

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему: «Новітні технології кавових напоїв та десертів
на матеріалах спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space»**

Студента 2 курсу, 217 групи,
галузі знань 18 «Виробництво
та технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології»

Чорний Денис-Олександр
Олександрович

Науковий керівник
докт. техн. наук, професор

Кравченко Михайло
Федорович

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

Паламарек Каріна
Вікторівна

**Чернівці
2025**

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ КАВОВИХ НАПОЇВ І ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	6
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій кавових напоїв та десертів.....	6
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва кавових напоїв і десертів у закладах ресторанного господарства України та світу.....	11
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ КАВОВИХ НАПОЇВ І ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СПЕШЕЛТІ-КАВ'ЯРНІ «ESSCO COFFEE SPACE» М. ЧЕРНІВЦІ.....	16
2.1. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці.....	16
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності закладу ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці.....	18
2.3. Організація виробництва технологій кавових напоїв та десертів у закладі ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці.....	22
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ КАВОВИХ НАПОЇВ І ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СПЕШЕЛТІ-КАВ'ЯРНІ «ESSCO COFFEE SPACE» М. ЧЕРНІВЦІ.....	25
3.1. Розробка технологій кавових напоїв та десертів у закладі ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці.....	25
3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці.....	30
3.3. Підбір технологічного устаткування.....	34
3.4. Організація роботи десертного відділення у закладі ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці.....	37
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	44
ДОДАТКИ.....	48

ВСТУП

Сучасна індустрія ресторанного господарства характеризується постійним розвитком технологій приготування кавових напоїв та десертів, що обумовлено зростаючими вимогами споживачів до якості продукції та диверсифікацією кавової культури. Аналіз останніх досліджень свідчить про значне розширення асортименту кавових напоїв, удосконалення технологічних процесів їх виготовлення та впровадження інноваційних підходів до організації виробництва в закладах ресторанного господарства. Технологічні інновації в галузі кавового виробництва охоплюють як традиційні методи приготування, так і сучасні високотехнологічні рішення, що дозволяють досягати стабільної якості продукції при оптимізації виробничих процесів. Актуальності набуває питання систематизації знань про існуючі технології та обґрунтування параметрів виробництва в контексті українського ринку ресторанних послуг. Розуміння теоретичних аспектів технологій кавових напоїв та десертів є фундаментальною основою для забезпечення ефективного функціонування сучасних закладів ресторанного господарства та підвищення конкурентоспроможності української кавової індустрії. Особливу роль у цьому процесі відіграє сегмент спешелті-кав'ярень, який акцентує увагу на високій якості сировини, інноваційних методах обробки та приготування, а також комплексному підході до поєднання кавових напоїв із авторськими десертами.

Впровадження новітніх технологій у виробництво кавових напоїв і десертів є не лише трендом, а й необхідною умовою підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Кав'ярня «Essco Coffee Space» у м. Чернівці є прикладом закладу, який активно застосовує сучасні технології та прагне підвищити якість обслуговування та гастрономічний рівень пропозицій, що зумовлює практичну значущість обраної теми дослідження.

Аспекти удосконалення технологій приготування кави і десертів знаходяться у центрі уваги як вітчизняних, так і зарубіжних дослідників.

Зокрема, у працях Старостенко О.Т., Стукальської Н.М, Польовика В.В., Колеснікової М.Б., Никифорова Р.П. досліджуються харчові технології з фокусом на якість сировини та інноваційні підходи до кулінарної обробки. Зарубіжні фахівці, зокрема R. Baker, приділяє увагу сенсориці кавових напоїв, методам альтернативного заварювання, поєднанням смаків. Однак, тематика інтеграції новітніх технологій у діяльність спешелті-кав'ярень на прикладі конкретного українського підприємства, як «Essco Coffee Space», залишається недостатньо висвітленою.

Це обумовлює актуальність і новизну авторського дослідження, у межах якого здійснюється практична апробація теоретичних і технологічних положень в умовах реального закладу ресторанного господарства.

Об'єктом дослідження є технологічна діяльність закладу ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці.

Предметом дослідження є технологічний процес розробки, удосконалення та впровадження новітніх методів приготування кавових напоїв і десертів у виробничих умовах спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці.

Метою кваліфікаційної роботи є обґрунтування та впровадження новітніх технологій виробництва кавових напоїв і десертів у діяльність закладу ресторанного господарства, а також розробка практичних рекомендацій щодо оптимізації виробничих процесів у спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці.

Відштовхуючись від поставленої мети, були сформовані наступні завдання:

1. Проаналізувати сучасний стан технологій виробництва кавових напоїв і десертів у ресторанному господарстві.
2. Вивчити практичний досвід спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» щодо застосування інновацій.
3. Розробити технологічні карти для нових позицій кавового та десертного меню.

4. Оновити виробничу програму з урахуванням сучасних вимог до харчових технологій.
5. Визначити доцільне технологічне обладнання для впровадження нових процесів.
6. Надати рекомендації щодо організації роботи оновленого десертного відділення.

Методи дослідження:

- аналітичний — для вивчення джерел та аналізу літератури;
- порівняльний — для зіставлення традиційних і новітніх технологій;
- експериментальний — для розробки і апробації рецептур;
- органолептичний — для оцінки смакових характеристик продукції;
- графічний — для візуалізації виробничих процесів та структури меню.

Кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ КАВОВИХ НАПОЇВ І ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій кавових напоїв та десертів

Сучасні наукові дослідження в Україні акцентують увагу на розширенні асортименту кавових напоїв шляхом впровадження новітніх технологій та інгредієнтів. Зокрема, Старостенко О.Т. та інші дослідники розглядають використання безлактозного молока та рослинних напоїв у приготуванні гарячих кавових напоїв, що дозволяє задовольнити потреби споживачів з лактозною непереносимістю [19, с. 66].

Інші дослідження, такі як праця Дончука В.Є., зосереджені на розширенні асортименту кавових напоїв для закладів ресторанного господарства загального типу, зокрема шляхом використання стевії як натурального підсолоджувача, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування [3].

Також варто відзначити дослідження Регалова Д.П., який удосконалив технологію кавових холодних напоїв для кафе-кондитерських, зокрема напою «Джміль», що поєднує каву з натуральними інгредієнтами, забезпечуючи високу якість та стабільність продукту [16].



Рис. 1.1. Один зі способів подачі кавового напою «Джміль»

Чимало українських досліджень приділяють увагу впливу температурно-тискових профілів на склад екстракту й органолептичні властивості кави. Зокрема, за даними Вікторії Халаєвської, оптимальний температурний градієнт для еспресо (від 88 °С на старті до 92 °С у кінці екстракції) сприяє рівномірному вилуговуванню ароматичних сполук та мінімізації надмірної гіркоти. Підвищення тиску до 11–12 бар протягом перших 5 секунд екстракції дозволяє «відкрити» найбільш леткі етери, а зниження його до 8 бар у завершальний етап — отримати м'якшу крему без зайвої таніну [23].

Таблиця 1.1

Інновації у сфері кавових напоїв і десертів в Україні

Кавові напої	Десерти
Безлактозне/рослинне молоко	Безлактозні муси з фруктовим пюре
Натуральні підсолоджувачі	Плодово-ягідні самбуки
Холодні напої	Молекулярна кухня
Температурно-барні профілі еспресо	Протеїнове збагачення, freeze-drying

Джерело: складено автором на основі [23]

У сфері десертів українські науковці активно досліджують можливості створення інноваційних продуктів з використанням функціональних інгредієнтів. Наприклад, Стукальська Н.М. та інші науковці розробили безлактозний десерт з додаванням фруктового пюре, що підходить для споживачів з лактозною та глютенною непереносимістю [20].

Польовик В.В. та інші дослідники моделювали інноваційні технології плодово-ягідних десертів, зокрема збивних десертів типу «Самбук», з використанням купажованих напівфабрикатів рослинної сировини, що дозволяє зберегти біологічно активні речовини та покращити органолептичні властивості продукту [31, с. 223].

Крім того, дослідження Колеснікової М.Б. та інших присвячені розробці технології заморожених десертів з використанням елементів молекулярної кулінарії (pasotizing), що відкриває нові можливості для створення унікальних текстур та смакових характеристик десертів [17].

Щодо десертології, дослідницька група Никифорова Р.П. описала досвід збагачення мусових десертів протеїновими концентратами гороху та сої: «При 10 % додатку протеїну структура мусу зберігає кремову консистенцію, а вміст біологічно активних речовин зростає на 20 %. Додатково, у праці проаналізовано вплив застосування «сухого заморожування» (freeze-drying) ягідних компонентів на стабільність кольору та вміст антоціанів у покритті тортів — при такій технології збереження антиоксидантної активності досягає 85 % порівняно з 60 % при традиційному шоковому охолодженні» [9, с. 48].

Таблиця 1.2

Класифікація методів приготування кавових напоїв

Метод приготування	Рівень складності	Тривалість приготування	Необхідне обладнання	Приклад напоїв
Холодне заварювання	1/5	12-24 години	Спеціальна башта для Cold Brew	Колд брю, Nitro Coffee
Френч-прес	2/5	4-5 хвилин	Френч-прес	Фільтр-кава
Аеропрес	2/5	1-2 хвилини	Аеропрес	Фільтр-кава
Мока	3/5	5-10 хвилин	Мока-пот	Еспресо
Пуровер	3/5	3-5 хвилин	Kalita Wave, Chemex, V60	Фільтр-кава
Кава по-східному	3/5	5-10 хвилин	Джезва	Турецька кава
Еспресо	4/5	20-30 секунд	Еспресо-кавомашина	Еспресо, Капучино, Латте

Джерело: складено автором на основі [18]

В сучасному світі існує декілька основних підходів до класифікації методів приготування кавових напоїв, які базуються на принципах екстракції ароматичних та смакових речовин з кавових зерен. Методи приготування кави можна класифікувати за декількома критеріями: часом приготування, складністю процесу, обладнанням, яке використовується, і результатом — смаком і ароматом напою [18]. Найбільш поширеною є класифікація за способом контакту води з кавовим порошком, яка включає іммерсійні методи, фільтраційні методи та методи під тиском.

Іммерсійні методи характеризуються повним зануренням меленої кави у гарячу воду протягом певного періоду часу з подальшим відділенням рідини від

твердих частинок. «Френч-прес є одним з найпопулярніших іммерсійних методів, який датується щонайменше 1929 роком, коли було вперше запатентовано сучасний дизайн френч-пресу. Цей метод забезпечує густий насичений смак з чітко вираженою текстурою завдяки використанню металевого або пластикового поршня для відділення кавового порошку» [18]. Холодне заварювання (Cold Brew) також належить до іммерсійних методів і вимагає значно більшого часу екстракції — від 12 до 24 годин.

Методи фільтрації базуються на принципі просочування гарячої води крізь шар кавового порошку під дією гравітації або створюваного тиску. До цієї категорії належать пурвер, дріп-кава та різноманітні варіації фільтрованої кави [18]. Ці методи дозволяють отримати чистий, яскравий смак кави з добре вираженою кислотністю та ароматичними характеристиками. Технологічний процес фільтраційних методів вимагає точного контролю температури води, розміру помелу та швидкості проливання.

Методи під тиском включають еспreso та мока-пот, які використовують підвищений тиск для швидкої екстракції кавових речовин. Еспreso, хоча часто класифікується як метод на основі тиску, також можна розглядати як глибоке занурення кави під високим тиском. «Винахідник еспreso машини, Анджело Моріондо, запатентував пристрій у 1884 році, що дозволяло впливати на смак через тиск та температуру води. Мока-пот забезпечує приготування кави протягом 5-10 хвилин і дозволяє отримати міцний напій з характерним насиченим смаком» [18].

Кава по східному або турецька кава представляє один з найдавніших методів приготування кавового напою, який характеризується специфічною технологією подрібнення зерен до найдрібнішого порошку та варінням у спеціальному посуді — турці або джезві. Процес приготування турецької кави займає від 5 до 10 хвилин і вимагає постійного контролю температури для запобігання кипінню [18]. Технологічні особливості цього методу включають використання дуже дрібного помелу, повільне нагрівання та збереження осаду в готовому напої, що створює унікальні органолептичні характеристики.

Технологічні особливості приготування традиційних кавових напоїв

Метод приготування	Переваги	Недоліки
Холодне заварювання	Низький рівень кислотності, м'який смак, готовий напій можна зберігати охолодженим	Тривалий процес настоювання
Френч-прес	Простота в експлуатації, повнота та глибина смаку	Можливі залишки осаду в готовому напої
Аеропрес	Компактність устаткування, швидкість приготування напою, можливість використання під час подорожей	Обмежена кількість напою на один цикл приготування
Мока	Міцність готового напою, легке та зручне користування, можливість приготування поза домом	Обмежена кількість напою на один цикл приготування
Пуровер	Повноцінний контроль процесу приготування, чистий та виразний профіль смаку	Потребує уважності та базових навичок заварювання кави
Кава по-східному	Насиченість смаку та автентичний спосіб приготування	Можливі залишки осаду в готовому напої, потребує повного контролю в процесі заварювання
Еспресо	Швидке приготування, насичений смак та аромат	Необхідність спеціалізованого дороговартісного устаткування для приготування та базових навичок користування
Неаполітанський фліп	Автентичний італійський спосіб приготування, насиченість смаку	Складність у приготування для недосвідчених користувачів

Джерело: складено автором на основі [18]

Неаполітанський фліп являє собою традиційний італійський метод приготування кави, який полягає у використанні спеціальної двосекційної кавоварки [18]. Технологічний процес включає нагрівання води в нижній частині пристрою до кипіння, після чого вся конструкція перевертається, і гаряча вода проходить крізь кавовий порошок під дією гравітації. Цей метод забезпечує отримання міцного, ароматного напою з мінімальною кислотністю.

Аеропрес представляє собою відносно новий метод приготування кави, який поєднує елементи іммерсійного та фільтраційного способів [18]. Технологія включає короткий період заварювання з подальшим продавлюванням кавового напою крізь паперовий фільтр під створюваним вручну тиском. Цей метод

дозволяє отримати чистий смак з можливістю варіювання міцності та кислотності готового продукту.

1.2 Обґрунтування параметрів виробництва кавових напоїв і десертів у закладах ресторанного господарства України та світу

Сучасні тенденції розвитку кавової індустрії характеризуються впровадженням високотехнологічних рішень для оптимізації процесів приготування та забезпечення стабільної якості продукції. Використання капсул та чалд представляє сегмент, який найбільш динамічно розвивається на кавовому ринку. Чалди забезпечують швидкість та практичність приготування кавових напоїв при збереженні високих стандартів якості [18]. «Кава в чалдах є спресованою порцією меленої кави, в спеціальному паперовому фільтрі для приготування еспресо. Процес приготування чалдової кави не займає багато часу і підходить людям з швидким темпом життя. Цей спосіб приготування кави був придуманий в Італії, де і отримав свою назву. У перекладі з італійської чалд (cialda ит.) означає «таблетка», тому даний вид кави так само називають таблетованим» [26].



Рис. 1.2. Кавові чалди

Кавові десерти представляють широку категорію кондитерських виробів, що характеризуються використанням кави як основного ароматизуючого компонента. Технологія виробництва тирамісу включає приготування маскарпоне, савоярдів, кавового сиропу та їх послідовне поєднання з дотриманням специфічних температурних режимів. Критичними параметрами є концентрація кавового розчину, температура складання та тривалість витримки готового продукту.

Кавові муси та панна котта базуються на використанні желатину або агар-агару для створення специфічної текстури. Технологічний процес включає приготування кавової основи, її охолодження до оптимальної температури, введення желеутворюючих агентів та формування готового продукту. Ключовими факторами успіху є правильний розрахунок концентрації желеутворювачів та дотримання температурних режимів застигання.

Кавові крими та соуси вимагають точного контролю температури та постійного перемішування для запобігання коагуляції білків та утворення грудочок. Технологія включає поступове нагрівання кавово-молочної суміші, введення загусників та ароматизаторів з подальшим охолодженням при постійному перемішуванні.

Якість кавової сировини є визначальним фактором успішного виробництва кавових напоїв та десертів у закладах ресторанного господарства. Українські виробники кави приділяють особливу увагу відбору зерен, а професійні дегустатори Q-грейдери ретельно дегустують кожну партію, щоб гарантувати найвищу якість продукту [24]. Зерна обсмажуються невеликими партіями, що дозволяє контролювати весь процес і досягати ідеального профілю смаку. Більшість українських компаній вказують дату обсмаження на упаковці, що дозволяє оцінити свіжість та кінцеву дату споживання кави [24].

Параметри обсмаження значно впливають на органолептичні характеристики готових напоїв. Світле обсмаження (Light Roast) зберігає максимальну кислотність та фруктові відтінки смаку, що робить його оптимальним для фільтраційних методів приготування. Середнє обсмаження

(Medium Roast) забезпечує збалансованість між кислотністю та солодкістю, що універсально підходить для більшості методів приготування. Темне обсмаження (Dark Roast) характеризується домінуванням гірких відтінків та підходить для еспресо-напоїв та напоїв з молоком.

Розмір помелу кави є критичним параметром, що визначає швидкість екстракції та, відповідно, смакові характеристики готового напою. Грубий помел використовується для френч-пресу та холодного заварювання, середній — для дріп-кави та пуровера, дрібний — для еспресо та турецької кави. Однорідність помелу впливає на рівномірність екстракції та запобігає появі небажаних смакових відтінків.

Температура води є одним з найважливіших параметрів приготування кавових напоїв, оскільки впливає на швидкість та повноту екстракції розчинних речовин з кавового порошку. Оптимальна температура для більшості методів приготування становить 90-96°C, що забезпечує максимальну екстракцію ароматичних сполук при мінімізації витягування танінів та інших речовин, що надають гіркоти. Для холодного заварювання використовується вода кімнатної температури або холодна вода, що вимагає значно більшого часу екстракції [18].

Співвідношення кави до води значно впливає на міцність та концентрацію готового напою. Точне дотримання цих пропорцій забезпечує стабільність смакових характеристик та дозволяє прогнозувати результат приготування.

Таблиця 1.4

Співвідношення кави до води для приготування кавових напоїв

Метод приготування	Співвідношення кава:вода	Кількість кави (г)	Об'єм готового напою (мл)
Еспресо	1:2	18-20	35-40
Фільтр (V60, Chemex)	1:15-1:17	60-70	1 000
Френч-прес	1:12-1:15	65-85	1 000

Джерело: складено автором на основі [18]

Час екстракції варіює залежно від методу приготування та впливає на баланс смакових компонентів у готовому напої. Еспресо потребує 20-30 секунд екстракції, френч-прес — 4-5 хвилин, турецька кава — 5-10 хвилин, холодне заварювання — 12-24 години [24]. Відхилення від оптимального часу призводить

до недоекстракції (кислий, слабкий смак) або переекстракції (гіркий, терпкий смак).

Впровадження системи управління якістю у виробництві кавових напоїв та десертів вимагає розробки детальних технологічних карт та стандартних операційних процедур. Кожен етап виробництва повинен бути документований з вказанням критичних контрольних точок, допустимих відхилень параметрів та методів їх контролю. Це включає вхідний контроль якості сировини, моніторинг технологічних параметрів приготування та оцінку органолептичних властивостей готової продукції.

Калібрування обладнання є невід'ємною частиною забезпечення стабільної якості кавових напоїв. Кавомашини потребують регулярного технічного обслуговування, включаючи калібрування температури, тиску та об'єму подачі води. Млинки для кави вимагають періодичної заміни жорн та настройки розміру помелу. Ваги для дозування кави та води повинні проходити регулярну перевірку для забезпечення точності вимірювань.

Навчання персоналу є критичним фактором успішної імплементації стандартизованих процедур виробництва. Бариста повинні володіти знаннями про вплив різних параметрів на якість готової продукції та вміти оперативно корегувати технологічний процес при виявленні відхилень. Регулярні тренінги та атестація персоналу сприяють підтриманню високих стандартів якості.

Аналіз собівартості виробництва кавових напоїв та десертів дозволяє ідентифікувати резерви оптимізації без компромісів щодо якості продукції. Витрати на сировину становлять значну частину собівартості, тому точне дозування кави та мінімізація відходів мають пряме відображення на прибутковості закладу. Використання програмованих кавомашин дозволяє забезпечити точність дозування та зменшити людський фактор у виробничому процесі.

Енергоефективність обладнання впливає на операційні витрати та екологічну стійкість виробництва. Сучасні кавомашини з функціями автоматичного вимкнення та регулювання потужності дозволяють знизити

споживання електроенергії без погіршення якості продукції. Теплоізоляція обладнання та оптимізація режимів роботи сприяють подальшому зниженню енергетичних витрат.

Управління запасами сировини вимагає балансування між забезпеченням безперебійного виробництва та мінімізацією втрат від псування продукції. Кавові зерна зберігають оптимальні смакові характеристики протягом обмеженого періоду після обсмаження, тому планування закупівель повинно враховувати оборотність запасів та сезонні коливання попиту.

Цифровізація процесів виробництва кавових напоїв відкриває нові можливості для моніторингу та оптимізації технологічних параметрів. Системи IoT дозволяють збирати детальну інформацію про роботу обладнання, споживання ресурсів та якість готової продукції в реальному часі. Аналіз цих даних сприяє виявленню закономірностей та трендів, що дозволяє оптимізувати виробничі процеси та прогнозувати потреби в обслуговуванні обладнання.

Використання мобільних додатків для управління виробничими процесами забезпечує оперативний доступ до інформації про стан обладнання, рівень запасів та ключові показники ефективності. Персонал може отримувати сповіщення про критичні відхилення параметрів та рекомендації щодо корекції технологічного процесу безпосередньо на мобільні пристрої.

Штучний інтелект та машинне навчання знаходять все ширше застосування для прогнозування споживчого попиту, оптимізації складу меню та персоналізації пропозицій для клієнтів. Алгоритми можуть аналізувати історичні дані продажів, погодні умови, календарні події та інші фактори для точного прогнозування попиту на різні види кавових напоїв та десертів.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ КАВОВИХ НАПОЇВ І ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СПЕШЕЛТІ-КАВ'ЯРНІ «ESSCO COFFEE SPACE» М. ЧЕРНІВЦІ

2.1 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці

«Essco Coffee Space» — це спешелті-кав'ярня третьої хвилі, розташована в Чернівцях за адресою: проспект Незалежності, 127. Заклад працює щодня з 08:00 до 23:00, пропонуючи відвідувачам сніданки, каву та коктейлі. Кав'ярня була заснована Вадимом та Даною Заславськими. Дана має шестирічний досвід у сфері спешелті кави та є засновницею ростерії «Essco Coffee Roastery», яка працює з 2015 року в Чернівцях [27].



Рис. 2.1. Інтер'єр «Essco Coffee Space»

Концепцію «Essco Coffee Space» описують як: «затишок без зайвого, сніданки без пафосу, кава без компромісів» [13]. Метою закладу є створення місця з якісним продуктом, душею та бажанням ділитися справжнім досвідом з відвідувачами.

Інтер'єр кав'ярні розроблено дизайн-бюро «Rizdvo Agency» під керівництвом Дениса Зазубека. Простір має дві зали, одна з яких — тераса з деревом всередині закладу та вікном у стелі. Дизайн інтер'єру натхнений атмосферою острова Балі, яким його уявляють засновники [27].

Меню для закладу розробив кухар Андрій Youngchef, а барну карту — Юлія Терлецька. Каву готують на зерні власної обсмажки, що забезпечує високий рівень якості напоїв. Серед страв меню можна знайти чорний омлет з вугрем, сирники з тофу, тирамісу, шніцель із запеченою картоплею та сальсою, пельмені рибні, боул з лососем, дорадо з овочами, закуски із баклажанів та салат з ростбіфом [27].

Спешелті кав'ярня має тісний зв'язок із ростерією «Essco Coffee Roastery», розташованою за адресою: вулиця Василя Лесина, 3А в Чернівцях - українською ростерією спешелті кави, яка працює з 2015 року. Компанія обирає найкращі сорти зеленого зерна з екваторіальних країн та обсмажує його на обладнанні Giesen. «Essco Coffee Roastery» також пропонує послуги продажу спешелті кави, аксесуарів для приготування кави, дегустаційні бокси, кавові дріпи, продаж кавових апаратів, підбір обладнання для кафе, барів, кав'ярень, а також проводить професійні курси для бариста [30].

«Essco Coffee Space» активно бере участь у соціальних проєктах. Зокрема, компанія співпрацює з кар'єрним та бізнес-хабом «ВОНА» у Чернівцях, реалізуючи спільні ініціативи для освоєння нової професії у сфері виробництва і приготування кави, а також можливостей працевлаштування.

Кав'ярня «Essco Coffee Space» є прикладом сучасного закладу ресторанного господарства, який поєднує високоякісну спешелті каву, авторську кухню, унікальний інтер'єр та активну соціальну позицію. Завдяки досвіду

засновників та співпраці з ростерією «Essco Coffee Roastery», заклад забезпечує високий рівень обслуговування та продуктів для своїх відвідувачів.

2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності закладу ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Space» м. Чернівці

Концепція «Essco Coffee Space» була розроблена з метою створення унікального простору, що поєднує якісну каву, сучасну кухню та затишну атмосферу.

«Essco Coffee Space» позиціонує себе як заклад зі «сніданками без пафосу» та «кавою без компромісів». У меню представлені як класичні кавові напої, так і оригінальні позиції. Наприклад, класичний латте готується з однієї порції еспресо (~30 мл) та ~360 мл гарячого молока; можливі варіанти з ароматизованими сиропами. Аналогічно, капучино базується на 30 мл еспресо та ~370 мл молока, збитого в піну. Окрім еспресо, американо та фільтр-кави (пурвер), кафе пропонує авторські кавові коктейлі (cold brew, молочно-кавові мікси тощо). Меню десертів включає фірмові страви власного виробництва – наприклад, ягідний еклер, тарт «вишня-шоколад», торт «Три молока», тирамісу, київський торт чи «дубайський» чизкейк, а також класичні солодощі як «Павлова» або чизкейк. Технологічні карти описують детальні рецептури та процеси: наприклад, до тирамісу входять яйця, Маскарпоне, савоярді і кавове еспресо. Процес приготування тирамісу передбачає варіння насиченого еспресо, збивання жовтків із цукром до кремоподібного стану та введення Маскарпоне, а також окреме збивання білків до стійкої піни. Печиво савоярді просочують охолодженим еспресо, викладають шарами із кремом та посипають какао. Для кавових напоїв обов'язкові такі етапи: помел зерен під конкретний напій, екстракція еспресо при оптимальних 9-10 барах, спінювання молока (наприклад, до 65–80°C для латте) та збір напою у келих чи чашку. Усе це описано в технологічних картах (рейд-айди та режим екстракції) подібно до стандартів бариста-практик.



Рис. 2.2. Десерти «Тирамісу» та «Павлова» [13]

Кав'ярня використовує професійне обладнання (кавомашини, кавомолки) та послідовні рецептури. Наприклад, класичний рецепт латте полягає у приготуванні порції еспресо (30–60 мл) і збиванні 150–360 мл молока у густу піну. До холодних або сезонних напоїв можуть додаватися сиропи (ваніль, карамель, ягідні) чи спеції. Для десертів застосовують кулінарні технології: чизкейк передбачає приготування основи з печива та збиття вершкового сиру з маслом, а зефір чи крем створюються методом збивання білків чи вершків із цукром. Приклад: у рецептурі тирамісу жовтки збивають із цукром 5+ хв, а білки збивають із щіпкою солі до жорстких піків. Таким чином описуються всі етапи «від ферми до чашки» – від помелу зерен до оздоблення десерту.

Типова структура персоналу спешелті-кав'ярні включає мінімум три основні посади: бариста, касир і офіціант. Бариста відповідає за приготування напоїв (екстракція еспресо, спінювання молока, латте-арт), касир – за обслуговування клієнтів і розрахунок, офіціант – за подачу страв і прибирання столику. У періоди пікових навантажень заклад може залучати додаткових працівників або поєднувати ролі (наприклад, власник може тимчасово працювати як бариста чи офіціант). Власники кав'ярні і команда «Essco Coffee Space» приділяють увагу навчальним ініціативам: баристи проходять курси підвищення кваліфікації (у тому числі програми від ростерії «Essco Coffee Roastery»). Зокрема, програма курсу передбачає теоретичні блоки (від сушки та обробки зерен до принципів екстракції) та практичні тренування (налаштування

помелу, приготування еспресо та латте-арт). Такий підхід розвиває фахову майстерність: за словами керівників «Essco», команда «постійно навчається, бере участь у чемпіонатах, проводить внутрішню калібровку» обладнання.

Щодо маркетингової стратегії, «Essco Coffee Space» робить ставку на фірмовий стиль і соціальні мережі. У концепції закладу звучать гасла «затишок без зайвого» і «кава без компромісів», що підкреслює комфортну атмосферу і високу якість напоїв. Для просування широко використовуються Instagram і Facebook: у соцмережах кафе ділиться світлинами інтер'єру, процесів приготування, анонсує заходи і власні десерти. Наприклад, адміністрація регулярно «в Insta ділиться робочою рутинною та показує процеси». Канали залучення клієнтів – це таргетована реклама (з урахуванням географії Чернівців), публікації в медіа (як «The Village Україна») та організація подій (кураторські івенти чи кавові дегустації). Цільова аудиторія – переважно молоді люди та студенти 18–35 років, які цінують якісну каву, шукають затишне місце для зустрічі чи роботи і цікавляться новими смаками. До маркетингової діяльності закладу належать також партнерства з творчою спільнотою (наприклад, дизайн інтер'єру для «Essco Coffee Space» виконало місцеве дизайн бюро «Rizdvo Agency») та формування впізнаваного фірмового стилю (кольорова гама, логотип, чашки тощо).

«Essco Coffee Space» використовує зерно власного обсмаження – з ростерії «Essco Coffee Roastery» (Чернівці). Ростерія імпортує зелені зерна високої якості і смажить їх на професійних барабанних ростерах з індивідуальним контролем кожної партії. Завдяки тісній взаємодії ростерії та кав'ярні забезпечується стабільний ланцюг постачання – від відбірних зерен до готового еспресо. Для десертів і напоїв використовують локальні інгредієнти: сир Маскарпоне закуповується від перевірених молочних виробників, яйця та борошно – у місцевих постачальників, чай і какао – у гуртових імпортерів. Крім того, в кав'ярні є зона з торгівлею аксесуарами для приготування кави та зерном на виніс, а також фірмовим мерчем, що дає додаткове джерело доходу (Додаток А).



Рис. 2.3. Кава власного обсмаження від «Essco Coffee Space»

Загалом головні логістичні витрати – це вартість сировини (зерна, молока, борошна тощо), комунальні платежі та амортизація обладнання. Кав'ярня приділяє увагу ергономіці робочих місць і автоматизації (системи обліку продажу, термінали оплати), щоб оптимізувати обіг матеріалів і скоротити час приготування.

Доходи кав'ярні формуються з продажу кавових напоїв, їжі (сніданки, сендвічі, десерти) та супутніх товарів (зерно на виніс, аксесуари для приготування, фірмовий мерч). Головні статті витрат – закупівля сировини, оренда приміщення, заробітна плата персоналу, комунальні послуги, маркетинг та амортизація обладнання. Типова собівартість чашки кави у спеціалізованій кав'ярні становить 20–25% від ціни, решта – маржа і покриття накладних витрат. Наприклад, за даними бізнес-плану кав'ярні з виручкою $\sim 250\,000$ грн/міс, чистий прибуток може бути на рівні $\sim 75\,000$ грн/міс (або $\sim 20\text{--}30\%$ обороту). Інші джерела вказують, що при щомісячному обороті $\sim 10\,000$ чистий прибуток кафе становить близько $\sim 2\,000$ (20%). Реальна рентабельність залежить від середнього чеку і потоку клієнтів: у перші місяці каса може бути збитковою, але при грамотному менеджменті бізнес досягає самоокупності і виходить у плюс вже протягом року. Власник закладу може також отримувати частину доходу у вигляді зарплати чи дивідендів (приблизно 10–25% від продажу).

Оцінюючи стратегія розвитку, «Essco Coffee Space» бачить перспективу в масштабуванні та інтеграції з іншими напрямками бренду. Можливі кроки – відкриття додаткових локацій у Чернівцях або франчайзинг кав'ярень під брендом «Essco» в інших містах. Інша важлива ініціатива – партнерські програми (участь у гастрономічних івентах, коворкінгах, фестивалях кави), а також спільні проекти з «Essco Coffee Roastery» (наприклад, тематичні дегустації нових сортів зерен). Власники вже проводять профільні заходи на локації – це будує спільноту шанувальників бренду. Значна роль відводиться навчанню: програма «Бариста-курс» від «Essco Coffee Roastery» приділяє увагу підготовці фахівців, що створює кадрову базу для росту мережі. Нарешті, взаємодія з ростерією «Essco Coffee Roastery» дозволяє формувати єдиний сильний бренд: спільні маркетингові кампанії й «від зерна до чашки» підкреслюють експертність і сприяють довгостроковому розвитку бізнесу.

2.3 Організація виробництва технологій кавових напоїв та десертів у закладі ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Space» м. Чернівці

Кав'ярня «Essco Coffee Space» здійснює повний цикл виробництва кавових напоїв та десертів, починаючи від підбору сировини до подачі готового продукту. Використовується зерно власної обсмажки від ростерії «Essco Coffee», що забезпечує контроль якості та смакових характеристик напоїв. Бариста готують напої з дотриманням стандартів спешелті кави, використовуючи сучасне обладнання та методи екстракції. У закладі виготовляються власні десерти, рецептури яких розроблені з урахуванням сучасних кулінарних тенденцій та вподобань клієнтів. Приготування десертів у кав'ярні здійснюється з акцентом на якість та інноваційність. Рецептури розроблені з урахуванням сучасних кулінарних тенденцій та вподобань клієнтів. Використовуються натуральні та свіжі продукти, що забезпечує високу якість готових виробів. Також застосовуються сучасні кулінарні техніки, такі як су-від, карамелізація,

емульгування, що дозволяє досягти унікальних смакових поєднань. Також окремі десерти готуються шеф-кондитерами поза закладом та доставляються щодня задля забезпечення максимальної свіжості продукції.

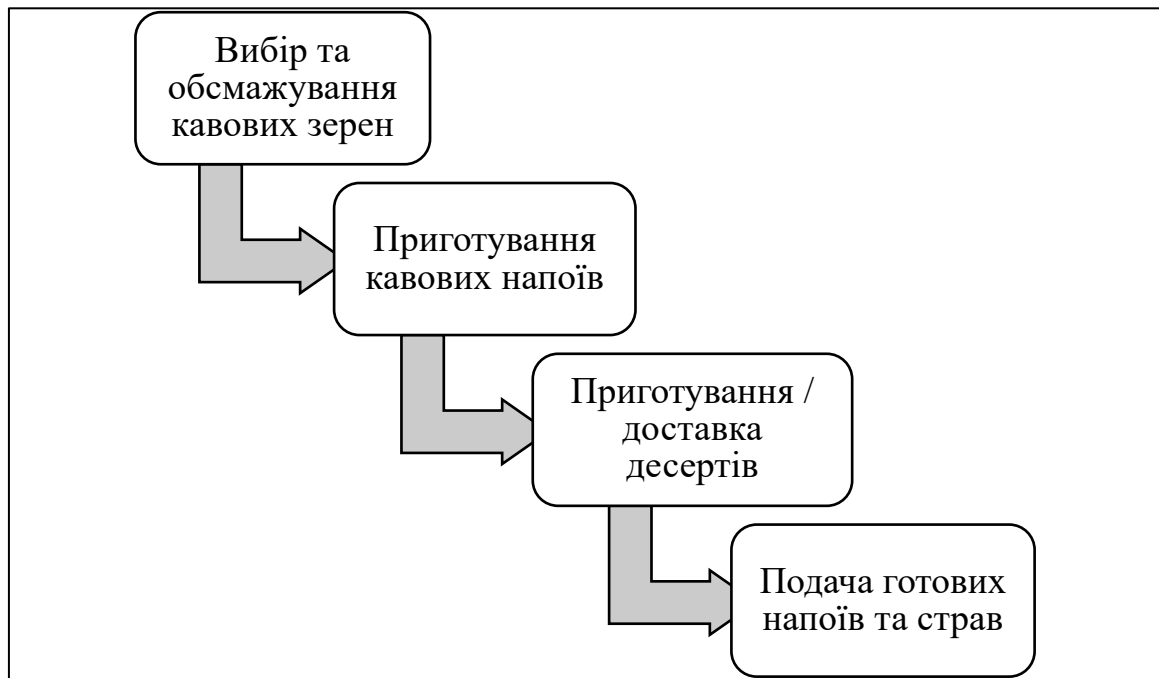


Рис.2.4. Основні етапи технологічного процесу «Essco Coffee Space»

Джерело: складено автором

Контроль якості здійснюється безпосередньо на всіх етапах виробництва:

1. Постійний моніторинг якості кавових зерен та інших інгредієнтів. Також було розроблено технологічні карти для кожного напою та десерту, що забезпечує уніфікацію процесів приготування.
2. Дотримання технологічних карт та стандартів приготування напоїв і страв.
3. Регулярне навчання персоналу для підтримки високого рівня сервісу. На базі «Essco Coffee Roastery» регулярно проводяться тренінги та майстер-класи для підвищення кваліфікації працівників.
4. Зворотний зв'язок, що передбачає аналіз відгуків клієнтів для виявлення можливих напрямків покращення продукції та обслуговування.

Кав'ярня «Essco Coffee Space» функціонує за чітко структурованою моделлю організації виробництва, що забезпечує ефективне управління процесами приготування кавових напоїв та десертів.

Бариста	Кухарі	Менеджмент та керівництво
• відповідають за приготування кавових напоїв, дотримуючись стандартів спешелті кави	• займаються приготуванням десертів та інших страв, використовуючи сучасні кулінарні техніки	• координують роботу персоналу, забезпечують постачання сировини та контроль якості продукції

Рис.2.5. Модель організації виробництва «Essco Coffee Space»

Джерело: складено автором

Не менш важливим є постійне впровадження інновацій у виробничі процеси «Essco Coffee Space»:

1. Використання сучасного обладнання та нових технологій і методів приготування для розширення асортименту напоїв та десертів.
2. Тісна співпраця з власною ростерією «Essco Coffee Roastery» дозволяє експериментувати з новими сортами кави та методами обсмажування.
3. Постійні кулінарні експерименти та розробка нових рецептів десертів з урахуванням сезонності та вподобань клієнтів.

Отже, організація виробництва в кав'ярні «Essco Space» базується на поєднанні традиційних методів приготування з сучасними технологіями та інноваційними підходами. Завдяки цьому заклад забезпечує високий рівень якості продукції та задовольняє потреби навіть найвибагливіших клієнтів.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ КАВОВИХ НАПОЇВ І ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СПЕШЕЛТІ-КАВ'ЯРНІ «ESSCO COFFEE SPACE» М. ЧЕРНІВЦІ

3.1 Розробка технологій кавових напоїв та десертів у закладі ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці

У спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» у м. Чернівці використовуються високоякісні зерна арабіки та робусти, хімічний склад яких формує основу для створення вишуканих кавових напоїв. Кавові зерна мають складну органічну структуру, де ключовими біоактивними компонентами виступають кофеїн, хлорогенові кислоти, цукри, білки, жири, мінерали та леткі сполуки.



Рис.3.1. Хімічна структура кавового зерна

Джерело: складено автором

Кофеїн, який у зернах арабіки становить приблизно 1,1–1,5%, а в робусті – до 2,7%, забезпечує тонізуючий ефект напоїв, що подаються у кав'ярні. Значна частка хлорогенових кислот (природних антиоксидантів) відповідає за

характерну кислотність та антиоксидантний потенціал. Сахароза, яка міститься у сирому зерні (6–9%), під час обсмажування розкладається з утворенням складних ароматичних сполук, що формують типовий «солодкий» профіль кави в «Essco Coffee Space».

Білковий компонент (10–13%) і ліпіди (10–15%) відіграють роль у створенні тіла напою: білки зазнають структурних змін при термічній обробці, а жири частково екстрагуються гарячою водою, додаючи напою в'язкості. Високий вміст мінералів (калію, магнію, фосфору тощо) та нерозчинної клітковини (до 50%) також впливає на якість екстракції та механіку помелу, який ретельно налаштовується у кав'ярні «Essco Coffee Space» для кожного методу заварювання. Особливо важливою є наявність понад 800 летких сполук, відповідальних за складну ароматичну палітру — один з елементів філософії спешелті-кави, яку тут дотримуються.

У кав'ярні «Essco Coffee Space» активно використовуються високоякісні компоненти для створення авторських кавових напоїв, серед яких важливу роль відіграють рослинні альтернативи молока (вівсяне, мигдальне, кокосове). Ці інгредієнти містять рослинні білки, складні вуглеводи, жири, а також збагачуються кальцієм, вітамінами B12 і D, що розширює спектр споживачів напоїв — зокрема серед людей з непереносимістю лактози.

Сиропа, що додаються до напоїв у кав'ярні (ванільний, карамельний, лавандовий), виготовляються із натуральних або натурально-ідентичних ароматизаторів, з урахуванням сучасних вимог до харчової безпеки. Вони містять воду, цукор, барвники та ароматичні добавки, які підбираються залежно від сезонного меню. Спеції (кориця, кардамон, мускатний горіх), що входять до складу окремих напоїв, містять ефірні олії з вираженим ароматичним і стимулювальним ефектом.

У «Essco Coffee Space» також широко застосовуються горіхи (фісташки, фундук, мигдаль), які є джерелом білків, жирів, мінералів і слугують елементами декору та текстурної контрастності. Фрукти й ягоди — такі як малина, журавлина, апельсин — використовуються не лише для декорування, а й як

функціональні інгредієнти, що збагачують напої вітамінами, органічними кислотами та антиоксидантами.

У спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» застосовуються різноманітні методи приготування кави — від класичного еспресо до альтернативних способів, зокрема фільтр-методи, пурвер, аеропрес. Виробничий процес складається з декількох послідовних етапів.

Початково здійснюється обсмажування кавових зерен, профіль якого (світлий, середній або темний) ретельно добирається відповідно до походження зерна й бажаного смакового результату. Помел регулюється залежно від способу екстракції — для еспресо використовується надтонкий помел, тоді як для пурвера чи кемексу — грубший. Заварювання здійснюється при температурі 88–96°C, причому у випадку еспресо застосовується тиск у 9 барів для досягнення оптимального ступеня екстракції.

На завершальному етапі бариста «Essco Coffee Space» здійснює фіналізацію напою, додаючи згідно з рецептурою молоко (у тому числі рослинне), спеції, сиропи, лід, пінку або інші креативні елементи. Цей процес не лише зберігає баланс смаку, а й формує естетичний вигляд напоїв.

Інноваційні методи, як-от cold brew, nitro coffee та flash brew, також активно застосовуються. Cold brew передбачає тривале настоювання мелених зерен у холодній воді (12–24 год), що забезпечує м'який профіль з низькою кислотністю. Nitro coffee — це cold brew, насичена азотом, що утворює кремову текстуру й характерну мікропіну. Flash brew — метод, який передбачає заварювання гарячою водою з подальшим миттєвим охолодженням на льоду, дозволяючи зберегти інтенсивний аромат.

У кав'ярні «Essco Coffee Space» десерти створюються відповідно до сучасних гастрономічних підходів і слугують важливим доповненням до кавових напоїв. Асортимент включає мусові торти, тарталетки, чізкейки, тирамісу та інші виробничі позиції. Мусові десерти готуються на основі желатину або агар-агару, що забезпечує легку структуру. Торти й тарталетки мають крихке тісто та варіативні начинки — від цитрусових курдів до горіхово-кремових композицій.

Окрему увагу приділено шаровим десертам на кшталт тирамісу, які поєднують бісквітну основу, кавовий сироп та крем на основі маскарпоне. У «Essco Coffee Space» до рецептур також додають каву власного приготування, що зумовлює посилення аромату та загальну смакову гармонію.

Виробничий процес десертів складається з кількох етапів: підбір інгредієнтів, їх підготовка, змішування, термічна обробка, формування, декорування й охолодження. Дотримання кожного етапу гарантує стабільну якість і презентабельний вигляд кожного десерту, що подається у спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» у м. Чернівці.

У сучасних умовах розвитку індустрії гостинності особливого значення набуває впровадження інноваційних технологій у приготуванні кавових напоїв та десертів. Спешелті-кав'ярня «Essco Coffee Space» у м. Чернівці позиціонує себе як заклад, що поєднує сучасні тенденції кавової культури з авторським підходом до десертної продукції.

Основними напрямками в процесі розробки нових технологій для кавових напоїв та десертів є:

- Використання альтернативних методів приготування кави (V60, Chemex, AeroPress, Cold Brew);
- використання зерна категорії «Specialty Grade» (відповідно до стандартів SCA);
- впровадження ферментованих інгредієнтів, натуральних сиропів, локальних спецій та безлактозних альтернатив до молока;
- поєднання кавових профілів з десертними композиціями (фудпейринг);
- створення десертів із застосуванням технологій мусових структур та сучасних технік декору;
- дотримання технологічних карт та санітарно-гігієнічних норм;
- відповідність естетичним та смаковим очікуванням цільової аудиторії.

Для розширення асортименту та підвищення рівня обслуговування було запропоновано низку нових авторських кавових напоїв, зокрема:

1. «Espresso Tonic з лавандовим сиропом» — холодний напій, що поєднує гіркоту еспресо з тоніком та флоральною ноткою лаванди;
2. «Flat White з кокосовим молоком» — варіація класичного Flat White з делікатним вершковим смаком рослинного походження;
3. «Ферментований Cold Brew з обліпихою» — напій із тривалим холодним настоюванням, збагачений м'яким фруктовим-кислим акцентом.

З урахуванням концепції спешелті-кав'ярні та популярних гастрономічних трендів було запропоновано декілька нових десертів:

1. «Мусовий торт із білим шоколадом та маракуєю» — легкий, багатошаровий десерт із яскравим тропічним смаком;
2. «Безглютеновий брауні з волоськими горіхами та морською сіллю» — альтернатива для гостей із харчовими обмеженнями;
3. «Тарт із кремом маскарпоне та сезонними ягодами» — сезонна пропозиція, що змінюється залежно від наявних інгредієнтів.

Кожен десерт варто супроводжувати, фотопрезентацією та рекомендаціями щодо подачі у поєднанні з конкретними видами кави. Наприклад, лате з лавандовим сиропом - витончений авторський напій, що поєднує ніжну текстуру еспресо-лате з делікатним ароматом лаванди. Квіткові ноти сиропу розкриваються у поєднанні з оксамитовим молоком, створюючи заспокійливу гармонію смаків. Ідеальний вибір для затишного ранку або неспішного вечора. Склад: еспресо, молоко (класичне або альтернативне), натуральний лавандовий сироп ручного приготування. Подача здійснюється у прозорій термосклянці, з лавандовою гілочкою або фісташковою крихтою для акценту. У парі з фісташковим мусом - легким десертом преміум-класу з ніжною текстурою та вишуканим смаком фісташок. Мус готується на основі справжньої фісташкової пасти з додаванням вершків і білого шоколаду, що надає йому оксамитової консистенції. Склад: фісташкова паста, вершки, білий шоколад, желатин, бісквітна основа. Подається з крихтою бісквіту або карамелізованими горішками у скляному креманці або на порцеляновій тарілці, з декоративними елементами (наприклад, пелюстки фіалки або шматочок золотої фольги).

«Фудпейринг» кавових напоїв із десертами

Кавовий напій	Десерт
Раф-кава на основі лісового горіха	Безглютеновий банановий брауні
Фільтр-кава на зернах з Ефіопії	«Лавандовий медовик»
Еспресо	Тирамісу або шоколадний фондан
Лате з лавандовим сиропом	Фісташковий мус

Джерело: складено автором

Усі запропоновані рецептури необхідно оформити оформлені у вигляді технологічних карт, що міститимуть:

1. Перелік сировини;
2. Масу/об'єм на порцію;
3. Опис технологічного процесу приготування;
4. Вимоги до органолептичних показників;
5. Калькуляційні розрахунки;
6. Рекомендації щодо подачі.

Таким чином, технологічна база закладу дозволить створювати конкурентоспроможну, естетично привабливу та гастрономічно збалансовану продукцію, орієнтовану на запити споживача сегменту спешелті.

3.2 Оновлення концептуального меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м.

Чернівці

Успішне функціонування закладу ресторанного господарства значною мірою залежить від чітко структурованого, актуального меню, що відображає концепцію бренду, гастрономічні тренди, сезонність продуктів та індивідуальні вподобання цільової аудиторії. У випадку «Essco Coffee Space», як спешелті-кав'ярні, меню має демонструвати баланс між інновацією, якістю, крафтовим підходом і локальною ідентичністю.

Формування оновленого концептуального меню у «Essco Coffee Space» має на меті не лише урізноманітнення асортименту, а й відображення філософії бренду – увага до деталей, індивідуальний підхід до смаку, використання якісних локальних і міжнародних інгредієнтів.

Кавові напої (гарячі/холодні):
- класичні (еспресо, американо, капучино, лате); - альтернативні методи заварювання (V60, Chemex, AeroPress); - авторські напої (раф з мигдалем, еспресо-тонік з цитрусом, кавовий лимонад).
Напої на рослинному молоці:
• соєве; • мигдальне; • кокосове; • вівсяне.
Сезонні пропозиції (оновлюються щокварталу):
- осінній лате з гарбузовим пюре; - зимовий какао з зефіром; - літній флет-вайт з лаймом.
Десерти:
- мусові, пісочні, тарталетки; - безглютенові / безлактозні позиції; - сезонні солодкі пропозиції.
Сніданки та легкі перекуси:
- авокадо-тости; - гранола з йогуртом; - чіа-пудинг; - веганські боули.
Напої non-coffee:
- чаї; - матча; - какао; - комбуча; - фреші.

Рис.3.2. Приклад категорій оновленого меню «Essco Coffee Space»

Джерело: складено автором

Оновлення концептуального меню закладу передбачає досягнення наступних цілей:

1. Підвищення конкурентоспроможності кав'ярні на локальному ринку;
2. Інтеграція сезонних і локальних продуктів у пропозиції;
3. Впровадження позицій для вегетаріанців, веганів, людей з непереносимістю глютену чи лактози;
4. Оптимізація технологічних процесів для ефективного виробництва;
5. Естетизація подачі, що відповідає Instagram-формату, популярному серед цільової аудиторії.

На основі оновленого меню було сформовано виробничу програму, яка включатиме:

1. Щоденне планування обсягів приготування кавових напоїв і десертів, оптимізацію обігу сировини, з урахуванням сезонності та попиту;
2. Створення банку технологічних карт для кожної позиції з урахуванням норм закладки, калорійності, алергенів, температурного режиму зберігання та подачі;
3. Раціональну логістику виробничого циклу, яка дозволить забезпечити оперативність обслуговування гостей у години пікового навантаження.



Рис.3.3. Структура виробничої програми десертів

Джерело: складено автором

Оновлення виробничої програми також передбачатиме:

1. Введення сезонних позицій (наприклад, гарбузовий чізкейк восени, ягідний тарт влітку);
2. Розширення меню альтернативними видами молока та безглютеновими опціями;
3. Впровадження десертів, що мають фудпейринг із кавовими напоями, наприклад, фільтр на зернах з Ефіопії до «лавандового медовика»;
4. Створення категорій за призначенням: наприклад, сніданкові або вечірні десерти.

Оскільки мені закладу існує в електронному форматі QR-кодом, кожна позиція в меню супроводжуватиметься інформацією про походження інгредієнтів, метод приготування і рекомендації до вживання. Це створюватиме новий рівень комунікації з клієнтом. У таблицях нижче подано органолептичну оцінку готової продукції спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space».

Таблиця 3.2

Органолептична оцінка кавових напоїв

Показник	Характеристика
Колір	Темно-коричневий з рудуватими відтінками (для еспресо); світлий (для латте)
Аромат	Індивідуальний букет: від фруктового до шоколадного, з вираженим ароматом кави
Смак	Баланс кислоти, гірчини та солодкості, м'який післясмак
Консистенція	Щільна, з пінкою (еспресо); м'яка (фільтр); насичена (cold brew)

Джерело: складено автором

Таблиця 3.3

Органолептична оцінка десертних виробів

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Гармонійний, привабливий, охайний
Аромат	Відчутні нотки ванілі, какао, ягід, карамелі
Смак	Виразний, ніжний, з балансом солодкості, кислотності, легка кавова гірчинка
Текстура	Повітряна (муси), щільна (бісквіт), хрустка (корж), ніжна (крем)

Джерело: складено автором

Не менш важливим в процесі оновлення меню та виробничих технологій закладу ресторанного господарства «Essco Coffee Space» є впровадження гастрономічних трендів, таких як:

- Zero Waste - повноцінне використання продуктів, наприклад, шкірка цитрусових - для сиропів;
- Fusion-концепції - поєднання класики з етнічними смаками, наприклад, тарт з лемонграссом та маком;
- Використання локальних фермерських продуктів: молоко, мед, сир, ягоди;
- Візуальна естетика подачі, що стимулює соціальний обмін - Instagram-friendly десерти та напої.

3.3 Підбір технологічного устаткування

Раціональний вибір технологічного устаткування для спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» у м. Чернівці є не лише важливим етапом у створенні комфортного та ефективного робочого процесу, але й основою для забезпечення стабільної якості продукції, зокрема кавових напоїв і десертів. Вибір обладнання здійснювався з урахуванням специфіки концепції закладу, що передбачає надання високоякісного кавового досвіду, а також потреби персоналу та очікувань вимогливих гостей. Забезпечення максимального комфортного рівня для барист і кухарів безпосередньо пов'язане з правильно підібраним і ефективно розподіленим устаткуванням.

Під час формування переліку технологічного устаткування (подано у табл. 3.4) також були враховані наступні критерії:

- продуктивність і енергоефективність;
- сумісність з вимогами HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- можливість точного налаштування параметрів (температури, тиску, часу);
- ергономічність і безпечність експлуатації;
- естетичний вигляд та відповідність брендовій айдентиці закладу;

- доступність сервісного обслуговування на території України.

Таблиця 3.4

Перелік рекомендованого устаткування

Призначення	Найменування	Особливості та переваги
Для приготування кави	Професійна еспресо-машина (двохгрупова) «La Marzocco Linea PB»	Високоточна техніка, що забезпечує стабільність температури й тиску при заварюванні
	Кавомолка з дозуванням «Mahlkönig E65S»	Дає змогу точно налаштувати помел для різних методів екстракції
	Бойлер для гарячої води «Marco Mix UC3»	Забезпечує подачу гарячої води з налаштуванням температури (важливо для альтернативного заварювання)
	Станція V60 / Chemex / AeroPress	Для ручного заварювання за альтернативними методами
Для приготування десертів	Настільна конвекційна піч «UNOX BakerTop Mind.Maps™»	Підходить для випічки тістечок, тартів, брауні, мусових виробів
	Планетарний міксер «KitchenAid Professional 5KSM7990»	Використовується для збивання кремів, мусів, тіста
	Шокова охолоджувальна камера «Irinox MF 25.1»	Дає змогу швидко охолодити десерти, зберігаючи їх текстуру й смак
	Вакууматор «Henkelman Jumbo Plus»	Застосовується для пакування десертів у модифікованому середовищі, що продовжує термін зберігання
Допоміжне обладнання	Блендер барний високошвидкісний «Vitamix Vita-Prep 3»	Для приготування соусів, мусів, смузі, основ для авторських кавових напоїв
	Мікрохвильова піч професійна «Panasonic NE-1853»	Для швидкого підігріву страв без втрати якості
	Посудомийна машина для келихів і посуду «Winterhalter UC Series»	Забезпечує гігієнічну обробку посуду відповідно до норм ЄС

Джерело: складено автором

Задля приготування справді якісної кави, для «Essco Coffee Space» було обрано професійну еспресо-машину «La Marzocco Linea PB». Вона є лідером

серед обладнання для спешелті-кав'ярень завдяки високій точності регулювання параметрів, таких як температура і тиск під час заварювання. Це дозволяє досягти стабільної якості кавових напоїв, навіть за умов високих навантажень. Кавомолка «Mahlkönig E65S» забезпечує точність помелу, що є критично важливим для різних методів екстракції кави, а також дає можливість налаштовувати помел залежно від конкретного методу заварювання (еспресо, фільтри, альтернативні методи).

Для приготування десертів вибір устаткування також ґрунтується на високих вимогах до якості та ефективності. Наприклад, конвекційна піч «UNOX BakerTop Mind.Maps™» дозволяє досягти рівномірного прогріву та точної температури, що є важливим для випікання різних видів десертів, включаючи тістечка, тарти, брауні та муси. Шокова охолоджувальна камера «Irinox MF 25.1» забезпечує швидке охолодження, що допомагає зберігати текстуру та смакові якості десертів, а також збільшує їх термін зберігання.

Одним з важливих аспектів є вибір посудомийних машин, зокрема, «Winterhalter UC Series», які забезпечують повну гігієнічну обробку посуду за європейськими стандартами. Це дозволяє зберігати високий рівень санітарії в закладі, особливо в умовах високого обсягу відвідувачів.

Окрім того, важливим компонентом є наявність високошвидкісного блендера «Vitamix Vita-Prep 3», що дозволяє швидко і ефективно готувати різноманітні соуси, муси, смузі та основи для авторських кавових напоїв. Це обладнання не тільки знижує час приготування, а й дозволяє забезпечити високий рівень якості продукції.

Додатково під час вибору обладнання також було враховано важливість естетичного вигляду. Обладнання для «Essco Coffee Space» було підібрано таким чином, щоб воно відповідало загальній брендовій айдентиці закладу, підтримуючи стиль і атмосферу сучасної кав'ярні з акцентом на елегантність та функціональність.

Устаткування розміщується за зонуванням: бар, кухня, мийна зона (подано у табл. 3.5.). Таке зонування дозволяє оптимізувати логістику приготування,

уникнути перетину чистих і брудних потоків, а також забезпечити комфорт персоналу.

Таблиця 3.5

Зонування розміщення та устаткування в «Essco Coffee Space»

Найменування обладнання	Зона розміщення
Кавомашини та станції	Барна зона
Бойлер	
Кавомолки	
Блендер	
Піч	Виробнича кухня
Міксер	
Шокова камера	
Вакууматор	
Посудомийна машина	Мийна зона
Мийки	
Стелажі	

Джерело: складено автором

Таким чином, підбір і розміщення обладнання є важливою складовою частиною концепції «Essco Coffee Space», спрямованою на створення комфортного робочого середовища, високу ефективність обслуговування і стабільну якість кавових напоїв та десертів.

3.4 Організація роботи десертного відділення у закладі ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці

Рациональна організація роботи десертного відділення в спешелті-кав'ярні є основою забезпечення стабільної якості продукції, своєчасного обслуговування гостей та високої продуктивності персоналу. Для закладу «Essco Coffee Space» десертне виробництво має стратегічне значення, оскільки є важливим елементом фірмового стилю та доповненням до основної кавової пропозиції.

При розробці структури роботи десертного відділення мною було запропоновано наступне:

1. Поділ технологічного процесу на окремі етапи: підготовчий, виробничий, охолодження/декорування, зберігання та відпуск;
2. Дотримання вимог санітарно-гігієнічного режиму, згідно із нормативами НАССР;
3. Мінімізація перехресного забруднення шляхом чіткого зонування та маркування обладнання й інвентарю;
4. Гнучке планування виробництва в залежності від сезонного попиту й обсягів продажів;
5. Інтеграція інноваційних методів приготування та подачі десертів.

Було запропоновано наступну структуру та зонування десертного відділення закладу. Десертний блок умовно поділяється на декілька функціональних зон: подано у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Зонування десертного блоку спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space»

Найменування зони	Призначення та особливості
Зона зберігання сировини	Обладнана холодильниками з роздільним зберіганням молочних продуктів, фруктів, шоколаду тощо. Встановлено стелажі для сухих інгредієнтів.
Підготовча зона	Тут здійснюється підготовка напівфабрикатів: нарізання, просіювання, змішування. Обладнана вагами, робочими поверхнями, міксерами.
Зона термічної обробки	Включає настільну конвекційну піч, мікрохвильову піч, плити (при необхідності). Тут випікаються коржі, тарталетки, мусові основи.
Зона охолодження та декорування	Оснащена шоковою камерою, холодильними вітринами, спеціальними столами з охолоджуваною поверхнею. Здійснюється декорування, глазурування, нанесення написів.
Зона фасування та зберігання готової продукції	Встановлено вакууматор, вітрини, холодильники з контролем температури для готових десертів. Десерти маркуються згідно зі стандартами.

Джерело: складено автором

Також було розроблено наступну схему організації технологічних процесів готової кулінарної продукції в десертному відділенні закладу.

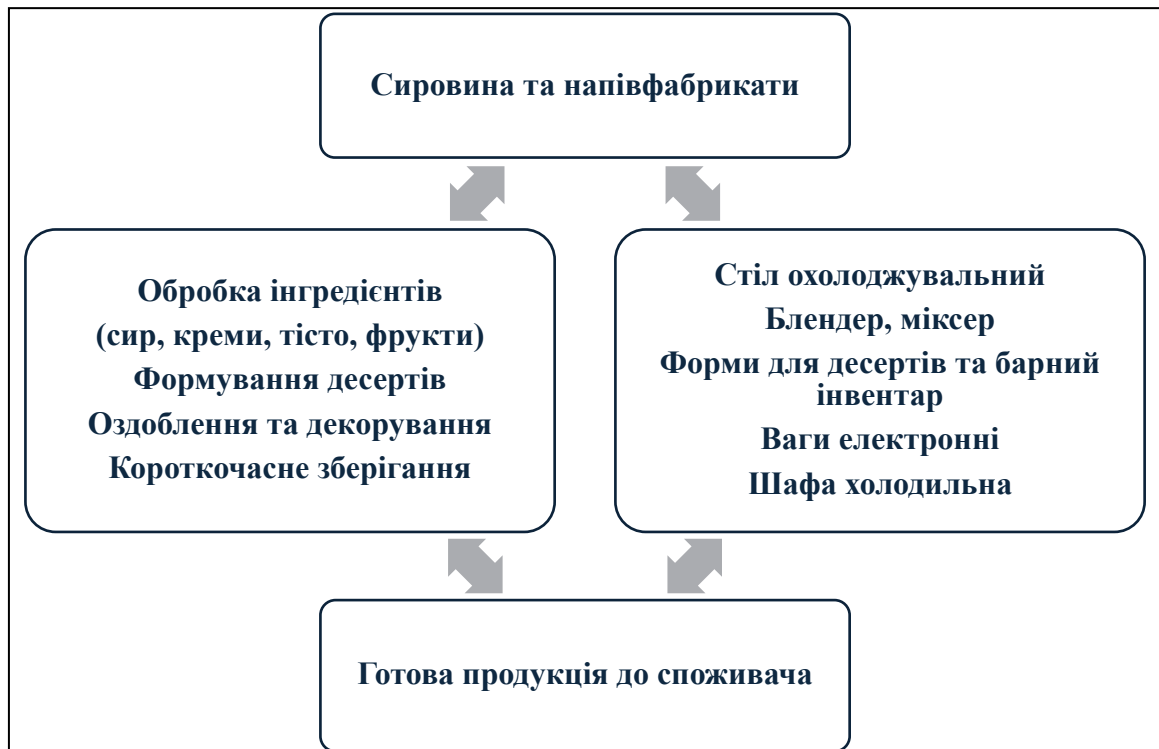


Рис.3.3. Структура виробничої програми десертів

Джерело: складено автором

Варто зазначити, що десертний блок тісно взаємодіє з барною зоною. Там відбувається передача готових десертів на викладку, координація поєднання десертів із кавовими напоями, а також спільна участь у створенні сезонних пропозицій та фудпейрингів.

З метою роботи оновленого десертного відділення спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» належним чином, потрібно розділити функціональні обов'язки між персоналом закладу. Пропонується введення трьох нових посад:

1. Шеф-кондитера, який відповідатиме за створення рецептур, контроль якості, навчання персоналу;
2. Кондитера-технолога, який здійснюватиме основний цикл приготування страв;
3. Помічника кондитера, який виконуватиме підготовчі роботи та декорування.

Графік роботи складається із врахуванням пікових годин попиту (10:00–14:00 та 17:00–20:00), а також передбачає підготовку напівфабрикатів напередодні.

Не менш важливим етапом десертного виробництва, яким не можна нехтувати, є документальне забезпечення.

У спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» виробництво ведеться відповідно до наступної документації:

- технологічні картки на кожен виріб (з вказанням норм витрат, температурних режимів, калорійності);
- журнали обліку виробництва й зберігання;
- графіки санітарної обробки устаткування та інвентарю;
- інструкції з охорони праці та техніки безпеки для персоналу.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проведений аналітичний огляд літератури та дослідження параметрів виробництва кавових напоїв і десертів у закладах ресторанного господарства дозволяє сформулювати ключові висновки щодо сучасного стану та тенденцій розвитку галузі. Встановлено, що технологічне різноманіття методів приготування кавових напоїв охоплює три основні категорії: іммерсійні, фільтраційні та методи під тиском, кожен з яких характеризується специфічними параметрами екстракції та органолептичними характеристиками готової продукції.

Аналіз технологічних особливостей показав критичну важливість контролю основних параметрів виробництва: температури води (90-96°C), співвідношення кави до води (від 1:2 для еспресо до 1:17 для фільтраційних методів), розміру та однорідності помелу, часу екстракції (від 20-30 секунд для еспресо до 12-24 годин для холодного заварювання). Дотримання цих параметрів забезпечує стабільність якості та прогнозованість результатів виробництва.

Українська кавова індустрія демонструє значний потенціал розвитку завдяки фокусу на якості сировини, свіжості продукції та підтримці локальної економіки. Вітчизняні виробники успішно конкурують з міжнародними аналогами завдяки впровадженню професійних стандартів дегустації, контролю якості та оптимізації логістичних процесів. Екологічна відповідальність та принципи сталого розвитку стають важливими конкурентними перевагами українських кавових компаній.

Стандартизація виробничих процесів та впровадження систем управління якістю є необхідними умовами забезпечення стабільної якості продукції та ефективності роботи закладів ресторанного господарства. Навчання персоналу, калібрування обладнання та розробка детальних технологічних карт сприяють мінімізації відхилень та підвищенню продуктивності виробництва.

Інноваційні технології, включаючи цифровізацію, автоматизацію та штучний інтелект, відкривають нові можливості для оптимізації виробничих процесів, зниження собівартості та покращення клієнтського досвіду. Впровадження цих технологій дозволяє українським закладам ресторанного

господарства підвищувати конкурентоспроможність та відповідати сучасним вимогам ринку.

Спешелті-кав'ярня «Essco Coffee Space» розташована у Чернівцях за адресою просп. Незалежності, 127, і працює щодня з 08:00 до 23:00. Засновниками є подружжя Вадим та Дана Заславські. Дана має понад шість років досвіду у сфері спешелті кави та є засновницею ростерії «Essco Coffee Roastery»

Концепція закладу формулюється як «затишок без зайвого, сніданки без пафосу, кава без компромісів». Інтер'єр, розроблений дизайн-бюро «Rizdvo Agency» під керівництвом Дениса Зазубека, передає атмосферу острова Балі: натуральні матеріали, живі рослини, дерев'яна тераса всередині приміщення та велике скляне вікно в стелі.

Меню створене шеф-кухарем Андрієм Youngchef включає оригінальні сніданки, такі як чорний омлет з вугрем, сирники з тофу, шніцель із запеченою картоплею та сальсою, пельмені рибні, боул з лососем, дорадо з овочами, закуска із баклажанів та салат з ростбіфом. Барна карта, розроблена Юлією Терлецькою, пропонує авторські коктейлі та класичні напої на власній обсмажці «Essco Coffee Roastery». Тісний зв'язок із ростерією дозволяє закладу контролювати весь ланцюжок приготування — від вибору зеленого зерна до подачі готового еспreso у кав'ярні.

У результаті проведеного дослідження та практичного опрацювання напрямів вдосконалення технологій кавових напоїв і десертів, а також організації їх у закладі ресторанного господарства спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці, було сформовано комплекс обґрунтованих рекомендацій, спрямованих на підвищення якості продукції, ефективності виробництва й задоволення потреб сучасного споживача.

Розглянуто процес розробки інноваційних технологій кавових напоїв та десертів, що враховують сучасні гастрономічні тренди, запити цільової аудиторії та локальну специфіку. Особлива увага приділена впровадженню альтернативних методів приготування кави, авторських рецептур і застосуванню крафтових інгредієнтів у десертному напрямі.

Розроблено оновлену концепцію меню й виробничої програми, що передбачає систематизацію асортименту, введення сезонних та функціональних позицій, забезпечення технологічної відповідності кожної страви. Оновлене

меню також демонструє зважений підхід до поєднання кавових напоїв із десертами, створюючи унікальний клієнтський досвід.

Здійснено обґрунтований підбір технологічного устаткування з урахуванням вимог енергоефективності, функціональності, безпеки та відповідності виробничій програмі. Представлений перелік устаткування відповідає потребам високоякісного приготування кави та десертів, а також забезпечує належні умови зберігання та обслуговування.

Також запропоновано деталізовану організацію роботи оновленого десертного відділення, зокрема – планування зонування, розподіл обов’язків персоналу, впровадження системи внутрішньої документації та взаємодію між виробничими і сервісними підрозділами. Запропонована структура забезпечує високу продуктивність праці, дотримання санітарно-гігієнічних норм і стабільну якість кінцевої продукції.

Таким чином, сформовано цілісну модель вдосконалення виробничо-технологічної системи спешелті-кав’ярні «Essco Coffee Space» м. Чернівці, яка може бути впроваджена в практику для підвищення ефективності функціонування закладу та задоволення вимог сучасного ринку ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства 3-є видання. К.: ЦУЛ, 2019. 280 с.
2. Богачова А. В. Дослідження та аналітика: споживання кави в Україні та її вплив на продуктивність. Міжнародні наукові інтернет-конференції. URL: <https://www.economy-confer.com.ua/full-article/5840/> (дата звернення: 26.05.2025).
3. Дончук В. Є. Розширення асортименту кавових напоїв для кафе загального типу : кваліфікаційна робота ... бакалавра : 181 Харчові технології / Дончук Володимир Євгенович; наук. керівник Людмила Євгенівна Мамченко. Київ, 2024. 145 с.
4. Друзюк Я. Найпопулярніші кавові напої в Україні – дослідження. The Village Україна. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/283329-naupopulyarnishi-kavovi-napoyi-v-ukrayini-doslidzhennya#:~:text=Найбільш%20популярні%20кавові%20напої%20в,еспресо%20та%20фільтр-каву%20відповідно.> (дата звернення: 26.05.2025).
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-розроб. уклад. О. В. Шалимінов. Київ : Арій, 2016. 992 с.
6. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу : навч. посіб. /О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова, С. М. Коб'яков; Держ. вищ. навч. закл. «Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т». Херсон: Олді плюс, 2021. 60 с.
7. Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку: для закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку та закладів сфери соціального захисту /А. А. Мазаракі, Н. В. Притульська, М. П. Гуліч та ін. ; за заг. ред. А. А. Мазаракі ; Держ. торг.-екон. ун-т, Нац.акад. медичних наук України, ДУ «Ін-т громадського здоров'я ім. О. М. Марзєєва НАМН України». Київ: КНТЕУ, 2022. - 672 с.
- 8.Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2018. 408 с.

9. Інноваційні технології десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату [Текст] : монографія / Р. П. Никифоров та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 141 с.
10. Кавові тренди 2023 року - caffee.com.ua. caffee.com.ua. URL: <https://caffee.com.ua/novyny/kavovi-trendy-2023/> (дата звернення: 26.05.2025).
11. Кавові тренди 2025 року - caffee.com.ua. caffee.com.ua. URL: <https://caffee.com.ua/novyny/kavovi-trendy-2025/> (дата звернення: 26.05.2025).
12. Костюк І. Українці випивають близько 15 чашок кави на тиждень: яку каву п'ють найбільше. The Village Україна. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/308489-ukrayintsi-vipivayut-blizko-15-chashok-kavi-na-tizhden-yakoyi-kavi-p-yut-naybilshe> (дата звернення: 26.05.2025).
13. Меню ESSCO coffee space. Expirenza. URL: <https://expz.menu/5c50f8e4-58d1-43b0-a6a1-66ec407e7908> (дата звернення: 26.05.2025).
14. Найкращі альтернативи молока для кави - caffee.com.ua. caffee.com.ua. URL: <https://caffee.com.ua/novyny/alternatyvy-moloka-dlya-kavy/> (дата звернення: 26.05.2025).
15. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навч.-практ. посібник. 2-ге вид., доп. Київ: ПрофКнига, 2023. 340 с. Інжиніринг у іресторанному бізнесі : навч. посіб. / О.В. Кузьмін, О.В. Чемакіна, Л.М. Акімова, А.М. Куц, І.Л. Корецька, А.О. Кузьмін. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 488 с.
16. Регалов Д. П. Удосконалення технології кавових холодних напоїв для кафе-кондитерської : кваліфікаційна робота ... бакалавра : 181 Харчові технології / Регалов Данило Петрович ; наук. керівник Раїса Василівна Матюшенко. Київ, 2023. 105 с.
17. Розроблення технології заморожених десертів з використанням елементів молекулярної кулінарії (racotizing) / М. Б. Колеснікова та ін. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2023. № 4. С. 127–136. URL: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.4.16> (дата звернення: 26.05.2025).

18. Способи приготування кавових напоїв. Vsecoffee. URL: <https://vsecoffee.com.ua/sposoby-pryhotuvannia-kavovykh-napoiv> (дата звернення: 26.05.2025).
19. Старостенко О. Т., Силка І. М., Матияшук О. В. Розширення асортименту кавових напоїв шляхом зміни технології приготування. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: матеріали XIII Всеукр. науково-практ. конф. з міжнар. участю, присвяч. 140-річчю НУХТ, м. Київ, 21 трав. 2024 р. 2024. С. 66.
20. Стукальська Н. М., Кузьмін О. В., Скринник І. М. Удосконалення технології десертів у закладах ресторанного господарства. Інтернаука. 2022. Т. 15, № 134. С. 63–69.
21. Технологія продукції ресторанного господарства / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В.О. Губеня та ін.: навч. посібн. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.
22. Тренди в напоях для кав'ярень. Сасао Mill. URL: <https://cacaomill.com.ua/blog/trendi-v-napoji-dlya-kav-yaren>. (дата звернення: 26.05.2025).
23. Халаєвська В. Смак кави в цифрах: взаємозв'язок між показником TDS і рівнем екстракції. Coffeeok Blog. URL: <https://blog.coffeeok.com.ua/uk/yak-tds-i-riven-ekstraksiyi-kavi-vplivayut-na-smak/> (дата звернення: 26.05.2025).
24. Чому кава від українського виробника - найкращий вибір? - Блог для справжніх кавоманів - Idealistcoffee. Інтернет-магазин кави Idealist Coffee - купити спешелті каву від українського виробника. URL: <https://idealistcoffee.com/ua/blog/chomu-kava-vid-ukrainskogo-virobnika---naykraschiy-vibir/> (дата звернення: 26.05.2025).
25. Що таке Нітро кава (Nitro Coffee)? - caffee.com.ua. URL: <https://caffee.com.ua/novyny/shho-take-nitro-kava/> (дата звернення: 26.05.2025).
26. Як готувати каву в чалдах. Інтернет-магазин кави та кавомашин у Харкові - "Дім Кави". URL: https://domkofe.com.ua/ua/blog/kak-gotovit-kofe-v-chaldax/?srsltid=AfmBOorHsjECxeiCNC8LN2Ct0X2Pfx5Sfwrp8aMg65g0J_NaUcUd-tqS (дата звернення: 26.05.2025).

27. Яковенко І. Сніданки, кава й коктейлі в кав'ярні Essco в Чернівцях. The Village Україна. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/359513-snidanki-kava-ta-kokteyli-v-kav-yarni-nbsp-essco-u-nbsp-chernivtsyah> (дата звернення: 26.05.2025).
28. Baker R. Here's why Americans are obsessed with iced coffee. CNBC. URL: <https://www.cnbc.com/2024/11/15/cold-coffee-grows-more-popular-in-the-us.html> (date of access: 26.05.2025).
29. Essco Coffee Roastery. Essco Coffee Roastery. URL: <https://essco.com.ua/> (date of access: 26.05.2025).
30. Essco - HoReCa-УКРАЇНА. HoReCa-УКРАЇНА. URL: https://horeca-ukraine.com/catalog/essco/?utm_source=chatgpt.com (дата звернення: 26.05.2025).
31. Modeling of Innovative Technology of Fruit and Berry Desserts / V. Polyovyk et al. Restaurant and hotel consulting. Innovations. 2020. Vol. 3, no. 2. P. 221–236. URL: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.2.2020.219706> (date of access: 26.05.2025).

ДОДАТКИ



ESSCO

ESSCO coffee space

Чернівці, просп. Незалежності, 127

Закладки порожні

UA

Новинки

Назва страви

Кухня

Напої

Десерти

Вино

Алкоголь

Bottle Shop

Нестандартні рішення для постійних гостей

★ Новинки

Млинці з заварним кремом

150 ₴

Млинці із ніжним заварним кремом в поєднанні з сезонними ягодами

Алергени

Новинки

Спаржа карбонара

290 ₴

Спаржа у ніжному соусі з вершків, крем-сиру та пармезану з хрустким беконом. Подається з хлібом на заквасці ...

Алергени

ESSCO

ESSCO coffee space

Чернівці, просп. Незалежності, 127

Закладки порожні

UA

Назва страви

Кухня

Напої

Десерти

Вино

Алкоголь

Bottle Shop

Нестандартні рішення для постійних гостей

Нестандартні рішення для постійних гостей

Нестандартні рішення для постійних гостей

Кава для Каті

105 ₴

Насичений, глибокий смак розкривається завдяки повільному варінню, а аромати спецій і какао наповнюють кожен ковток. Така кава з ...

Обід Тесла

460 ₴

Кус-кус з тунцем та креветкою, додатково додаєм авокадо, чері, яйце та пармезан. Легкий та поживний обід, що подарує свіжість та енергію.

Алергени

Сніданок Тесла

370 ₴

Поєднання ніжної вівсянки, консервованого тунця, авокадо та вареного яйця. Все це довершується пікантним пармезаном, що додає вишуканого смаку.

Алергени

Чернівецький торговельно-економічний інституту
Державного торговельно-економічного університету

ПОГОДЖЕНО

Директор спешелті-кав'ярні
«Essco Coffee Space»

«17» травня 2025 р.

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

Замовник спешелті-кав'ярня «Essco Coffee Space»
(найменування організації)

Директор _____
(П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему:

«Новітні технології кавових напоїв та десертів на матеріалах спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space»

яку виконано на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ яка виконувалася з 21.04.25 р. по 17.05.25 р. впроваджено спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space»

(найменування підприємства, де здійснювалось впровадження)

1. Вид впроваджених результатів: вдосконалення технологій кавових напоїв і десертів.

2. Форма впровадження: практична діяльність

3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: розроблено оновлену концепцію меню й виробничої програми, здійснено обґрунтований підбір технологічного устаткування та запропоновано деталізовану організацію роботи оновленого десертного відділення.

4. Дослідно-промислова перевірка: у спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» з «21» квітня 2025 р. по «17» травня 2025 р.

5. Соціальний та науково-технічний ефект: удосконалення технологій кавових напоїв і десертів, а також організація їх у спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space» сприятиме підвищенню якості продукції, ефективності виробництва й задоволенню потреб сучасного споживача.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Керівник кваліфікаційної роботи

Кравченко М. Ф.
(підпис) (ПІБ)

Студент

Чорний Д-О. О.
(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Директор спешелті-кав'ярні «Essco Coffee Space»

(підпис)