



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. Сагерм, 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

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

Ігор Анатолійович Іванов

здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти,

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

КОМБУЧА: ПОВЕРНЕННЯ НА РИНОК УКРАЇНИ ТА ЇЇ УЧАСТЬ У КРАФТОВІЙ РЕВОЛЮЦІЇ

Комбуча – це ферментований газований напій кисло-солодкого смаку на основі чаю (зазвичай чорного або зеленого) та цукру, який виготовляється за допомогою симбіотичної культури бактерій і дріжджів. Комбуча зазнала однієї з найцікавіших трансформацій у сучасній українській гастрономії. Багатьом цей продукт відомий під назвою «чайний гриб», який у минулому був поширеним атрибутом домашнього побуту та вважався народним засобом для підтримки здоров'я [1].

Ця традиція назавжди залишилася в минулому, проте протягом останніх років спостерігається стрімке повернення цього напою. Тепер він представлений під комерційною назвою «комбуча», доступний у сучасному пакуванні з десятками різноманітних смаків і позиціонується як символ здорового способу життя.

Для того, щоб проаналізувати феномен відродження популярності комбучі на ринку України, розглянемо причини, що зумовили цей процес, відстежимо шлях напою від забуття до комерційного успіху, охарактеризуємо ключових виробників ринку та дослідимо роль комбучі в сучасному ресторанному секторі України.

Для старшого покоління українців «чайний гриб» є добре знайомим явищем. Культура «чайного гриба» не була об'єктом купівлі-продажу, а розповсюджувалася шляхом передачі від однієї родини до іншої. Технологія

приготування була простою: «чайний гриб» поміщали в підсолоджений чорний чай і залишали для ферментації на кілька днів, у результаті чого утворювався кисло-солодкий, слабогазований напій.

Йому приписували широкий спектр корисних властивостей: від покращення травлення до зміцнення імунітету. За відсутності наукового підтвердження користі та ринкового різноманіття напоїв, «чайний гриб» користувався значною популярністю. Однак із появою на ринку в 2000-х роках великої кількості комерційних безалкогольних напоїв, домашня ферментація почала сприйматися як трудомісткий процес. В наслідок цього споживачі почали віддавати перевагу готовим продуктам, і культура «чайного гриба» поступово зникла з масового вжитку [1, 2].

Повернення комбучі в Україні почалося приблизно у 2015-2016 роках, і було зумовлене кількома ключовими факторами, що відображали глобальні тренди. А саме, зростання попиту на здорове харчування. В українському суспільстві зростає цікавість до корисних продуктів – без надмірного вмісту цукру, консервантів та штучних домішок. Комбуча, як натуральний ферментований напій, багатий на пробіотики, органічні кислоти та антиоксиданти, повністю відповідала цьому запиту.

Після 2014 року в Україні почався розвиток крафтової культури та підйом локальних виробництв. Ентузіасти почали створювати невеликі бізнеси, переосмислюючи традиційну ідею «чайного гриба». Вони запропонували ринку якісний продукт у сучасному дизайні, з експериментальними смаками та професійним технологічним підходом.

У 2020-х естетика продукту відіграла значну роль у ресторанному бізнесі. Яскраві кольори, стильні пляшки та подача в барах і ресторанах зробили комбучу популярним об'єктом для фотографій в соціальних мережах, що сприяло швидкому поширенню інформації та формуванню іміджу модного напою.

Сьогодні ринок комбучі в Україні є досить динамічним. Серед найбільш популярних та успішних виробників можна виділити таких:

Компанія «Комбуча Україна» (Ірпінь), створена в 2022 році, виробляє в асортименті комбучу класичну, апельсинову та з імбиром.

Родинне виробництво зі Львова пропонує лінійку «Боїм» – сім видів комбучі (класичну, з лемонграсом, імбиром, ялівцем, трояндою, обліпихою, з чаю пуер).

Родинна компанія крафтового виробництва комбучі «Vee&Tea», заснована у 2019 році в Києві, виготовляє напої з комбінованими смаками (лимон-ягоди ялівцю, жасмин-мед, яблуко-кві, трави-мед, біттер оранж, шу пуер, мате-м'ята, жовтий буркун) [3].

Бренд Spraga від компанії Eat Easy – одними з перших зробили комбучу доступною для масового споживача через великі торговельні мережі. Серед смаків їхнього напою – гранат, яблуко, груша, манго, маракуйя, полуниця та м'ята [3, 4].

Комбучу «Йо» виготовляє Івано-франківський ресторан «Десятка», що існує з 2006 року. Напій виробляють чотирьох смаків (класична Піно-бланко, яблуко, гранат, манго-ананас) крафтовим методом технологічно схожим на винне виробництво [3, 5].

Бренд Jiva Комбуча пропонує напої, до рецептури яких входять фруктови, ягідні та овочеві соки, екстракти та настої (обліпиха, вишня, полуниця тощо).

Ще один виробник крафтових безалкогольних ферментованих напоїв Seeds bank випускає класичну комбучу, імбир з ягодами, малину, тархун, огірок з м'ятою, липу, маракуйю, комбучу на каві або ігристу комбучу з трояндою, вербеною чи квітами чорної бузини.

Компанія Green Chef, що позиціонує себе як «український бренд здорової їжі» виробляє комбучу зі смаками груша-аронія, лимон-м'ята, малина, ягоди, імбир та базилік, Original та Herbal, а також два різновиди ігристої комбучі – Bellini та Rossini.

Крафтовий виробник комбучі та лимонадів Sachі представляє такий асортимент – комбуча класична, з манго, лемонграсом, мате і м'ятою, жасмином, гібіскусом і годжі.

Компанія Health Way пропонує на вибір 14 різноманітних смаків комбучі (кава, мохіто, ялинка-базилік, петрушка, полуниця, м'ята тощо) і в тому числі кілька різновидів комбучі ігростої.

Виробника Kombucha UA можна впізнати по стилізованих портретах відомих українців на етикетці – Тараса Шевченка, Лесі Українки та інших. Пропонують комбучу яблуко, полуниця, манго, лісові ягоди та класику, а також «антипросекко» зі смаком яблука або полуниці [3].

Mikki Brew – бренд з Волині, орієнтований на молоду аудиторію, що пропонує сміливі смакові поєднання та яскравий брендинг напою [6].

Ці та інші виробники провели значну просвітницьку роботу, фактично створюючи ринок комбучі та формуючи нову культуру споживання ферментованих напоїв.

Особливо важливу роль у популяризації комбучі відіграє ресторанний сектор. Для закладів HoReCa цей напій став не просто ще однією позицією в меню, а багатофункціональним інструментом. Це, по-перше, розширення асортименту безалкогольних напоїв та цікава альтернатива стандартним сокам та лимонадам.

Бартендери активно використовують комбучу в міксології як основу для створення авторських коктейлів – як алкогольних, так і безалкогольних (моктелів). Її природна кислотність, солодкість і газация дозволяють створювати збалансовані та оригінальні мікси, замінюючи традиційні тоніки та содову [7].

Прогресивні заклади почали пропонувати комбучу як супровід до страв, аналогічно вину. Різні смаки напою (фруктові, пряні, трав'яні) вдало поєднують з різними стравами, доповнюючи або контрастуючи з їхнім смаком.

Деякі ресторани та кафе запускають власні невеликі лінії виробництва комбучі. Дослідження інтернет-джерел показало, що на сьогодні в Україні три заклади позиціонують власне виробництво комбучі, а саме ресторани Десятка і Sakura Sushi у Івано-Франківську та кафе «0629» у Львові [3, 5, 8]. Це дозволяє не тільки створювати унікальні, ексклюзивні смаки, але й є економічно вигідним рішенням, оскільки маржинальність такого продукту дуже висока. Крім того,

наявність власної комбучі підкреслює статус закладу як крафтового та сучасного.

Історія комбучі в Україні є яскравим прикладом успішної модернізації та комерціалізації традиційного продукту. Її відродження було зумовлене глобальними трендами на здорове харчування та розвитком локальної крафтової культури. Комбуча пройшла шлях від домашнього напою до повноцінного промислового продукту та важливого елемента сучасної гастрономії.

Очікується, що ринок продовжить зростати, конкуренція стимулюватиме виробників до подальших експериментів зі смаками та якістю. Комбуча міцно закріпилася у своїй ніші, ставши не просто тимчасовим трендом, а невід'ємною частиною нової споживчої та ресторанної культури України.

Список використаних джерел

1. Що таке комбуча або чайний гриб: користь і шкода. URL : <https://vilki-palki.od.ua/ua/article/scho-take-kombucha-abo-chaynyu-hrib-koryst-i-shkoda>.
2. 7 Evidence-Based Health Benefits of Kombucha. URL : <https://www.healthline.com/nutrition/8-benefits-of-kombucha-tea>.
3. 11 виробників комбучі в Україні. URL : <https://bzh.life/ua/eda/1695040737-11-virobnykiv-kombuchi-ukrayini/>.
4. Spraga. URL : <https://spraga.ua/about/>.
5. Комбуча «Йо». URL : <https://yo-kombucha.com.ua/>.
6. Volynski browar. URL : <https://volynskibrowar.ua/shop/kombucha/>.
7. Що готують з комбучею: смачні трендові рецепти. URL : <https://shuba.life/articles/24699-shcho-hotuiut-z-kombucheiu-retsepty>.
8. Комбуча від переселенців із Маріуполя: як у Львові відкрили кафе «0629». URL : <https://www.the-village.com.ua/>.
9. 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.