

**Міністерство освіти і науки України**  
**Луцький національний технічний університет**  
**Факультет митної справи, матеріалів та технологій**  
**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
**ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «БАКАЛАВР»**  
**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КАВОВИХ НАПОЇВ,**  
**ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО НАПРЯМКУ РОЗВИТКУ**  
**ТУРИЗМУ МІСТА ЛУЦЬКА**

спеціальність 242 «Туризм»

освітня програма «Туризм»

Виконав: здобувач вищої освіти  
групи ТР-41

\_\_\_\_\_ **СОТНІК Дмитро Ігорович**  
(підпис)

Керівник:

\_\_\_\_\_ к.г.н., доц. **ЛЕПКИЙ М.І.**  
(підпис)

Кваліфікаційну роботу  
допущено до захисту  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.  
Гарант освітньої програми:  
к.е.н., доц. **ДАЩУК Ю.Є.**  
\_\_\_\_\_

Луцьк – 2025 року

# ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет *митної справи, матеріалів та технологій*

Кафедра *туризму та готельно-ресторанної справи*

Ступінь вищої освіти: *бакалавр*

Галузь знань: *24 «Сфера обслуговування»*

Спеціальність: *242 «Туризм»*

Освітня програма: *«Туризм»*

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Л.Ю. Матвійчук

(підпис)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 року

## ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

*Сотніку Дмитру Ігоровичу*

1. Тема кваліфікаційної роботи *Сучасні тенденції розвитку кавових напоїв, як перспективного напрямку розвитку туризму міста Луцька*  
Керівник роботи *Лепкий Михайло Іванович, к.г.н., доцент*  
затверджені наказом вищого навчального закладу від «02» січня 2025 р. №4/01-02
2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи до 01.06.2025 р.
3. Вихідні дані до роботи нормативно-правові документи України, науково-практична література з основної проблематики роботи, спеціалізовані періодичні видання, окремі Інтернет-ресурси.
4. Зміст розрахунково – пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)  
Розділ 1. Теоретичні основи дослідження розвитку кавової культури у туризмі  
Розділ 2. Основи технології споживання кави та кавових напоїв міста Луцька  
Розділ 3. Особливості проектування та організації кавових турів у Луцьку
5. Перелік графічного матеріалу:  
Схема ринку закладів Луцька, що пропонують каву та кавові напої  
Схема пішохідної екскурсії «Шляхами таємниць міських кав'ярень Луцька: легенди, смаки та нерозказані історії»

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
<i>Розділ 1. Теоретичні основи дослідження розвитку кавової культури у туризмі</i>	доц. Лепкий М.І.		
<i>Розділ 2. Основи технології споживання кави та кавових напоїв міста Луцька</i>	доц. Лепкий М.І.		
<i>Розділ 3. Особливості проектування та організації кавових турів у Луцьку</i>	доц. Лепкий М.І.		
<i>Висновки</i>	доц. Лепкий М.І.		
<i>Нормо контроль</i>	доц. Дащук Ю.Є.		

7. Дата видачі завдання «02» січня 2025 р.

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	<i>Обґрунтування вибору теми кваліфікаційної роботи</i>	до 01.12.2024 р.	
2	<i>Огляд літератури та досліджування проблеми для написання кваліфікаційної роботи</i>	20.01.2025 р.	
3	<i>Написання теоретичної частини кваліфікаційної роботи</i>	20.02. 2025 р.	
4	<i>Написання аналітичної частини кваліфікаційної роботи</i>	20.03. 2025 р.	
5	<i>Написання проектної частини кваліфікаційної роботи</i>	20.04. 2025 р.	
6	<i>Висновки</i>	01.05. 2025 р.	
7	<i>Формування і організація списку використаних джерел</i>	10.05. 2025 р.	
8	<i>Попередній захист кваліфікаційної роботи бакалавра</i>	20.05. 2025 р.	
9	<i>Нормоконтроль</i>	21.05. 2025 р.	
10	<i>Інструментальна перевірка на академічний плагіат</i>	до 30.05. 2025 р.	
11	<i>Представлення кваліфікаційної роботи бакалавра до захисту</i>	01.06. 2025 р.	

Здобувач вищої освіти \_\_\_\_\_ (Сотнік Д.І.)

Керівник кваліфікаційної роботи \_\_\_\_\_ (доц. Лепкий М.І.)

## АНОТАЦІЯ

Анотація *Сотнік Д.І.* Сучасні тенденції розвитку кавових напоїв, як перспективного напрямку розвитку туризму міста Луцька. – На правах рукопису.

Кваліфікаційна робота першого (бакалаврського) рівня, освітньо-професійної програми «Туризм», за спеціальністю 242 Туризм, галузі знань 24 Сфера обслуговування – Луцький національний технічний університет, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. – Луцьк, 2025. – 57 с., список джерел з 49 найменувань.

Кваліфікаційна робота бакалавра складається з вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатку.

У роботі досліджено теоретичні основи розвитку кавової культури в туризмі, основи технології споживання кави та кавових напоїв міста Луцька, а також розглянуто особливості проектування та організації кавових турів у Луцьку.

Об'єктом дослідження є процес розвитку кавового туризму в місті Луцьку. Предмет дослідження – сучасні тенденції розвитку кавових напоїв та їхній потенціал як перспективного напрямку розвитку туризму міста Луцька.

Новизна результатів дослідження полягає у виявленні та обґрунтуванні потенціалу сучасних тенденцій розвитку кавових напоїв для формування нових туристичних продуктів та атракцій у місті Луцьку.

*Ключові слова:* кава, кавові напої, туристичні ресурси, туристичні подорожі, кавовий туризм, локальна ідентичність, інновації.

## ANNOTATION

Abstract *Sotnik D.I.* Modern trends in the development of coffee drinks, as a promising direction for the development of tourism in the city of Lutsk. – Manuscript rights.

Qualification work of the first (bachelor's) level, educational and professional program "Tourism", specialty 242 Tourism, branches of knowledge 24 Service sphere – Lutsk National Technical University, Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business. – Lutsk, 2025. – 57 p., list of sources from 49 names.

The bachelor's qualification work consists of an introduction, three sections, conclusions, a list of sources used, an appendix.

The work examines the theoretical foundations of the development of coffee culture in tourism, the basics of coffee and coffee drink consumption technology in the city of Lutsk, and also considers the features of designing and organizing coffee tours in Lutsk.

The object of the study is the process of developing coffee tourism in the city of Lutsk. The subject of the study is modern trends in the development of coffee drinks and their potential as a promising direction for the development of tourism in the city of Lutsk.

The novelty of the research results lies in identifying and substantiating the potential of modern trends in the development of coffee drinks for the formation of new tourist products and attractions in the city of Lutsk.

*Keywords:* coffee, coffee drinks, tourist resources, tourist travel, coffee tourism, local identity, innovations.

## ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ РОЗВИТКУ КАВОВОЇ КУЛЬТУРИ У ТУРИЗМІ	10
1.1. Кавова культура як елемент гастрономічного туризму	10
1.2. Світові тенденції розвитку кавового туризму	13
РОЗДІЛ 2. ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ СПОЖИВАННЯ КАВИ ТА КАВОВИХ НАПОЇВ МІСТА ЛУЦЬКА	16
2.1. Огляд кавових закладів та вплив кавової культури на туристичну привабливість міста Луцька	16
2.2. Використання локальної ідентичності у створенні кавових продуктів	22
2.3. Інновації та технології у сфері кавового сервісу	27
РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ КАВОВИХ ТУРІВ У ЛУЦЬКУ	
3.1. Оцінка кави й кавових напоїв міста Луцька	32
3.2. Розробка кавової мандрівки «Шляхами таємниць міських кав'ярень Луцька: легенди, смаки та нерозказані історії»	39
ВИСНОВКИ	48
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	51
ДОДАТКИ	56

## ВСТУП

*Обґрунтування актуальності вибору теми роботи.* У світі спостерігається стрімке зростання інтересу до кави як гастрономічного продукту та елемента культури. З'являються нові способи приготування, сорти кави, кавові напої, а також заклади, що спеціалізуються на каві високої якості. Це створює нові можливості для розвитку туризму.

Луцьк має багату історію та культурну спадщину, але для залучення більшої кількості туристів необхідно розвивати нові, сучасні напрямки. Кавова культура може стати однією з таких елементів, яка привабить молодь та гурманів.

Дослідження сучасних тенденцій у кавовій сфері саме в контексті Луцька дозволить виявити унікальні особливості місцевого ринку, існуючі кав'ярні, їхні пропозиції та потенціал для створення особливих «кавових маршрутів» або подій.

Актуальність дослідження проявляється також і в тому, що розвиток кавового туризму може мати позитивний економічний вплив на місто, стимулюючи розвиток малого бізнесу (кав'ярень, обсмажувальних цехів), створюючи нові робочі місця та збільшуючи доходи від туризму. Саме ці складові визначають актуальність вибору моєї теми бакалаврської роботи.

*Стан вивченості проблеми.* У дослідження властивостей кавового бізнесу особливий внесок зробив С.С. Галасюк [1], який розглядає функціонування мережевих та авторських кав'ярень в Україні. Т.А. Воронюк [2] розглядає особливості вибору стратегії розвитку підприємств, які працюють у кавовій сфері, та доводить, що кав'ярні вибирають стратегію розвитку скоріше стихійно, ніж розсудливо. Н. Зайончівська [3] висвітлює роль фірмового стилю в естетиці європейських кав'ярень у сучасній практиці дизайну та зазначає, що дизайн кав'ярні відіграє велику роль у збільшенні товарообігу. Г.В. Кушнірук [5] розглянув сучасний стан та перспективи розвитку кавового туризму у Львові, а також виявив основні проблеми, що стримують розвиток кавового

туризму у місті, та запропонував рекомендації щодо їх подолання, зокрема впровадження нових та креативних способів подавання кави, а також її приготування.

Такі наукові дослідження є актуальними та важливими для подальшого розвитку туристичної галузі міста Луцька та Волинської області.

*Метою роботи* є виявлення та аналіз сучасних тенденцій розвитку кавових напоїв у місті Луцьку та обґрунтування їхнього потенціалу як перспективного напрямку розвитку туризму.

Для досягнення поставленої мети вирішено наступні *завдання*:

- розглянути теоретичні основи дослідження розвитку кавової культури у туризмі;

- проаналізувати кавові заклади та вплив кавової культури на туристичну привабливість міста Луцька;

- охарактеризувати використання локальної ідентичності у створенні кавових продуктів;

- розробити туристичний кавовий маршрут містом Луцьком і проаналізувати особливості його організації;

- визначити особливості проектування та організації кавових турів у Луцьку.

*Об'єктом дослідження* є процес розвитку кавового туризму в місті Луцьку. *Предмет дослідження* – сучасні тенденції розвитку кавових напоїв та їхній потенціал як перспективного напрямку розвитку туризму міста Луцька.

*Перелік використаних у ході проведення дослідження методів.* Використання аналітичного методу дозволило провести оцінку наукових досліджень в галузі кавового туризму, врахувати статистичні дані та аналізувати інші джерела інформації про сучасний стан кавового туризму міста Луцька та визначити його потенціал для подальшого розвитку. Статистичний метод був використаний для аналізу великого обсягу даних про туристичний потенціал кав'ярень міста та фінансові аспекти кавового туризму в Луцьку. Загальне використання цих та інших методів дало можливість зібрати

різноманітну та достовірну інформацію, яка стала основою для формулювання висновків та рекомендацій з подальшого розвитку кавового туризму в місті Луцьку.

*Джерела інформаційної бази дослідження.* Використання теоретичних даних та досліджень вітчизняних вчених дозволило отримати об'єктивне уявлення про сучасний стан та тенденції розвитку гастрономічних туристичних ресурсів в місті Луцьку. Матеріали туристичних агенцій, доступні в Інтернеті, також є важливим джерелом інформації. Вони надають можливість отримати актуальні дані про послуги та тенденції в туристичній галузі.

*Новизна дослідження* полягає у виявленні та обґрунтуванні потенціалу сучасних тенденцій розвитку кавових напоїв для формування нових туристичних продуктів та атракцій у місті Луцьку.

*Практична цінність одержаних результатів* полягає в тому, що розроблений маршрут, а також рекомендації та висновки можна використовувати для розвитку мандрівок містом Луцьком, що в свою чергу підвищить конкурентоздатність міста та області.

*Апробація результатів дослідження.* Основні висновки та результати дослідження апробовані та опубліковані у вигляді тез у Студентському науковому віснику ЛНТУ, серія технічні науки (Луцьк, 2025 р.).

*Структура роботи.* Кваліфікаційна робота бакалавра складається з вступу, трьох розділів та висновків; містить 67 сторінок тексту, 27 рисунків, 3 таблиці. Список джерел включає 49 найменувань літератури.

# РОЗДІЛ 1

## ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ РОЗВИТКУ КАВОВОЇ КУЛЬТУРИ У ТУРИЗМІ

### 1.1. Кавова культура як елемент гастрономічного туризму

Кавова культура є важливим чинником гастрономічного туризму, що в останнє десятиліття набув значного розвитку у світі. Гастрономічний туризм, по своїй суті, спрямований на ознайомлення туристами з місцевими харчовими традиціями, автентичними стравами та напоями, серед яких кава займає особливе місце.

Кавова культура – це сукупність традицій, звичаїв, знань, соціальних практик і ритуалів, пов'язаних із вирощуванням, приготуванням, споживанням і символічним сприйняттям кави в суспільстві (рис. 1.1) [20].

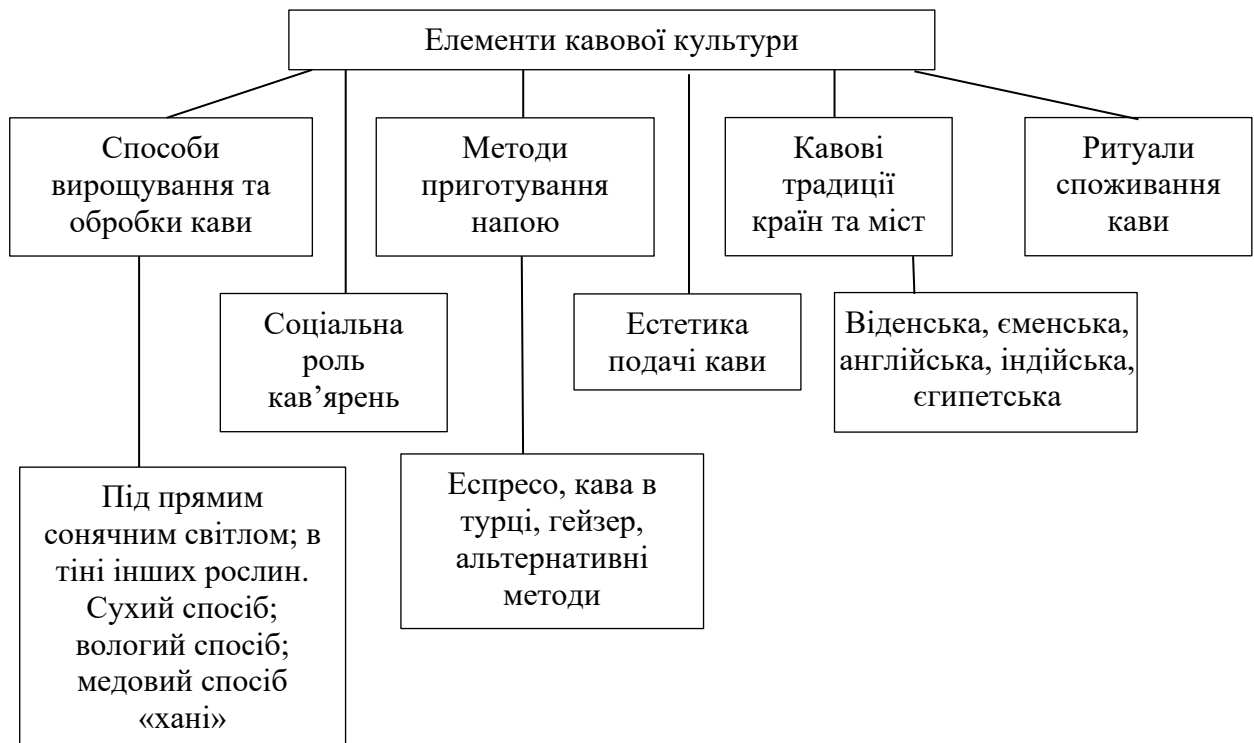


Рисунок 1.1. Елементи кавової культури [20]

Кава є одним із основних сільськогосподарських культур у світі, що має значне економічне та соціальне значення для багатьох країн, зокрема в регіонах

тропічного поясу. Основними видами, які використовують у промисловому виробництві, є Арабіка та Робуста. Вирощування кави потребує підтримки спеціальних агрокліматичних умов, зокрема температурного режиму 15-24 °С для Арабіки та 24-30 °С для міцності Робусти, рясного, але рівномірного зволоження.

Виділяють такі основні способи вирощування кави:

– традиційне вирощування – метод ґрунтується на вирощуванні кавових дерев у тінювих умовах під покривом лісу або спеціально висаджених дерев. Недоліками є фактична нижча врожайність та складність механізації;

– інтенсивне вирощування – передбачає вирощування кавових кущів на відкритій місцевості з високою щільністю насаджень. Забезпечує вищу продуктивність, однак часто супроводжується інтенсифікацією агрохімічного навантаження, що може призвести до деградації і втрати родючості;

– органічне вирощування – без використання синтетичних пестицидів, гербіцидів та мінеральних добрив. Ґрунтується на екологічно безпечних методах, хоча врожайність є нижчою, кава користується високим попитом на ринку;

– агролісомеліорація – вирощування кави в агролісових системах із багаторівневою структурою рослинності. Такий підхід забезпечує екологічну стабільність, збереження та високу якість продукції, проте вимагає тривалого періоду адаптації та складного менеджменту [23].

Після збирання врожаю (зазвичай вручну, щоб забезпечити відбір лише стиглих ягід), кавові плоди піддають обробці, яка полягає в виділенні зерна та його підготовці до обсмаження. Є кілька основних методів:

– митий (вологий) – ягоди спочатку депульпуються (видаляється м'якоть), після чого зерна ферментуються у воді протягом 12-48 годин для видалення залишків. Після ферментації зерна промиваються та висушуються. Цей метод забезпечує чистий, яскравий смак кави, проте потребує великої кількості води та контролю процесів;

– сухий метод – ягоди висушують цілими на сонці або в сушарках, після чого м'якоть видаляється механічним шляхом. Метод є менш затратним, однак вимагає тривалого часу та остаточного контролю якості під час сушіння;

– медовий метод – після депульпації залишають частину м'якоті на зернах, які потім висушують без попередньої ферментації. Дає складні ароматичні профілі, однак потребує високої точності під час обробки;

– ферментація під контролем – сучасні підходи передбачають використання контрольованих середовищ із заданими параметрами вологості, температури, кислотності, а також залучення окремих мікроорганізмів для отримання стабільного та прогнозованого смакового профілю [23].

Таким чином, технологія вирощування та обробки кави є ключовими чинниками, що впливають як на якісні, так і на кількісні показники кінцевого продукту.

Кава має глибокі історичні та культурні корені, що формувалися в різних регіонах світу протягом століть. Сьогодні вона виступає не лише як щоденний напій, а як культурний феномен, що об'єднує традиції, ритуали приготування та споживання, соціальні практики та мистецтво кавоваріння. Саме ці особливості створюють кавову культуру, як туристичний ресурс.

У межах гастрономічного туризму кавова культура реалізується через відвідування кав'ярень з унікальним інтер'єром і концепціями, участь у кавових фестивалях, майстер-класах із приготування кави сучасними методами, екскурсіях на кавові плантації (у регіонах, де це можливо) або знайомстві з локальними кавовими традиціями. Своєю чергою, такі заходи сприяють популяризації місцевого туристичного продукту, формуванню позитивного іміджу території та економічного розвитку регіону [2].

Кавова культура як елемент гастрономічного туризму демонструє значний потенціал у формуванні туристичної привабливості регіонів завдяки своїй здатності поєднувати гастрономічний досвід із культурно-історичним контекстом. Туристи дедалі частіше обирають подорожі, що передбачають знайомство із специфікою регіональної культури через місцеву гастрономію, де

кава займає дедалі більше місце, як символ гостинності, традиційності й сучасних тенденцій споживання.

Кавова культура, інтегрована в гастрономічний туризм, також сприяє збереженню та розвитку нематеріальної культурної спадщини, крім того, включає автентичні рецепти, традиційні техніки заварювання, особливості обслуговування напою та елементи гостинності. Більш того, в умовах глобалізації кавовий туризм дозволяє підкреслити локальну унікальність та автентичність, що є причиною конкурентоспроможності туристичних напрямків [38].

Таким чином, кавова культура є не лише частиною гастрономічного туризму, а й ефективним інструментом розвитку туристичної індустрії, формування культурної ідентичності регіону та залучення нових туристичних потоків.

## **1.2. Світові тенденції розвитку кавового туризму**

У сучасних умовах кавовий туризм набуває все більшої популярності як самостійний напрямок гастрономічного туризму. Цей феномен передбачає подорожі, головною мотивацією яких є ознайомлення з культурою споживання кави, відвідування спеціалізованих кав'ярень, фестивалів, майстер-класів, кавових плантацій та музеїв кави.

Розвиток кавового туризму ґрунтується на різноманітній ресурсній базі, яка включає як матеріальні, так і нематеріальні об'єкти, пов'язані з виробництвом, історією та культурою споживання кави. Основними елементами цієї бази є:

– кавові господарства, що функціонують як агротуристичні об'єкти. До найбільших відомих належать ферми в Гватемалі, Гондурасі, Коста-Риці, Домініканській Республіці, Ямайці, Перу, Колумбії, Кенії тощо. Вони надають

туристам можливість ознайомитися з процесами вирощування, збору та обробки кавових зерен;

- об'єкти культурної спадщини, пов'язані з історією кави, зокрема тематичні історико-культурні маршрути. Наприклад, район Кона на Гаваях пропонує маршрут «Кавова історія Кона», який охоплює визначні місця;

- кавові парки та рекреаційно-пізнавальні комплекси, які тематизовані навколо кавової культури. Яскравим прикладом є Кавовий тематичний парк у Колумбії, що презентує культурну й аграрну специфіку регіону;

- історичні кавові заклади, включаючи кафе та кав'ярні, що функціонують з XVIII століття й мають туристичну привабливість. Серед них – кав'ярні у Парижі (відкрита 1686 р.), Німеччині (1694 р.), Венеції (1720 р.), Відні (1873 р.) та інші;

- кавові туристичні маршрути, які передбачають зупинки в регіонах, де вирощується кава, із зануренням у місцеву аграрну культуру. Крім того, в Колумбії поширені багатоденні тури з відвідуванням плантацій та дегустацією кави;

- фестивальні заходи, присвячені каві, які мають щорічний або регулярний характер. Прикладами є кавовий фестиваль у Львові, а також культурний фестиваль кави на Гаваях;

- музей кави, які представляють історію вирощування, торгівлі та споживання кави. Найбільш відвідуваними є кавові музеї у Відні, Гамбурзі та Лондоні;

- спеціалізовані кавові установи – це тематичні заклади, присвячені культурі кави, що функціонують у різних країнах, зокрема в Австралії, Ямайці, Індонезії та Танзанії [5].

Ці об'єкти формують основу для формування привабливих туристичних маршрутів, сприяють популяризації локального кавового виробництва та збереженню культурної спадщини, пов'язаної з кавою. Водночас вони служать платформою для інтеграції агротуризму, гастрономічного та культурного туризму, забезпечуючи стійкість розвитку регіонів-виробників.

Однією з основних тенденцій є зростання інтересу до «третьої хвилі кави», що акцентує увагу на якості зерна, регіонах походження, способах вирощування та обробці кавових ягід. В рамках даної концепції туристам пропонується не лише дегустація, але й пізнання тонкощів кавового виробництва та процесів обсмажування, що створює глибокий емоційний зв'язок із продуктом.

Розвиток кавового туризму також тісно пов'язаний із зростанням популярності споживання органічно вирощеної кави. Усе більше кав'ярень пропонують напої з органічної кави, що відповідає запитам сучасних туристів, для яких вона є не лише продуктом, але й має екологічне походження [1].

Ще однією актуальною тенденцією розвитку кавового туризму є організація кавових фестивалів, змагань баристів, виставок кавового обладнання та аксесуарів, які залучають як професіоналів галузі, так і туристів-ентузіастів. Прикладом можуть бути заходи в США чи різноманітні локальні кавові фестивалі в країнах Європи та Азії.

В окремих регіонах світу (Бразилія, Колумбія, Ефіопія) активно розвиваються тури на кавові плантації, де туристи мають можливість не тільки спостерігати за процесом вирощування кави, але й особисто брати участь у зборі врожаю або процесах обробки кавових ягід.

Варто зазначити, що в Європі сформувався сегмент туристичних маршрутів, орієнтованих на відвідування історичних кав'ярень, де можна ознайомитися з традиційними рецептами кавових напоїв, що зберігаються століттями. Відомими в цьому контексті є кав'ярні Відня, Рима, Парижа, Праги та інші міста, де культура кави має особливе значення в міському просторі [11].

У контексті зазначених тенденцій для міст середнього розміру, таких як Луцьк, відкриваються нові можливості для розвитку туристичної індустрії шляхом створення унікальних кавових маршрутів, фестивалів та інтеграції кавових традицій у загальну концепцію просування туристичного бренду міста.

## РОЗДІЛ 2.

# ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ СПОЖИВАННЯ КАВИ ТА КАВОВИХ НАПОЇВ МІСТА ЛУЦЬКА

### 2.1. Огляд кавових закладів та вплив кавової культури на туристичну привабливість міста Луцька

Кавові заклади Луцька відображають сучасну українську кавову культуру, поєднуючи якісний продукт, затишну атмосферу та авторський підхід до інтер'єру. Ринок закладів в місті, які пропонують випити кави чи кавові напої, сформувався за рахунок різноманітних закладів ресторанного бізнесу, а також приватних кав'ярень (рис.2.1). За даними Департаменту економічної політики серед закладів ресторанного бізнесу, що пропонують каву та різноманітні кавові напої в місті Луцьку, переважають кафе (30,9%), кав'ярні (20,7%), кіоски кави (14,8%), бари (11,3%), ресторани (8,7%), фаст-фуди (8,7%), автокафе (4,9%) [7].

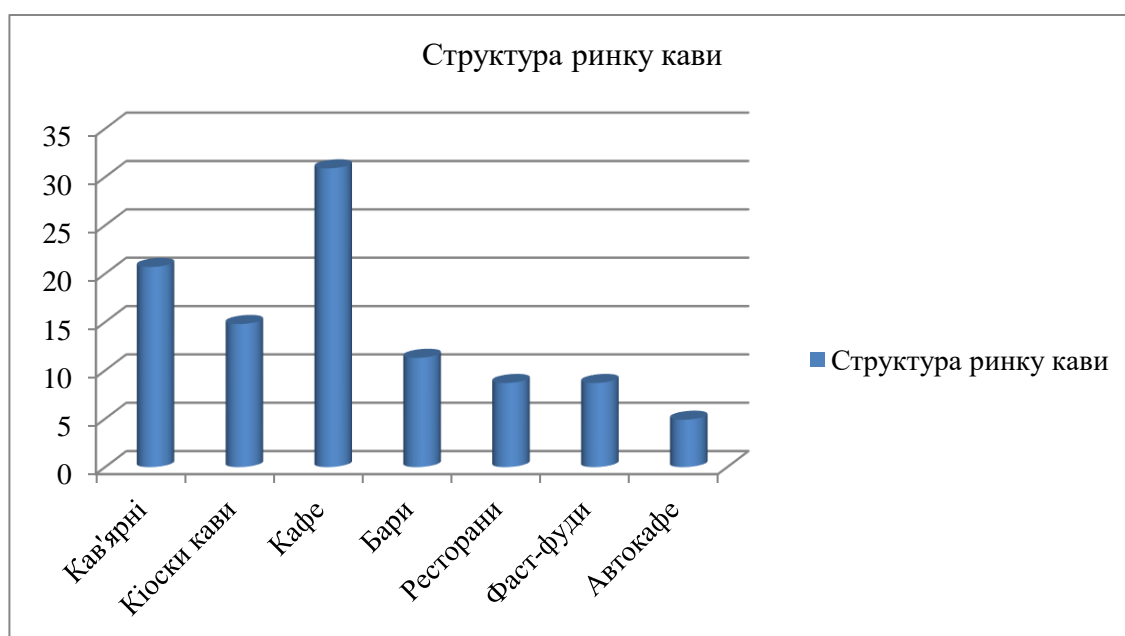


Рисунок 2.1. Ринок закладів Луцька, що пропонують каву та кавові напої, %

Коротко дамо характеристику кав'ярень міста Луцька. Луцькі кав'ярні – це мікс традиційного інтер'єру та сучасних ідей, що відображає культурну

спадщину міста та його молодіжну енергію. Серед спільних ознак кав'ярень міста можна виділити:

– затишок і креатив – багато закладів оформлені в стилі мінімалізму, лофту або з художніми елементами (картини, книжкові полиці, вінтаж). Такі заклади часто організовують виставки картин, що створює додатковий культурний простір для відвідувачів. До них можна віднести Daily Dose, Капучіно, Вежа та інші (рис. 2.2-2.3).



Рисунок 2.2. Кав'ярні Daily Dose та IDEALIST COFFEE CO міста Луцька [10]



Рисунок 2.3. Кав'ярня Вежа по вул. Карпенка=Карого [7]

– сучасний мінімалізм – кав'ярні «We Coffee» та «Kava Avenue» відзначаються стильним, мінімалістичним дизайном, де сучасні матеріали створюють відчуття простоти та затишку. Тут гості можуть не лише насолодитися смачною кавою, а й скористатися комфортними умовами для роботи або зустрічей (рис. 2.4). Вони пропонують атмосферу, що покращує релаксацію – м'яке освітлення, зручні меблі.



Рисунок 2.4. Інтер'єр кав'ярень We Coffee та Kava Avenue [7]

– локації в історичному центрі – кав'ярні часто розміщуються в старовинній частині Луцька, що додає їм шарму. Деякі кав'ярні, як-от «Цукерня», «Кавова Вежа», «Золотий дукат» відомі своїм унікальним інтер'єром, де дизайн залишаються частиною загальної атмосфери (рис. 2.5).



Рисунок 2.5. Кав'ярні Цукерня та Золотий Дукат

Багато кав'ярень Луцька розташовані в межах історичного ареалу міста, поблизу Луцького замку, вулиці Сенаторки Левчанівської, Братковського,

Кафедральної та Мялковського. Історична забудова цих районів формує унікальне міське середовище, що створює ключову роль у створенні привабливого туристичного та соціального простору. За даними досліджень, адаптація історичних будівель під об'єкти громадського харчування сприяє збереженню спадщини через залучення інвестицій та сталу експлуатацію об'єктів. Крім того, розташування кав'ярень поблизу архітектурних пам'яток – таких, як Кафедральний костел святих Петра і Павла, Луцький замок та житлові будівлі XVI–XIX століть – забезпечує постійний потік як місцевих жителів, так і туристів [7].

– спеціалізована кави та авторські рецепти приготування напоїв – популярні заклади працюють із зернами преміум-якості (арабіка з Ефіопії, Колумбії, Бразилії), часто мають альтернативні способи заварювання (аеропрес, пувер, кемекс). Інші заклади, наприклад, «Idealist Coffee», UNO орієнтовані на пропозицію specialty кави. Тут наголошується на виготовленні високоякісної арабіки з різних куточків світу, перевірений процес обсмажування та авторські рецепти приготування напоїв. Нерідко можна знайти незвичні варіації кави з лавандою, апельсином, м'ятою (рис. 2.6).



Рисунок 2.6. Кавові напої кав'ярень «Idealist Coffee» та UNO

– різноманітність меню – більшість кав'ярень пропонує домашню випічку, десерти, сніданки (ячні, гранолу, тости). Розширені заклади з вегетаріанськими та безглютеновими варіантами. До таких закладів належать Harry Bakery, Alraca Coffee, Студія хліба (рис. 2.7).



Рисунок 2.7. Меню луцьких кав'ярень

Різноманітність меню в кав'ярнях Луцька є відображенням глобальних гастрономічних трендів, які інтегруються в локальний контекст завдяки зростаючому попиту на здорове, етичне та інноваційне харчування. Згідно з сучасними дослідженнями у сфері харчової культури, наявність у меню вегетаріанських, безглютенових, лактозо-фри та функціональних позицій (наприклад, страви з суперфудами чи адаптогенами) є відповіддю на підвищення свідомості споживачів щодо якості продуктів та їх впливу на здоров'я. У кав'ярнях Луцька дедалі частіше простежується впровадження авторських страв на сніданок та оригінальних десертів, що є ознакою гастрономічного креативу. Таке меню не тільки задовольняє смак широкої аудиторії, а й послуговує інструментом диференціації закладу в умовах високої конкуренції на ринку HoReCa [14].

– обслуговування – переважно молодий, привітний персонал, з фокусом на сервіс та спілкування. У багатьох кав'ярнях діє система знижок для військових або бонусні програми для постійних клієнтів (Goodmorning, Kurtoshery, Параграф, Barley). Крім того, кав'ярні активно підтримують ініціативи чи місцеві благодійні проекти, роблячи свій розвиток у громаді.

Кав'ярня «Старе місто» (рис. 2.8) у Луцьку є особливою не лише своєю атмосферою, а й соціальною місією. Це приклад інклюзивного підприємництва, де серед обслуговуючого персоналу працюють хлопці із синдромом Дауна. Такий підхід:

- руйнує стереотипи щодо людей з інвалідністю;
- сприяє їх соціалізації та розвитку навичок;
- надихає гостей бути більш чуйними та відкритими до таких людей [40].



Рисунок 2.8. Кав'ярня «Старе місто» [40]

Таким чином, кав'ярні Луцька – це не просто місце для кавування, але й сучасні культурні простори, де поєднуються високі стандарти якості, комфортна атмосфера та інноваційні підходи. Завдяки цьому місту можна задовольнити як любителів традиційних кавових ритуалів, таких і тих, хто шукає щось нове та нестандартне.

Кавова культура є елементом урбаністичного середовища, що формує унікальний імідж міста та збільшує його туристичну привабливість. У цьому контексті місто Луцьк, як один із культурних центрів Західної України, демонструє зростаючий потенціал у розвитку гастрономічного туризму, зокрема через популяризацію кавової культури.

Станом на сьогодні Луцьк активно інтегрує кавову тематику у свій туристичний простір шляхом розвитку мережових локальних кав'ярень, проведення тематичних заходів, а також включення кавових маршрутів до туристичних екскурсій. Місцеві кав'ярні виступають не лише осередками споживання напою, а й забезпечують функцію культурних просторів, де відбуваються мистецькі події, літературні вечори та вистави. Це, у свою чергу, допомагає створенню позитивного іміджу міста, як відкритого до сучасних європейських урбаністичних тенденцій [6].

Крім того, кавова культура в Луцьку активно демонструє локальну ідентичність. Частина закладів оформлена в стилі, що відображає історико-культурну специфіку міста (наприклад «Золотий дукат», «Під вежею»), що дозволяє туристам глибше зануритися в його автентичну атмосферу. Таким чином, поєднання історичної спадщини та сучасної кавової культури створює унікальне середовище, привабливе для туристів різних категорій.

Важливим аспектом є також економічний вплив кавової культури. Зростання кількості туристів, зацікавлених у гастрономічному туризмі, стимулює розвиток малого та середнього бізнесу, створює нові робочі місця та створює інвестиційну привабливість міста.

Отже, розвиток кавової культури в Луцьку є не лише маркером урбаністичного оновлення, а й потужним чинником формування туристичної привабливості міста. Подальша підтримка ініціативи у цій сфері сприятиме сталому розвитку туризму та посиленню конкурентоспроможності Луцька на туристичній карті України.

## **2.2. Використання локальної ідентичності у створенні кавових продуктів**

У сучасному урбаністичному просторі локальна ідентичність дедалі частіше використовують як інструмент комерційного та культурного

позиціонування. Кав'ярні Луцька – як важливі соціокультурні осередки – активно інтегрують локальні образи та продукти в процес формування авторських кавових напоїв та десертів. Такий підхід не лише покращує диференціацію на ринку, але й виконує функцію репрезентації регіональної культурної спадщини в гастрономічній сфері [21].

У практиці луцьких кав'ярень простежується тенденція до тематизації кавових напоїв за назвами, пов'язаними з міською топонімікою (наприклад, Розалінка , капучіно «Таємниці Луцька», «Гаряча смола» чи «Золотий дукат»), а також створення десертів, які стилістично або скомпоновано відносяться до місцевих традицій (використання меду, ягід, горіхів, місцевого сиру тощо). Це забезпечує не тільки емоційний зв'язок споживача з продуктом, але й активізує колективну пам'ять та місцеву ідентичність.

Так, наприклад, в кав'ярні Золотий дукат можна спробувати тістечко «Розалінка» (рис. 2.9). Дане тістечко виготовлене за рецептом, знайденим в архівних матеріалах, що має понад столітню історію. Основу десерту становить легкий бісквіт, приготований на основі натурального апельсинового фрешу, що надає виробу виразного цитрусового аромату й ніжної текстури. Доповненням виступає сирно-кавовий крем, який створює баланс між солодкістю й насиченістю смаку [16].

Застосування історичного рецепту в сучасному кулінарному середовищі не тільки дає продукт унікальної кулінарної вартості, але й виконує функцію нематеріального збереження культурної спадщини.



Рисунок 2.9. Тістечко «Розалінка» кав'ярні «Золотий дукат» [16]

Такий підхід посилює зв'язок між минулим і сьогоденням, демонструючи, як архівні джерела можуть бути інтегровані в практику сучасного гастрономічного виробництва та сприяти формуванню культурної цінності локального продукту.

Одним із ключових напрямків використання локальної ідентичності є інтеграція місцевих інгредієнтів у рецептури кавових напоїв. Наприклад, кав'ярня «Старе Місто» (рис. 2.10), розташована неподалік Луцького замку, пропонує фірмовий напій «Медова Вежа», який поєднує еспресо з додаванням натурального волинського меду та дрібки кориці. Цей напій не лише має унікальний смак, але й асоціюється з історичним символом міста – Луцьким замком, вежі якого колись були вкриті медом для захисту.



Рисунок 2.10. Логотип кав'ярні «Старе місто» та напій «Медова Вежа» [7]

Інші кав'ярні, «Кав'ярня ШОК», «Арома Кав» та багато інших, експериментують з сезонними пропозиціями, додаючи до лате свіжі ягоди з місцевих фермерських господарств, такі як полуниця влітку або журавлина восени, підкреслюючи таким чином багатство регіональної флори (рис. 2.11).



Рисунок 2.11. Лате з додаванням місцевих ягід

Кав'ярня «Кавова Вежа» (вул. Кафедральна, 23) пропонує напій «Кава Замкова Легенда», що складається з еспресо з додаванням сиропу з чорниці, яка росте у волинських лісах та легкою ноткою меду з місцевих пасік. Подається з невеличким пряником у формі вежі замку Любарта (рис. 2.12) [17].



Рисунок 2.12. Кава «Замкова Легенда» [17]

Кав'ярні «Студія хліба», «MORE кави», «Любимка» пропонують напій «Волинський Ранок» – лате на основі сезонного гарбузового пюре (гарбузи поширені в регіоні) з додаванням зігріваючих спецій, таких як кориця та імбир (рис. 2.13).



Рисунок 2.13. Гарбузове лате [18]

Крім того, кав'ярні Loft Cafe та Капучіно пропонують напій «Медова Князівна», що являє собою капучино з додаванням крем-меду та посипкою з горіхів, що символізує багату історію князівства.

Крім того, окремі заклади приділяють увагу використанню локальної сировини у ширшому сенсі. Кав'ярні «Idealist Coffee CO», «Ring Coffee» та «Це кава» співпрацюють з невеликою луцькою обсмажувальною компанією «Volyn Coffee Roasters», пропонуючи гостям каву свіжого обсмаження під локальним брендом. Це підкреслює підтримку місцевого бізнесу та гарантує високу якість кавових зерен.

Крім того, оформлення інтер'єрів (рис. 2.14), подача кави та навіть стиль комунікації персоналу можуть бути навмисно стилізованими під локальний контекст, що створює ефект «повернення до коренів» у поєднанні з сучасним рівнем обслуговування. Таке впровадження локального контенту відповідає загальному тренду – глобалізації з одночасним підкресленням локального європейського елемента, що має унікальність споживчого досвіду [27].



Рисунок 2.14. Інтер'єр кав'ярень Луцька [18]

Навіть спосіб подачі напою в кав'ярнях міста Луцька підкреслює локальну ідентичність. Це проявляється у використанні місцевої кераміки, додавання невеликих елементів декору, що символізують Луцьк. Крім того, багато кав'ярень Луцька співпрацюють з місцевими фермерами, пасічниками, виробниками крафтових сиропів, так як використовують у своїх напоях інгредієнти з регіону. Це підтримує місцевий бізнес і додає напоям особливого смаку. Таким чином, формування кавових продуктів із залученням елементів локальної ідентичності виконує не лише естетичну чи маркетингову функцію,

але й соціокультурну, консолідуючи громаду навколо спільних цінностей, історії та гастрономічних практик. Це перетворює кав'ярню на простір культурної взаємодії, де вона локально стає новою формою урбаністичного змісту.

Отже, кав'ярні Луцька у своїй сучасній трансформації виходять за межі функціональної ролі пунктів харчування. Вони стають елементами міського культурного ландшафту, які через кавові продукти артикують локальну ідентичність, формують нові соціальні практики та сприяють культурному діалогу.

### **2.3. Інновації та технології у сфері кавового сервісу**

Сучасна кавова індустрія переживає період стрімкого технологічного розвитку, що безпосередньо впливає на процеси приготування кави та кавових напоїв у закладах громадського харчування, зокрема в кав'ярнях міста Луцька. Впровадження інноваційних технологій не лише оптимізує роботу бариста, але й відкриває нові можливості для експериментів зі смаками, підвищення якості напоїв та персоналізації досвіду споживачів.

У Луцьку працюють особливі кав'ярні, такі як UNO, My Kava, The Spiceroom та 033.cafe, які працюють за концепцією «третьої хвилі» кави, що означає дуже ретельний підхід до кожної деталі – від вибору зерен до способу приготування. Дана концепція характеризується акцентом на specialty зерна високої якості обсмажування, використанням професійного обладнання та застосуванням альтернативних методів приготування, окрім традиційного еспресо.

Фундаментальною особливістю цих закладів є глибоке розуміння баристами всіх етапів «життєвого циклу» кавового зерна: від походження та умов вирощування до методів обробки (мита чи суха). Такий підхід забезпечує дбайливе ставлення, що проявляється у переважному використанні моносортів

арабіки. Важливо зазначити, що обсмажування зерен у даних кав'ярнях не відбувається, вони отримують готові specialty зерна від компанії «Світ кави» (Львів), яка співпрацює безпосередньо з постачальниками з країн-виробників кави [14].

Specialty кава визначається як високоякісна арабіка, вирощена на висоті понад 1000 метрів над рівнем моря, що сприяє накопиченню максимальної кількості соків у плодах. Зерна проходять до 15 етапів ретельного сортування, а на упаковці, окрім країни походження, обов'язково вказується регіон або плантація.

Окрім класичних кавових напоїв на основі еспресо (капучино, лате, флет-вайт), дані кав'ярні пропонують широкий вибір альтернативних методів приготування до яких відносяться:

– кемекс – винайдений хіміком Пітером Шлюбом у 1941 році, поєднує хімічну колбу та лабораторну лійку. Характеризується повільним проливанням води (3-4 хвилини) через фільтр, що забезпечує м'який смак (рис. 2.15). Оптимально підходить для кислих моносортів кави, вимагає точного дотримання пропорцій, часу та правильного помелу. Смак кави, приготованої у кемексі, є м'якшим та менш концентрованим [13];



Рисунок 2.15. Кемекс в кав'ярні UNO [19]

– V60 – подібний на кемекс, але використовує спеціальну воронку V-подібної форми з кутом 60°. Приготування вимагає постійного контролю

потокі води, часу та помелу, з температурою води 92-96°C та тонким струменем проливання протягом 2 хвилин;

– Каліта – відрізняється плоским дном з трьома отворами, що забезпечує більш рівномірну екстракцію. Фільтр не щільно прилягає до воронки, що дозволяє повітрю окислювати каву, надаючи напою «чайний» або «компотний» смак. Рекомендований крупніший помел, час заварювання – 2 хвилини 30 секунд;

– клевер – простий метод, що використовує фільтр-лійку з нижнім клапаном, дозволяючи контролювати час заварювання. Вимагає помірно гарячої води (92-95°C), середнього помелу, з часом заварювання від 3 хвилин 45 секунд до 5 хвилин;

– аеропрес – винайдений Аланом Адлером у 2005 році, нагадує шприц (рис. 2.16). Приготована кава схожа на еспресо, але без гіркоти та кислого присмаку. Процес включає прогрів колби, промивання фільтра, рівномірне розподілення кави, заливання води та поступове натискання на поршень протягом 15 секунд [22].



Рисунок 2.16. Аеропрес в кав'ярні Mu Kava [18]

Особливістю концепцій даних кав'ярень є відмова від сиропів та обмеження використання цукру, оскільки вони, на думку власників, спотворюють смак кави. Пропонується рослинне молоко (мигдальне власного виробництва, кокосове та вівсяне).

Кухня представлена власноруч приготованими десертами (круасани, сінабони, чизкейки, брауні, сирники) та солоними стравами (хумус боул, яєчня, гранола, тости, сендвіч з шинкою), включаючи веганські позиції.

Інтер'єр деяких кав'ярень Луцька характеризується стилем «лофт» з використанням цегли, але з додаванням яскравих кольорів (жовті, коралові, салатові, блакитні дивани та крісла), що створює затишну атмосферу. Обслуговування передбачає можливість як самостійного замовлення біля барної стійки, так і очікування бариста за столиком. Кав'ярні також пропонують супутні товари: екочашки, екосумки, арахісову пасту, кавові зерна та олію холодного віджиму [22].

Інновації також проникають у процес приготування молочних кавових напоїв. Автоматичні пінники молока з точним контролем температури та текстури молока дозволяють отримувати ідеально гладку та шовковисту молочну піну для капучино, лате та інших напоїв. Це не лише покращує смакові якості, але й відкриває можливості для лате-арту, що є важливим елементом візуальної привабливості напою [23]. У луцьких кав'ярнях, де молочні напої користуються великою популярністю, використання таких технологій підвищує якість та швидкість їхнього приготування.

Крім того деякі кав'ярні міста демонструють інноваційний підхід до розвитку:

- My Kava – позиціонує себе як заклад з повноцінною кухнею та алкогольними коктейлями. Особливістю інтер'єру є оливкове дерево у центрі залу;

- Good morning – надає можливість замовлення кави з індивідуальним дизайном та облаштовує ігрові зони для дітей. Запроваджено систему лояльності для постійних клієнтів (до 20% кешбеку);

- Promenade – позиціонується як pet-friendly простір, де відвідувачі можуть перебувати зі своїми домашніми улюбленцями та придбати для них ласощі. Особливу атмосферу створює жива музика та наявність книжкової полиці. Тераса на верхньому поверсі використовується для виступів.

Активне використання соціальних мереж та онлайн-платформ для просування своїх продуктів та залучення аудиторії є ще однією важливою тенденцією закладів Луцька. Кав'ярні регулярно публікують інформацію про новинки меню, акції та події, проводять онлайн-конкурси та взаємодіють зі своїми підписниками, формуючи таким чином лояльну спільноту.

Окремо варто відзначити використання Wi-Fi для клієнтів у більшості кав'ярень Луцька, що є базовою, але важливою технологічною зручністю для багатьох відвідувачів, особливо для тих, хто використовує кав'ярні як тимчасовий робочий простір.

Серед загальних інноваційних напрямків, що впроваджуються у кав'ярнях міста, можна виділити:

- надання інформаційних карток до кави з деталями про походження, сорт, смакові характеристики;
- проведення дегустаційних вечорів;
- створення тревел-хабів для обміну досвідом та враженнями між любителями подорожей;
- організація бізнес-ранків [7].

Наведені приклади свідчать про те, що кав'ярні Луцька поступово усвідомлюють важливість технологічних інновацій для підвищення ефективності свого бізнесу та покращення якості обслуговування клієнтів. Подальший розвиток у цьому напрямку сприятиме зміцненню конкурентоздатності місцевих закладів та збагаченню кавової культури міста.

## РОЗДІЛ 3

# ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ КАВОВИХ ТУРІВ У ЛУЦЬКУ

### 3.1. Оцінка кави й кавових напоїв міста Луцька

Оцінка кави та кавових напоїв у кав'ярнях Луцька є важливим кроком до розуміння динаміки розвитку туристичної інфраструктури та гастрономічної привабливості міста. Дослідження якості пропонованих кавових продуктів, з урахуванням сенсорних характеристик, технологій приготування та споживчих переваг, дозволить виявити поточний стан ринку та надати практичні рекомендації для його подальшого вдосконалення [26]. Це, в свою чергу, сприятиме підвищенню туристичної привабливості Луцька та задоволеності відвідувачів.

Для проведення дослідження було обрано 5 кав'ярень міста Луцька (Золотий Дукат, Капучіно, IDEALIST COFFEE CO, UNO, Good morning), що представляють різні сегменти ринку (мережеві заклади, незалежні кав'ярні, спеціалізовані заклади «третьої хвили»). Вибірка ґрунтувалася на популярності закладів серед місцевого населення та наявності їх у відкритих джерелах (онлайн-карти, відгуки).

Дослідження проводилося протягом березня-травня 2025 року та включало наступні етапи:

1. Сенсорна оцінка кави (еспreso). Було відвідано кожну з 5 кав'ярень та замовлення еспreso як базового напою, що найкраще відображає якість кавових зерен та майстерність бариста. Оцінка проводилася за 10-бальною шкалою за наступними параметрами: аромат (0-10 балів), крема (0-10 балів), смак (баланс гіркоти, кислотності, солодощі) (0-10 балів), вигляд (0-10 балів), післясмак (0-10 балів), загальне враження (0-10 балів).

2. Споживче анкетування. Було проглянуто відгуки 50 респондентів про дані кав'ярні в інтернет-ресурсах (по 10 у кожній з 5 обраних кав'ярень) віком

від 18 до 45 років, які є активними споживачами кави. При перегляді в основному звертали увагу на частоту відвідування кав'ярень (кількість разів на тиждень); улюбленого кавового напою (еспreso, капучино, лате, американо тощо); ключових факторів вибору кав'ярні (якість кави, атмосфера, ціна, місце розташування, сервіс, асортимент); загальної оцінки якості кави та кавових напоїв у конкретній кав'ярні (за 5-бальною шкалою: 1 – дуже погано, 5 – відмінно); готовності рекомендувати кав'ярню друзям (так/ні) [29].

Результати сенсорної оцінки кавового напою подані в табл. 3.1 та рис. 3.1.

Таблиця 3.1 – Сенсорна оцінка еспreso кав'ярень міста Луцька

Кав'ярня	Аромат	Крема	Смак	Вигляд	Після смак	Загальне враження	Середній бал
Золотий Дукат	9,2	9,0	9,3	9,0	9,2	9,5	9,2
IDEALIST COFFEE CO	9,0	8,8	9,1	8,5	9,0	9,2	8,93
UNO	8,7	8,5	8,6	8,4	8,5	8,8	8,58
Капучіно	8,5	8,0	8,2	7,8	8,0	8,3	8,13
Good morning	8,0	7,5	7,8	7,5	7,7	7,9	7,73

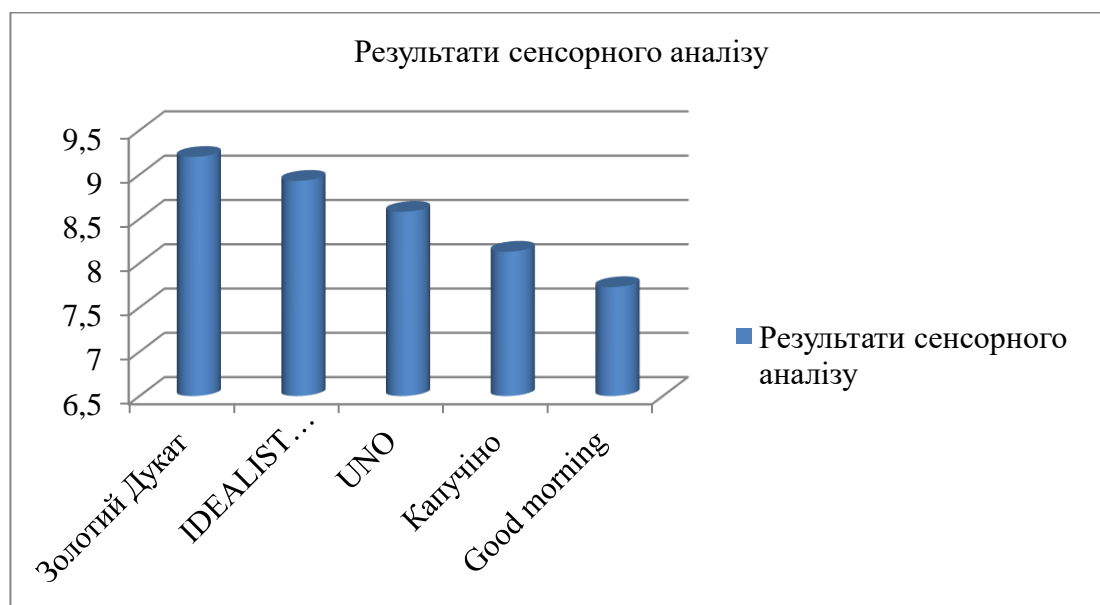


Рисунок 3.1. Результати сенсорного аналізу кав'ярень міста Луцька

За нашими результатами найвищий середній бал отримала кав'ярня «Золотий Дукат» (9.20 балів). Дана кав'ярня у Луцьку приваблює відвідувачів високою якістю кави, що досягається завдяки ретельному добору зерен та майстерності бариста, створюючи насичений смак та аромат, а також затишною

атмосферою та привітним сервісом, що робить кожен візит справжнім задоволенням.

Кав'ярня «IDEALIST COFFEE CO» (8,93 бали) у Луцьку відзначається фокусом на каві «третьої хвили», пропонуючи унікальні сорти зерен та різноманітні методи приготування, що дозволяє поціновувачам насолодитися винятковими смаковими профілями, а також мінімалістичним дизайном та експертним підходом, створюючи простір для справжніх поціновувачів кавової культури.

Кав'ярня «UNO» (8,58 балів) виділяється приємною, затишною атмосферою та стабільно якісною класичною кавою, яка ідеально підходить для щоденного споживання, пропонуючи збалансований смак та зручне розташування, що робить її ідеальним місцем для швидкої кави або невимушених зустрічей.

Кав'ярня «Капучіно» (8,13) у Луцьку приваблює відвідувачів класичним підходом до приготування напоїв, зосереджуючись на перевірених рецептах і забезпечуючи стабільну якість та звичний смак, що робить її ідеальним вибором для тих, хто цінує традиційні кавові напої без експериментів.

Кав'ярня «Good Morning» (7,73) у Луцьку приваблює відвідувачів позитивною, світлою атмосферою та свіжою кавою, що ідеально підходить для початку дня, створюючи приємний настрій та енергетичний заряд, а також пропонує зручний формат та швидке обслуговування, що робить її чудовим вибором для тих, хто цінує час і якість.

Результати споживчого оцінювання кав'ярень міста подані на рис. 3.2-3.4.

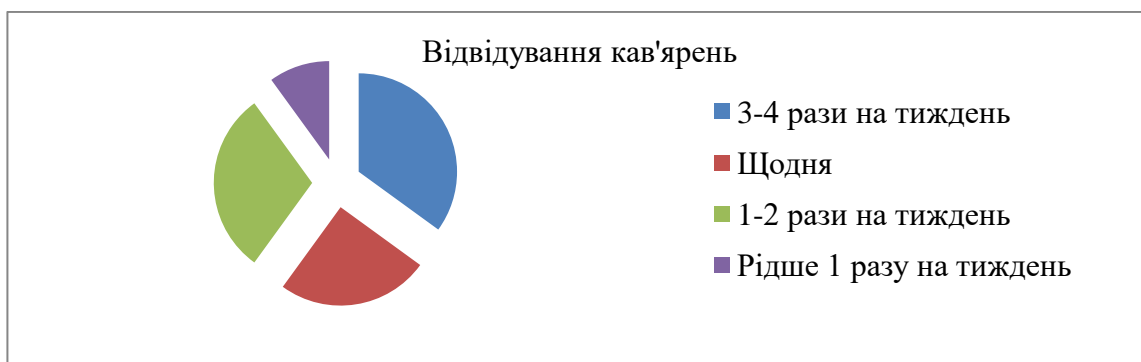


Рисунок 3.2. Результати частоти відвідування кав'ярень міста Луцька

Як показує аналіз інтернет-ресурсів про частоту відвідування кав'ярень міста 35% респондентів відвідують кав'ярні 3-4 рази на тиждень, 25% – щодня, 30% – 1-2 рази на тиждень, 10% – рідше 1 разу на тиждень. Отже, мешканці Луцька є активними споживачами кави поза домом.

Напої на основі молока з молочною піною є найбільш популярними у відвідувачів кав'ярень Луцька, а улюбленим кавовим напоєм є капучино, якому надали перевагу 45% дописувачів.

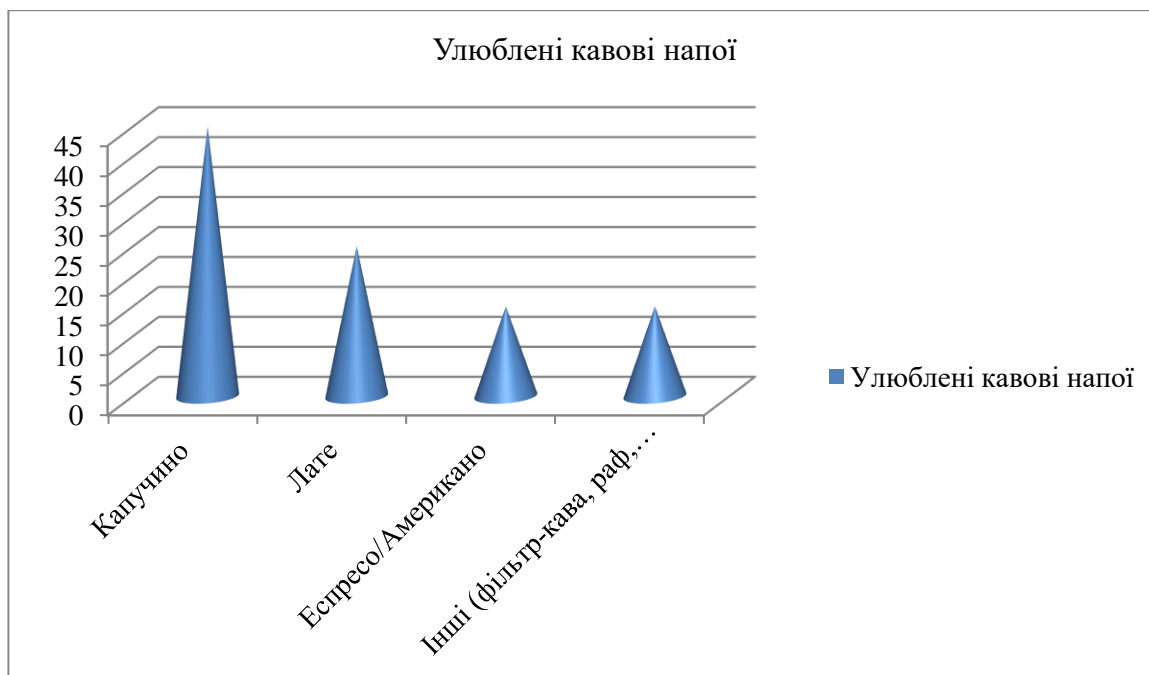


Рисунок 3.3. Улюблені кавові напої відвідувачів кав'ярень міста

Якість кави є пріоритетним фактором для споживачів, що підтверджує актуальність даного дослідження. Ключовими фактори вибору кав'ярні є:

- якість кави – 70%;
- атмосфера/інтер'єр – 60%;
- ціна – 45%;
- сервіс – 55%;
- місце розташування – 40%;
- асортимент – 30%.

Загальна оцінка якості кави та кавових напоїв у конкретній кав'ярні (середній бал за 5-бальною шкалою за даними дослідження) подана в табл. 3.2.

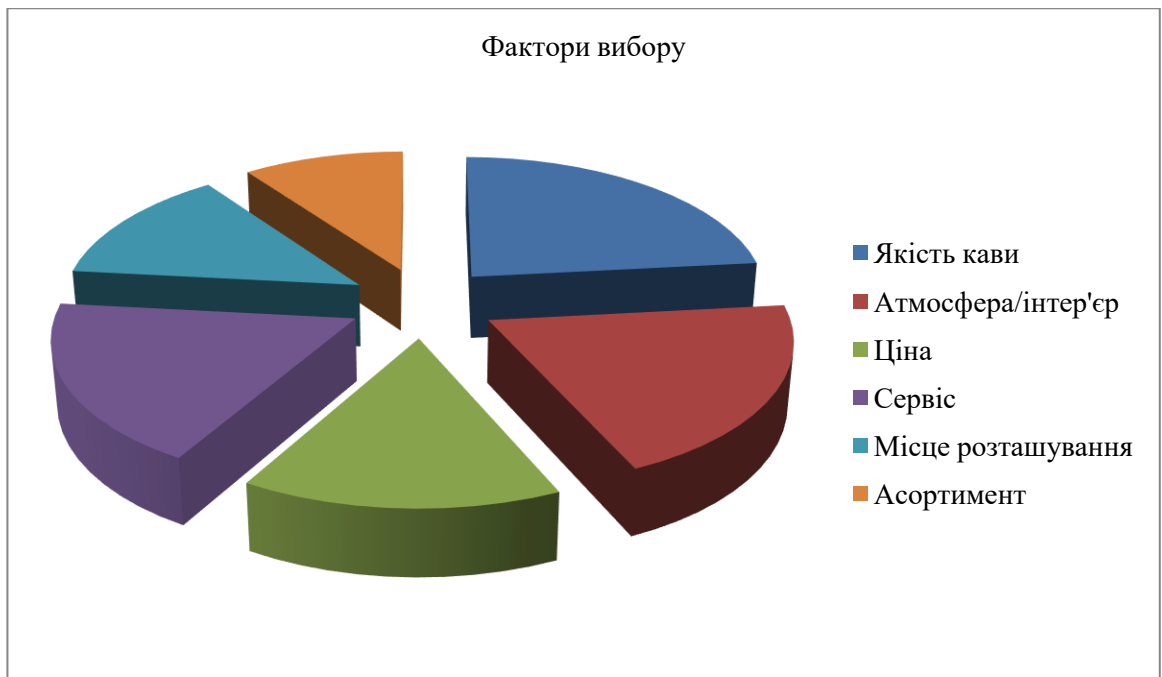


Рисунок 3.4. Ключові фактори вибору кав'ярні в Луцьку

Таблиця 3.2 – Загальна оцінка якості кави та кавових напоїв у кав'ярні

№	Кав'ярня	Загальна оцінка
1	Золотий Дукат	4,8
2	IDEALIST COFFEE CO	4,6
3	UNO	4,3
4	Капучіно	4,2
5	Good morning	4,0

Більшість відвідувачів задоволені рівнем обслуговування та якістю напоїв настільки, що готові рекомендувати заклади (рис. 3.5).

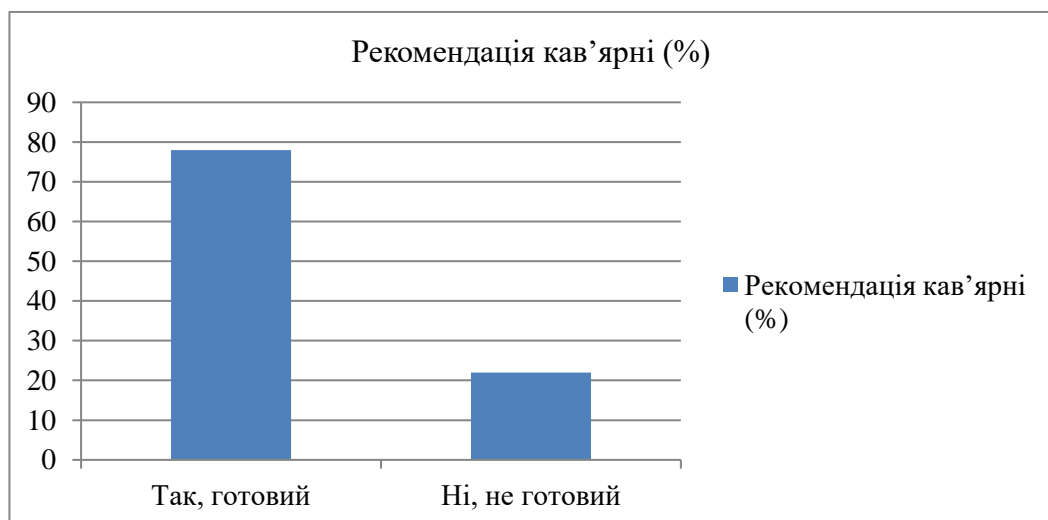


Рисунок 3.5. Готовність рекомендувати кав'ярню своїм друзям

Отримані дані свідчать, що кавова культура в Луцьку перебуває на досить високому рівні, з помітною диференціацією між закладами. Лідерами за якістю кави, як за сенсорною, так і за споживчою оцінкою, є кав'ярні «Золотий дукат» та «IDEALIST COFFEE CO», що, ймовірно, пов'язано з використанням високоякісних зерен, сучасного обладнання та кваліфікацією бариста. Нижчі показники кав'ярень «UNO», «Капучіно» та «Good morning» вказують на необхідність вдосконалення процесів приготування та контролю якості.

Результати дослідження інтернет-ресурсів кав'ярень підкреслюють, що для лучан якість самої кави є пріоритетом при виборі закладу, випереджаючи навіть атмосферу та ціну. Це є позитивним сигналом для розвитку кавової індустрії та стимулює власників бізнесу інвестувати у якісні інгредієнти та навчання персоналу. Популярність молочних кавових напоїв (капучіно, лате) також вказує на важливість вміння бариста правильно збивати молоко та створювати естетичні візерунки (латте-арт) [34].

Крім того, на нашу думку, необхідно:

- інвестувати в якість зерен – використовувати свіжообсмажені зерна specialty-класу;
- регулярне навчання та атестація бариста – забезпечити високий рівень професіоналізму персоналу;
- зворотний зв'язок від клієнтів – активно збирати та аналізувати відгуки для постійного вдосконалення [35].

Дане дослідження демонструє, що якісна кава може стати важливою складовою туристичного бренду Луцька.

SWOT-аналіз є стратегічним інструментом, що дозволяє оцінити внутрішні та зовнішні фактори, які впливають на розвиток кавового туризму в Луцьку (табл. 3.3). Проведення даного аналізу кавового туризму в Луцьку є ключовим інструментом для стратегічного планування та розуміння потенціалу цього напрямку в контексті розвитку туристичної галузі міста.

Таблиця 3.3 – SWOT-аналіз розвитку кавового туризму Луцька

Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
Зростаюча кавова культура Висока якість окремих закладів Зручне розташування закладів Атмосфера та дизайн Позитивні відгуки місцевих мешканців	Нерівномірність якості Обмежена інформованість туристів Недостатній розвиток концепції «кавового туризму» Відсутність єдиних стандартів якості Залежність від імпортової сировини
Можливості (O)	Загрози (T)
Розробка кавових маршрутів Проведення кавових фестивалів та заходів Створення карти кави міста Співпраця між кав'ярнями та туристичними операторами Використання соціальних медіа Розвиток супутніх продажів	Війна в Україні Зростання цін на сировину Посилення конкуренції Відтік кваліфікованого персоналу Економічна нестабільність Поява негативних відгуків

Отже, сильні сторони показують наявні конкурентні переваги Луцька, такі як помітний розвиток кавової культури, наявність якісних кав'ярень з професійними бариста, що вже здобули визнання серед місцевих мешканців. Зручне розташування закладів у центральній частині міста та приваблива атмосфера деяких кав'ярень також сприяють позитивному досвіду відвідувачів.

Водночас, слабкі сторони виявили аспекти, що потребують покращення. До них належить нерівномірна якість кави та обслуговування між різними закладами, а також недостатня інформованість туристів про кращі локації. Відсутність цілісних туристичних продуктів, орієнтованих саме на каву, та єдиних стандартів якості гальмує системний розвиток кавового туризму [48].

Аналіз можливостей вказує на перспективні напрямки розвитку. Це включає розробку тематичних кавових маршрутів, організацію фестивалів та майстер-класів, створення інтерактивних «кавових карт» міста та активну співпрацю між кав'ярнями та туристичними операторами. Використання сучасних маркетингових інструментів, зокрема соціальних медіа, може значно підвищити впізнаваність Луцька як кавової дестинації.

Нарешті, загрози окреслюють потенційні ризики, що можуть перешкодити розвитку кавового туризму. Серед них – війна в Україні, зростання цін на сировину, посилення конкуренції, можливий відтік

кваліфікованих кадрів, а також загальна економічна нестабільність. Усвідомлення цих загроз дозволить розробити механізми їх мінімізації та підвищити стійкість туристичного напрямку.

Загалом, результати SWOT-аналізу свідчать про те, що Луцьк має значний потенціал для розвитку кавового туризму, проте для його реалізації необхідна системна робота над покращенням якості, маркетингом та створенням цілісних туристичних пропозицій.

### **3.2. Розробка кавової мандрівки «Шляхами таємниць міських кав'ярень Луцька: легенди, смаки та нерозказані історії»**

Луцьк має всі передумови, щоб стати осередком розвитку кавових турів в Україні, поповнивши ряди міст, які вже розвивають даний різновид гастрономічного туризму. Місто не просто має зростаючу кількість сучасних і концептуальних кав'ярень, але й володіє багатою історичною спадщиною. Поєднання архітектурних пам'яток, таких як Замок Любарта, з динамічною кавовою сценою створює привабливий симбіоз для туристів. Розвиток цілеспрямованих кавових екскурсій, що включатимуть дегустації, розповіді про історію та культуру кави, відвідування різноманітних закладів – від класичних до експериментальних – дозволить Луцьку не тільки розширити свою туристичну привабливість, а й сформувати унікальний імідж міста.

Проаналізувавши інформаційні джерела можна побачити про відсутність таких пропозицій з боку туристичних операторів. Нами пропонується пішохідна мандрівка територією міста «Шляхами таємниць міських кав'ярень Луцька: легенди, смаки та нерозказані історії», яка дозволить розкрити унікальність, як туристичних локацій, так і кав'ярень міста. Дана мандрівка ідеально відповідає сучасним туристичним трендам, що зміщуються у бік автентичних та гастрономічних вражень, а також дозволяє використати нерозкритий потенціал міської кавової культури.

У світі, де мандрівники все більше шукають унікальності та глибшого пізнання місцевості, кавова екскурсія пропонує не просто огляд пам'яток, а справжню занурення у світ ароматів та історій, що дозволить Луцьку диверсифікувати свій туристичний продукт і залучити нову аудиторію поціновувачів кави, а також сприятиме розвитку місцевого бізнесу та підвищенню іміджу міста як цікавого гастрономічного центру.

Основними локаціями екскурсії «Шляхами таємниць міських кав'ярень Луцька: легенди, смаки та нерозказані історії» є: кав'ярня «IDEALIST COFFEE CO» – кав'ярня «UNO» – кав'ярня «Золотий дукат» – кав'ярня «Капучіно» – «Дім кави» – кав'ярня «Кавова Вежа».

Дана пішохідна екскурсія є захопливою подорожжю найцікавішими кав'ярнями Луцька, кожна з яких приховує власні «таємниці»: від стародавніх легенд та архітектурних особливостей до історій відомих відвідувачів, секретів приготування кави та незвичайних соціальних ініціатив. Учасники не лише дегустуватимуть каву, а й розгадуватимуть загадки, відчуватимуть атмосферу таємничості та дізнаватимуться нерозказані історії.

Формат – пішохідна екскурсія з 5-6 ключовими зупинками у кав'ярнях. Її тривалість 3,5-4,5 години (залежить від темпу групи та тривалості перебування в закладах).

Можливою цільовою аудиторією даної екскурсії можуть бути:

- інтелектуальні туристи – ті, хто шукає глибшого занурення в культуру міста, цікавляться історією та незвичайними фактами;
- кавові ентузіасти – прихильники якісної кави, готові до експериментів та дегустацій;
- місцеві жителі – бажаючі по-новому відкрити своє місто, дізнатися невідомі раніше «таємниці»;
- організовані групи – шкільні, студентські, корпоративні колективи.

Вартість пішохідної кавової екскурсії «Шляхами таємниць міських кав'ярень Луцька: легенди, смаки та нерозказані історії» тривалістю 3,5 години до 5 чол. становить 800 грн., а тривалістю до 4,5 годин – 1000 грн. Дані

екскурсії проводяться на українській мові. Додатково оплачуються дегустації кави в різних кав'ярнях міста. Крім того, можна також замовити екскурсію по Замку Люберта та Окольному Замку (замовляти і оплачувати необхідно індивідуально).

Наша екскурсія починається на Театральному майдані, біля пам'ятника Лесі Українці (центральне місце, зручне для збору). Вам надається цікава коротка історія кави, як напою з таємничим походженням, що підкорив світ. Крім того розповідається про появу кав'ярень у Луцьку, а також кожний учасник отримує «карту таємниць» або «паспорт шукача таємниць», куди вписуватимуть відгадані загадки чи знайдені підказки.

Наступною нашою зупинкою є кав'ярня «IDEALIST COFFEE CO» по проспекту Волі, 8 (рис. 3.6).



Рисунок 3.6. Кав'ярня «IDEALIST COFFEE CO»

Включення даної кав'ярні до маршруту екскурсії є вкрай доцільним і стає однією з ключових зупинок, представляючи сучасний аспект кавової культури міста. Кав'ярня символізує глобалізацію кавової культури та прагнення до досконалості у виборі та обсмажуванні зерна. Її «таємниця» полягає у складному процесі пошуку ідеальних зерен по всьому світу та майстерності їхнього перетворення на досконалий напій. Туристи отримують цікаву інформацію про філософію IDEALIST COFFEE CO, про важливість свіжого

обсмажування, прямого імпорту та відмінності між різними сортами кави з різних регіонів світу. Акцент на тому, як Луцьк інтегрується у світові кавові тенденції.

Туристам пропонується напій «Ідеальний фільтр» (фільтр-кава з етикеткою, що вказує на країну походження зерна та його смаковий профіль), або «Бленд Ідеаліста» (фірмовий бленд мережі). Крім того, пропонується учасникам спробувати вгадати країну походження кави за її смаковими нотками. Також показується карта світу з позначками регіонів, звідки поставляються зерна [16].

Далі прямуємо до кав'ярні «UNO» по вулиці Словацького, 9 (рис. 3.7).



Рисунок 3.7. Кав'ярня «UNO» [19]

Кав'ярня «UNO», як заклад, що часто фокусується на класиці еспресо, може розкрити «таємницю» досконалого приготування базового кавового напою. Крім того, її «таємниця» полягає у ролі «місця зустрічі» для поколінь лучан, що створює власні нерозказані історії.

Розповідь про важливість якісного еспресо як основи для всіх кавових напоїв. Пояснення, що робить еспресо «ідеальним» (крема, баланс смаку). Згадується історія кав'ярні, або її роль у повсякденному житті міста. Крім того, підкреслюється, як такі кав'ярні стають місцем для повсякденних зустрічей та спілкування.

Туристам пропонується звернути увагу на деталі інтер'єру, які свідчать про «незмінність» або традиції. Крім того, для демонстрації досконалості базових напоїв пропонується напій «Класичне Еспресо» або «Золоте Капучино» [19].

Наступною нашою зупинкою є кав'ярня «Золотий Дукат» по вулиці Миколи Мялковського, 11 у Луцьку (рис. 3.8), що є частиною відомої української мережі і спеціалізується на створенні особливої атмосфери, яка переносить відвідувачів у часи давнього Львова, з його ароматами прянощів, кави та шоколаду. Інтер'єр оформлений у стилі історичної львівської кав'ярні – темне дерево, ковані елементи, старовинні меблі, картини, приглушене освітлення. Це створює відчуття занурення в іншу епоху [16].



Рисунок 3.8. Кав'ярня «Золотий Дукат» [16]

Під час екскурсії туристи отримують інформацію про історію кавових традицій Західної України, зокрема Львова, та їхній вплив на Луцьк. Пояснення філософії «Золотого Дукату» – відтворення атмосфери минулого. Розповідь про специфічні інгредієнти та їхній вплив на смак кави.

Туристам пропонується напій «Гаряча смола», «Кава по-східному», або «Кава з перцем». Дегустація супроводжується поясненням історії та інгредієнтів. Учасникам пропонується вгадати спеції, що входять до складу напою, або запросити їх придумати власну назву для кави, що відображає її «таємницю». Можна запропонувати відчутти аромат різних спецій [16].

Далі прямуємо до кав'ярні «Капучіно» по вулиці Лесі Українки, 54 (рис. 3.9). Кав'ярня «Капучіно» в Луцьку зосереджена на класичному італійському

підході до кави, де капучино є одним з ключових напоїв. Її філософія ґрунтується на:

- доступній класиці – створення місця, де кожен може насолодитися якісним класичним капучино та іншими базовими кавовими напоями без зайвого пафосу;

- комфорті та затишку – забезпечення приємної, розслабленої атмосфери, що ідеально підходить для дружніх зустрічей, коротких перерв або неспішного відпочинку;

- місці для спілкування – кав'ярня як центр для щоденних зустрічей, де люди відчувають себе комфортно і можуть легко взаємодіяти [41].



Рисунок 3.9. Кав'ярня «Капучіно»

Кав'ярня «Капучіно» розкриває таємницю створення досконалої молочної піни – основи для напою. Її «таємниця» також полягає в тому, як вона вписується в щоденні ритуали лучан, стаючи невід'ємною частиною їхнього дня.

Під час екскурсії в даній кав'ярні розповідається про історію капучино, його еволюцію, та про важливість правильного збивання молока. Пояснюється, чому саме капучино став настільки популярним. Крім того, туристам пропонується напій «Ідеальне Капучіно» (з акцентом на латте-арт). Учасникам пропонується звернути увагу на дрібні деталі латте-арту або обговорити, який ранковий ритуал вони уявляють у цій кав'ярні. Можна запросити баристу продемонструвати швидке приготування капу чино [41].

Наступною зупинкою екскурсії є кав'ярня «Дім кави» по вулиці Лесі Українки, 13 (рис. 3.10).

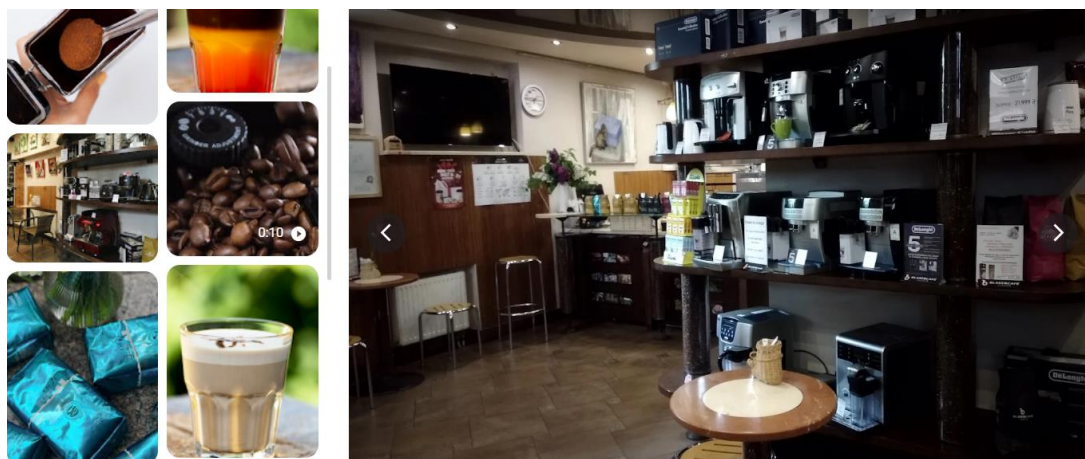


Рисунок 3.9. Кав'ярня «Дім кави»

Кав'ярня «Дім Кави» у Луцьку акцентує свою діяльність на комплексній пропозиції для кавових ентузіастів. Її філософія охоплює:

- експертиза та знання – «Дім Кави» часто позиціонується не просто як місце, де п'ють каву, а як центр знань про неї. Тут можна не лише скуштувати, а й дізнатися багато нового про кавові зерна, методи заварювання, історію напою;

- широкий асортимент для дому – окрім приготування кави на місці, значна частина концепції «Дому Кави» полягає у продажі кавових зерен (різних сортів, обсмажування), кавового обладнання (кавомашини, турки, френч-преси) та аксесуарів;

- консультування та сервіс – високий рівень обслуговування, що включає професійні консультації щодо вибору кави та обладнання;

- місце для спілкування – створення простору для спілкування однодумців – тих, хто справді захоплюється кавою [7].

В процесі екскурсії подається інформація про різноманіття кавових зерен, їхні регіональні відмінності та вплив обсмажування на смак. Пояснюється, як правильно обрати каву для себе та які основні методи приготування існують.

Основним акцентом на даній локації є те, що «Дім Кави» є місцем, де можна поглибити свої знання про напій.

Туристам пропонується «Кава від експерта» (кава, обрана та приготована баристою з особливим акцентом на походження зерна та його унікальні властивості), або «Дегустація моно сорту» (для порівняння смаків). Крім того, пропонується учасникам спробувати впізнати різні аромати зерен, або ж запропонувати міні-консультацію з баристою, щодо вибору кави для домашнього приготування. Можлива демонстрація роботи з кавоваркою.

І останньою нашою локацією в даній екскурсії є кав'ярня «Кавова Вежа» по вулиці Кафедральна, 23 (рис. 3.10).



Рисунок 3.10. Кав'ярня «Кавова Вежа» [17]

Кав'ярня «Кавова Вежа» у Луцьку має унікальну концепцію, яка безпосередньо пов'язана з історичним та архітектурним контекстом міста. Її назва та розташування створюють особливу атмосферу, так як вона має форму вежі і знаходиться поруч з Луцьким замком. Кав'ярня «Кавова Вежа» є невід'ємною частиною екскурсії, оскільки вона є ідеальним місцем для завершення та ключовою точкою маршруту, що поєднує гастрономію з глибоким зануренням в історію та архітектуру.

Філософія закладу зосереджена на:

– історичному зв'язку – максимальне використання свого розташування та стилістики для створення відчуття подорожі у часі, поєднання кавового досвіду з історією Луцька;

– атмосферності та унікальності – створення неповторного інтер'єру, що відповідає назві та концепції з використанням елементів, що нагадують про стародавні вежі та фортеці;

– висока якість напоїв – незважаючи на акцент на атмосфері, якість кави залишається пріоритетом, щоб задовольнити вимоги сучасних поціновувачів [17].

Під час розповіді подається інформація про історію Луцького замку, його значення, про те, як кав'ярня «Кавова Вежа» інтегрується в історичний ландшафт. Підкреслюється, що кава, як і історія, має свою глибину та багат шаровість.

Туристам пропонується тематичний напій з додаванням меду та місцевих трав, що асоціюється з давньою історією замку, або «Панорамне Лате». В даній кав'ярні можлива покупка тематичних сувенірів, пов'язаних з Луцьким замком або історією міста.

Учасникам екскурсії пропонується спробувати уявити себе мешканцями середньовічного Луцька, що п'ють каву з видом на замок, а також попросити знайти в інтер'єрі елементи, що поєднують минуле і сучасність. Крім того в даному закладі плануємо завершення квесту та отримання подарунку.

Дана кавова мандрівка «Шляхами таємниць міських кав'ярень Луцька: легенди, смаки та нерозказані історії» опрацьовується згідно всіх правил і включає такі документи: Картка екскурсії, Програма екскурсії, Розрахунок ціни, Угода з клієнтом, Договір з кав'ярнями.

В Додатку подано приклад заповнення Картки екскурсії.

Крім того, до документів кавової екскурсії можна додати інформаційно-довідкові буклети, в яких показано особливість екскурсії – це коротка відомість про історію міста, види кави та кавових напоїв, ціни на каву та кавові напої в кав'ярнях Луцька, способи приготування і т.д.

## ВИСНОВКИ

Кава має глибокі історичні та культурні корені, що формувалися в різних регіонах світу протягом століть. Сьогодні вона виступає не лише як щоденний напій, а як культурний феномен, що об'єднує традиції, ритуали приготування та споживання, соціальні практики та мистецтво кавоваріння. Саме ці особливості створюють кавову культуру, як туристичний ресурс.

У межах гастрономічного туризму кавова культура реалізується через відвідування кав'ярень з унікальним інтер'єром і концепціями, участь у кавових фестивалях, майстер-класах із приготування кави сучасними методами, екскурсіях на кавові плантації (у регіонах, де це можливо) або знайомстві з локальними кавовими традиціями. Своєю чергою, такі заходи сприяють популяризації місцевого туристичного продукту, формуванню позитивного іміджу території та економічного розвитку регіону.

Варто зазначити, що в Європі сформувався сегмент туристичних маршрутів, орієнтованих на відвідування історичних кав'ярень, де можна ознайомитися з традиційними рецептами кавових напоїв, що зберігаються століттями. Відомими в цьому контексті є кав'ярні Відня, Рима, Парижа, Праги та інші міста, де культура кави має особливе значення в міському просторі.

У контексті зазначених тенденцій для міст середнього розміру, таких як Луцьк, відкриваються нові можливості для розвитку туристичної індустрії шляхом створення унікальних кавових маршрутів, фестивалів та інтеграції кавових традицій у загальну концепцію просування туристичного бренду міста.

За даними Департаменту економічної політики серед закладів ресторанного бізнесу, що пропонують каву та різноманітні кавові напої в місті Луцьку, переважають кафе (30,9%), кав'ярні (20,7%), кіоски кави (14,8%), бари (11,3%), ресторани (8,7%), фаст-фуди (8,7%), автокафе (4,9%).

Кавова культура є елементом урбаністичного середовища, що формує унікальний імідж міста та збільшує його туристичну привабливість. У цьому контексті місто Луцьк, як один із культурних центрів Західної України,

демонструє зростаючий потенціал у розвитку гастрономічного туризму, зокрема через популяризацію кавової культури.

Станом на сьогодні Луцьк активно інтегрує кавову тематику у свій туристичний простір шляхом розвитку мережевих локальних кав'ярень, проведення тематичних заходів, а також включення кавових маршрутів до туристичних екскурсій. Місцеві кав'ярні виступають не лише осередками споживання напою, а й забезпечують функцію культурних просторів, де відбуваються мистецькі події, літературні вечори та вистави. Це, у свою чергу, допомагає створенню позитивного іміджу міста, як відкритого до сучасних європейських урбаністичних тенденцій.

У практиці луцьких кав'ярень простежується тенденція до тематизації кавових напоїв за назвами, пов'язаними з міською топонімією (наприклад, Розалінка, капучіно «Таємниці Луцька», «Гаряча смола» чи «Золотий дукат»), а також створення десертів, які стилістично або скомпоновано відносяться до місцевих традицій (використання меду, ягід, горіхів, місцевого сиру тощо). Це забезпечує не тільки емоційний зв'язок споживача з продуктом, але й активізує колективну пам'ять та місцеву ідентичність.

Навіть спосіб подачі напою в кав'ярнях міста Луцька підкреслює локальну ідентичність. Це проявляється у використанні місцевої кераміки, додавання невеликих елементів декору, що символізують Луцьк. Крім того, багато кав'ярень Луцька співпрацюють з місцевими фермерами, пасічниками, виробниками крафтових сиропів, так як використовують у своїх напоях інгредієнти з регіону. Це підтримує місцевий бізнес і додає напоям особливого смаку. Таким чином, формування кавових продуктів із залученням елементів локальної ідентичності виконує не лише естетичну чи маркетингову функцію, але й соціокультурну, консолідує громаду навколо спільних цінностей, історії та гастрономічних практик. Це перетворює кав'ярню на простір культурної взаємодії, де вона локально стає новою формою урбаністичного змісту.

У Луцьку працюють особливі кав'ярні, такі як UNO, My Kava, The Spiceroom та 033.cafe, які працюють за концепцією «третьої хвили» кави, що означає дуже ретельний підхід до кожної деталі – від вибору зерен до способу приготування. Дана концепція характеризується акцентом на specialty зерна високої якості обсмажування, використанням професійного обладнання та застосуванням альтернативних методів приготування, окрім традиційного еспресо.

Для проведення дослідження було обрано 5 кав'ярень міста Луцька (Золотий Дукат, Капучіно, IDEALIST COFFEE CO, UNO, Good morning), що представляють різні сегменти ринку (мережеві заклади, незалежні кав'ярні, спеціалізовані заклади «третьої хвили»). Вибірка ґрунтувалася на популярності закладів серед місцевого населення та наявності їх у відкритих джерелах (онлайн-карти, відгуки).

Отримані дані свідчать, що кавова культура в Луцьку перебуває на досить високому рівні, з помітною диференціацією між закладами. Лідерами за якістю кави, як за сенсорною, так і за споживчою оцінкою, є кав'ярні «Золотий дукат» та «IDEALIST COFFEE CO», що, ймовірно, пов'язано з використанням високоякісних зерен, сучасного обладнання та кваліфікацією бариста. Нижчі показники кав'ярень «UNO», «Капучіно» та «Good morning» вказують на необхідність вдосконалення процесів приготування та контролю якості.

Нами пропонується пішохідна мандрівка територією міста «Шляхами таємниць міських кав'ярень Луцька: легенди, смаки та нерозказані історії», яка дозволить розкрити унікальність, як туристичних локацій, так і кав'ярень міста.

Основними локаціями екскурсії «Шляхами таємниць міських кав'ярень Луцька: легенди, смаки та нерозказані історії» є: кав'ярня «IDEALIST COFFEE CO» – кав'ярня «UNO» – кав'ярня «Золотий дукат» – кав'ярня «Капучіно» – «Дім кави» – кав'ярня «Кавова Вежа».

Дана кавова мандрівка опрацьовується згідно всіх правил і включає такі документи: Картка екскурсії, Програма екскурсії, Розрахунок ціни, Угода з клієнтом, Договір з кав'ярнями.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аніпко Н.П., Смик О.С., Іванунік В.О. Гастрономічні символи країн як потенціал розвитку міжнародного туризму (на прикладі списку ЮНЕСКО). *Економіка та суспільство*. Випуск №71. 2025. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/5557/5495>
2. Аніпко Н., Смик О. Гастрономічні символи країн та їх представлення у Списку світової нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. *Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід: Матеріали XVIII Міжнародної наукової конференції*. Львів, 2024. С. 11-15.
3. Виробництво кави у світі: які країни займають лідируючі позиції. URL: <https://kofe.me/industriya/vyrobnyctvo-kavy-u-sviti-yaki-krayiny-zajmayut-lidyruyu-uchi-pozyciyi/>
4. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. URL: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/ginda.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/ginda.htm)
5. Давидюк Ю.В. Гастрономічний туризм як перспективний напрям для розвитку індустрії гостинності в Україні. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 4. С. 5-13. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/itgtsse\\_2022\\_4\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/itgtsse_2022_4_3)
6. Деак І., Зайцева В. Обслуговування споживачів в кав'ярнях. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів)*. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 74-77.
7. Департамент економічної політики Луцької міської ради. URL: <https://www.lutskrada.gov.ua/departments/economic-policy-dept/contacts>
8. Дулька О., Прибильський В., Шидловська О. Тенденції провадження крафтових напоїв у закладах ресторанного господарства. *Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р.* Київ: НУХТ, 2023. С. 175.

9. Дулька О., Громова А. Значення гастротуризму як складової HoReCa у післявоєнному відновленні України. *Development Service Industry Management*. 2024. Vol. 4. Pp. 66-70.
10. Єрко І.В., Гринасюк А.Р., Демянчук О.Г., Мельник Н.В. Загальний огляд сервісу туристичної інфраструктури міста Луцька для туристів з обмеженими можливостями. *Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі : колективна монографія.* / за ред. Л.Ю. Матвійчук, Ю.М. Барського, М.І. Лепкого. Вид. 7-ме. Луцьк, 2021. Розд. 2.9. С. 359-382.
11. Захар'єва П.С. Оцінка залежності гастрономічного туризму від розвитку системи індустрії гостинності. *Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 25 листопада 2022 р.).* Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 770 с. С.163-167.
12. Заячківська Г.А., Вовк С.В., Церклевич В.С. Тренди постпандемічного розвитку туризму в країнах Європейського Союзу: наративи, імперативи, прогнози. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі.* №8. 2023. С. 11-19.
13. Іванов Є.І., Шутюк В.В. Аналіз смако-ароматичних властивостей нових каво-замінних продуктів із солодової сировини. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі.* Випуск 1, 2021. С. 5-9.
14. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів). Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 432 с.
15. Кавові ритуали різних країн: Подорож по світу з ароматом кави. URL: <https://1001coffee.com.ua/ua/a498199-kofejnye-ritualy-raznyh.html?srsltid=AfmBOoqP8x6CL39X9D19sim5wd0P-j9X3FXX3qTbxb2TPAZrbrprgmLf>
16. Кав'ярня «Золотий дукат». URL: [https://www.instagram.com/zolotuy\\_dukat\\_lutsk/#](https://www.instagram.com/zolotuy_dukat_lutsk/#)
17. Кав'ярня «Кавова Вежа». URL: <https://www.instagram.com/p/C0ZRuGuKCuS/>
18. Кав'ярня «Му Кава». URL: [https://www.instagram.com/mykava\\_official/?hl=uk](https://www.instagram.com/mykava_official/?hl=uk)

19. Кав'ярня «UNO». URL: <https://uno.choiceqr.com/menu/section:tviiy-branch?section=section%3Atviiy-branch&category=sirniki-ta-tofniki>
20. Карнаушенко А.С. Кавова індустрія в Україні: сучасний стан та перспективи розвитку. *Приазовський економічний вісник*. 2020. Вип. 2(19). С. 103-109.
21. Карнаушенко А.С. Кавовий бізнес як один із перспективних напрямів підприємництва в Україні. *Здобутки та досягнення прикладних та фундаментальних наук XXI століття: матеріали міжнародної наукової конференції (Т. 1), 7 серпня, 2020 рік*. Черкаси: МЦНД. С. 26-28.
22. Карпов А., Паска М. Інноваційні способи приготування кавових напоїв. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. тез міжнар. наук.-практ. конф.* Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 155-157.
23. Карпова М., Карпов А., Голод А. Кава: технології виробництва та способи приготування. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: матеріали наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута)*. Львів, 2020. С. 25-27.
24. Красовський С.О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. *Питання культурології*. 2021. № 37. С. 169-180.
25. Кулиняк І.М., Карий О.І., Ярмола К.М. Кавовий туризм: сучасний стан та перспективи розвитку. *Приазовський економічний вісник*. Випуск 1(24). 2021. С. 16-21.
26. Кузнецова І.О., Кім А.А. Оцінювання технології управління підприємством ресторанного бізнесу в умовах змін. *Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. праць*. Одеса: Одеський національний економічний університет. 2023. № 1-2 (84-85). С. 83-93.
27. Мазуркевич І.О. Тенденції розвитку кавового бізнесу в Україні. *The 5 th International scientific and practical conference. Modern research in world science (August 7-9, 2022) SPC*. Sci-conf.com.ua, Lviv. 2022.
28. Мелько Л., Литвинова Т. Гастрономічний потенціал нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО та туризм. *Географія та туризм: науковий журнал*. К.: Альфа-ПІК, 2022. Вип. 70. С. 3-9.

29. Нестерчук І. Методи та інструменти оцінки потенціалу гастрономічного туризму. 2022. URL: <http://eprints.zu.edu.ua/34422/1/v663.pdf>
30. Нові популярні види туризму. URL: <https://ukr.media/world/390939>
31. Організація обслуговування у кав'ярні. URL: [https://pidru4niki.com/19940412/turizm/organizatsiya\\_obsługovuvannya\\_kavyarni](https://pidru4niki.com/19940412/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_kavyarni)
32. Основні способи обробки кавових зерен. URL: <https://www.coffeemarket.dp.ua/ua/article/osnovni-sposoby-obrobky-kavovyh-zeren/?srsltid=AfmBOopOEmwlimLp1KBtFGltintqyhM0geeKKWYmdSS3f0zFWySBJxcc>
33. Офіційний сайт сервісного порталу про Україну. URL: <https://visitukraine.today/uk/blog/1295/ukrainianborscht-french-baguette-neapolitan-pizza-products-and-dishes-under-the-protection-of-unesco#ukrainskii-borshh>
34. Паска М.З., Графська О.І., Кулик О.М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. *International scientific and practical conference*. Prague, 2020. P. 76-80.
35. Россоха В.В. Потенціал ринку кави в Україні та світі. *Економіка та суспільство*. Випуск №65/2024. <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/4418/4348/>
36. Соколенко А.С., Нікітін В.А. Coffee-to-go – сучасний тренд українського кавового бізнесу. *Матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики» (м. Харків, 15 квітня 2024 р.)*. Харків: ХНУМГ імені О.М. Бекетова, 2024. 342 с. С.131-133.
37. Спосіб приготування дріп-пакету. URL: <https://svitkavy.com/uk/c/1-coffee/59-drip-coffee-bag/>
38. Ставська Ю.В. Гастрономічний туризм як популярний напрям у туристичній індустрії. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. №2. С. 148-167.
39. Традиції кави в світі. URL: [https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay/tradyciyi-kavy-v-sviti?srsltid=AfmBOopebd7P5\\_Kw0yvW6LOo1G5aKxSRQFu6yAYM02ХаUoofYxB8abD7](https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay/tradyciyi-kavy-v-sviti?srsltid=AfmBOopebd7P5_Kw0yvW6LOo1G5aKxSRQFu6yAYM02ХаUoofYxB8abD7)

40. У Луцьку відкрили кав'ярню, де офіціанти й баристи – з синдромом Дайна. URL: <https://www.volynnews.com/news/all/u-lutsku-vidkryly-kaviarniu-de-ofitsianty-y-barysty-z-syndromom-dauna/>
41. Цукерня Розаліні: історія та цікаві факти виробництва. URL: <https://lutsks-day.com/rosalini-candy-store-history-and-production/>
42. Церклевич В., Турчиняк М., Польова О. Теорія «кавових хвиль» і тренди кавового бізнесу в Україні. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. Випуск 4 (14). 2024. С. 35-42.
43. Четверта хвиля кави: що це означає для кавових брендів та роздрібної торгівлі. URL: <https://posteat.ua/news/chetverta-xvilja-kavi-shho-ce-oznachaye-dlya-kavovix-brendiv-ta-rozdribno%D1%97-torgivli/>
44. Що таке 5-та хвиля кави? URL: <https://kavova.net.ua/ams/scho-take-5-ta-xvilja-kavi.100>
45. Як приготувати Аеропрес. URL: <https://blackfield.coffee/yak-prigotuvati-aeropres/>
46. Як приготувати V60. URL: <https://blackfield.coffee/pour-over-v60-filter-guide-how-to/>
47. Coffee tourism. URL: <https://www.collinsdictionary.com/submission/13080/coffee+tourism>
48. Coffee tourism: experience some of the world`s best coffee destinations. URL: <https://www.be-lavie.com/coffee-tourismexperience-some-of-the-worlds-best-coffee-destinations>
49. Keefer K. Restaurants are Investing and Innovating. 2021. URL: <https://squareup.com/us/en/townsquare/futureof-restaurants>

## **ДОДАТКИ**

## Додаток А

Картка екскурсії «Шляхами таємниць міських кав'ярень Луцька: легенди, смаки та нерозказані історії»

Основні показники екскурсії

Вид маршруту – пішохідний

Кілометраж пішохідної частини екскурсії – 3 км

Тривалість екскурсії – 3,5-4,5 години

Всього туристів у групі – до 5

Всього туристів по екскурсії – до 5

Всього чол. / днів обслуговування – 5 / 1

Період проведення екскурсії – цілий рік

Вартість екскурсії на групу – 3,5 години 800 грн., 4,5 годин – 1000 грн.

Місяць	Екскурсантів за місяць	Графік екскурсій	Груп екскурсантів, на місяць
січень	20	1, 8, 15, 22	4
лютий	20	1, 8, 15, 22	4
березень	20	1, 8, 15, 22	4
квітень	20	1, 8, 15, 22	4
травень	20	1, 8, 15, 22	4
червень	20	1, 8, 15, 22	4
липень	20	1, 8, 15, 22	4
серпень	20	1, 8, 15, 22	4
вересень	20	1, 8, 15, 22	4
жовтень	20	1, 8, 15, 22	4
листопад	20	1, 8, 15, 22	4
грудень	20	1, 8, 15, 22	4