-порошком або печивом.

Чорний ро*нин з кавою (Black Russian Coffee)** – варіація класичного коктейлю «Чорний ро***нин», до складу якого входить горілка, кавовий лікер (Kahlúa) і охолоджена кава. Напій подається у низькому келиху з льодом.

Видатні люди кавового бізнесу

Альфред Піт (Alfred Peet) – засновник компанії Peet's Coffee & Tea, яка стала одним із перших бізнесів у США, що пропонував обсмажені зерна преміум-класу. Його підхід до обсмаження вплинув на розвиток сучасного кавового ринку.

Андреа Іллі (Andrea Illy) – голова компанії Illycaffè, яка спеціалізується на преміум-каві. Відомий за свою роботу у популяризації еспресо по всьому світу та активну участь у розробці стандартів якості кави.

Габріель де Клюйв (Gabriel de Clieu) – французький моряк, який у XVIII столітті привіз кавове дерево на Карибські острови, тим самим сприяючи поширенню кавової культури у Західній півкулі.

Говард Шульц (Howard Schultz) – колишній генеральний директор Starbucks, який перетворив невеликий кавовий бізнес на глобальну мережу. Його стратегія розвитку зробила Starbucks однією з найвідоміших кавових компаній у світі.

Джеймс Хоффман (James Hoffmann) – відомий кавовий експерт, автор книги *The World Atlas of Coffee*, яка стала популярним довідником для поціновувачів кави. Співзасновник *Square Mile Coffee Roasters* у Лондоні, компанії, яка спеціалізується на обсмажуванні преміум-кавових зерен.

Джордж Говард (George Howell) – засновник *Coffee Connection*, який згодом був придбаний *Starbucks*. Один із головних ініціаторів руху спеціалізованої кави в США. Зараз працює над збереженням якості кавових зерен через проект *George Howell Coffee*.

Ерна Кнутсен (Erna Knutsen) – американська піонерка спеціалізованої кави. Саме вона популяризувала термін "*specialty coffee*" і зробила значний внесок у розвиток культури споживання високоякісної кави.

Карло Форте (Carlo Forte) – засновник бренду *Illycaffè*, який спеціалізується на виробництві еспресо. Його компанія відома впровадженням інновацій у процес обсмаження та упаковки кави, що зберігає її свіжість.

Лоренцо Моккона (Lorenzo Moccona) – засновник бренду *Moccona*, що спеціалізується на розчинній каві. Його бізнес став популярним завдяки високій якості розчинних напоїв.

Максвелл Колонна-Дешвуд (Maxwell Colonna-Dashwood) – тричі чемпіон Великобританії з баристи та автор книги "*Water for Coffee*". Його дослідження впливу води на смак кави стали революційними у кавовій індустрії.

Мелітта Бенц (Melitta Bentz) – винахідниця першого кавового фільтра у 1908 році. Її винахід зробив революцію у способі приготування кави, значно покращивши її смак.

Полігарія Джуліус Майнл (Julius Meinl) – засновник компанії *Julius Meinl*, яка була однією з перших у світі, хто почав упаковувати каву у вакуумних пакетах, що значно покращило її збереження.

Рікардо Моралес (Ricardo Morales) – власник численних плантацій у Колумбії, що спеціалізуються на вирощуванні органічної кави. Його методи виробництва орієнтовані на стійкість та екологічність.

Тім Вендлебо (Tim Wendelboe) – норвезький чемпіон світу з баристи, засновник власного кавового бренду Tim Wendelboe. Відомий своїм підходом до вирощування та обсмаження кави, орієнтованим на збереження природного смаку зерна.

Рекомендації для ознайомленні

- Книги про каву та бізнес у кавовій індустрії:

«The World Atlas of Coffee» – James Hoffmann – одна з найпопулярніших книг про каву, яка охоплює історію, географію вирощування, обробки та обсмаження зерна. Корисна для розуміння всього ланцюга створення кавового продукту.

«Coffee: A Comprehensive Guide to the Bean, the Beverage, and the Industry» – Robert W. Thurston – докладний огляд кавової індустрії, від вирощування кавових зерен до управління кавовим бізнесом.

«Start and Run a Coffee Bar» – Tom Matzen, Marybeth Harrison – практичний посібник для тих, хто хоче відкрити кав'ярню, включаючи бізнес-плани, маркетинг і роботу з клієнтами.

«The Coffee Roaster's Companion» – Scott Rao – глибоке занурення у технічні аспекти обсмаження кави. Рекомендовано для тих, хто планує займатися власним обсмаженням.

«Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World» – Mark Pendergrast – книга, яка поєднує історію кави та її вплив на економіку та суспільство.

- Посібники для бариста та приготування кави:

«Coffee Art: Creative Coffee Designs for the Home Barista» – Dhan Tamang – ідеальний посібник для опанування мистецтва латте-арту, що стане перевагою у кавовому бізнесі.

«The Professional Barista's Handbook» – Scott Rao – детальний посібник з усіх аспектів приготування еспreso та роботи бариста.

«Water for Coffee» – Maxwell Colonna-Dashwood, Christopher H. Hendon – глибоке дослідження впливу якості води на смак кави.

«Espresso Coffee: The Science of Quality» – Andrea Illy, Rinantonio Viani – науковий підхід до приготування еспreso, включаючи фізико-хімічні аспекти процесу.

- Книги про кавову культуру:

«God in a Cup: The Obsessive Quest for the Perfect Coffee» – Michael Weissman – погляд на сучасну культуру кави та прагнення до якості.

«Coffee Culture: Local Experiences, Global Connections» – Catherine M. Tucker – аналіз кавової культури та її глобального впливу.

«Craft Coffee: A Manual» – Jessica Easto – посібник для розуміння різних методів приготування кави та основ роботи з зерном.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Основний список літератури

1. Майклмен Джордан, Карлсен Закері. Нові кавові правила. Львів: Видавництво Старого Лева, 2021. 158 с.
2. Шульц Говард. Історія Starbucks. Усе почалось з чашки кави. К.: Наш формат, 2020. 408 с.
3. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій. Київ : НУХТ, 2014. 333 с. URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_72.pdf
4. Що я знаю про роботу кав'ярень. Реалії бізнесу від власника мережі 3fe Coffee. URL: <http://surl.li/qofsn>
5. Остервальдер А., Пінє І., Бернарда Г., Сміт А. Розробляємо ціннісні пропозиції. Як створити продукти та послуги, яких хочуть клієнти. Київ, Наш формат, 2023. 324 с.
6. Hrinchenko R. V. Detection of changes and their causes in the environment of the enterprise. East European Science Journal. 2019. № 8 (48), part 5. P. 23–27.

Додатковий список

(статті у наукових журналах)

7. Фещенко О.М., Герасимова Є. В. Кав'ярний бізнес як перспективний вид малого та середнього підприємництва в Україні. ВВК 72 D728. 2018. С. 831.
8. Івашина Л. Л., Бишовець Л. Г., Куракін О. Б. Кав'ярні: сучасні тенденції ресторанного бізнесу. Вчені записки Таврійського національного університету імені ІВ Вернадського. Серія: Економіка і управління. 2020. Т. 31. №. 5. С. 77-80.
9. Зибарева О. В., Воронюк Т. А. Ринок кави в Україні: поточний стан та перспективи розвитку. Економічний форум. 2018. №. 1. С. 25-30.
10. Галасюк С. С. Сучасні реалії розвитку кавового бізнесу в Україні. Anti-crisis management: state, region, enterprise: III International scientific conference. Le Mans, France: Baltija Publishing, 2019. P. 72-75.

11. Галасюк С. С., Торжинська Ю.В. Основні формати створення кав'ярень в умовах сьогодення. Перспективи розвитку економічної системи з урахуванням сучасних євроінтеграційних процесів: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 16.11.2019 р. Дніпро: НО «Перспектива», 2019. Ч. 1. С. 78-82.

12. Галасюк С. С., Торжинська Ю.В. Дослідження особливостей функціонування мережевих та авторських кав'ярень. Засади реформування економічної системи країни в контексті міжнародного співробітництва: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 09.11.2019 р. Одеса: ЦЕДР, 2019. С. 43-47.

13. Дикий П.Д., Шикіна О.В. Сучасні тренди розвитку кавового бізнесу / Глокалізаційні аспекти інноваційного розвитку економіки: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених (Одеса, 18 жовтня 2024 р.) [Електронний ресурс]. Одеса: ОНЕУ, 2024. 240 с. С. 218-219.

УКЛАДАЧІ: Ольга Володимирівна Шикіна
Павло Дмитрович Дикий

Словник з дисципліни «Кавовий стартап» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти усіх форм навчання усіх спеціальностей / О.В. Шикіна, П.Д. Дикий. Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2024. 15 с.

Коректор: за самокоректурою

Підписано до друку «___» _____ 2024 р. Зам. ____
Формат паперу 60X84 1/16 обсяг 0,5 авт.арк.
Тир. ____ прим. ОНЕУ, м. Одеса, вул. Преображенська, 8