



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Департамент культури і туризму Харківської обласної військової адміністрації

Департамент фінансів Харківської обласної військової адміністрації

Харківський регіональний фонд підтримки підприємництва

Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця

Czech University of Life Sciences in Prague (м. Прага, Чехія)

European Institute Of Continuing Education EIDV (м. Подгайська, Словачка Республіка)

University Of Economics Varna (м. Варна, Болгарія)

Ukrainische Freie Universität UFU (м. Мюнхен, Німеччина)

National Scientific Research Institute For Labour And Social Protection, (м. Бухарест, Румунія)

Hilton Dalaman Sarigerme Resort & Spa (м. Сатерм, Туреччина)

## АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ І КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

### ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

І Міжнародної науково-практичної конференції,  
присвяченої 95-річчю заснування Харківського національного  
економічного університету імені Семена Кузнеця  
20 листопада 2025 року

ХНЕУ ім. С. Кузнеця  
2025 року

*Редакційна колегія:*

*В.С. Пономаренко, д.е.н., проф.; Т.В. Шталь, д.е.н., проф.; О.Ю. Давидова, д.е.н., проф (відпов. редактор); Н.Ю. Балацька, д.е.н., доц. (заст. відпов. редактора); М.Г. Бойко, д.е.н., проф.; М.С. Бріль, к.е.н., доц.; Гінек Рубік, д-р філософії, доц.; О.О. Горач, д.т.н., проф.; В.М. Зайцева, к.д.п. наук, проф.; Ю.О. Зайцев, д.е.н., проф.; Затько Йозеф, JUDr., Mgr., д-р філософії; Ю.В. Колесник, Senior Entertainment Supervisor Hilton Dalaman Sarigerme Resort & Spa; Вилиян Кръстев, к.г.н, доц.; В.М. Кланчук, д.іст.н., проф.; Т.С. Лебеденко, д.е.н., проф.; Л.Ю. Матвійчук, д.е.н., проф.; Н.В. Меуш, заст. дир. Департаменту фінансів Харківської обласної військової адміністрації, начальник управління доходів; С.В. Мельниченко, д.е.н., проф.; Г.К. Панаєтов, дир. Харківського регіонального фонду підтримки підприємництва; М.З. Паска, д-р вет. наук, проф.; І.В. Писарева, к.е.н., доц.; О.П. Прісс, д.т.н., проф.; Т.М. Степанова, к.т.н., доц.; Г.М. Тарасюк, д.е.н., проф.; Л.М. Чепурда, д.е.н., проф.; Чобану Геннадій д.е.н., доц.; В.В. Цирульнікова, к.т.н., доц.*

*Рекомендовано до видання рішенням вченої ради Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.  
(протокол № 8 від 26.11.2025 р.)*

**Актуальні проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності і крафтових виробництв:** I Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 95-річчю заснування Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця, 20 листопада 2025 р. : [тези] / за загал. редак. О. Ю. Давидової [та ін.]. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2025. – 742 с.

Збірник містить тези доповідей із сучасних тенденцій та стратегій розвитку готельно-ресторанного бізнесу, туризму і крафтових технологій в умовах глобалізації, інноваційних аспектів розвитку харчових технологій та обладнання для готельно-ресторанного бізнесу, а також розглянуто питання з економіки та управління в умовах глобалізації.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів і студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для готельного, ресторанного господарства, туризму, харчової та переробної промисловості, торгівлі, економіки та підприємництва.

*Матеріали публікуються в авторській редакції*

УДК 640.4+338.48

©Колектив авторів, 2025

© ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2025

<b>Тішкіна І.О., Бендусова В.С.</b> Ресторанні та крафтові технології: національна автентичність та світові тренди.....	600
<b>Фандеєва А.А., Белінська А.П.</b> Біотехнологія квасу з екстрактом цикорію як поєднання гастрономічної спадщини та сучасної крафтової практики.....	603
<b>Філь М.І., Безручко Л.С.</b> Міжнародний досвід впровадження крафтових технологій у ресторанній індустрії.....	606
<b>Харченко А.Р., Науменко Т.А.</b> Роль сучасного обладнання у підвищенні ефективності виробництва у закладах ресторанного господарства.....	610
<b>Хромова М.В., Паска М.З.</b> Лаванда – натуральний ароматизатор та консервант для ф’южн кухні.....	614
<b>Черевична Н.І., Іванов І.А.</b> Комбуча: повернення на ринок України та її участь у крафтовій революції.....	617
<b>Черевична Н.І., Кірсанов О.О.</b> Шляхи вдосконалення технології бісквітів у ресторанному господарстві.....	622
<b>Черевична Н.І., Юрченко С.О.</b> Сучасний стан ринку крафтового пива у Чехії.....	626
<b>Чертова О.М., Белінська А.П.</b> Біотехнологія як інструмент відтворення та стандартизації автентичних національних ферментованих продуктів.....	630
<b>Юрченко С.Л., Шмельова Д.В.</b> Сучасний стан та тенденції ринку борошняних кондитерських виробів.....	635
<b>Янушкевич О.І., Пивоваров Є.П., Гринченко Н.Г.</b> Перспективи використання соусів категорії Ready To Cook в ресторанній індустрії.....	639

**Наталія Іванівна Черевична**

канд. техн. наук, доцент,

доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій,  
*Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця*

**Сергій Олександрович Юрченко**

здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти,

*Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця*

## **СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ КРАФТОВОГО ПИВА У ЧЕХІЇ**

Чехія – пивна країна. Якщо говорити про споживання пива на душу населення, то країна займає верхні рядки щорічних рейтингів. Для більшої частини ринку провідні позиції утримують великі виробники, яких дуже важко потіснити, але, як виявилось, можливо. На чеському пивному ринку, окрім великих гравців з широким портфоліо відомих марок, просувають власну продукцію майже 500 регіональних міні-пивоварень.

Міні-пивоварня — це підприємство, де варять не більше ніж 10 000 гектолітрів пива на рік, тобто 1 мільйон літрів. Зазвичай на таких підприємствах працює п'ять осіб. Що стосується загальної кількості міні-пивоварень у країні, то Чехія в цьому відношенні відстає від західної частини Європи, яка, у свою чергу, не поспішає за США, де найбільше число малих пивоварних підприємств. Однак серед країн Східної Європи, Чехія – абсолютний лідер [1].

Міні-пивоварні, кількість яких у Чехії продовжує зростати, з'являються не лише на місці колишніх пивзаводів, але й, наприклад, у гірських районах, поблизу популярних туристичних маршрутів. Кількість чеський крафтових пивоварень з обсягом виробництва до 10 000 гектолітрів пива на рік безперервно зростає. В середньому щотижня відкривають одну нову пивоварню. Лише минулого року їхня кількість зросла приблизно на 50 і досягла сьогодні порядку 500, і кожна пропонує щось своє [2].

На міні-пивоварню в Чехії можна натрапити абсолютно несподівано. Наприклад, у Брно крафтова пивоварня знаходиться прямо посеред спального району. Ще одна, вже три роки працює в приміщенні колишньої скотобійні, будівля якої була зведена понад сто років тому.

На нещодавньому гастрономічному фестивалі у Брно відвідувачі змогли в повній мірі оцінити, як крафтове підприємство дозволяє розгорнути фантазію виробника, і спробувати десятки унікальних сортів, серед яких пиво в коньячних бочках, з додаванням спецій, за давніми кельтськими рецептами тощо. Пиво з медовою («корма») варять у маленькому селі Подлесі, неподалік від міста Пржибрам у Центральній Чехії. Це стародавній кельтський напій, який готувався шляхом змішування пива з медовою. На смак він не надто солодкий, в ньому відчувається присмак ароматних трав. Для його приготування використовують медовуху натурального бродіння.

Фруктове та ароматизоване пиво стає все більш важливою частиною інновацій у чеському пивоварінні. Воно не тільки розширює асортимент, але й сприяє залученню нових категорій споживачів. Згідно зі спостереженнями, 10–15 % населення Чехії наразі демонструють інтерес до особливих крафтових сортів пива. Найпопулярніший у Празі пивний ресторан «Пивоварський дім» з власною пивоварнею славиться живим, щойно звареним пивом незвичайних видів та сортів. Місцеві фруктові сорти пива – це відгук на адресу бельгійського пива, яке прославилось у всьому світі своєю м'якістю та фруктовістю палітрою.

У бельгійських фруктових ламбіках сік у пиво додається ще в процесі самоспонтанного бродіння в бочках, як і дображування. Тоді як тут, у «Пивоварському домі», у більшості випадків натуральні соки і екстракти додаються на заключній стадії приготування напою. Це стосується, наприклад, таких сортів, як кавове, кропив'яне і аналогічних бір-міксів.

Кропив'яне пиво в країні особливо популярне в період перед Великоднем. Своє забарвлення воно набуває завдяки натуральному екстракту кропиви. Тим, хто хоче продегустувати різні сорти і оцінити також різноманіття фруктових

відтінків, припадає до душі наявність у «Пивоварському домі» «вертушок» з невеликими стаканчиками пива.

Ця міні-пивоварня варить так зване пивне шампанське – стандартне пиво міцністю 10 %. Його технологія відрізняється тим, що пиво доброджує після розливу у пляшку, до нього додають мускатного горіха, що вносить нотку гіркоти в напій. Використовують традиційний метод ферментації, що надає пиву смак вина. Вперше таке пиво було створене 20 років тому спеціально для жінок, але воно й досі користується попитом серед гостей «Пивоварського дому».

Виробництво цілої серії фруктового пива з різним смаком і ароматом, яке почали варити в Чехії близько 22 років тому, було націлене на категорію жінок, яким пиво як таке раніше було байдужим. Розрахунок виявився вірним, фруктове пиво знайшло своїх шанувальників і стало дуже популярним саме серед жінок. Тому асортимент став розширюватися. Сьогодні, місцевий сорт пива Aurosa називають «першим пивом для жінок».

Предмет особливої гордості пивоварні – бананове пиво. Деякі відвідувачі досить скептично відносяться до поєднання слів «банан» і «пиво». Зробивши ковток, можна відчутти смак пива, проте у післясмаку з'являється загадкова бананова нотка. Це досить незвичайне і гармонійне поєднання. Пахне це пиво справді як банан, а не як пиво, тому що цей сорт варять на основі баварського пшеничного солоду. А баварські пшеничні дріжджі виділяють легкий аромат банана, який просто посилюють на завершальній стадії. Загалом чеське пиво є значно більш здоровим продуктом, ніж зварене, наприклад, в Америці. У чеському пиві вищий вміст ячмінного екстракту, і особливо тим, хто страждає на виразку шлунка, цей сорт допомагає нормалізувати кислотність шлунку [3].

Сучасний відвідувач міні-пивоварні – це людина, що шукає конкретне смакове відчуття. В бар чи ресторан при міні-пивоварні такий любитель пива приходиться за конкретним особливим сортом. У Чехії з'явилася навіть назва людей, які не уявляють життя без пива – «бірگیки».

Пивні модні тренди змінюються приблизно кожні п'ять років. Спочатку у Чехії особливою популярністю користувались міцніші сорти пива низового

бродіння. У 2000-х настав час елів, пшеничного пива та всіляких присмаків. Пиво з присмаком пропонують вже і в ресторанах, але все ж таки на перше місце вони ще не вийшли. Ель і темний стаут увійшли в моду 10-12 років тому. Останніми роками набирають популярності види пива з більш виразним кислуватим або фруктовим присмаком. У моментальних перевагах любителів пива є й сезонна складова. Одні сорти кращі влітку, інші – зимою. Сьогодні серед автомобілістів особливо популярне безалкогольне пиво [4].

Президент Союзу міні-пивоварень прогнозує, що крафтові пивоварні триматимуться у великій кількості ще десять років. Союз добивається того, щоб у майбутньому спростилися адміністративні вимоги до цього бізнесу, і міні-пивоварні не мусять щороку підтверджувати економічну стабільність свого бізнесу. Союз планує видавати членам сертифікати якості, що дозволить споживачам краще орієнтуватися у різноманітній продукції малих підприємств. Крім того, у країні досі відчувається брак професійних пивоварів. В цій справі багато тих, хто не отримав спеціальної освіти, що, однак, не означає, що вони не можуть варити якісне пиво [1]. Хоча з пивними гігантами змагатись важко і крафтове (міні-) пиво складає лише близько 2,5 % чеського ринку, але справа, звісно, не в кількості, а у якості та своєрідності.

### **Список використаних джерел**

1. Огляд чеського пива: найкращі сорти та популярні бренди. URL : <https://hophey.ua/info/oglyad-cheskogo-pyva-najkrashi-sorty-ta-populyarni-brendy/>.
2. Каталог міні-півзаводів і пивоварень. URL : <https://dsg-group.com.ua/catalog64/ukr/mini-pivzavodi-pivovarni.html>.
3. Pivovarsky dum. URL : <https://www.pivo-dum.cz/pivni-nabidka>.
4. Кращі пивні місця Чехії і чеське пиво. URL : <https://migrant.biz.ua/chexiya/zhittya-cz/krashchi-pyvni-mistsia-chekhii.html/amp>.
5. Давидова О.Ю., Черевична Н.І., Крамаренко Д.П. Технологічні інновації виробництва бісквітів у закладах ресторанного господарства. Журнал з менеджменту, економіки та технологій. 2025. № 1. С. 72-83.