

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ КАВ'ЯРНІ

КОЗАЧЕНКО Марина,

*здобувачка освітнього ступеня «Бакалавр»
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Національний університет біоресурсів і природокористування України,
м. Київ*

Організація роботи кав'ярні є складним і багатогранним процесом, що потребує чіткої системи, злагодженої команди та ефективного управління ресурсами. Сучасна успішна кав'ярня визначається не лише якістю напоїв і страв, але й комфортом для клієнтів, приємною атмосферою та високим рівнем професіоналізму персоналу. Кожен із цих чинників відіграє ключову роль у створенні позитивного досвіду для гостей.

Першорядне значення в організації кав'ярні має розробка меню. Воно має відповідати перевагам цільової аудиторії й охоплювати широкий асортимент кавових напоїв, десертів та легких закусок.[1] Включення сезонних інгредієнтів дозволяє регулярно оновлювати меню та пропонувати

спеціальні пропозиції. Грамотно складене меню сприяє залученню нових відвідувачів і забезпечує постійний потік клієнтів.

Не менш важливим є питання управління запасами. Для стабільної роботи необхідно своєчасно поповнювати запаси кавових зерен, молока та інших базових продуктів, уникати перебоїв у їхньому постачанні та постійно контролювати свіжість інгредієнтів. Це допомагає підтримувати високу якість напоїв і страв, що є основою довіри клієнтів.

Велике значення має вибір обладнання для кав'ярні. Від професійних кавомашин до якісних блендерів і систем охолодження – усе обладнання повинно відповідати сучасним стандартам. Високотехнологічні пристрої не лише поліпшують смакові характеристики продукції, але й оптимізують роботу персоналу, що є важливою перевагою в умовах конкуренції.

Персонал відіграє визначальну роль у роботі закладу. Організація його діяльності включає чіткий розподіл обов'язків, навчання новим технікам і постійний розвиток навичок.[2] Хороший бариста – це не тільки майстер своєї справи, а й людина, яка вміє знайти спільну мову з гостями. Важливо також піклуватися про командний дух і створення комфортної робочої атмосфери, адже це безпосередньо впливає на продуктивність колективу.

Розташування кав'ярні є ще одним важливим фактором її успіху. Місце має бути доступним і зручним: поруч із бізнес-центрами, університетами або популярними туристичними локаціями. Наявність тераси чи можливість замовлення напоїв на виніс також стане суттєвою перевагою для залучення ширшої аудиторії.

Ефективна маркетингова стратегія займає важливе місце в просуванні кав'ярні. Регулярна активність у соціальних мережах, програми лояльності для постійних клієнтів і оригінальні акційні пропозиції стануть дієвими інструментами для привернення уваги нової аудиторії та підтримки інтересу існуючих гостей.

Зрештою, організація роботи кав'ярні – складна система, що охоплює як внутрішні, так і зовнішні аспекти функціонування закладу. Якісний сервіс, смачні напої, зручне розташування, передбачливий підхід до управління та продуманий маркетинг є фундаментом успішного бізнесу і формування лояльної клієнтської бази.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Кав'ярня як різновид спеціалізованих закладів ресторанного господарства – Український журнал прикладної економіки та техніки. Український журнал прикладної економіки та техніки. URL: <http://ujae.org.ua/kav-yarnya-yak-riznovyd-spetsializovanyh-zakladiv-restorannogo-gospodarstva/>(дата звернення: 28.02.2025).
2. Кав'ярня як бізнес. Відкрити кав'ярню з нуля – UNITED KYIV ROASTERS. URL: <https://ukr.coffee/>(дата звернення: 28.02.2025).

Науковий керівник: к. т. н., доцент Неїленко С. М.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Національний університет харчових технологій
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства

ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

12 березня 2025 року, Київ

КИЇВ 2025

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 20 березня 2025 р.)

Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України: збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 350 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С. В. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Сердюк М. Є. – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Олюніна С. Л. – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2025

© НУБіП України, 2025