

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

К. В. Свідло, Л. К. Карпенко

КАВОВИЙ СЕРВІС

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Харків
ХНУМГ ім. О.М. Бекетова
2023

Свідло К. В. Кавовий сервіс : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, Л. К. Карпенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 57 с.

Автори:

д-р техн. наук, проф. К. В. Свідло,
канд. техн. наук, доц. Л. К. Карпенко

Рецензент

А. С. Соколенко, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму і готельного господарства (Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова)

*Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 1 від 05 вересня 2022 р.*

© К. В. Свідло, Л. К. Карпенко, 2023

© ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
ТЕМА № 1 КАВОВИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ ТА ЗА КОРДОНОМ: СТАН, ПРОБЛЕМИ.....	6
1.1 Мета, завдання, структура та зміст дисципліни «Кавовий сервіс».....	6
1.2 Поняття про кавові традиції народів світу.....	7
1.3 Еволюція кавового ринку в Україні.....	8
1.4 Тенденції розвитку сучасного ринку кави в Україні.....	9
1.5 Типи кав'ярень в Україні, рівень рентабельності таких закладів.....	10
1.6 Етапи створення кавового бізнесу.....	13
ТЕМА № 2 КАВОВИЙ БІЗНЕС: СУБ'ЄКТИ ГОСПОДАРЮВАННЯ, ХАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИННОЇ БАЗИ.....	15
2.1 Основні формати кав'ярень.....	15
2.2 Три категорії обладнання кав'ярень.....	16
2.3 Чинники у виборі постачальника кави.....	18
2.4 Характеристика суб'єктів господарювання. Кав'ярня традиційного формату. Кавовий магазин. Вендінговий бізнес на торгових кавових автоматах.....	18
ТЕМА № 3 КЛАСИФІКАЦІЯ, ОСОБЛИВОСТІ, ТОВАРОЗНАВЧІ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ОЦІНКА ЯКОСТІ НАПОЇВ З КАВИ І СИРОВИНИ ДЛЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА.....	22
3.1 Чотири географічні зони країн-виробників кави.....	22
3.2 Характеристика сортів кави, що вирощуються.....	24
3.3 Класифікація кави.....	25
3.4 Види обсмажування кави.....	28
ТЕМА № 4 ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ З КАВИ.....	30
4.1 Способи приготування та подачі кави та кавових напоїв	30

4.2 Класичний «Лате-арт», чотири способи нанесення візерунка.....	35
4.3 Поєднання напоїв зі стравами.....	36
4.4 Правила заварювання кави та напоїв на її основі.....	38
4.5 Правила проведення дегустації кави.....	39
ТЕМА № 5 МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА КАВ'ЯРЕНЬ.....	41
5.1 Предметна та технологічна спеціалізація бариста і барів.....	41
5.2 Технічне оснащення кав'ярень. Номенклатура спеціального інвентарю бариста.....	46
5.3 Психологічні аспекти роботи бариста. Професійні вимоги до бариста.....	47
ТЕМА № 6 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ БАРИСТА.....	49
6.1 Мобільна робоча барна стійка: оснащення та устаткування.....	49
6.2 Посуд для подавання кави і кавових напоїв. Кавові пари.....	53
6.3 Спеціалізація команди з обслуговування кав'ярень.....	55
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	56

ВСТУП

Основним завданням навчальної дисципліни «Кавовий сервіс» є набуття здобувачами необхідних знань і навичок щодо організації сервісно-виробничого процесу у кав'ярнях з забезпеченням його ефективності та з урахуванням вимог і потреб споживачів.

Дисципліна «Кавовий сервіс» спрямована на формування у здобувачів фахових компетенцій: організація роботи та обслуговування споживачів у кав'ярнях, організація роботи бариста та обслуговування гостей; формування у здобувачів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання забезпечення ефективності використання нових видів кавомашин і торговельних апаратів.

Дисципліна «Кавовий сервіс» містить три змістовні модулі.

Конспект лекцій складено з метою допомогти здобувачам спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа під час підготовки до занять та заліку з навчальної дисципліни «Кавовий сервіс».

ТЕМА 1 КАВОВИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ ТА ЗА КОРДОНОМ: СТАН, ПРОБЛЕМИ

План

- 1.1 Мета, завдання структура та зміст дисципліни «Кавовий сервіс».
- 1.2 Поняття про кавові традиції народів світу.
- 1.3 Еволюція кавового ринку в Україні.
- 1.4 Тенденції розвитку сучасного ринку кави в Україні.
- 1.5 Типи кав'ярень в Україні, рівень рентабельності таких закладів.
- 1.6 Етапи створення кавового бізнесу.

1.1 Предмет і завдання дисципліни «Кавовий сервіс»

Мета вивчення дисципліни. Дисципліна «Кавовий сервіс» спрямована на формування у студентів фахових компетенцій: організація роботи та обслуговування споживачів у кав'ярнях, організація роботи бариста та обслуговування гостей; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання забезпечення ефективності використання нових видів кавомашин і торговельних апаратів.

Предмет вивчення дисципліни «Кавовий сервіс»: напрями інноваційної діяльності підприємств ресторанного та готельного господарств.

Завдання навчальної дисципліни «Кавовий сервіс» полягає у набутті необхідних знань і навичок щодо організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності. Дисципліна «Кавовий сервіс» складається з трьох змістовних модулів.

Змістовий модуль 1. Кавовий бізнес: стан, проблеми, суб'єкти господарювання, характеристика сировинної бази. Поняття про кавові традиції народів світу. Еволюція кавового ринку в Україні. Тенденції. Кавовий бізнес в Україні та за кордоном: стан, проблеми розвитку сучасного ринку кави в Україні. Типи кав'ярень в Україні, рівень рентабельності таких закладів. Етапи створення кавового бізнесу. Основні формати кав'ярень. Три категорії обладнання кав'ярень. Чинники у виборі постачальника кави. Характеристика суб'єктів господарювання. Кав'ярня традиційного формату. Кавовий магазин. Вендінговий бізнес на торгових кавових автоматах.

Змістовий модуль 2. Асортимент, технологія напоїв з кави. Класифікація, особливості, товарознавчі характеристики, оцінка якості напоїв з кави і сировини для їх виробництва. Чотири географічні зони країн-виробників кави.

Характеристика сортів кави, що вирощуються. Класифікація кави: за типом кавового дерева, за якістю зерен, за способом обсмаження, за способом обробки. Види обсмажування кави. Способи приготування та подачі: «Еспресо», кава «Капучино», кава «Лате», кава «Моко», «Кава по-ірландськи», кавові напої з алкоголем. Класичний «Латте-арт», чотири способи нанесення візерунка. Поєднання напоїв зі стравами. Правила заварювання кави та напоїв на її основі, правила проведення дегустації.

Змістовий модуль 3. Організація роботи бариста. Предметна та технологічна спеціалізація бариста. Технічне оснащення кав'ярень. Номенклатура спеціального інвентарю бариста. Психологічні аспекти роботи бариста. Професійні вимоги до бариста. Організація робочого місця бариста. Мобільна робоча барна стійка: оснащення та устаткування. Посуд для подавання кави і кавових напоїв. Кавові пари. Спеціалізація команди з обслуговування кав'ярень: баріста (з італ. «barista»), баркоміс (з англ. «barboy»), барвайтер (з нім. «barwaiter» – кельнер).

1.2 Поняття про кавові традиції народів світу

Кавові традиції народів світу – це історія про те, як людина за допомогою напою намагається знайти гармонію зі світом, собою і собі подібними, це розповіді про те, що символізує каву у різних національностей. Для більшості народів світу кава – це напій, що нічим не виділяється серед інших. Гурмани вважають каву настільки особливим напоєм, що вимагають незмінного дотримання правил приготування і подачі, намагаючись врахувати кожен дрібничку в цьому своєрідному ритуалі. Бедуїни любили використовувати для приготування кави різні спеції: кардамон, чорний перець тощо. Вони закладали в спеціальні кавники з носиками зерна кардамону, таким чином кава просочувалася ароматом і смаком спецій. Іноді кардамон замінювали інжиром. За традицією першим напій пробував господар будинку, тим самим пропонуючи гостям покуштувати частування. Першу чашку подавали самому шанованому гостю. Дуже важливо, щоб чашка була наповнена лише наполовину – налита по вінця кава могла розцінитися як знак зневажливого ставлення. Прийнята форма захоплення напоєм і гостинністю господарів передбачала, що друзі будуть насолоджуватися кавою повільно, осушуючи чашку до дна. Якщо в будинок приходила людина, якій були не раді, їй подавали не каву, а воду. У Ємені щасливі батьки відзначають появу на світ первістка за чашкою кави. Вони збирають близьких і друзів, пригощають їх напоєм з додаванням кардамону, який підсилює аромат, але нейтралізує дію кофеїну. Незважаючи на любов японців до чаю, в Японії також популярна і

кава. Японія є головним імпортером найдорожчого в світі сорту «Blue Mountain». Тут не користуються попитом «Капучино» і «Еспресо», тому що японці вважають за краще слабо обсмажені кавові зерна. У цій країні з особливим завзяттям використовують їх лікувальні властивості. У японських спа-салонах вам можуть запропонувати щось оригінальне: занурення в ванну, наповнену гарячими кавовими зернами з перемішаними часточками ананаса. Вважається, що така процедура заряджає енергією, омолоджує. Цікавий факт: Японія – єдина країна в світі, де День кави – офіційне свято. Німці винайшли свій кавовий напій. Вони вливають в гарячу каву черешневий сік, потім дають суміші як слід охолонути, п'ють напій із льодом. В Іраку людина, що володіє кав'ярнею, користується особливою повагою. Тут відвідувачів обслуговує «кахвач» (офіціант). В іракській кав'ярні ви можете випити не більше трьох чашок кави. Якщо попросите четверту, вас вважатимуть невихованим.

1.3 Еволюція кавового ринку в Україні

На території України кавовий напій з'явився у XVII столітті, коли його ввіз імператор Петро I. Імператор пристрастився до такого напою, будучи з дипломатичним візитом в Голландії. Популярність кави росла не тільки в Європі, але і в нашій країні. В Україні ринок кави зазнав масу змін. Станом на 2019 рік, ринок кави України складався з продукції таких країн: Бразилія, В'єтнам, Колумбія. В цій рік, обсяг світового споживання кави склав 132 млн мішків. В одному мішку зберігається 60 кг зерен. За інформацією директора International Coffee Organization, брак експорту кави на світовий ринок пояснюється мінливими погодними умовами на території Колумбії і Бразилії. Це відбилося на рівні врожаю не в кращу сторону. Сьогодні в Україні кави є не просто приємним, зігріваючим напоєм, але і предметом для успішного великого бізнесу. Лише за останній рік на території нашої країни налічувалось близько 400 осіб, які займалися смаженням кави (за інформацією інформаційного агентства «Joinposter»). ТОП 5-ти марок кави, так званої третьої хвилі, виглядає так: «Лате»; «Капучино»; «Еспресо»; «Фільтр-кави»; «Флет Уайт і Раф». Сьогодні з кожним днем на вулицях великих міст України з'являються нові кав'ярні. Це стосується, як великих кафе, так і невеликих перевізних. Також зростає кількість спеціалізованих кавових магазинів, збільшується кількість торгових марок і сортів кави, які користуються попитом у нашій країні. Посилення конкуренції та постійно зростаючий попит на каву сприяє всебічному зростанню її кількості, включаючи зерна Преміум сегменту, а також дешеві розчинні напої. Збільшується кількість локальних «смажників» кавових зерен. Сьогодні українськими виробниками вже забезпечено 39,9 % загального

обсягу споживання кави. Яскравим прикладом успішного виробництва кавової продукції стала компанія АВК, відкривши торговельну марку «Baristi». У 2016 році компанія почала з розчинної кави, а вже в цьому році запустила в продаж лінійку смаженої кави в зернах. Українські любителі ароматного напою воліють не відходити від усталених звичок. Сьогодні лідерами українського ринку натуральної кави є такі торгові марки: «Jacobs»; «Lavazza»; «Кава зі Львова»; «Ambassador».

1.4 Тенденції розвитку сучасного ринку кави в Україні

Серед виробників розчинної кави, українським покупцям подобається продукція таких ТМ: «Jacobs», «Nescafe», «Carte Noire» і «Чорна карта». Зростає популярність мобільних кофеїн, а також закладів формату «кава на виніс». Їх рентабельність в порівнянні класичними кав'ярнями, знаходиться на високому рівні. Малий бізнес в Україні все частіше звертається до дрібних кав'ярень, як до можливості за короткий проміжок часу стати власником рентабельного бізнесу. В реальних ринкових умовах пересувним кав'ярням досить проблематично змагатися зі стаціонарними кафе. Для початківця бізнесу пересувна кав'ярня може виявитися непоганим стартом, проте, в Україні лише кожна 5-та подібна компанія домагається успіху. В інших випадках підприємці стикаються з нерентабельним і важким у рекламі бізнесом.

Таблиця 1.1 – Порівняння типів кав'ярень України

Тип закладу	Переваги	Недоліки
1	2	3
Стаціонарна кав'ярня	Якісна продукція. Широкий асортимент продукції. Робота з перевіреними і трендовими постачальниками кави. Наявність професійного обладнання. Можливість виконання великих партій замовлень. Наявність широкої клієнтської бази. Можливість обслуговування понад 5-ти клієнтів одночасно	Великий поріг окупності інвестицій. Потреба в проведенні тренінгів для співробітників. Потреба в технічній підтримці обладнання

Продовження таблиці 1.1

1	2	3
Пересувна кав'ярня	Якісна продукція; Можливість роботи в «зручному» для ряду клієнтів місці; Мінімальний поріг окупності	Вузький асортимент продукції; Неможливість апгрейда; Одночасне обслуговування не більше одного клієнта

Продаж кави – це високоприбутковий бізнес. Сучасний асортимент кави надзвичайно великий, а закупка кави в оптовій компанії коштує недорого. Ціна зернової кави (100 % «Арабіка») в середньому складає 380 грн / кг. Для однієї чашки кави необхідно 7–8 г кави, що дорівнює приблизно 2,9 грн за чашку, тоді як ціна за філіжанку кави у кав'ярні починається з 10 грн. В оптових компаніях, наприклад, ТОВ "Українська Кавова Компанія ЛТД" (УКК ЛТД), ціна на каву коливається між 200–250 грн / кг «Робусти» і 290–340–400 грн / кг «Арабіки». А якщо оптова компанія також є імпортером зеленої кави і сама її переробляє, як представлена вище УКК ЛТД, то це залізна гарантія високої якості кави та її відповідності найменуванню.

Роздрібні ціни складають від 500–900 грн / кг на аналогічну високоякісну каву. Кав'ярні є бізнесом не тільки успішним, але і володіють гігантським потенціалом. Поріг входу на цей ринок і зараз залишається досить низьким. Згідно зі статистикою в Україні, ринок споживання кави ділиться в співвідношенні 15–20 % натуральної кави і 80–85 % розчинної кави.

Кав'ярні є не тільки успішним бізнесом, але вони й мають сьогодні гігантський потенціал розвитку. Кавовий бізнес займає друге місце в світі щодо обігу коштів після енергоносіїв, випереджаючи зброю і високі технології. Також це основа економіки для багатьох країн світу (більше 50-ти). Успіх нових закладів заснований не стільки на продажі напою, скільки на пропозиції атмосфери цікавої «просунутої», європеїзованої.

1.5 Типи кав'ярень в Україні, рівень рентабельності таких закладів

Можна виділити кілька основних типів кав'ярень:

– традиційна кав'ярня, де основа меню – широкий асортимент кави, чай, десерти. У закладі не передбачені офіціанти, клієнт сам замовляє у стійки каву і несе її на свій столик;

– так званий російський формат, в меню присутні салати, другі страви і алкоголь. У такому закладі складно буде домогтися, щоб заклад сприймали як

кав'ярню, а не як ресторан з великою кавовою картою. Але такі заклади непогано себе почувають, тому цей формат користується популярністю серед споживачів;

– формат фаст-фуду. Відмінною рисою цього формату є самообслуговування, одноразові стаканчики, кава на виніс. Такий підхід може бути затребуваний в торгових центрах. Та й сам темп життя може сприяти успіху цього формату.

– французький (австро-бельгійський) тип кав'ярні. Перше, що відзначаєш, входячи в такі кав'ярні – ніхто нікуди не поспішає, інтер'єр – класичний. Білі накрохмалені скатертини і інша столова білизна такої ж якості, порцелянові тарілки, кава в порцелянових чашечках. Обслуговування – офіціантами. Кава високої якості, багатьох сортів, включаючи елітні сорти. Величезний асортимент десертів і холодних закусок, елітний алкоголь за високою ціною.

Враховуючи те, що частина натуральної кави на ринку кави становить 20 % і постійно зростає, то відкриття кав'ярні є вигідною інвестицією. Спочатку необхідно мати інформацію про смакові характеристики різних сортів кави, рецепти різних сумішей, способи приготування, якісну і неякісну каву, найпопулярніші сорти. Багато інформації про каву компанії розміщують на своїх сайтах. Наприклад, сайт Української Кавової Компанії містить досить багато інформації про каву та глибоке вивчення цього питання. Існує три категорії обладнання: професійне, напівпрофесійне, побутове. Від побутового обладнання – одні проблеми, його ні в якому разі не можна використовувати при організації масового виробництва будь-яких послуг. Використання напівпрофесійної техніки виправдано тільки в місцях з невеликим навантаженням на обладнання. Скажімо, якщо ви в основному продаєте каву в зернах різних сортів «Арабіки» і «Робусти» з різних країн, але хочете ще й надавати послугу з дегустації приготованого напою. Технологічне обладнання, яке використовується на потоці, має бути тільки професійним. Знадобляться: професійна еспресомашина; кавомашина фільтраційного типу (або її інша назва: проливна кавомашина); френч-прес; апарат для кави по-східному; обладнання для очищення та пом'якшення води (таке обладнання необхідне для того, щоб не зламалося інше обладнання – машини для варіння капризні і працюють тільки з ідеальною водою); додаткове кавове обладнання (льодогенератор, блендер, соковижималка, пітчер і шейкер). Все це потрібно для приготування коктейлів на основі кави, особливо в літній період. Вибираючи обладнання необхідно враховувати те, скільки чашок можна наповнювати напоєм одночасно та їх ємність. Рівень цін на кожну з вищеназваних позицій сьогодні приблизно такий: напівавтомат з однією групою, здатний обслуговувати невелике кафе – 1 500–2 500 доларів; автомат з

двома-трьома групами – 2 500–5 000 доларів. Під модель кавоварки підбирається кавниця (300–700 доларів) і пом'якшувач води (близько 200 доларів), решта – вітрина-холодильник та інше. Сумарно обійдеться в 3 000–4 000 доларів. Якщо у вас вже є досвід в цій сфері, то можна створити свій власний цех з виробництва кондитерських виробів, що обійдеться приблизно в 7 000–10 000 доларів. Але можна обійтися закупівлею десертів у сторонніх виробників. Враховуючи, що частка натуральної кави на ринку складає 15–20 % і має величезний потенціал для розвитку, закупівля кавових зерен – дуже важливий момент. Їхня ціна залежить від сорту, країни виробника і поточної ситуації на ринку, але діапазон українських оптових цін на кілограм зерен сьогодні складає 12–40 доларів. Наприклад, в Українській Кавовій Компанії ціну закупівлі ви можете варіювати в залежності від обраного сорту кави з 70-ти представлених. Посередній кав'ярні в місяць потрібно не менше 20–30 кг. Складаючи меню слід враховувати, що якщо форматом є традиційна кав'ярня, а не кафе, то основою асортименту повинна бути кава і напої на її основі. На реалізацію кави припадає 40–60 % всієї виручки кав'ярні. У меню асортимент кави може бути представлений не тільки різними способами приготування (еспресо, лате, капучино та інше), але і різними сортами і видами кави, які відрізняються своїми смаковими характеристиками. Також кав'ярня може виділятися завдяки своєму меню серед конкурентів, включивши в нього унікальні сорти і суміші з різних сортів кави, які характеризуються унікальними смаковими властивостями. Враховуючи, що існує дуже багато сортів кави, кожна кава має свій унікальний смак, і ви можете зацікавити гостей кав'ярні дегустацією різних сортів. Наприклад, дуже рідкісною кавою на ринку України є різновид «РВ», який володіє посиленими смаковими якостями. Для того, щоб мати можливість розширити своє меню, треба вибрати постачальника, наприклад, Українська Кавова Компанія ЛТД, яка надає широкий асортимент кави – 70 сортів кави з 30 країн, 60 сортів «Арабіки», 8 сортів «Робусти», має безліч різних ароматів для ароматизації кави за бажанням, багато різних рецептів сумішей з різних сортів кави і документи про якість кожного сорту. Крім цього в асортименті компанії також 84 сорти вагового плантаційного якісного чаю з Китаю, Шрі-Ланки, Індії, Кенії, етнічних чаїв («Ройбуш», «Мате»), з натуральними добавками на будь-який смак. Дуже важливим чинником у виборі постачальника є якість кави. Необхідно проконтролювати, щоб продукція і виробництво мало всі необхідні документи – сертифікати відповідності на продукцію, на виробництво, висновок санітарно-епідеміологічної експертизи, які підтверджують її високу якість. Частина кав'ярень не мають кухонь, клієнтам подаються куплені торти і тістечка. Цей варіант звільняє від проблем, пов'язаних з приготуванням їжі та

додаткових витрат на неї. Інші готують всі десерти самостійно, що дозволяє виділитися за рахунок використання при приготуванні оригінальних рецептів.

1.6 Етапи створення кавового бізнесу

Успіх бізнесу зі створення кав'ярні залежить від багатьох факторів. Головними з них є: місце, унікальність і дизайн, знання, кава, меню, обладнання, обслуговуючий персонал. Собівартість чашечки кави сьогодні становить 2,9 грн, значна частина коштів потрібна на оренду приміщення або майданчика. Вартість буде залежати від місця розташування. Якщо приміщення купується у власність, то витрати збільшуються на нерухомість, але одноразово, і вартість буде залежати від місцезнаходження кав'ярні.

Гарне місце для кав'ярні – це вирішальна умова для успіху. Місце для кав'ярні слід вибирати відповідно до концепції закладу. Найчастіше успішні кав'ярні розташовуються в жвавих місцях у центрі міста, бажано, неподалік метро або в торгових і торгово-офісних центрах. Приклад ідеального місця для кав'ярні – центр міста, перша лінія будинків, перший поверх з окремим входом, вітринні вікна, кілька санвузлів, місця для паркування перед входом і ,зовсім рідкісна річ для центру міста. майданчик для літніх столиків.

Для відкриття невеликого кавового магазинчика найголовніше – це висока прохідність місця: переходи метро, ринок, торгові центри і можливість виділити точку і залучити покупців дизайнерськими ідеями і зовнішньою рекламою. Метраж кав'ярні зі столиками для відвідувачів повинен бути не менше 80 м². У кав'ярні повинен бути водопровід, каналізація, хороша вентиляція. Коли місце знайдено і укладено договір оренди, потрібно отримати безліч дозволів, перш ніж зможете почати працювати (СЕС, пожежники, дозвіл на рекламну вивіску, дозвіл на продаж алкоголю). Сьогодні знайти гарне приміщення і придбати сучасне обладнання не проблема.

Набагато важливіше для успіху майбутньої кав'ярні мати свою особливу «фішку», яка буде вигідно відрізняти ваш заклад від інших. Кав'ярня – не тільки місце, де п'ють каву. У нас кав'ярня – це місце для відпочинку та спілкування, у зв'язку з цією особливістю дуже важливим є інтер'єр і душа закладу. Обстановка, музичний фон, запах – все це створює затишок і неповторну атмосферу кав'ярні. Для створення інтер'єру кав'ярні краще запросити дизайнера. Необхідно знайти свою родзинку, щоб кав'ярня відрізнялася від інших. Вигадайте і втіліть у себе в кав'ярні, наприклад, середземноморські пейзажі або джунглі Колумбії.

Підсумуємо, що необхідно для створення кавового бізнесу.

Кав'ярня традиційного формату. 1 кг кави дає 130 чашок. Площа кав'ярні – 100 м². Місць для сидіння – 60. У меню – холодні закуски без гарячої кухні, алкогольні коктейлі. Устаткування – професійний напівавтомат на три ріжка – 2 еспресомашини, ціна 5 000 доларів. Інше кавове обладнання – 2 500 доларів. Холодильники, барна стійка – 10 000 доларів. Посуд (порцеляний) – 7 500 доларів. Меблі – 10 000 доларів. Ремонт, дизайн, рекламна вивіска – 30000–40000 доларів. Штатний розклад – 3 зміни по 12–15 осіб. Загальна сума початкових вкладень – 60–70 тис. доларів (без урахування оренди). Під час відвідування кав'ярні в середньому 200 осіб в день – термін окупності – 16–18 місяців. Переваги: ви маєте власне обладнання, налагоджені зв'язки з постачальниками, свою унікальність, відточене обслуговування клієнтів і берете участь у другому, за оборотами, бізнесі в світі, який має величезний потенціал.

Кавовий магазин. 1 кг кави дає 130 чашок. Площа кавового магазину – 10 м². Місць для сидіння – немає (на виніс). У меню – закуплені солодоці та десерти. Устаткування – професійний напівавтомат на 2 ріжки – 2 еспресомашини, ціна 2 000 доларів. Інше кавове обладнання – 1 000 доларів. Холодильники, барна стійка – 3 000 доларів. Посуд (тара й одноразова) – 500 доларів. Меблі – 3 000 доларів. Ремонт, дизайн, рекламна вивіска – 4 000–5 000 доларів. Штатний розклад – 3 зміни з однієї особи. Загальна сума початкових вкладень – 10–15 тис. доларів (без урахування оренди). При відвідуванні в середньому 200 осіб в день – термін окупності – 8–10 місяців. Переваги: ви маєте власне обладнання, налагоджені зв'язки з постачальниками, свою унікальність, можливість більш швидкого розширення мережі та берете участь у другому, за оборотами, бізнесі в світі, який має величезний потенціал.

Відкриття торгової точки кавового автомату. Вендінговий бізнес на торгових кавових автоматах – привабливий бізнес: автомати приносять стабільний дохід при мінімальних витратах часу та фінансів. Торгові кавові автомати готують і продають каву. Якщо кавові автомати встановлені у вдалому місці, то вони продають каву і заробляють вам прибуток навіть тоді, коли ви спите. На початку ХХІ століття вендінгова торгівля розвивалася не дуже швидко. Однак наприкінці 2010 року в Сполучених Штатах Америки вже було зареєстровано понад 6,9 млн. торгових автоматів – більше, ніж в будь-якій іншій країні світу. За щільністю торгових автоматів на одиницю площі чи кожного жителя лідируючу позицію займає Японія. Там близько 3,8 млн торгових автоматів, з них 2,2 млн для торгівлі дозованими безалкогольними напоями. Японці користуються торговими автоматами вже більше 50-ти років.

Питання для самоперевірки

1. Наведіть традиції споживання кави в Ємені, Іраку, Японії.
2. Охарактеризуйте каву, яку споживають у Німеччині.
3. Коли кавовий напій почали споживати в Україні? Хто та звідки привіз його?
4. Які країни складають ринок кави України?
5. Перерахуйте основні типи кав'ярень, надайте їх порівняльну характеристику.
6. Охарактеризуйте як ділиться ринок кави зі споживання натуральної та розчинної кави.
7. Яке місце можна відвести кавовому бізнесу на території України?
8. Назвіть категорії обладнання, що використовують в Україні.
9. Охарактеризуйте асортимент, що присутній на ринку кави сьогодні.
10. Назвіть необхідне для створення традиційної кав'ярні.
11. Як створюють вендінговий бізнес на торгових кавових автоматах?

ТЕМА 2 КАВОВИЙ БІЗНЕС: СУБ'ЄКТИ ГОСПОДАРЮВАННЯ, ХАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИННОЇ БАЗИ

План

- 2.1 Основні формати кав'ярень.
- 2.2 Три категорії обладнання кав'ярень.
- 2.3 Чинники у виборі постачальника кави.
- 2.4 Характеристика суб'єктів господарювання. Кав'ярня традиційного формату. Кавовий магазин. Вендінговий бізнес на торгових кавових автоматах.

2.1 Основні формати кав'ярень

Можна виділити декілька основних типів кав'ярень:

– традиційна кав'ярня. Основа меню – широкий асортимент кави, чай, десерти. У закладі не передбачено офіціанти, клієнт сам замовляє у стійки каву і несе її на свій столик;

– так званий російський формат. В меню присутні салати, другі страви і алкоголь. У такому закладі складно буде домогтися, щоб заклад сприймали як кав'ярню, а не як ресторан з великою кавовою картою. Але такі заклади непогано себе почувають, тому цей формат користується популярністю серед споживачів;

– формат фаст-фуду. Відмінною рисою цього формату є самообслуговування, одноразові стаканчики, кава на виніс. Такий підхід може бути затребуваний в торгових центрах. Та й сам темп життя може сприяти успіху цього формату;

– французький (австро-бельгійський) тип кав'ярні. Перше, що відзначаєш, входячи в такі кав'ярні – ніхто нікуди не поспішає, інтер'єр – класичний. Білі накрохмалені скатертини та інша столова білизна такої ж якості, порцелянові тарілки, кава в порцелянових чашечках. Обслуговування – офіціантами. Кава високої якості, багатьох сортів, включаючи елітні сорти. Величезний асортимент десертів і холодних закусок, елітний алкоголь за високою ціною. Враховуючи те,

Враховуючи те, що частина натуральної кави на ринку кави становить 20 % і постійно зростає, то відкриття кав'ярні є вигідною інвестицією. Спочатку необхідно мати інформацію про смакові характеристики різних сортів кави, рецепти різних сумішей, способи приготування, якісну і неякісну каву, найпопулярніші сорти. Багато інформації про каву компанії розміщують на своїх сайтах. Наприклад, сайт Української Кавової Компанії містить досить багато інформації про каву та глибоке вивчення цього питання.

2.2 Три категорії обладнання кав'ярень

Існує три категорії обладнання: професійне, напівпрофесійне, побутове. Від побутового обладнання – одні проблеми, його ні в якому разі не можна використовувати при організації масового виробництва будь-яких послуг. Використання напівпрофесійної техніки виправдано тільки в місцях з невеликим навантаженням на обладнання, якщо ви продаєте каву в зернах різних сортів «Арабіка» і «Робуста» з різних країн, але хочете ще й надавати послугу з дегустації приготованого напою.

Технологічне обладнання, яке використовується на потоці, має бути тільки професійним. Знадобляться: професійна еспресомашина; кавомашина фільтраційного типу (або її інша назва: проливна кавомашина); френч-прес; апарат для кави по-східному; обладнання для очищення та пом'якшення води (таке обладнання необхідне для того, щоб не зламалося інше обладнання. Машини для варіння капризні і працюють тільки з ідеальною водою); одаткове кавове обладнання (льодогенератор, блендер, соковижималка, пітчер і шейкер). Все це потрібно для приготування коктейлів на основі кави, особливо у літній період.

Вибираючи обладнання необхідно враховувати те, скільки чашок можна наповнювати напоєм одночасно і їх ємність. Рівень цін на кожну з

вищеназваних позицій сьогодні приблизно такий: напівавтомат з однією групою, здатний обслуговувати невелике кафе – 1 500–2 500 доларів; автомат з двома-трьома групами – 2 500–5 000 доларів. Під модель кавоварки підбирається кавниця (300–700 доларів) і пом'якшувач води (близько 200 доларів), решта – вітрина-холодильник та інше сумарно обійдеться в 3 000–4 000 доларів. Якщо у Вас вже є досвід в цій сфері, то можна створити свій власний цех з виробництва кондитерських виробів, що обійдеться приблизно в 7 000–10 000 доларів. Але можна обійтися закупівлею десертів у сторонніх виробників. Враховуючи, що частка натуральної кави на ринку складає 15–20 % і має величезний потенціал для розвитку, закупівля кавових зерен – дуже важливий момент. Їхня ціна залежить від сорту, країни виробника і поточної ситуації на ринку, але діапазон українських оптових цін на кілограм зерен сьогодні складає 12–40 доларів. Наприклад, в Українській Кавовій Компанії ціну закупівлі Ви можете варіювати в залежності від обраного сорту кави з 70-ти представлених.

Посередній кав'ярні в місяць потрібно не менше 20–30 кг. Складаючи меню слід враховувати, що якщо форматом є традиційна кав'ярня, а не кафе, то основою асортименту повинна бути кави і напої на її основі. На реалізацію кави припадає 40–60% всієї виручки кав'ярні. У меню асортимент кави може бути представлений не тільки різними способами приготування (еспресо, лате, капучіно та інше), але і різними сортами і видами кави, які відрізняються своїми смаковими характеристиками. Також кав'ярня може виділятися завдяки своєму меню серед конкурентів, включивши в нього унікальні сорти і суміші з різних сортів кави, які характеризуються унікальними смаковими властивостями. Враховуючи, що існує дуже багато сортів кави, кожна кави має свій унікальний смак, і ви можете зацікавити гостей кав'ярні дегустацією різних сортів. Наприклад, дуже рідкісною кавою на ринку України є різновид РВ, який володіє посиленими смаковими якостями. Для того, щоб мати можливість розширити своє меню, треба вибрати постачальника, наприклад Українська Кавова Компанія ЛТД, яка представляє широкий асортимент кави – 70 сортів кави з 30 країн, 60 сортів кави «Арабіка», 8 сортів кави «Робуста», має безліч різних ароматів для ароматизації кави за бажанням, багато різних рецептів сумішей з різних сортів кави, і документи про якість кожного сорту. Крім цього в асортименті компанії також 84 сорти вагового плантаційного якісного чаю з Китаю, Шрі-Ланки, Індії, Кенії, етнічних чаїв («Ройбуш», «Мате»), з натуральними добавками на будь-який смак.

2.3 Чинники у виборі постачальника кави

Дуже важливим чинником у виборі постачальника є якість кави. Необхідно проконтролювати, щоб продукція і виробництво мало всі необхідні документи – сертифікати відповідності на продукцію, на виробництво, висновок санітарно-епідеміологічної експертизи та інше, які підтверджують її високу якість. Оцініть кожного постачальника за шкалою від 1 до 5, де 5 означає найбажаніший результат.

Наприклад, якщо у обох постачальників безкоштовна доставка, але у одного – на найближче відділення, а у іншого – на відділення, до якого треба їхати, то першому поставте 5, а другому – 4. Ви можете додати до своєї таблиці додатковий стовпчик, де будете записувати особливості роботи з даним постачальником. Підсумкова кількість балів щодо кожного постачальника допоможе вам зрозуміти, з кого слід почати. Якщо трапляються перебої з поставками, у вас буде резервний постачальник – топ 2 у вашій таблиці, до якого ви відразу можете звернутися, не марнуючи часу на повторні пошуки:

1. Рекомендації на форумах (позитивні, негативні, немає);
2. Продукція спеціалізована для машинного використання;
3. Є асортимент інших продуктів;
4. Оперативність доставки, чи є безкоштовна доставка;
5. Наскільки зацікавлені у співпраці з малим бізнесом;
6. Можливість замовити на пробу та ціна за 1 кг.

Розглядайте як конкурентів не тільки сусідні кавові апарати, але й усі пункти продажу кави поблизу. Чим далі вони розташовані, тим більш у вас права підвищити ціни на 10–20 %.

2.4 Характеристика суб'єктів господарювання. Кав'ярня традиційного формату. Кавовий магазин. Вендінговий бізнес на торгових кавових автоматах

Кав'ярня традиційного формату. У меню – холодні закуски без гарячої кухні, алкогольні коктейлі. Під час відвідування в середньому 200 осіб в день – термін окупності – 16–18 місяців. Переваги: ви маєте власне обладнання, налагоджені зв'язки з постачальниками, свою унікальність, відточене обслуговування клієнтів і берете участь у другому, за оборотами, бізнесі в світі, який має величезний потенціал.

Кавовий магазин. У меню – закуплені солодощі та десерти. Під час відвідування в середньому 200 осіб в день – термін окупності – 8–10 місяців.

Переваги: ви маєте власне обладнання, налагоджені зв'язки з постачальниками, свою унікальність, можливість більш швидкого розширення мережі та берете участь у другому, за оборотами, бізнесі в світі, який має величезний потенціал.

Відкриття торгової точки кавового автомату. Вендінговий бізнес на торгових кавових автоматах – привабливий бізнес: автомати приносять стабільний дохід при мінімальних витратах часу та фінансів. Торгові кавові автомати готують і продають каву, а якщо кавові автомати встановлені у вдалому місці, то вони продають каву і заробляють вам прибуток навіть тоді, коли ви спите. На початку XXI століття вендінгова торгівля розвивалася не дуже швидко. Однак наприкінці 2010 року в Сполучених Штатах Америки вже було зареєстровано понад 6,9 млн. торгових автоматів – більше, ніж в будь-якій іншій країні світу. Але за щільністю торгових автоматів на одиницю площі чи кожного жителя лідируючу позицію займає Японія. Там близько 3,8 млн торгових автоматів, з них 2,2 млн. для торгівлі дозованими безалкогольними напоями. При цьому японці користуються торговими автоматами вже більше 50-ти років. Якщо говорити про Україну, то фахівці з вендінгу оцінюють закриття потреби в кавових автоматах на рівні трохи більше 15 % від можливого. Іншими словами, оператору-початківцю вендінгового бізнесу відкривається широке поле діяльності з усе ще малою конкурентністю, особливо в регіонах. Вендінг – безконкурентний стартап. Але навіть в такому, здавалося б, простому бізнесі є цілий ряд нюансів, які, якщо їх не врахувати, можуть призвести до невдачі. Отже, на які питання слід відповісти до того, як вкласти гроші у вендінг:

1. Місце розташування – це основа успіху. До вибору місця розташування автомата треба поставитися дуже уважно. Місце очікування транспорту або рейсових міжміських автобусів, місце для перекуру, СТО, фойє великого офісу або навчального закладу, шлях інтенсивного трафіку – це саме те, що вам потрібно. Якщо ви вибрали вдале місце розташування і уклали грамотний договір на оренду, то автомат буде роками приносити вам стабільний дохід за умови регулярного обслуговування і безперебійної роботи. Якщо місця установки кавових автоматів занадто розкидані, то для їх обслуговування ви будете витратити надто багато часу і грошей на дорогу. Якщо місця розташовані надто близько одне до одного, то вони будуть перекривати зону обслуговування, і ви ризикуєте не отримати запланований прибуток з кожної машини.

2. Згідно з даними компанії, яка займається дослідженнями ринку, у 2012 році середній голландець випивав 2,414 чашки кави в день. Середньостатистичний житель Фінляндії випивав 1,8 чашок, а швед – 1,23 чашки кави в день. Згідно з даними тієї ж компанії, середній українець

випивав 0,309 чашок в день, тоді як сусіди-білоруси – 0,48 чашок в день, а сусіди-поляки, які мають схожі з українцями традиції – 1,152 чашки в день. Це говорить про те, що ринок кави в Україні має значний потенціал для зростання. Для даної діяльності, на відміну від країн Європи, не потрібно ніяких ліцензій. Досить оформити ФОП і укласти договір на оренду місця для встановлення автомата. В якості орендної плати можна запропонувати власнику приміщення відсоток від прибутку. В Україні цей відсоток може сильно варіюватися, в той час як в Америці він рекомендується в розмірі 10–20 % від прибутку.

3. Вибір торгового автомата це серйозне рішення, так як кількість напоїв, які ви пропонуєте, і безперебійність роботи визначають ваш прибуток, адже кожен день простою через поломки або збої в роботі несе вам непоправні фінансові і репутаційні втрати, які можуть виявитися критичними, особливо коли ваш бізнес стартує.

Під час вибору кавового автомата потрібно орієнтуватися на такі показники:

- максимальну кількість стаканчиків, що завантажуються за один раз;
- кількість напоїв, які готуються;
- як відбувається оплата – платіжною карткою чи тільки готівкою;
- яку каву можна використовувати – зернову чи тільки розчинну.

Крім того, слід поцікавитися досвідом експлуатації, наявністю гарантійного, післягарантійного обслуговування і доступністю запасних частин. Не варто забувати також про захист від вандалів і крадіїв. Компанія «EasyVending», яка з 2009 року займається встановленням і комплексним обслуговуванням кавових автоматів та кавоварок для вендінгової торгівлі в Києві та по всій Україні, рекомендує кавові автомати торгових марок «Saeco» і «Rheavendors». І саме економне рішення новий кавовий автомат «Saeco 200 Rubino Espresso», розрахований на завантаження 200 стаканчиків, з меню з 10 напоїв, включаючи приготування розчинної і зернової кави, обійдеться приблизно в 75 000 грн або 80 000 грн, якщо підключити платіжну систему для оплати банківською карткою. Такий кавовий автомат відмінно підійде для місця дислокації з відносно невеликим трафіком. Наведемо ще один приклад. Торговий кавовий автомат «Saeco Atlante 700 new», розрахований на завантаження 700 стаканчиків, приготування 20 видів напоїв, включаючи капучино, зернову і розчинну каву, обійдеться приблизно в 148 000 грн. Для старту бізнесу з більш обмеженими фінансовими можливостями компанія «EasyVending» пропонує кавові апарати «з пробігом». Такі автомати ще не витратили свій робочий ресурс, пройшли повну передпродажну підготовку із заміною зношених комплектуючих, і успішно працюють ось уже більше ніж 7 років. Такий торговий кавовий автомат «МК 01» українського складання

обійдеться близько 7 000 грн, але розрахований він виключно на приготування розчинної кави та напоїв з розчинних інгредієнтів. Засипати зернову каву в такі автомати протипоказано. Торговий кавовий автомат «Saeco 200» (б/в) в хорошому стані, розрахований на приготування 8 гарячих напоїв і завантаження 195 стаканів і 2 кг зернової кави, з 4-ма контейнерами для розчинних інгредієнтів, обійдеться в 17 000 грн, або 22 000 грн – з платіжною системою для обслуговування кредитними картками. Крім того, в цю вартість входить налаштування автомата під інгредієнти, установка вартості напоїв та гарантійне обслуговування протягом двох місяців. Компанія «EasyVending» також надає післягарантійний сервіс, здійснює ремонт і продаж необхідних запасних частин.

4. В кавові автомати засипають тільки спеціально призначені інгредієнти, сухі або гранульовані. Розчинну каву засипають також тільки сублімовану. Це обумовлено конструкцією кавового автомата і його перебуванням не тільки в приміщенні, але і на вулиці. Найчастіша неполадка в роботі кавового автомата – коксування (ущільнення і злипання) інгредієнтів через якість, від перепадів температури і вологості зовнішнього середовища. Якщо такий автомат перестав відпускати напої, то це не тільки втрачений прибуток через простій, але і втрачені клієнти, які через отриманого негативу можуть більше ніколи не скористатися даним автоматом. Крім того, це додаткові витрати на запчастини і виїзд техніка, що теж коштує грошей. Рішення – самостійно завозити якісні інгредієнти: каву, капучино, молоко і вершки, чаї та шоколад таких торгових марок як «МОКАТЕ», «Ristora», «BORBONE» і «Laqtia».

5. Так само як інгредієнти, стаканчики і мішалки повинні бути призначені виключно для торгового кавового автомата, хоч і коштують такі трохи дорожче. Нерівність країв стаканчика, погане випадання стакана з рукава здатні заблокувати роботу торгового автомата і викликати обурення клієнта, який заплатив за каву, але не отримав товар. Такі «дрібниці» можуть призвести не тільки до простою автомата (в залежності від частоти обслуговування, від декількох днів до тижнів) і втрати прибутку, але також до незапланованого виклику техніка, що теж коштує грошей, та купівлі запчастин.

6. В автоматах є можливість підключатися безпосередньо до водопроводу, але вендори зі стажем рекомендують не економити на цьому і використовувати бутильовану воду з пониженим вмістом солей жорсткості: обладнання менше піддається кальцинації, і більш повно відчувається аромат і смак напоїв. Починаючи свій бізнес, підприємець змушений робити фінансові вкладення, нехай і не такі великі. З урахуванням того, що кінцеві ціни на товар в даній ніші приблизно однакові, то для збільшення прибутку підприємець намагається знизити витрати на інгредієнти.

Питання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте кав'ярню традиційного формату.
2. Охарактеризуйте кав'ярню російського формату.
3. Що є відмінною рисою кав'ярні формату фаст-фуду?
4. Перерахуйте особливості французького (австро-бельгійського) типу кав'ярні.
5. Перерахуйте основні типи обладнання кав'ярень, надайте їх порівняльну характеристику.
6. Охарактеризуйте чинники у виборі постачальника кави.
7. На які питання слід відповісти до того, як вкласти гроші у вендінг?
8. Як створюють вендінговий бізнес на торгових кавових автоматах?

ТЕМА 3 КЛАСИФІКАЦІЯ, ОСОБЛИВОСТІ, ТОВАРОЗНАВЧІ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ОЦІНКА ЯКОСТІ НАПОЇВ З КАВИ І СИРОВИНИ ДЛЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА

План

- 3.1 Чотири географічні зони країн-виробників кави.
- 3.2 Характеристика сортів кави, що вирощуються.
- 3.3 Класифікація кави.
- 3.4 Види обсмажування кави.

3.1 Чотири географічні зони країн-виробників кави

Каву вирощують понад 50-ти країн світу. У кожній з них природні умови, клімат і ґрунт абсолютно різні, тому один і той же сорт кави в різних місцях суттєво відрізняється за своїм хімічним складом, а значить і за смаком, і за ароматом, і за іншими властивостями. Можливо, саме тому і прижилися географічні назви сортів кави, яка з'явилася за назвою місця вирощування або за назвою порту, звідки вона вивозилася.

Найбільш важливі країни-виробники кави знаходяться в тропічній смузі планети (рис. 3.1), де клімат жаркий і вологий, тому там для кави ідеальні умови зростання. Країни-виробники можна розділити на чотири географічні зони (рис. 3.2).



Рисунок 3.1 – Географічні райони вирощування кави у світі

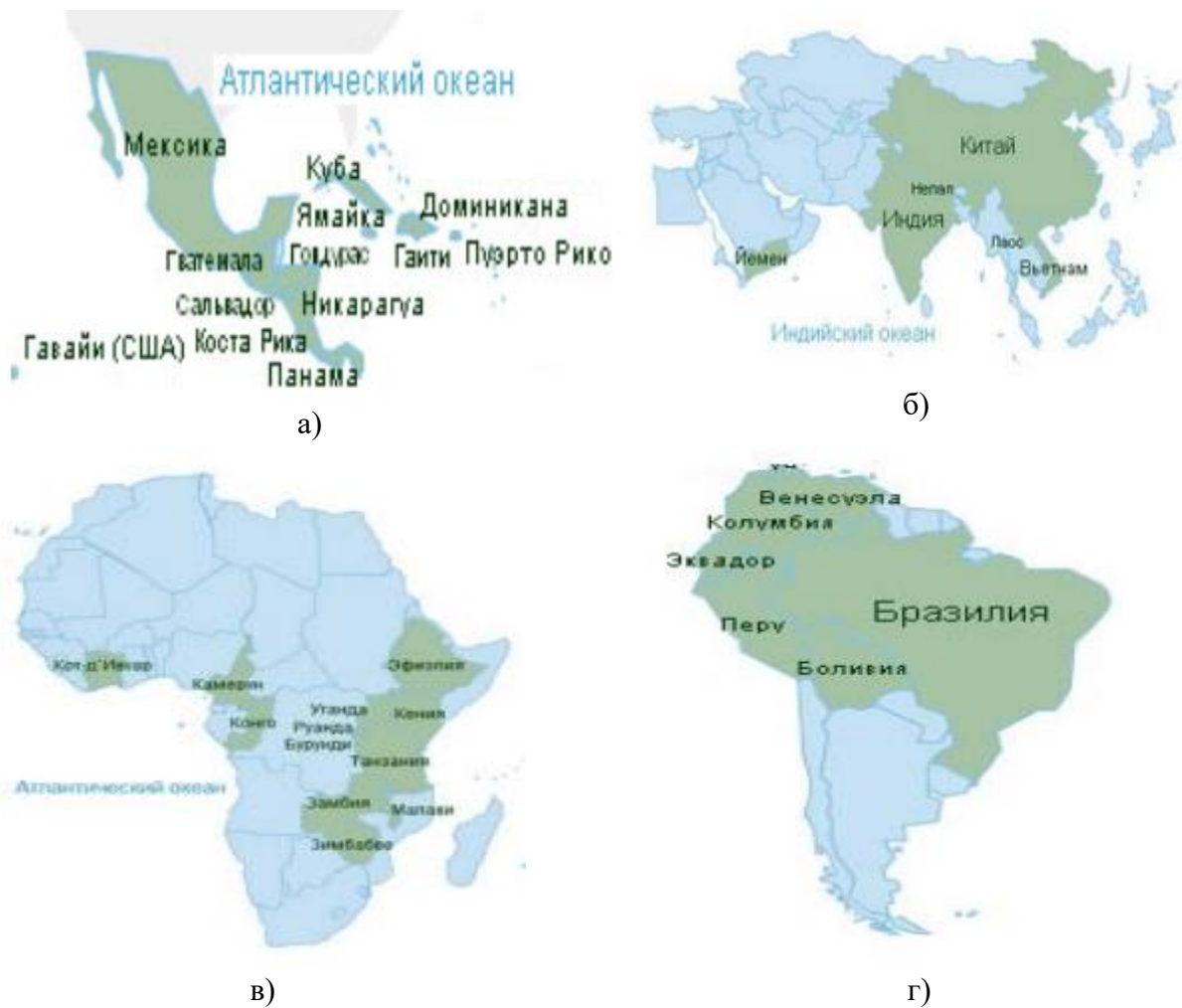


Рисунок 3.2 – Чотири географічні зони країн-виробників кави:
 а – Центральна Америка; б – Азія і Австралія; в – Африка; г – Південна Америка

Південна Америка. Найбільший світовий виробник кави, безумовно, Бразилія, яка задовольняє світовий попит на каву «Арабіка» на одну третину. Далі йдуть Колумбія, Венесуела, Перу, Еквадор.

Центральна Америка. Культура місцевої кави має першорядне значення для економіки країн цього регіону – від Мексики до Панами і країн Карибського басейну. Ямайка славиться одним з найдорожчих у світі сортів кави.

Африка. Цей континент з більш помірним кліматом. Тут виробляється в основному кави сорту «Робуста». Але в окремих країнах вирощується і більш трудомісткий сорт «Арабіка».

Азія і Австралія. Тут виробництво кави розвивається завдяки модернізації цієї культури в Індії та Індонезії. З Індії експортується 35–40 % усього виробництва кави в цьому регіоні.

3.2 Характеристика сортів кави, що вирощуються

Культура обробки кави зародилася в Африці. В Ефіопії з ягід кавового дерева варили настій, а в Ємені навчилися готувати напій із сушених плодів кавового дерева (рис. 3.3), тут же вперше культивували каву.



Рисунок 3.3 – Розкладання плодів кавового дерева для сушіння

Любов до напою, що бадьорить, в африканців перейняли арабські країни. Перша кав'ярня відкрилася в Стамбулі, а перший кавовий магазин – в

Константинополі. Потім кава поширилася в азіатських країнах, і тільки в середині XVII століття про нього дізналися Америка і Європа. Кав'ярні відкривалися одна за одною – у Лондоні, Парижі, Мілані, Берліні, Венеції, Ганновері, Відні, Нью-Йорку, Чикаго.

Така історія поширення послужила появі сотень сортів кави з різними смаками й ароматами. Для деяких елітних сортів важливо навіть те, на якій конкретно плантації вирощена кава (рис. 3.4).



Рисунок 3.4 – Робота рабів на кавовій плантації в Центральній Америці

3.3 Класифікація кави

Сьогодні у виробництві популярного напою задіяні понад 50-ти країн Африки, Азії, Південної Америки, Карибського басейну й Океанії. Вологий тропічний клімат екваторіальних широт ідеальний для вирощання кавових дерев. З їх різновидів ми і почнемо захоплюючу подорож у світ кави.

Класифікація кави за типом кавового дерева. Серед розмаїття кавових дерев виділяють всього два основних види: робуста і арабіка. Ви запитаете: звідки ж тоді взялися сотні сортів кави? Насправді це вирощені в різних регіонах і оброблені різними технологіями зерна арабіки і робусти, а також їх суміші в різних пропорціях. Вишукана солодка арабіка – сорт елітний, дуже ароматний, з ніжним солодким смаком, в якому присутня кислинка — незмінна складова висококласного кави. Зростає арабіка на схилах вулканів і гірських плато. Зерна у неї довгі й рівні блакитно-зеленого кольору, вони більші, ніж у

робусти. Після обсмажування зерна набувають рівномірного красивого темно-коричневого коліру.

Арабіка – культура примхлива: чутлива до холоду і шкідників, її важко вирощувати. Тому арабіка коштує дорожче всіх інших сортів кави. Найпоширеніші підвиди арабіки – бурбон, абісінка і марагоджип. У різних країнах, що вирощують арабіку (це близько 80 % кавових плантацій у світі), її смак має свої особливості. Терпкість з горіховим присмаком присутні в бразильській арабіці; смак шоколаду, змішаний з відтінками фруктів і спецій – в гватемальській; легка гіркота з ніжними ягідними нотками – в ефіопській; відтінки винної кислоти і лісових ягід – в кенійській. Колумбійська арабіка має добре збалансований, оксамитовий смак з легкою кислотою і тонким ароматом.

Робуста – міцна, з гірчинкою. У робусти, на відміну від арабіки, аромат менш виразний, смак гострий і трохи грубуватий, з гірчинкою. Зерна маленькі, округлі. Більше в робусті і кофеїну. Зате вирощувати робусту простіше, вона невибаглива. І цим успішно займаються країни Центральної та Східної Африки, Південно-Східної Азії та Бразилія. Робуста цінується за високу міцність, що дозволяє використовувати її в різних сумішах. В Італії, наприклад, завдяки додаванню робусти отримують щільну пінку, коли готують каву «Еспресо». З робусти також роблять розчинну каву. Кращі сорти робусти – це індонезійська «Ява-інеак», бразильський «Конільон» і конголезький «Квілу».



Рисунок 3.5 – Популярна кавова продукція фірми «Lavazza»

Ліберіка – ще один сорт кави. Але використовується він досить рідко, переважно в сумішах. Ліберіка має яскраво виражений аромат, але її смакові якості залишають бажати кращого.

Класифікація кави за якістю зерен. За типом кавового зерна розрізняють високосортну, середньосортну і низькосортну кави. Але є інша класифікація, що діє на міжнародному ринку, і за якістю зерен розділяє все розмаїття сортів кави на три категорії.

Майлд (mild) – так звана м'яка кава, яку вирощують на високогірних плантаціях. У цю категорію входять кращі сорти «Арабіки» – від широко розповсюджених до дуже рідкісних. Бразильська кава – зібрана на рівнинних бразильських плантаціях, дешевших м'яких сортів. Важливо відзначити, що в Бразилії вирощують і каву категорії майлд, однак за якістю вона поступається кращим кавовим сортам.

Робуста. Всі сорти цієї кави відносять до третьої категорії. Робуста займає свою, досить вагому нішу на світовому ринку.

Класифікація кави за способом обробки зерен. За способом обробки зерен кава класифікується так: натуральна, ароматизована, без кофеїну, Корі Luwak і кавові суміші. Змішування різних сортів кави – це справжнє мистецтво, що дозволяє створювати неповторні кавові композиції, в яких якості декількох сортів взаємно доповнюють один одного. Вишуканий аромат одного, виражена насиченість іншого, приємна кислинка третього – тільки з урахуванням кращих характеристик різних сортів вдається отримати відмінну кави. Найпопулярніші суміші – брекфест (з африканських сортів), континентальна суміш (гірка і гостра), моко, моко Ява.

Класифікація кави за способом обсмаження зерен. Скандинавська обжарка – сама м'яка, зерна мають світло-коричневий колір. Після віденського обсмаження кава набуває шоколадно-коричневий колір. Французька обжарка робить зерна темно-коричневими, а смак – трохи гірким. А от після італійського обсмажування кава стає чорно-коричневою, а смак – гірким, але дуже виразним.

Класифікація кави за сортом. Серед кращих сортів кави на першому місці – «Копи Лювак» («Корі Luwak») з островів Сулавесі, Ява і Суматра. За один кілограм такого задоволення доведеться заплатити від трьохсот доларів. З'явитися на світ йому допомагає лювак – невеликий звірок, що дуже любить поласувати плодами кавового дерева і знає які найкращі. Але з'їдає лювак так багато, що не всі зерна перетравлюються. Пройшовши через кишечник звірка, зерна набувають неповторного смаку. На панамських плантаціях вирощують унікальний сорт – «Hacienda La Esmeralda» (ціна – близько 230 доларів за кілограм). Він сподобається любителям всього ексклюзивного. На третьому місці – «Island of St. Helena Coffee Company» з африканських плантацій (ціна – близько 175 доларів за кілограм). Сторіччя пройшли з тих часів, коли Наполеон був на засланні в цих місцях, а виробники з успіхом користуються любов'ю

полководця до місцевої кави. Не можна не сказати про «Блю Маунтін» (Blue Mountain) – благородні сорти з Ямайки, з витонченим смаком, позбавленим гіркуватості, і своєрідним винним ароматом (ціна – близько 110 доларів за кілограм). Це улюблений кавовий напій королеви Великобританії і Джеймса Бонда. Ще один надзвичайно дорогий, рідкісний сорт кави – «Галапагос» з острова Сан-Крістобаль (архіпелаг Галапагос), вирощений в умовах унікальної екосистеми. Він має багатий, збалансований, кислуватий смак з горіховим відтінком.

Інші елітні сорти: «Домінікана Барахона», «Ємен МАТАРА» і «Ємен Санами», «Мансун Малабар» (легендарна індійська кава), «Торая» з Сулавесі, «Анколе» і «Манделінг з Суматри, «Істейт» з Кенії. До елітних сортів також належать витримані кави – з позначкою «vintage coffee» або «aged coffee» і «specialty coffees». Це кавові зерна, що проходять більше 10 ступенів обробки та доставляються замовникові відразу після обсмажування. У такому розмаїтті кожна людина може знайти свій аромат, або створити його сама, змішавши улюблені сорти.

3.4 Види обсмажування кави

Аромат кави неможливо переплутати з чимось іншим. Він може бути терпким, солодкуватим, гірким, карамельним, шоколадним, а також наділеним іншими нотками та особливостями. Насправді одні й ті ж зерна під час різного ступеня та інтенсивності обсмажування можуть отримати абсолютно різний букет смаків. Зелені свіжі зерна кави не мають традиційних якостей. Їм притаманний трав'янистий смак та аромат. Під час обсмажування вони втрачають вологу та збільшуються. Поступово зернята набувають гарного карамельно-шоколадного відтінку. Інтенсивність кольору залежить від ступеня обсмажування. Такий відтінок кави виходить завдяки сахарозі, котра в ній міститься і під дією температури карамелізується. Під час термічної обробки повністю змінюється структура зерняток, починають виділятися ефірні олії, які відповідають за насиченість та багатий кавовий аромат.

Цікаво, що один і той же сорт при різних температурах та кількості циклів обсмажування може мати відмінні смак та аромат. Тому даний процес дуже складний і відповідальний. Досвідчений спеціаліст повинен враховувати особливості кожного сорту та дотримуватись всіх важливих критерії для цієї обробки. Тільки в такому разі вийде повністю розкрити унікальний та багатий потенціал кожного зернятка. Лише два потріскування... Саме так «звучить» обсмажування кави професійною мовою. Під словом «потріскування» розуміється виразний тріск зерняток. На першому етапі кава нагрівається до

температури 170 °С, вона набуває легкого жовтуватого відтінку, в повітрі відчутний трав'янистий запах. Але вже через пару хвилин перше потріскування сигналізує про початок процесу карамелізації. Зовнішньо змінюється відтінок на більш темніший, розмір зерен збільшується, в повітрі відчуваються перші ноти ефірних масел, концентрація яких постійно збільшується.



Рисунок 3.6 – Види обсмаження кави

З'являється трохи задушливий дим, збагачений дорогоцінними маслами – в цей час можна почути друге потріскування. На даному етапі звичайно обсмажування завершується.

Важливо зазначити, що світлі жовтуваті зерна мають яскравий смак з високою часткою кислоти, аромат не сильно виражений. Більш темне обсмаження говорить про повне згоряння цукру, аромат у такої кави дуже насичений яскравий та багатий. Обов'язково потрібно слідувати рекомендаціям і не перестаратись, інакше, замість ароматного напою в вашій чашці виявиться щось вугільно-попелясте з неприємним гірким та терпким смаком. Міцний ступінь обсмажування дозволяє отримати каву з низьким вмістом кофеїну. Отже, чим світліші зерна, тим більше в них кофеїну.

Питання для самоперевірки

1. Наведіть характеристику чотирьох географічних зон країн-виробників кави.
2. Охарактеризуйте історію поширення кави в світі. Як розвивалися кавові традиції?
3. Перерахуйте основну порівняльну характеристику сортів кави «Робуста», «Арабіка» тощо.
4. Надайте класифікаційні характеристики кави за способом обсмаження зерен.
5. Надайте класифікаційні характеристики елітних сортів кави.
6. Надайте класифікаційні характеристики кави за способом обробки зерен.
7. Назвіть класифікаційні характеристики кави за якістю зерен.
8. Надайте класифікаційні характеристики кави по типу кавового дерева.

ТЕМА 4 ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ З КАВИ

План

- 4.1 Способи приготування та подачі: Еспресо, Кава капучино, Кава латте, Кава мокко, кава по-ірландськи, кавові напої з алкоголем.
- 4.2 Класичний латте-арт, чотири способи нанесення візерунка.
- 4.3 Поєднання напоїв зі стравами.
- 4.4 Правила заварювання кави та напоїв на її основі.
- 4.5 Правила проведення дегустації кави.

4.1 Способи приготування та подачі кави та кавових напоїв

Приготування кави «Еспресо» складається з шістьох основних етапів:

- підготування холдера до роботи (на час очікування замовлень холдер повинен прогріватися, груба помилка – тримати його на робочому столі або у мийці);
- дозування кави (існують два способи дозування: автоматичний і помел у холдері, який застосовують під час чемпіонатів бариста, а також у закладах для «гурманів»);
- формування кавової таблетки за допомогою темпера (правильно підготовлена кавова таблетка не висипається з холдера);

– підготування еспресомашини до роботи (проливання гарячої води крізь групу механізмів протягом 3–4 секунд, аби відновити робочий температурний режим);

– екстракція (з моменту включення проливання до виходу напою витрачається 4–6 секунди);

– видалення відходів та чищення (вибивання кавової таблетки в контейнер, протирання внутрішньої частини холдера від залишків кави).

Якщо кава «Еспресо» зварена правильно, крема (пінка) відповідає таким показникам: червонувато-коричнева (колір шкаралупи горіха фундук); міцна, густа, товщиною понад 2 мм; суцільна, без розривів; однорідна, без великих пухирців; стійка, тримається понад 2–3 хвилини; «жива», відновлюється після перемішування напою; має темно-коричневі смужки або плями (тигрова або леопардова шкура) (рис. 4.1, 4.2).



Рисунок 4.1 – Класичне «Еспресо»



Рисисунок 4.2 – Еспресо «Романо» з лимонним соком

Аромат «Еспресо»: позитивні види – смажений, фруктовий, квітковий; негативні види – димний, прогірклий, трав'яний, солом'яний, тухлий. Смак «Еспресо»: позитивні відтінки – кислуватий, винний, цитрусовий, шоколадний, приємна гірчинка, квітковий, збалансований; негативні відтінки смаку – в'яжучий, земляний, мучнистий, дерев'яний, прокислий, медичний (аптечний), пробковий. В Італії існують правила кращого «Еспресо» – «закон чотирьох М»: перше – суміш кавових зерен, друге – ступінь зернистості помелу, третє – кавоварка і четверте – рука бармена.

Кава «Капучино» – це кава з молоком, збитим у гарячу густу пінку. Молоко збивають для того, щоб підсилити смакові й візуальні відчуття від

кави. Існує безліч способів приготування і видів, які притаманні цьому напою. Для одержання гарної молочної пінки в кавамашинах є спеціальна паровідвідна трубочка з насадкою, через яку під тиском проганяється пара. Пережмнувши кавоварку в режим «капучино» або «пара», трубочка спрямовується в склянку з молоком. Через кілька хвилин пінка буде готова (рис. 4.3, 4.4).

Кава «Лате» (дослівно означає «молоко»). Готують її із найкращих сортів кави. До складу кави «Лате» як інгредієнт входить одна частина «Еспресо» та три частини молока з невеликим додаванням піни, яку можна посипати шоколадом або корицею (кориця надає каві особливої пікантності) (рис. 4.5, 4.6). Молоко має бути цільним, пастеризованим, жирністю 3– 3,5 %, охолодженим до температури 4 °С. Слід зазначити, що на його збивання впливає не жирність, а білкові сполуки. При збиванні слід пам'ятати, що молоко не можна нагрівати вище 65 – 75 °С, інакше білкові сполуки почнуть руйнуватися і молоко набуде присмаку кип'яченого. Добре збите молоко відповідає таким вимогам: однорідна структура; складається із мікроскопічних пухирців; не містить пухирців великого розміру; має приємний свіжий смак, характерний вершковий «післясмак»; природну солодкість. Цукор до кави подається за бажанням споживача. У цих випадках використовують цукор-рафінад, який додають безпосередньо перед споживанням. Також додатково до кави пропонують суміші різноманітних сиропів: шоколадний, ягідний, ванільний, карамельний; можна пропонувати коньяк, морозиво, желе, креми. Смак кави «Лате» слабо виражений і менш насичений, ніж кави «Капучино». У кави «Лате» є свої підвиди. Один з них – кава «Лате Макіято», що в перекладі означає «молоко з плямою» (рис. 4.7, 4.8). Готується вона із ретельно збитого гарячого молока з невеликою кількістю «Еспресо» так, щоб вийшов трирівневий напій: перший рівень (нижній) – молоко, другий (середній) – «Еспресо», третій (верхній) – збите молоко (пінка). Смакові особливості «Макіято» – терпкий смак і неповторний аромат.

В Італії існує багато видів кави «Макіято» – «Макіято кальдо», «Макіято фредо» та інші, і кожний вид готується з різною консистенцією, за власною рецептурою. Наприклад, під час приготування «Макіято кальдо» (що означає «з гарячою плямою») використовують «Еспресо» з додаванням однієї чайної ложки гарячого спіненого молока; для «Макіято фреддо» (тобто «плямиста крапелька») необхідно зробити так: «Еспресо», молочна пінка, крапелька кави «Фредо».

Кава «Моко» – це кавовий напій, приготований з однойменного сорту кави, у який додають шоколад і молоко. Основний і найпоширеніший його рецепт – це пропорції 1:1:1 – «Еспресо», гарячого шоколаду і молока (рис. 4.9).



Рисунок 4.3 – Класичне «Капучино»



Рисунок 4.4 – «Капучино з корицею»



Рисунок 4.5 – Класичне «Лате»



Рисунок 4.6 – «Лате з сиропом»



Рисунок 4.7 – Класичне «Макіято»



Рисунок 4.8 – «Лате макіято»

У каві «Біанко моко» замість темного шоколаду додають білий, каву «Моко шейха» – мелену каву, кардамон і воду, «Мокко по-турецьки» – холодну

каву і коньяк, в «Моко по-французьки» – каву і арманьяк, лимонний сік і цукор, в «Айс моко» – каву і холодне молоко, племб'єр та збиті вершки (рис. 4.10). «Моко» (mocha або mokka) – сорт кави «Арабіка». Смаку й аромату цієї кави характерні гострота, винно-фруктовий, шоколадно-горіховий відтінки. Сьогодні сорт «Моко» найчастіше представляє суміш еменської, ефіопської й бразильської кави: «Харрар» і «Сантос» – по 25 %, «Ходейда» – 50 %. Для приготування деяких видів кави «Моко» використовують зерна легкого або середнього ступеня обсмажування та алкогольні напої (коньяк, арманьяк). З використанням алкогольних напоїв на основі кави готують також кавові коктейлі. Самий відомий напій на основі кави з додаванням алкоголю – це «Кава по-ірландськи Irish Coffee». В 1952 році Дж. Шеридан і Джек Коеплер удосконалили технологію приготування цього напою. Вони вирішили проблему співвідношення кави, віскі й вершків, а також зробили так, щоб вершки не тонули, а залишалися на поверхні. Доповнений ними «Irish Coffee» є еталоном, що характеризується гармонією і балансом між всіма інгредієнтами по гіркуватості, кислоти та солодкості (рис. 4.11). «Irish Coffee» має добре виражений смак кави і віскі.

Найбільш часто використовують для додавання в каву апельсинові лікери, такі як «Курасао», «Гран Марньє» і «Куантро». З кавою також добре поєднуються виноградна горілка, грушевий шнапс, кальвадос, м'ятний лікер, кирш, віскі, ром (рис. 4.12). Процес приготування гарячих коктейлів складається з певних операцій: у келих заливають інгредієнти (сиropи, міцні напої, джін, бренди, віскі), додають цукор. Суміш розігрівають і розбавляють чаєм або кавою. Кавові напої з алкоголем частіше подають у гарячому вигляді. Коктейль має бути приємної температури (не занадто гарячим і не надто холодним) та гарної консистенції. Найбільш вдало і гармонійно поєднуються з кавою алкогольні напої з м'яким, горіхово-фруктовим ароматом.

Їх використання в приготуванні коктейлю дає багатий і насичений смак кави. Кава й алкоголь справляють цілком протилежний вплив на організм людини: алкоголь розслаблює – кава активізує. Поєднання цих різних якостей в одному коктейлі робить його одночасно тонізуючим і зігрівальним. Для збереження високої температури та більш яскраво вираженого смаку коктейлю використовують заздалегідь підігрітий товстостінний посуд з кераміки або скла. Додатковий інгредієнт, який використовується для прикрашання або надання додаткових смакових властивостей, повинен добре поєднуватися з кавою і алкоголем.



Рисунок 4.9 – Класичне «Моко»



Рисунок 4.10 – «Айс-моко»



Рисунок 4.11 – «Кава по-ірландськи»



Рисунок 4.12 – Кавовий коктейль
«Фідель»

Привабливість напою також досягається гармонійним поєднанням коктейлю й посуду, в якому він подається, прикрашенням напою, аксесуарами.

Важливо дотримуватися певних правил: прикраса не повинна заважати пити та відповідати інгредієнтам, з яких він приготовлений.

4.2 Класичний лате-арт, чотири способи нанесення візерунка

Латте-арт – походить від італійського «молоко» і «мистецтво». В широкому розумінні лате-арт – створення малюнків, фігур чи візерунків за допомогою молока або на поверхні молока. Спосіб приготування потребує тривалої практики і свідчить про майстерність бариста. Класичний лате-арт,

який зародився в Італії, базується на використанні спеціальної техніки вливання збитого молока в чашку під час приготування кави «Капучино» і «Лате». Збите молоко змішується в чашці з кавою і утворює на поверхні різноманітні візерунки. На візерунок, який утворюється в чашці, впливає: траєкторія руху пітчера під час вливання збитого молока в чашку; висота розміщення кавника відносно чашки; резонанс коливань збовтаного в пітчері молока; точка входження молока в чашку; швидкість вливання молока. На сьогодні у світі визнано такі чотири способи нанесення візерунка на поверхню кави:

1. Етчінг – цей спосіб є найпоширенішим. Візерунок створюється внаслідок виливання спіненого молока за допомогою шпажки або будь-якого іншого гострого предмета.

2. Капучино-арт – у цьому випадку візерунок наноситься за допомогою тертого шоколаду, кориці й навіть харчових барвників.

3. Мульти-арт – новий напрям у лате-арт. Цей спосіб полягає в майстерному володінні пітчером та умінні бариста «змусити» молоко в чашці перетворитися у візерунок.

4. Еспресо-арт – цей спосіб є одним із найпростіших. Візерунок наноситься шпажкою або іншим гострим предметом.

Відомий також такий напрям, як «незвичайний арт» – візерунки, які нанесені на нього, є жартівливими й здатні підняти настрій гостям. Нанесення рисунків на поверхню молока здійснюється також різнокольоровими сиропами, гарячим шоколадом або какао-порошком (рис. 4.13).

В сучасному лате-арт використовують різну техніку: розчерк зубочисткою або тонкою паличкою по поверхні молока; створення спеціальних трафаретів, які дозволяють відтворювати на молоці силуети із какао-порошку; розпис поверхні молока сиропами або «їстівними» фарбами. Звичайні сиропи для цього не підходять, тому майстри лате-арт зазвичай готують спеціальні сиропи з додаванням невеликої кількості крохмалю (рис. 4.14).

4.3 Поєднання напоїв зі стравами

Багато фахівців у сфері харчування вважають каву одним з найбагатших джерел антиоксидантів у раціоні, який перевершує як фрукти, так і овочі разом узяті. Часто чашка кави є продовженням основного прийому їжі. Однак вживання кави після їжі може вплинути на здатність організму засвоювати деякі мінерали і вітаміни. Кофеїн у каві може вплинути на засвоєння кальцію .

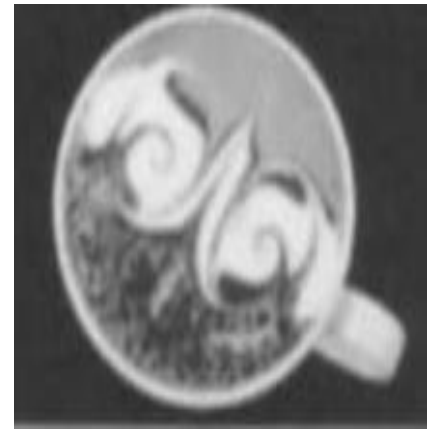


Рисунок 4.13 – Базова фігура класичного лате-арт «Квітка»

Ці ефекти відносно незначні для більшості людей: з кожною чашкою кави ви виводите тільки 2–3 міліграми з 1000 міліграмів рекомендованої денної норми. Щоб підтримувати адекватний рівень кальцію, рекомендується випивати не більше 3 чашок кави на день. Це може допомогти знизити ризик переломів кісток, насамперед у літніх людей. Рослинні продукти містять так зване негемове залізо, яке є основним джерелом заліза у веганів і вегетаріанців.

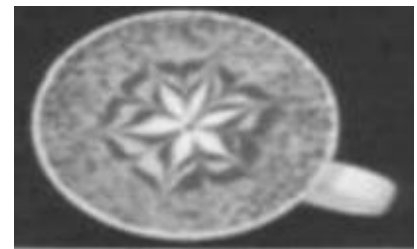


Рисунок 4.14 –
Сучасний лате-арт

Кава містить поліфеноли – сполуки, що зв’язуються з негемовим залізом і зменшують його засвоєння. Щоб максимально збільшити засвоєння заліза з продуктів, уникайте вживання кави з залізовмісними продуктами, такими як горіхи, боби і збагачені злаки, горох, сочевиця, нут і соєві продукти. Кофеїн може мати негативний вплив на рівень вітаміну D. Дослідження, опубліковане в *Journal of Bone Metabolism* у 2017 році, показало, що у людей, які пили більше кави, був нижчий рівень вітаміну D. Виходячи з вище наведеної інформації, не рекомендується пити каву в один прийом з вітамінними і мінеральними комплексами. Важливо: вживання кави за годину або більше до їжі не впливає на всмоктування мінералів і вітамінів. Не пийте кави до і після алкоголю. Доволі часто після вживання спиртного може наступати стан сонливості, і люди, щоб збадьоритися, п’ють чашечку кави. І в цьому може бути проблема. Енергія, яку можна отримати від кофеїну, маскує інтоксикацію, яку часто недооцінюють. Більш того, суміш алкоголю та кави погано впливає на процеси засинання і сон. За кілька годин після вживання алкоголю кава може спричинити збуджувальну дію на мозок, через що людина прокидається

посеред ночі. А оскільки кофеїн затримується в організмі ще довше (близько шести годин), його стимулююча дія ускладнить засинання. Внаслідок цього людина прокидається виснаженою – і з похміллям сильнішим, ніж зазвичай, оскільки кофеїн, як і алкоголь, зневоднює.

4.4 Правила заварювання кави та напоїв на її основі

Основні різновиди кави відокремлюють за способом заварювання або за так званою теорією розчинності. У другому випадку відіграє роль ступінь помелу зерен, а також тривалість перебування кави у воді різної температури. Залежно від способу приготування види кавових напоїв різняться за міцністю і вмістом «твердих речовин». Основою науки бариста є вміння правильно готувати «Фільтр-каву», «Еспресо» та «Каву по-турецьки».

«Еспресо» має середню міцність, його заварюють в кавомашині під сильним тиском гарячої води, температура якої не має перевищувати 95 °С. Для цього напою традиційно використовується середній режим помелу. У результаті швидкої взаємодії з малою кількістю води «Еспресо» набуває яскравого смаку й аромату. Подають його у філіжанках по 30–35 мл. Пити рекомендується невеликими ковтками й не пізніше, ніж за хвилину після приготування.

«Фільтр-кава» або «крапельниця». Цей вид напою найбільш популярний в Скандинавії й Америці. Готується він у крапельній кавоварці: зерна середнього або грубого помелу засипають у спеціальну воронку-фільтр і обдають гарячою водою. Подають «крапельницю» у великих кувалках по 200–220 мл.

«Кава по-турецьки.» Такий напій готують із зерен дуже дрібного помелу в турці або джезві. У східних країнах до кави додають спеції та традиційно варять її на піску або на відкритому вогні. У результаті отримують насичений і міцний напій із пряним ароматом. Подають його в низьких чашках із склянкою чистої води.

Різновиди «Еспресо». Багато хто куштував «Американо», «Лунго», «Допіо», «Ристрето». Готують їх усіх на основі «Еспресо», але вони різняться за міцністю. Насиченість смаку залежить від кількості води, що використовується. Розрізняють такі види кави:

– «Американо» – найпопулярніший різновид «Еспресо», який випадково винайшли в Італії після Другої світової війни. «Американо» є традиційним «Еспресо», розведеним гарячою водою. На 30 мл кави використовують близько 120 мл рідини;

– «Лунго» – «довге» «Еспресо», котре зазнає тривалішого впливу гарячої води. Традиційно для його заварювання використовують зерна грубого помелу і

60 мл рідини. Така кава швидко пропускає воду і напій виходить менш насиченим і з характерною гірчинкою. Однак він містить підвищену дозу кофеїну;

– «Допіо» – подвійний еспресо. Це класичний варіант ароматного напою в подвійній порції;

– «Ристрето» – улюблена італійська «швидка» кава, найнасиченіша версія «Еспресо». Готується в малій кількості води: на 7 г дрібного помелу йде не більше 25 мл рідини. Цей напій відзначається низьким вмістом кофеїну;

– молочний «союз». Бариста відомі понад двадцять видів приготування «Еспресо». Велика частина рецептур передбачає молоко та вершки. Кавові напої на основі «Еспресо» з молоком найбільше люблять в Італії, про що свідчать їхні назви;

– «Раф» – коктейль із «Еспресо» зі збитими вершками та ванільним сиропом. На основі цього напою була створена російська версія – «Медовий раф», де замість ванільного сиропу використовують мед. У результаті рідина щільної тягучої консистенції набуває приємного медового аромату;

– «Бреве» – подвійне «Еспресо» зі спіненим молоком і вершками в співвідношенні 2:1:1;

– «Флет-вайт» – вигаданий новозеландським бариста напій, який має яскраво виражений смак і ніжний аромат молока. Готується на основі 60 мл «Еспресо» з гарячим спіненим молоком. Вершкова шапка – не більш як півсантиметра.

Існують й екзотичніші види приготування кави. Наприклад, «Колд брю» – результат настоювання або «заварювання» кавових зерен у холодній воді. Європейський варіант «Колд брю» – приготування гарячого «Еспресо» з подальшим різким охолодженням. Також вирізняють особливий вид кави з додаванням лікеру – «Корето». Холодні напої на основі кави мають не менший попит. Це такі види кави:

– «Фредо» – коктейль із «Еспресо» з карамельним сиропом і молоком. Збивається разом з крижаною крихтою;

– «Глясе» – охолоджене «Еспресо» або «Американо», у чашку з яким кладуть кульку вершкового морозива;

– «Афогато» – порція морозива, залита 30 мл кави.

4.5 Правила проведення дегустації кави

Дегустацію кави проводять, щоб визначити характеристики певного бленду чи встановити походження кавових зерен. Дегустатор оцінює каву, виходячи з її вигляду, аромату, тіла та букету. Спочатку каву нюхають, а потім

пригублюють із обов'язковим присмокуванням. Смак перевіряється за різних температур, щоб вивчити усі тонкощі букету чи зерен. Аромат та букет доволі важко відділити один від одного. Аромат здебільшого сприймається нюхом та дозволяє дегустатору відрізнити кавові букети. Коли дегустатори говорять про збалансованість кави, вони часто мають на увазі однаково добрий аромат та букет без переваги одного над іншим.

Ось декілька розповсюджених характеристик аромату кави:

- насичений (загальна насиченість усіх типів аромату);
- чистий (означає відсутність трав'янистих, гумових, цвілих та інших присмаків, властивих каві низької якості);
- смажений;
- земляний (для кави, яка задовго була у контакті із ґрунтом);
- злаковий;
- переварений (кава надто довго залишалася на плиті, варилася чи навіть підгоріла);
- молочний;
- карамельний (завдяки карамелізованому цукру);
- горіховий.

Щоб почати дегустацію, доведіть воду до кипіння. Не використовуйте фільтровану воду, оскільки штучно пом'якшена вода може впливати на смак напою. Під час розмішування та дегустування кави слід користуватися лише срібною ложечкою, щоб жоден присмак не впливав на ваше сприйняття. Налийте каву у кухоль чи миску. Варто мати під рукою аркуш паперу, щоб занотовувати враження. Що робити: перш за все вивчіть зовнішній вигляд напою. Потім наберіть одну ложечку кави, витягніть губи та із силою втягніть рідину. Ця процедура, яку звать «всмокуванням» або «прицмокуванням», поглиблює сприйняття смаку: усі рецептори на язичку сприймають смак кави більш-менш водночас, і це дозволяє краще розпізнати кавовий букет.

Питання для самоперевірки

1. Наведіть шість основних етапів приготування кави.
2. Охарактеризуйте способи приготування та подачі «Еспресо».
3. Охарактеризуйте способи приготування та подачі «Капучино».
4. Охарактеризуйте способи приготування та подачі «Лате».
5. Охарактеризуйте способи приготування та подачі кави «Моко».
6. Охарактеризуйте способи приготування та подачі «Кави по-ірландськи».
7. Назвіть кавові напої з алкоголем та способи їх приготування.
8. Охарактеризуйте правила дегустації кави.

9. Назвіть правила заварювання кави та напоїв на їх основі.

10. Як правильно поєднувати каву з молочними продуктами, алкоголем, бобовими тощо?

ТЕМА 5 МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА КАВ'ЯРЕНЬ

План

5.1 Предметна та технологічна спеціалізація бариста і барів.

5.2 Технічне оснащення кав'ярень. Номенклатура спеціального інвентарю бариста.

5.3 Психологічні аспекти роботи бариста. Професійні вимоги до бариста.

5.1 Предметна та технологічна спеціалізація бариста і барів

Сьогодні в багатьох закладах ресторанного господарства (ресторанах, барах, кав'ярнях) існує фахівець з приготування кави та напоїв на її основі – бариста. Бариста (з італ. «barista») – людина, професійним обов'язком якої є приготування різних видів кави. Для того щоб виконувати свої обов'язки, бариста повинен знати: характеристики сировини, яка використовується для приготування кави та кавових напоїв, способи обсмажування кавових зерен, технологію приготування різних видів кави, посуд і способи подавання кави та мати значний досвід практичної роботи. У виробничо-торговельній діяльності закладів ресторанного господарства визначають два види спеціалізації – предметну і технологічну.

Предметна спеціалізація підприємств розвивається в таких напрямках:

– організація обслуговування окремих контингентів споживачів залежно від їх роботи і навчання;

– організація обслуговування споживачів, які потребують дієтичного і профілактичного харчування;

– виробництво страв національних кухонь;

– виробництво кулінарних виробів з одного виду сировини;

– виробництво вузького асортименту страв (пельменні, шашличні, чебуречні і інше).

Суть технологічної спеціалізації полягає в розділенні процесу виробництва продукції на дві стадії: механічна обробка сировини і приготування напівфабрикатів на заготівельних підприємствах і виробництво готової продукції на доготівельних.

Аперитив-бар реалізує перш за все коктейлі, що збуджують апетит, різні алкогольні та безалкогольні напої: вермут, сухе вино, горілку, коньяк із льодом, віскі, джин, натуральні свіжі соки, мінеральну воду. У зв'язку з тим, що аперитив-бар призначений для реалізації коктейлів, змішаних і багатьох натуральних напоїв, що сприяють збудженню апетиту, він не розрахований на тривале перебування в барі відвідувачів і його доцільно розміщувати в складі ресторану або комплексу підприємств харчування і використовувати перед початком великих бенкетів, прийомів. У цьому випадку інтер'єр бару бажано оформити відповідно з темою, закладеною в інтер'єр того підприємства, в складі якого бар знаходиться. Аперитив-бари можна організовувати за необхідністю у будь-якому місці.

Винний бар можна розміщувати самостійно, в складі комплексного підприємства харчування, при готелі або якомусь видовищному закладі: театрі, кіно-концертному залі, кінотеатрі декількома залами, торговельному центрі, а також дегустаційних залах. В асортименті продукції, що реалізується, – різноманітні марочні вина, а також коктейлі та змішані напої на їх основі і спеціальні закуски до них. Винний бар призначений для відпочинку та насолоди винами. Тому, крім місць біля барної стійки, бажано передбачити також столи на 2 або 4 місця. Бар бажано оснастити музикальною апаратурою та розробити індивідуальний затишний інтер'єр.

Коктейль-бар в останні роки став однією з найпоширеніших форм спеціалізації бару. Коктейль-бар можна розташувати як у складі ресторану або групи закладів харчування, так і самостійно. Оформлення екстер'єру та інтер'єру самостійно розташованого коктейль-бару вимагають особливої уваги. Бажано, щоб вони знаходились у зв'язку з назвою та тематикою бару, проявлялись у форменому одязі персоналу або його елементах, у барній карті, за якою реалізують напої і закуски до них. В асортимент продукції входять різноманітні коктейлі всіх груп та особливостей, а також гарячі напої. Асортимент коктейль-бару, надає відвідувачам можливість широкого вибору коктейлів та змішаних напоїв на різній основі і вживання різноманітних компонентів. Крім того, в коктейль-барах відвідувачам надається можливість приємно відпочити, для чого створюються відповідні умови: зручні меблі, приємне освітлення, музичний супровід відпочинку з використанням телевізійної апаратури.

Пивний бар (наб) – це поширена в нашій країні форма бару. Асортимент продукції включає до декількох найменувань пива, в тому числі бочкове (кегове) та спеціальні закуски до них. Обслуговування в пивних барах можливо організувати як у барної стійки, так і за столиком, шляхом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами. Установлення в пивному барі музичної

апаратури обов'язкове, але бажано передбачити телевізійну апаратуру або великий екран. Це значно підвищить його відвідування, особливо в час трансляцій передач зі спортивних змагань (футбол, хокей, бокс, концертів тощо).

Молочний та десертний бари. Бари цього типу в своїй повсякденній діяльності створюють умови для прискореного обслуговування споживачів, для чого бажано передбачити обслуговування як біля барної стійки, так і за столиком. В асортимент продукції входять напої на основі молочних продуктів, безалкогольні напої та морозиво з різноманітними гарнірами, цукерки, шоколад, фрукти. Куріння в цих барах небажано. Такі бари бажано розміщувати на швидких магістралях, у місцях відпочинку, при видовищних підприємствах і спортивних спорудженнях та центрах відпочинку дітей з батьками (зоопарках, парках, комплексах дитячих розваг, кінотеатрах). У десертному барі виготовляється велика кількість молочних коктейлів, змішаних напоїв з алкоголем та без нього, солодких страв – тістечка, торти, драглі, муси, самбуки, морозиво, фрукти та інше. У таких барах доцільно підтримувати широкий асортимент кондитерських виробів. Частіше за все десертні бари мають дитячу або родинну направленість, де малюки з батьками мають можливість отримати улюблені ласощі.

Фіто-бар – це бар, в асортименті якого є велика кількість чаїв, трав'яних зборів, напоїв, які мають не тільки тонізуючі функції, а ще і лікувальне призначення. Такі бари часто розміщують у зонах відпочинку, парках, пляжах, у лікувально-профілактичних закладах, будинках відпочинку, дитячих таборах, фітнес-центрах та торгових центрах. Тут можуть бути встановлені апарати для збагачення повітря киснем. Споживач сідає на високий стілець перед цим апаратом, вставляє наконечники (індивідуального користування) в ніс і включає апарат. Апарат має від 4 до 8 стаканів ароматизованої рідини. Через неї пропускають кисень, який вдихає споживач, що позитивно впливає на його здоров'я.

Гриль-бар є популярною формою спеціалізації бару і вимагає до себе особливої уваги при проектуванні, обладнанні та експлуатації. Гриль-бар доцільно розташовувати або в складі комплексу підприємств ресторанного господарства, або в цокольних чи на перших поверхах. Гриль-бар, на відміну від інших типів бару, може мати умови для попередньої підготовки страв, доведених згодом барменами до готовності на очах відвідувачів. В асортимент продукції гриль-бару входять страви не складного приготування, що вимагають в основному теплової обробки в грилях, на рожені або рашпері. У гриль-барі можуть бути в реалізації також коктейлі, вина, соки, охолоджені напої. В гриль-барі доцільно обслуговування не тільки біля барної стійки а й обслуговування за

столиками, бажано через офіціантів. У гриль-барі на рівні з швидким обслуговуванням слід передбачити створення комфортних умов для тривалого відпочинку відвідувачів.

Снек-бар або бар-закусочна – це спеціалізоване підприємство, розраховане на швидке обслуговування відвідувачів. Його доцільно розташовувати на поживлених магістралях та місцях пересічення великих людських потоків: поблизу станцій метрополітену, автобусних станцій, залізничних і річкових вокзалів, аеропортів, готелів, торгових центрів, великих транспортних розв'язок, у центральній частині міста. Заклад розрахований на короткочасне перебування споживачів, тому основною його рисою є швидке обслуговування відвідувачів біля стійки. У залі споживачі самостійно доставляють продукцію до столів, тобто застосовується самообслуговування. В асортименті бару-закусочної – холодні закуски, гарячі страви і солодкі нескладного приготування кондитерські вироби, соки, пиво, алкогольні напої. В доповнення до них можуть готуватися і відпускатися коктейлі та змішані напої.

Диско-бар (Night club bars) входить до складу розважальних закладів: нічних клубів, дискотек, танцювальних майданчиків. У диско-барах, танцювальних барах з концертно-розважальною програмою реалізується асортимент коктейлів, змішаних напоїв і закусок до них, аналогічний асортименту коктейль-бару. У танцювальних барах і барах з концертно-розважальною програмою, розрахованою на тривале перебування відвідувачів у них, необхідно передбачити відповідно комфортні умови, забезпечуючи розваги і відпочинок відвідувачів.

Хол-бар (Lobby-Bar) розташовується в холах готелів і розрахований на короткочасне перебування відвідувачів. Уздовж стійки необхідно передбачити декілька високих табуретів або стільців. У ньому реалізують охоложені напої та спеціальні закуски. Крім музичної апаратури, в хол-барі бажано передбачити телевізор, свіжу пресу на декількох мовах.

Суші-бар на ринку ресторанного господарства представлений торговою мережею «Козирна карта», «ЯпонаХата» та інші. Тут представлений великий вибір японських блюд, офіціанти в кімоно, японські кухарі, японський стиль оформлення інтер'єру. В спорт-барі передбачено великі приміщення на 100 і більше посадочних місць, великі TV-екрани, зручні шкіряні дивани, букмекерські контори, значний спектр закусок та пива, а також широкий вибір європейської, італійської та японської кухонь.

Сигарний-бар являється на сучасному етапі розвитку ресторанного господарства не лише гастрономічним закладом, але й магазином, де можна придбати різноманітні види сигар. Заклад прирівнюється до VIP-рівня,

пропонує респектабельне й елегантне оформлення. Відмінна атмосфера для паління сигар у супроводі елітних напоїв близька й класичним любителям сигар (політикам, бізнесменам, банкірам і богемі).

Чайні бари або фіто-бари розміщуються в складі spa-салонів та курортів, які несуть концепцію спокою та розслаблення, тобто під час відпочинку на курорті клієнт має змогу відвідувати різноманітні оздоровчі процедури та паралельно отримати релаксацію в затишному фіто-барі з домашньою обстановкою, без зайвого галасу та шуму. Створення фіто-барів в салонах краси дозволяє заохотити клієнта найвишуканішими видами чаїв, корисними фрешами, легкими закусками, в яких відсутні зайві калорії, соками і приємною музикою.

Екзотик-бар – оригінальний заклад, що поміж іншими відрізняється певним колоритом в обслуговуванні та інтер'єрі. У Львові екзотик-бар «Ням-ням» пропонує смачні страви та оригінальне обслуговування, яке лежить за межами стандартів та норм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Сервіс-бар, бар-роздача. Обслуговування здійснюється за допомогою офіціанта. Пропонується повний асортимент напоїв, включаючи вино в пляшках. Організація і обладнання аналогічне коктейль-бару. В обігу в роботі бару-роздачі знаходяться не гроші, а квитанції на замовлення.

Казино-бар розміщується в приміщенні казино. Тут має бути представлений широкий асортимент напоїв, особливо шампанського, води, віскі, коктейлів. Обслуговування барменом за стійкою і офіціантами, які не мають права приймати замовлення під час гри, а лише під час перетасовування карт. Широко використовується система «комплімент-дрінк». Під час гри інспектор замовляє для гравців які-небудь напої (без оплати). Закуси на стіл не подають.

Таб-бар використовується для гри в тоталізатор. Тут мають бути великі телевізори, де демонструються спортивні заходи, скачки, собачі перегони. Відвідувачі прямо в барі роблять ставки. В таб-барі є більярд, ігрові автомати. У такому барі має бути представлений невеликий асортимент продукції (розливне пиво і недорогі міцні напої), обслуговування без офіціантів.

Танцювальні бари працюють переважно у вечірній і нічній часи. У залі є місце для оркестру або диджея, танців, концертних виступів. Метрдотель в таких барах обов'язковий. За стійкою відвідувачів обслуговують бармени, а за столиками в залі – офіціанти. В асортименті є вироби високої якості, освіжаючі і змішані напої, невеликий вибір холодних і гарячих закусок і блюд. Вхід в такі бари платний, квитки продаються в касі заздалегідь. Діско-бари

розташовуються на території дискотек і на танцювальних майданчиках. Обслуговує тут лише бармен, бар має широкий асортимент напоїв, закусок.

Стриптиз-бар зазвичай працює вночі, але завжди є змішаним, обслуговування здійснюється переважно через офіціантів; комплектується бар, в основному, жіночим персоналом.

Фітнес-бар знаходиться при фітнес-клубах в тренажерних залах. Роль метрдотелів в них виконують тренери. Основними напоями є тільки що вичавлені соки з різними добавками.

Мілк-бар розташований при офісі, де офіціант і бармен обслуговують співробітників фірми протягом дня. Під час обслуговування переговорів бармен або офіціант лише приймає замовлення, не дискутуючи, аби не відволікати від переговорів.

Салатні і супові бари – це нові типи барів, «прямі нащадки» шведських столів. Основне їх завдання – швидко і при малому персоналі обслужити найбільше число відвідувачів. Бари обладнані стійкою з відкритою вітриною-холодильником, де встановлені ємності, наповнені компонентами салатів і заправками для них. Відвідувачі можуть самі приготувати собі салат, комбінуючи компоненти і заправки.

Експрес-бари розраховані на моментальне обслуговування відвідувачів. У меню експрес-бару представлені холодні закуски (бутерброди, тарталетки і воловани з різними фаршами), кондитерські вироби, гарячі напої, молочні продукти. Час роботи бару зручний для раннього і другого сніданку, обіду, тому експрес-бари розміщують на житлових поверхах готелів, в холах, вестибюлях і на вокзалах. Експрес-бари працюють цілодобово. Національні бари (ірландські, німецькі, чеські і інші) мають меню блюд і напоїв, характерних для цих країн. У оформленні інтер'єру присутня національна символіка. Персонал часто працює в національних костюмах і повинен добре знатися на історії і традиціях батьківщини цих барів, в особливостях національного винопитію.

5.2 Технічне оснащення кав'ярень. Номенклатура спеціального інвентарю бариста

Для забезпечення умов комфортабельності барів, існує відповідне оснащення. Загальну базу матеріально-технічного оснащення барів формують такі групи:

1. Технічне оснащення – барні стійки, лінії реалізації продукції та напоїв, меблі, столовий посуд та білизна.

2. Устаткування – механічне, холодильне, теплове, ваговимірювальне, технічно-технологічне.

3. Інвентар – різні види барного інвентарю.

Основним видом обладнання бару є барна стійка, її форма визначає загальний інтер'єр зали бару і залежить від його конфігурації. Пряма стійка у вигляді букв «Г, П» додає бару строгий вигляд. Такі стійки обладнуються у вестибюлях, холах готелів. У барах, які працюють у нічний час, краще встановлювати стійку у вигляді підкови або зигзагу. Це дозволяє створити приємну, незвичайну обстановку для відпочинку. Стійка бару складається з двох частин: верхньої – менш широкої, що призначена для подавання напоїв і страв, і нижньої – більш широкої, поверненої всередину, яка є робочим місцем бармена. Довжина барної стійки може бути різною, з розрахунку 0,6 м на одне місце. У барну стійку можуть бути вмонтовані холодильні шафи, льодогенератор, мийна раковина для посуду зі скла. На стійці та за нею розміщуються кавоварка, фрізер для виготовлення м'якого морозива, міксер для коктейлів, соковижималка, тостер, ростер, касовий апарат. Біля барної стійки для відвідувачів встановлюються високі табурети з м'якими обертовими сидіннями та підставками для ніг. Вони можуть бути квадратними або круглими, зі спинкою або без неї. Кількість місць за стійкою залежить від її довжини. У залах барів використовуються дво- або чотиримісні столики круглої, квадратної, прямокутної форми; оригінальні стільці, дивани, крісла. У закладах ресторанного господарства використовують різні види столової білизни: скатертини, серветки, наперони, мулетони, протектори, чохли на крісла, ручники, рушники. Серед основних груп устаткування для барів використовують : механічне – соковитискачі, слайсери, шейкери, джигери, міксери, блендери; холодильне – льодогенератори, фризери, охолоджувальні вітрини, шафи; теплове – кавоварки, грилі, мікрохвильові печі, тостери, ростери; ваговимірювальне – ваги, мірні стакани, мензурки, дозатори, гейзери; технічно-технологічне – автоматизовані системи управління, WI-FI-система виклику офіціанта, POS-принтери.

5.3 Психологічні аспекти роботи бариста. Професійні вимоги до бариста

Професія бариста прийшла з сонячної Італії. До початку 80-х років ХХ століття вона стала широко відомою в Америці, завдяки Шульцу (власник фірми «Старбукс»). Баріста (з італ. «barista») – фахівець з приготування кави (в основному саме «Еспрессо»), що вміє правильно приготувати каву та кавові напої і подати їх відвідувачам. Іншими словами, ця людина виконує функції бармена, але працює не з алкоголем і коктейлями, а з кавою або напоями,

пов'язаними з кавою. Бариста – італійське визначення оператора устаткування для приготування кави в кав'ярнях.

На посаду бариста приймається особа, що пройшла спеціальну підготовку, без вимог до стажу роботи. Бариста має знати: асортимент, рецептури, сутність технологій приготування кави та напоїв на основі кави, сорти кави, ступінь обсмаження зерен, правила подачі та вживання різних видів кави, мистецтво «латте-арт», правила ціноутворення на напої, правила етикету і обслуговування відвідувачів у барах, правила експлуатації еспресомашин, вносити на розгляд керівництва пропозиції щодо вдосконалення роботи. Вимагати створення умов для виконання професійних обов'язків, у тому числі надання необхідного обладнання, інвентарю, облаштування робочого місця відповідного санітарно-гігієнічним правилам і нормам. Підвищувати свою кваліфікацію. Бариста виконує такі посадові обов'язки:

- приготування кавових і алкогольних напоїв;
- змішування інгредієнтів для напоїв;
- вибір сорту кави;
- обслуговування еспресомашини.

Вищою сходинкою в кар'єрних сходах бариста є позиція кава-майстра. Це свого роду доктор кавових наук, який володіє тонким смаком. Такій людині відомо все про запропоновані їм продукти. Іноді доводиться щодня дегустувати до 300 шотів (маленькі чашки по 50 мл), щоб представити увазі гостей тільки високоякісне «Еспресо».

Питання для самоперевірки

1. Наведіть напрямки предметної спеціалізації барів.
2. Охарактеризуйте суть технологічної спеціалізації барів.
3. Перерахуйте основні типи барів, надайте їх порівняльну характеристику.
4. Охарактеризуйте суть поняття інвентар, технічне оснащення.
5. Що формує загальну базу матеріально-технічного оснащення барів?
6. Назвіть категорії обладнання, що використовують в кав'ярнях і барах.
7. Охарактеризуйте асортимент обладнання, що присутній на ринку кави сьогодні.
8. Назвіть професійні вимоги до бариста.
9. Наведіть визначення понять «майстер-бариста» та «кава-майстер».

ТЕМА 6 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ БАРИСТА

План

6.1 Предметна та технологічна спеціалізація бариста і барів.

6.2 Технічне оснащення кав'ярень. Номенклатура спеціального інвентарю бариста.

6.3 Психологічні аспекти роботи бариста. Професійні вимоги до бариста.

6.1 Мобільна робоча барна стійка: оснащення та устаткування

Для організації роботи бариста потрібно організувати робоче місце з відповідним набором спеціального обладнання та інвентарю.

Темпер – інструмент для ручного пресування меленої кави в холдері (рис. 6.1). Під час вибору темпера слід звертати особливу увагу на його діаметр, який має бути приблизно на 1 мм менше, ніж діаметр корзини холдера. Що стосується матеріалу, з якого виготовлений темпер, то ідеальним варіантом буде поєднання нержавіючої сталі і дерева. Дуже часто темпері виготовлюють з алюмінію або пластика, але такі пристосування вважаються менш надійними. За формою основа темпера може бути плоскою або овальною (опуклою). Останнім часом все більшою популярністю користуються темпері з овальною основою.

Пітчер – молочник, спеціальний металевий глек для збивання молока парою. Зазвичай питчери виготовляють з нержавіючої сталі. Вони можуть розрізнятися як за формою і стилем, так і за об'ємом. Найбільшою популярністю користуються питчери об'ємом 0,2–0,5 літри. Вибираючи питчер того або іншого об'єму, пам'ятаєте, що його можна заповнювати молоком лише наполовину.

Еспресо-шот – мірний стакан із скла (рис. 6.2). Використовується для виміру об'єму «Еспресо», молока або будь-якої іншої рідини, що входить до складу кавового коктейлю.

Робоче місце бармена має бути обладнане всім необхідним для роботи. Ліворуч від нього розміщують підноси, покриті лляними серветками або рушником з посудом для подавання коктейлів, необхідний інвентар (шейкер, мірний посуд, ложечки, щипці, ключі для відкривання банок, пляшок з водою, штопор, рушники для протирання стійки), нарізані цитрусові, плоди і ягоди (для оформлення напоїв). Праворуч ставлять пляшки з напоями, графіни з сиропами, соками в певній послідовності: у першому ряду – сиропи і соки, у другому – зліва направо розміщують коньяк, горілку, ром, лікери, кріплені і натуральні вина, а також подрібнені горіхи, терті вафлі і шоколад.



Рисунок 6.1 – Темпер



Рисунок 6.2 – Пітчер і еспресо-шот

Перед барменом кладуть соломку для коктейлів, чашку-термос, відерце з льодом, обробну дошку для нарізки фруктів, цитрусових та інших продуктів; праворуч біля дошки – інвентар для нарізки (ножі кухарські, карбувальні). Внизу на робочому столі: соковижималка для цитрусових, безалкогольні добавки до коктейлів (кола, тонік, імбирний ель), гарніровка (скибочки лимона, оливки, вишні на коктейльних паличках), спеції, приправи (соус «Вотчестер», «Табаско», сіль, перець), джиггер (унцовка), мірний стакан, лимонний сік та цукровий сироп, дошка для нарізки та ніж бармена, барне ситечко між двома

барними ложками, універсальний ключ бармена, молоточок для подрібнення льоду; у правому – кутку напої, які частіше використовуються: скотч, канадський віскі, бурбон, джин, горілка, вермут (рис. 6.3, 6.4).



Рисунок 6.3 – Робоче місце бармена

Зверху на робочому столі: содова, кувшини з соками, коктейльна гарніровка для сауерів та коллінзів, мішалка для лонг-дринків, барна карта, барний стакан, барне ситечко, шейкери, відерко для льоду, щипці для льоду, стакан з коктейльними соломинками. Після підготовки робочого місця бармена до обслуговування, слідом відводиться час для особистої підготовки. Після підготовки (барменів, буфетників) до роботи, метрдотель збирає їх у залі, і проводить інструктаж.

Мобільний пункт обслуговування напоями та/або харчами. Наприклад, мобільна кав'ярня містить корпус, робочу зону, дах, обладнання для приготування. Зовнішня сторона корпусу оснащена барною стійкою та/або місцями для сидіння з можливістю відкидання / розбирання / складання / зняття. Корпус зі сторони обслуговування виконаний з алюмінію напівовальної або напівкруглої форми. Нижня частина корпусу оснащена принаймні одним рядом сходів з можливістю їх відкидання / складання / зняття. Верхня частина корпусу оснащена захисним навісом, наприклад, маркізою (парасолькою), з можливістю складання / розбирання / зняття. Пункт оснащений пристроєм для мобільного пересування, наприклад, колесами. Мобільна кав'ярня має бути обладнана професійною кавоваркою з кавомолкою, електросамоваром або

електрочайником, електропеччю або мікрохвильовою піччю, холодильником, робочим столом з краном і мийкою, баками з чистою водою (технічною та питною), баком зі стічною водою, з висувними ящиками для всіх необхідних витратних матеріалів та аксесуарів, із системою забезпечення інженерними комунікаціями (насоси, електрообладнання, блок акумуляторів для аварійного включення електроживлення), господарський відсік для зберігання різного інвентарю. Також мобільна кав'ярня мусить мати відкидну барну стійку з місцями для сидіння та відкидними східцями, з навісом у вигляді маркізи або парасольки. Каркас має бути виконаний з алюмінію або іншого матеріалу, що сертифікований для використання для харчових приміщень.



Рисунок 6.4 – Барна стійка

Додатково пункт містить обладнання для приготування декількох видів кави, чаю та інших напоїв, для приготування кондитерських виробів, що супутні каві, чаю (електропечі, мікрохвильова піч, холодильник); крім цього, робочий стіл з краном і мийкою, баки з чистою водою (технічною та питною), бак зі стічною водою, висувні ящики для всіх необхідних витратних матеріалів і аксесуарів, систему забезпечення інженерними комунікаціями (насоси, електрообладнання, блок акумуляторів), господарський відсік. Мобільність пункту забезпечується завдяки тому, що пункт має відкидну барну стійку з місцями для сидіння та відкидними східцями, з навісом у вигляді маркізи, каркас може бути виконаний з алюмінію, пристрій для мобільного пересування.

6.2 Посуд для подавання кави і кавових напоїв. Кавові пари

Посуд для подавання кави і кавових напоїв обирається за певним об'ємом і матеріалом, з якого він виготовлений. Об'єм посуду для кави пов'язаний з традиціями та особливостями національної культури (табл. 6.1). Від матеріалу, з якого виготовляється посуд, залежить, як довго кавовий напій зберігатиме необхідну температуру і бажаний смак, від форми і розміру – естетичне сприйняття поданого напою. Чашка для подавання кави має бути виготовлена з високоякісної порцеляни, тому що тільки товстостінна чашка довго зберігатиме тепло напою, сповільнюючи тепловіддачу. Вважається, що кращий варіант форми внутрішньої поверхні такої чашки – конічна. Класична форма чашки для кави «Еспресо»: в діаметрі і висотою – всього 5 см.








Рисунок 6.5 – Кавові пари

Для подавання кави використовують чашки, а також кавові пари (чашка і блюдце) (рис. 6.5). Найбільш популярною кавовою парою вважається пара, яка складається з білої кавової чашки без будь-яких рельєфів, малюнків або написів і аналогічного білого блюдця.

Таблиця 6.1 – Посуд для подавання кави і напоїв на основі кави

Вид посуду	Ємність, мл	Призначення
1	2	3
	60–70	Чашка для «Еспресо» (з італ. – «tazzine», з англ. – «demitasse cup»)
	140–200	Чашка для «Капучино» (з італ. – «tazza»)

Продовження таблиці 6.1

1	2	3
	220–230	Кружка для фільтрової кави, або кружка-регулятор
	150–300	Хайбол (тумблер) – високий циліндричний стакан, який використовують для приготування напоїв з великою кількістю льоду і без нього – так звані "лонгдринки"
	200–250	Бокал айриш-кава – спеціальний посуд, який використовують для подачі гарячих напоїв, також і «Айриш-кави»
	200–285	Гобліт (кубок) коктейльний
	300–350	Келих мілкшейк – спеціальний посуд для подавання напоїв «лонг-дринк» з великою кількістю компонентів

Білий колір ефектно контрастує з глибокими темними кольорами кави, створюючи дуже вдале поєднання кольорів. Однак вибір кольорів та інших декоративних елементів оформлення – справа винятково смаку власника кавової пари.

6.3 Спеціалізація команди з обслуговування кав'ярень

Супервайзер (менеджер) бару – передбачається така посада у великих барах, його обов'язки аналогічні старшому офіціанту – планування і контроль з реалізації продукції.

Бармен («bartender, barkeeper, barmaid») – під поняттям «бартендер» і «баркіпер» в англо-американських країнах розуміють власник або адміністратор бару. В Європі «бармен» – спеціаліст з приготування коктейлів і керівник бару. Бармен і бармед – це вузькоспеціалізовані працівники з поглибленими знаннями приготування коктейлів.

Баркоміс («barboy») – помічник бармена. В основному його робота пов'язана з напоями, в його обов'язки також входить прибирання столів

Барвайтер («barwaiter» – кельнер) – постійно знаходиться за барною стійкою. Виконує роботу з обслуговування гостей, але приймає замовлення тільки від бармена або баркоміса в самому барі, також займається розрахунками.

Питання для самоперевірки

1. Наведіть поняття «бартендер» і «баркіпер».
2. Охарактеризуйте поняття «баркоміс» і «барвайтер».
3. Хто такий супервайзер бару?
4. Перерахуйте основні типи посуду для подавання кави, їх ємність.
5. Охарактеризуйте обладнання мобільної барної стійки.
6. Охарактеризуйте призначення інвентарю бармену: «пітчер», «темпер», «експресо-шот».

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомельє [Електрон. ресурс] : конспект лекцій / Р. В. Матюшенко. – Електрон. текст. дані. – Київ : НУХТ, 2014. – 333 с. – Режим доступу: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_72.pdf, вільний (дата звернення : 20.12.2022). – Назва з екрана.

2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Електрон. ресурс] : підручник / За ред. Н. О. П'ятницької – [2-ге вид. перероб. та допов.]. – Електрон. текст. дані. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с. – Режим доступу: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/p_yatnicka_n_o_red_organizaciya_obsługovuvannya_u_zakladah_r.pdf, вільний (дата звернення : 20.12.2022). – Назва з екрана.

3. Паска М. З. Організація барної справи [Електрон. ресурс] : конспект лекцій / М. З. Паска. – Електрон. текст. дані. – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. – 41 с. – Режим доступу: <https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24354.pdf>, вільний (дата звернення: 20.12.2022). – Назва з екрана.

4. Ростовський В. С. Барна справа [Електрон. ресурс] : підручник / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – [2-ге вид.]. – Електрон. текст. дані. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 395 с. – Режим доступу: https://shron1.chtyvo.org.ua/Rostovskyi_Volodymyr/Barna_sprava.pdf?HPSESSID=jn0j03vc4166p6u2vdodnmlc23, вільний (дата звернення: 20.12.2022). – Назва з екрана.

Електронне навчальне видання

СВІДЛО Карина Володимирівна
КАРПЕНКО Людмила Костянтинівна

КАВОВИЙ СЕРВІС

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно–ресторанна справа)*

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*
За авторською редакцією
Комп'ютерне верстання *К. В. Свідло*

План 2023, поз. 156Л

Підп. до друку 07.04.2023. Формат 60 × 84/16.
Ум. друк. арк. 3,3

Видавець і виготовлювач:
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса: office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017