

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет географії, туризму та історії
Кафедра туризму та економіки

«Допущено до захисту»
Завідувач кафедри
_____ Казаков В.Л.
« _____ » _____ 2024 р.

Реєстраційний № _____
« _____ » _____ 2024 р.

АНАЛІЗ РЕСУРСІВ КАВОВОГО ТУРИЗМУ СВІТУ.
РОЗРОБКА АВТОРСЬКОЇ
КАВОВОЇ ЕКСКУРСІЇ У КРИВОМУ РОЗІ

Кваліфікаційна робота студентки групи
ТУР-20

(шифр групи)

ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальності 242 Туризм

Мараховської Катерини Сергіївни

Керівник д.е.н., доцент

Романюк І.А.

Оцінка:

Національна шкала _____

Шкала ECTS ____ Кількість балів ____

Голова ЕК _____

(підпис) (прізвище, ініціали)

Члени ЕК

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

ЗАПЕВНЕННЯ

Я, Мараховська Катерина Сергіївна, розумію і підтримую політику Криворізького державного педагогічного університету з академічної доброчесності. Запевняю, що ця кваліфікаційна робота виконана самостійно, не містить академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Я не надавала і не одержувала недозволену допомогу під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають покликання на відповідне джерело.

Із чинним Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в роботах здобувачів вищої освіти Криворізького державного педагогічного університету ознайомена. Чітко усвідомлюю, що в разі виявлення у кваліфікаційній роботі порушення академічної доброчесності робота не допускається до захисту або оцінюється незадовільно.

ЗМІСТ

	Стор.
ЗАПЕВНЕННЯ.....	2
ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи кавового туризму світу.....	7
1.1. Історія виникнення кавового туризму.....	7
1.1.1. Кава – як головний об’єкт кавового туризму.....	7
1.1.2. Класифікації кави.....	9
1.1.3. Історія кавового туризму.....	15
1.2. Концепція кавового туризму.....	19
1.3. Аналіз ресурсів кавового туризму світу.....	24
1.3.1. Природні ресурси.....	24
1.3.2. Історико-культурні ресурси.....	26
1.3.3. Соціо-економічні ресурси.....	31
1.4. Географічні особливості кавового туризму.....	35
1.4.1. Географія кавового туризму.....	35
1.4.2. Найвідоміші кавові маршрути світу.....	39
1.5. Особливості кавового туризму в Україні.....	43
РОЗДІЛ 2. Розробка авторської кавової екскурсії по Кривому Рогу....	48
2.1. Обґрунтування доцільності створення маршруту.....	48
2.2. Авторська екскурсія «Аромат кави у КР».....	51
ВИСНОВКИ.....	63
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ДЖЕРЕЛ.....	69
ДОДАТКИ.....	76
Додаток А.....	77
Додаток Б.....	86
Додаток В.....	91
Додаток Г.....	94

ВСТУП

Актуальність дослідження. Кава – це напій, який готується із зерен кавового дерева. Зазвичай використовуються зерна кавового дерева *Coffea*, існує кілька різних видів цього рослинного роду, однак найбільш поширеними видами є *Arabica* і *Robusta*. Кава є одним із найпопулярніших напоїв у світі, і вона має значний культурний та соціальний вплив. Люди п'ють каву заради її освіжаючих властивостей, аромату, смаку та стимулюючого ефекту, завдяки вмісту кофеїну. Кава є важливою складовою багатьох культур, і її приготування та споживання може відрізнитися в залежності від регіону і традицій кожного народу. Завдяки цьому зростання інтересу до кави та традицій її вирощування, приготування, споживання перетворились на мотив туристичних подорожей.

Кавовий туризм набуває популярності у світі. Люди все більше цінують високу якість кави, а також хочуть дізнатися більше про її виробництво та традиції, шукають унікальні і освітні туристичні враження. Деякі країни, зокрема Колумбія, Коста-Рика, Ефіопія та В'єтнам, стали популярними місцями для кавового туризму. Туристи відвідують кавові ферми, де можуть побачити процес виробництва, здобути знання про різні сорти кави та смаки, і насолоджуватися аутентичним досвідом.

Крім того, розвиток кавових фестивалів і подій також сприяє популярності кавового туризму. Люди приїжджають на такі заходи, щоб спробувати різні сорти кави, взяти участь у майстер-класах та семінарах, і насолоджуватися атмосферою, присвяченою цьому ароматному напою.

Аналіз літератури та джерел по темі дослідження показав, що тема є достатньо розробленою і доволі актуальною як у світі так і в Україні. Особливо виділяється робота авторів Setiyorini H., Chen, T. and Pryce, J. [46], які проаналізували 152 статті про споживання кави та кавовий туризм, опубліковані до 2020 року і встановили історичні періоди формування кавового туризму та обґрунтували поведінкові мотиви споживання кави як основи кавового туризму. Присутні також різноманітні публікації стосовно кавового

туризму у регіонах світу (Aguirre J. (2017) Chen L. H., Wang M. J. S., & Morrison A. M. (2021) [3, 12].

В україномовних джерелах зазвичай кавовий туризм розглядається серед інших видів гастрономічного туризму (А.С. Карнаушенко, І.М. Філоненко, Р.Є. Шиманський, Е.С. Родіон, С.А. Конотецький, І.П. Волошин), глибше досліджений саме кавовий туризм на Закарпатті та у Львові (Г.В. Кушнірук, Ю.С. Дорош, А. Безверхня) [24, 33], оскільки наявна кавова індустрія та розроблені маршрути екскурсій суто кавової тематики. Наявні виконані кваліфікаційні роботи з тематики кавової культури та кавового туризму як одного із видів гастрономічного. Є вітчизняні дослідження ринку кави, кавової індустрії та статистичний аналіз розвитку кавового туризму (І.Я. Кулиняк та ін., Н.С. Косар та ін.) [30, 32].

Таким чином, аналіз джерел показав актуальність і популярність кавового туризму, щодо Кривого Рогу, то на момент проведення дослідження авторці відомо про один екскурсійний маршрут з елементами дегустації кави у місті від «Невгамовні гідеси».

Мета кваліфікаційної роботи - проаналізувати ресурси кавового туризму світу та розробити кавову екскурсію у Кривому Розі.

Завдання дослідження:

1. Дослідити теоретичні основи кавового туризму.
2. Визначити особливості та специфіку кавового туризму.
3. Дослідити ресурси та географію кавового туризму.
4. Проаналізувати екскурсійний потенціал Кривого Рогу, щодо кавових екскурсій.
5. Розробити та економічно обґрунтувати авторську кавову екскурсію у Кривому Розі.

Об'єктом дослідження є кавовий туризм.

Предметом дослідження є аналіз ресурсів кавового туризму світу та розробка авторської кавової екскурсії у Кривому Розі.

Методи дослідження: комплексні теоретичні (аналіз та синтез літератури та джерел, історичний та логічні методи); емпіричні наукові (спостереження,

порівняння, розрахунок, узагальнення, метод аналогії); економічні (розрахунок економічних показників розробленого туристичного продукту).

Новизна: обґрунтування концепції кавового туризму, укладання схеми ресурсів кавового туризму, розробка авторської кавової екскурсії.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості реалізації авторського туристичного продукту – кавової екскурсії «Аромат кави у КР».

Апробація результатів дослідження. Результати дослідження були висвітлені на 3-х конференціях: Стратегічні пріоритети розвитку соціально-економічних систем у контексті сучасного наукового виміру, м. Запоріжжя, 27 жовтня 2023 р. Трансформаційні процеси соціально-економічної системи в умовах сучасних викликів, м. Переяслав, 21 листопада 2023 р. Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи, м. Суми, 17-18 квітня 2024р.

Структура кваліфікаційної роботи: вступ, основна частина, висновки, список використаної літератури та джерел та додатки. Загальний обсяг складає 96 стор. Разом із додатками викладеними на 21 стор., список використаних джерел налічує 66 найменувань.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ КАВОВОГО ТУРИЗМУ СВІТУ

1.1. Історія виникнення кавового туризму

1.1.1. Кава – як головний об’єкт кавового туризму.

Кавова рослина - це дерев'яниста багаторічна вічнозелена дводольна рослина, що належить до сімейства рутових (Rubiaceae). Оскільки вона досягає відносно великої висоти, її точніше називати кавовим деревом. Має головний вертикальний стовбур (ортотропний) і первинні, вторинні та третинні горизонтальні гілки (плагіотропні) [9].

Історія кави охоплює кілька періодів. Бере початок з найдавніших часів і йде корінням в перші цивілізації Близького Сходу, хоча походження кави до цих пір залишається неясним. Згідно з кавовою легендою, арабський пастух на ім'я Калді приблизно в 850 році побачив, як його кози радісно танцюють навколо темно-зеленого куща з яскраво-червоними плодами на південній околиці Аравійського півострова. Незабаром Калді визначив, що саме яскраво-червоні плоди на кущі викликають своєрідну ейфорію, а після того, як сам їх спробував - дізнався про потужну дію.. Стимулюючий ефект потім використовували монахи місцевого монастиря, щоб не заснути під час тривалих годин молитов, і поширювали його в інших монастирях по всьому світу. Так народилася кава [9]. Незважаючи на привабливість такої легенди, останні ботанічні дані свідчать про інше походження кавових зерен. Ці дані свідчать про те, що історія кавових зерен починається на плато центральної Ефіопії, а звідти якимось чином, мабуть, була завезена до Ємену, Єгипту, де вона культивувалася з 6-го століття. Найранішні свідчення вживання кави відносяться до середини XV століття в суфійських монастирях Ємену.

З Ефіопії кавовий напій поширився по всьому Близькому і Середньому Сході. У XII столітті сформувалася кавова культура з чіткими призначеннями. Мусульмани, розуміючи важливість кави як експортного товару, встановили монополію на її розподіл, контролюючи вирощування та продаж кавових ягід.

Більше трьох століть мусульмани мали контроль над кавовою торгівлею, доступною лише на арабських ринках. До XIX століття кава поширилась в Італії, Індонезії та Америці. Кавові зерна з Ефіопії вивезли арабські торговці. Спочатку напій спробували мешканці ісламських країн за межами його рідної землі. Протягом певного часу кава асоціювалася з вином і була заборонена для справжніх віруючих та духовенства через відволікання від молитв. Масове поширення кави в інших країнах стало можливим завдяки контрабандистам та паломникам, які вивозили зерна під час своїх походів. Кава з'явилася в Османській Імперії, Стародавньому Єгипті та Сирії.

Спочатку (близько 1200 року) кава готувалась як відвар з висушеної оболонки кавових зерен. Потім виникає ідея про обсмажування цієї оболонки на вугіллі. Обсмажену шкурку і невелику кількість сріблястої шкурки засипали на півгодини в киплячу воду. Перша кав'ярня відкрилася в Стамбулі, а перший кавовий магазин – в Константинополі.

В даний час налічується більше ста сортів кави. Вищі сорти кави відрізняються міцним настоєм і ароматом. В Європі він надзвичайно цінувався до XVIII століття. Пізніше каву віднесли до шкідливих напоїв і тільки в XX столітті кава знову стала популярна.

Насіння кави у свіжому вигляді містить: алкалоїд кофеїн (0,65-2,7%), жири - близько 12%, білки - 13%, цукор - 8%. Після термічної обробки вміст цукру знижується до 2-3%, каводубильної кислоти - до 4-5%; вміст жирів підвищується до 15%, азотистих речовин - до 14%, кофеїну - до 1,3%. У обсмаженому насінні є фенольні сполуки, органічні кислоти, вітаміни PP, піридин та ін. Солодка їстівна м'якоть плодів (ягід) кави в Африці використовується для приготування алкогольних напоїв і для отримання кофеїну. Сирі кавові зерна (насіння) йдуть на отримання кофеїну. Обробка зерен для виробництва напою кави полягає в їх обсмажуванні при температурі 150-200°C до придбання коричневого кольору [49].

Харчове значення кави полягає, перш за все, у характерних смакових перевагах та властивостях тимчасово знімати сонливість і втому, підвищувати працездатність і творчу активність завдяки кофеїну. Вживання кави

протипоказане дітям, літнім людям, особам з підвищеною збудливістю, що страждають безсонням, гіпертонією, атеросклерозом, захворюваннями серцево-судинної системи, гастритом, хворим на виразкову хворобу шлунка.

В якості лікарської сировини використовується насіння кави.

Насіння містить пуринові алкалоїди, з них головний - кофеїн. Кофеїн вживається як стимулюючий засіб при нервовому стомленні і головному болі. У медицині кофеїн частіше застосовується у формі його комплексної солі з бензоатом натрію як стимулюючий засіб при пригніченні центральної нервової системи, для поліпшення психічної та фізичної працездатності, при отруєнні наркотичними засобами, недостатності серцево-судинної системи, спазмах судинної системи, при спазмах судин головного мозку.

Кофеїн входить до складу багатьох лікарських препаратів: Аскофен, Новомігрофен, Новоцефальгін, Пірамеїн, Цитрамон, Кофетамін, Коффі, Кофеїн бензоат натрію [49].

Людам, яким, в силу певних обставин, кофеїн протипоказаний, радять вживати каву, що пройшла процес декофеїнізації. Це процес, під час якого кофеїнові зерна позбавляються кофеїну, але зберігають всі смако-ароматичні властивості. При цьому отримуємо каву, що відрізняється більш тонким смаком і ароматом. Це продукт вищої якості, безпечний для здоров'я. Останній аргумент цілком виправдовує високу вартість отриманої таким способом декофеїнізованої кави [5].

1.1.2. Класифікації кави.

Каву можна класифікувати за різними критеріями, однак для туристів найважливішими ознаками будуть: смако-ароматичні властивості напою та привабливість географічного регіону – виробництва кави.

I. Розглянемо ботанічну класифікацію - за видом кавового зерна розрізняють:

Arabica (Coffea Arabica): зерна вищого класу з більш ніж 60% обсягу світового виробництва. Вони мають вишуканий смак та аромат і зазвичай містять менше кофеїну, але характерним є кислуватий присмак. Плоди Арабіки

містять: 18% ароматичних масел, 1-1,5% кофеїну. Смак кави, приготованої з Арабіки - солодкий, з легкою кислинкою. Кращі зерна дають різновиди Арабіки Тіпіка, Бурбон і Марагоджип. Арабіка становить майже 70% усієї виробленої в світі кави. Кількість сортів аравійського дерева, які використовують сьогодні в кавовій промисловості - 45-50.

Ця культура примхлива: чутлива до холоду і шкідників, її важко вирощувати. Тому арабіка коштує дорожче всіх інших сортів кави. Найпоширеніші підвиди арабіки – бурбон, абісінка і марагоджип. У різних країнах, що вирощують арабіку (це близько 80 % кавових плантацій у світі), її смак має свої особливості. Терпкість з горіховим присмаком присутні в бразильській арабіці; смак шоколаду, змішаний з відтінками фруктів і спецій – в гватемальській; легка гіркота з ніжними ягідними нотками – в ефіопській; відтінки винної кислоти і лісових ягід – в кенійській. Колумбійська арабіка має добре збалансований, оксамитовий смак з легкою кислинкою і тонким ароматом [43].

Вид поділяється на сорти:

Ethiopian Yirgacheffe: вирощується в регіоні Йргачеффе в Ефіопії. Має вишуканий смак і аромат з квітковими та фруктовими нотами.

Colombian Supremo: вирощується у високогір'ї Анд в Колумбії. Має збалансований смак з легкою кислинкою та солодкістю.

Kenyan AA: вирощується в Кенії, відомий своєю яскравою кислинкою та насиченим смаком.

Robusta (*Coffea canephora*): Зерна менш вибагливі до клімату, з більшою кількістю кофеїну та гіршим смаком у порівнянні з Arabica. Плоди Робусти містять: 8% ароматичних масел, 3% кофеїну. У виробництві Робуста використовується головним чином у сумішах, де є дуже цінним компонентом - завдяки високій міцності її використовують у різних сумішах, а також для виробництва розчинної кави. При переробці дещо пом'якшується надто різкий смак Робусти. В Італії її додають у суміші для еспресо для отримання більш стійкою і щільною пінки.

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

Vietnamese Robusta: вирощується у В'єтнамі і має високий вміст кофеїну та гірший смак у порівнянні з Arabica.

Ugandan Bugisu: вирощується в Уганді і володіє багатим ароматом та низькою кислотністю.

Indian Cherry Robusta: вирощується в Індії, відомий своєю міцністю та гіршим смаком [43].

Інші відомі види та сорти:

Liberica (Coffea liberica): зустрічається рідше за вищезазначені, вирощується в Африці та Азії, має яскраво виражений аромат, але її смакові якості залишають бажати кращого.

Excelsa (Coffea excelsa або Coffea var. liberica): вирощується в Азії, основна відмінність - непередбачуваний смак та аромат із яскравими фруктовими, квітковими та винними нотами. Смак Excelsa часто описують як більш складний і екзотичний порівняно з іншими видами кави. Ексцельзу вирощують в основному на Філіппінах, у В'єтнамі, Кенії та Венесуелі. Найпопулярнішим різновидом даного дерева є Мокко, який використовують для того, аби на його основі вивести декілька нових сортів Арабіки.

Кожен сорт кави має свої унікальні характеристики, які залежать від регіону вирощування, висоти, ґрунту та інших факторів. Це робить каву дуже різноманітною і цікавою для шанувальників цього напою.

II. За регіоном вирощування (карта регіонів вирощування кави подана на рис. А.1 у Додатку):

1. Африка:

- **Ефіопія:** батьківщина кави, ефіопська кава має яскравий смак з фруктовими та квітковими нотками. Регіони, такі як Йргачеффе та Сідамо, славляться вишуканими сортами.

- **Кенія:** кенійська кава часто володіє яскравою кислинкою та ягідними ароматами, зокрема сорти AA є дуже популярними.

2. Південна Америка:

- **Колумбія:** колумбійська кава вирощується в горах Анд, має збалансований смак з нотками шоколаду та горіхів.

- **Бразилія:** бразильська кава часто володіє ніжним смаком та низькою кислинки, Бразилія – країна-найбільший світовий виробник кави.

3. Центральна Америка:

- **Коста-Рика:** кава вирощується високогір'ї, має яскравий смак з кислинкою та солодкістю.

- **Гватемала:** гватемальська кава славиться яскраво вираженими ароматами.

4. Індонезія та Азія:

- **Індія:** кава з регіону Малабар в Індії володіє насиченим смаком та нотками спецій.

- **В'єтнам:** в'єтнамська кава, зокрема Robusta, може мати сильний та гіркий смак.

5. Карибський басейн:

- **Ямайка:** кава з гірських районів Ямайки, така як Blue Mountain, вважається однією з найкращих за якістю, і є найдорожчою в світі. Має вишуканий смак та аромат [6].

6. Інші регіони:

- **Гаваї:** сорт Kona, має м'який смак та нюанси фруктів.

III. За характеристиками зерна

A, за розміром зерен. Середня величина несмажених зерен - близько 0,7 см, але цей показник залежить від місця і умов зростання. Деякі види зерен перевершують звичайні за розміром - наприклад, марагоджип ("слонячі боби") - в 2 рази, Кенія AA і Колумбія Супремо - в 1,5 рази. Розмір зерен кави відіграє

важливу роль у визначенні її сортності. Зерна кави сортуються за розміром відповідно величині зерна:

Розмір	Величина зерна, мм	Опис
20	більше 8	дуже велике зерно
19	7,543	екстра велике зерно
18	7,146	велике зерно
17	6,749	досить велике зерно
16	6,352	хороше зерно
15	5,955	середнє зерно
14	5,558	мале зерно
13	5,161	дрібне зерно
12	4,764	дрібне зерно

Б, за ступенем свіжості зерен:

New crop – свіжі кавові зерна;

Old crop – торішній урожай [5].

В, за віком кавових зерен:

Mature, Old – зерна витримані на спеціальних складах від 1 до 3 років;

Vintage coffee або Aged coffee – витримані від 6 до 10 років.

IV. За методом обробки:

- *Сухий спосіб (Natural або Dry Process):* Зерна висушуються разом з плодовою шкіркою, що надає каві багатий та фруктовий смак.

- *Мокрий спосіб (Washed або Wet Process):* Плодова шкірка відокремлюється від зерен до обсмажування, що призводить до кави з чистішим смаком.

V. За ступенем обсмажування:

- *Світлообсмажена (Light Roast):* Зерна обсмажуються на початковому етапі, зберігаючи яскравість та кислотність смаку.

- *Середньообсмажена (Medium Roast):* Найпопулярніший ступінь обсмажування, де зерна отримують баланс між кислотністю і солодкістю.

- *Темнообсмажена (Dark Roast):* Зерна обсмажуються до темного кольору, надаючи каві більш глибокий і насичений смак.

VI. Найзагальніша класифікація по суті відображає якість кави, яка є комплексним показником і залежить від :

- країна походження;

- порт, з якого здійснюється поставка;
- вид або підвид кавового дерева (Bourbon, Turisca і т.д.);
- назва господарства, маєтки, володіння, де вирощують каву;
- назва місцевості, гори, долини або найближчого міста;
- класифікація, прийнята в країні-виробнику;
- комерційна назва фірми-виробника.

У різних країнах світу, у різних виробників є власні марки кави які також позначають її якість, ці данні наведені у таблиці А.1. Додатку.

В незалежності від регіону вирощування до назви марки кави додаються іще декілька якісних характеристик кави [26]:

Rainforest Alliance Certified: - кава, яка отримала сертифікацію від Rainforest Alliance, свідчить про те, що вона виробляється відповідально та екологічно.

Fair Trade Certified: кава вироблена відповідально, з урахуванням соціальних та екологічних стандартів.

Single-Origin Coffee: "однорідна" марка кави яка вирощується в конкретному регіоні.

Mild (англ. – м'який, легкий) – в цю категорію включають кращі сорти арабіки, які володіють м'яким і абсолютно німціним смаком. Зерна з таким маркуванням вважаються високогірними, хоча для цього їм необхідно вирости на висоті не менше 500 метрів над рівнем моря.

PB Peaberry: (англ. Peaberry – горіх). Майже всі ягоди кавових дерев містять в собі два зерна, але бувають випадки, коли вони зростаються в одне. Такі зерна позначаються і продаються окремо. Peaberry зазвичай складають близько 5% будь-якого врожаю кави.

Natural Processed: оброблена сухим методом, що може додати фруктові та солодкі нотки.

Organic: кава, вирощена без використання хімічних добрив та пестицидів.

Mountain Grown: кава вирощена на високогір'ї.

Arabica: "100% Arabica", - вся кава виготовлена з сорту Arabica

Arabica та Robusta: Маркування вказує на конкретний сорт чи суміш

Ці класифікації допомагають споживачам обирати каву відповідно до їхніх власних смакових вподобань та враховувати різноманітність світового кавового ринку [26].

Як бачимо, класифікувати каву можна викори сковуючі багато критеріїв, однак при її споживанні важливими є смак, аромат, якість і місце споживання.

1.1.3. Історія кавового туризму.

Кавовий туризм пропонує унікальний спосіб відкрити для себе світ кави, оцінити його складність і дослідити культурні, історичні та географічні аспекти, пов'язані з виробництвом кави в різних регіонах.

Їжа - це необхідність для виживання людини. У міру розвитку економіки, суспільства і технологій, особливо вдосконалення систем зв'язку і транспорту, гастрономічні туристи мають все більше можливостей для ознайомлення з екзотичними продуктами харчування і намагаються шукати нові можливості для гастрономічних вражень. Більшість дослідників гастрономічного туризму в світі зазначають дату його виникнення кінець 20-го ст.

Кава, чай, вино, віскі та інші напої виступають важливою складовою гастрономічного туризму. Формування кавового туризму схоже на формування гастрономічного туризму [44].

Зародження культури поціновувачів кави, зокрема в США, пов'язують з тенденцією нового покоління мандрівних гурманів відкривати для себе нові смаки під час подорожей. Хоча не існує точної дати зародження і місця виникнення кавового туризму, кавова культура глибоко впливає на розвиток сучасного суспільства, про що свідчить глобальне зростання кількості кавових бізнесів та кав'ярень.

Є підхід у дослідженні історії розвитку кавового туризму в якому історичні періоди називають хвилями. Епоха кавової хвилі може продемонструвати різноманітність споживання кави та подальший зв'язок із кавовим туризмом. Хвиля підкреслює, як споживання кави еволюціонує від

товарів повсякденного попиту до мобільності споживачів для обміну досвідом і знаннями.

Перша хвиля ери кави припадає на 1950-ті роки, коли споживачі ставили на перше місце зручність споживання кави, наприклад, доступність отримання, заварювання та вживання кави. У цю епоху кавова індустрія зосередилася на зручності та глобальному розподілі кавових продуктів [35]. Він ознаменувався винаходом і розповсюдженням розчинної кави по всьому світу для домашнього споживання. Багатонаціональні виробники кави, такі як Maxwell і Nestle, домінували на ринку, пропонуючи споживачам зручність і доступність кави. У першій хвилі кави перестала бути товаром для небагатьох, а стала напоєм, який продавався в супермаркетах і став доступним кожному. Символом цієї хвилі є розчинна кави.

Друга хвиля кави наголошує на кавових закладах, таких як кав'ярні, бутік-кав'ярні, як середовища споживання кави. Ці кав'ярні підкреслили досвід брендів міжнародних кавових франшиз, таких як Starbucks, Gloria's Jean і The Coffee Bean and Tea Leaf. Тут кави – це не просто напій, а щось інше, тепер це спосіб життя. Споживання кави з дому переміщується кав'ярню, де бариста вміє приготувати складний і гарний напій. Ці кав'ярні пропонували матеріали кавової культури, такі як варіння кави з використанням різноманітних технік та обладнання, створення кавової атмосфери та розширення значення місця до ширшої символічної цінності сучасності, престижу та розкоші. Ці кав'ярні сприяли виникненню кавової культури, яка почала домінувати в споживанні кави, окрім її суто смакових якостей.

Третя хвиля кавової ери переводить споживання та виробництво на новий рівень. У цю епоху споживачів більше хвилює стабільність якості кавових продуктів, досвід, знання та взаємодія виробника та споживача. Третя хвиля визначає передачу знань про каву між виробниками та споживачами. Споживачів кави приваблюють місця виробництва кави, такі як невеликі обсмажувачі кави та кавові ферми, щоб придбати каву, насолодитися кавою та дізнатися більше про неї. У результаті ця хвиля відкрила більше можливостей для місцевих і малих підприємств диверсифікувати виробництво кави.

Третя хвиля характеризується любов'ю до майстерності та виходом «за межі чашки». Тут зосередили увагу на тому, звідки кава береться, як вона вирощена, спосіб її приготування тощо. Зараз споживач став більш вимогливим, став надавати цінність закулісному виробництву кави. Також саме під час цієї хвилі кавові змагання стали набувати великої актуальності, а новини про продажі певних сортів кави почали досягати рекордних цін. В третю кавову хвилю люди вже не просто переймалися культурою кави (як гастрономічного продукту), а зацікавилися виробництвом високоякісної кави. Хвиля трансформувала заварювання і споживання кави, зосередившись на високій якості кавових зерен, єдиного місця їх вирощування та обробки, надаючи багатий наратив, який відображав географічні особливості та культуру походження кави. З розвитком третьої кавової хвилі споживачі покращили свій досвід споживання кави, розуміючи, як вона виробляється, і кавовий туризм відповідно зріс [35].

Отже, третя хвиля кави ознаменувала появу та **розвиток кавового туризму**.

Вважається, що **четверта хвиля** — це наука про каву. Проте багато експертів і знавців все ще стримані і вважають, що ми ще не пройшли третю хвилю. Однак кажуть, що ця ера спонукала до використання технологій і науки для кращих результатів приготування кави (пурвер або харіо, аеропрес, дріп-кава, приготування під тиском у кавомашині, френч-прес, тощо) [23]. Відображення епохи, в якій ми живемо, **5-та хвиля** являє собою квантовий стрибок у калібрі бачення та виконання, необхідних для задоволення бажань, потреб і прагнень сьогоденної дуже підкованої та технічно заангажованої тисячолітньої аудиторії та завтрашнього покоління Z.

П'ята хвиля характеризується гіперпрофесіоналізмом, оперативною досконалістю, інвестиціями в технології, навчання та програми розвитку персоналу – зрештою, підтримуючи цінні кар'єрні шляхи для нової породи професіоналів у сфері гостинності [14]. Успішні бренди цієї хвилі будуть зосереджені на бізнесі та керовані справді пристрасними лідерами, щоб

пропонувати автентичні та принципові концепції, які глибоко пов'язані з кмітливою тисячолітньою аудиторією.

Структуровано історія розвитку кавового туризму відображена у таблиці 1.1 нижче.

Таблиця 1.1

Хвилі розвитку кавового туризму (переклад [14] із доповненнями автора)

	1-ша хвиля	2-га хвиля	3-тя хвиля	4-та хвиля	5-та хвиля
фокус	Традиційна кавова культура	Розвиток Брендів	Крафтова кава Поява кавового туризму	Наука про каву	Кавовий бізнес
період	20-те ст.	середина 1990-х рр.	початок 2000-го р.	початок 2010-го р.	початок 2015 р.
особливості	орієнтація на сировину; масове споживання; домінування фільтрованої кави; впровадження розчинної кави	розвиток мережеских брендів кави; розвиток культури кав'ярень; попит на напої на основі еспресо-кави; розвиток «3RD PLACE» у кав'ярнях; глобалізація кавової культури	фокус на крафт; важливість мікрообсмажування; ручна робота; антипод масмаркету; кулінарна оцінка кави	наукові методи та принципи; точність і вимірювання у кавоварінні; глибоке розуміння властивостей кави та її інгредієнтів; увага на хімічний склад води; досконале обладнання	відтворення і вдосконалення середовища кав'ярень; одержимість досконалістю і постійне вдосконалення; мета – комерція; клієнтоцентричність; інвестиції у технології та розвиток команди;
тип операцій	роздрібна торгівля / розвиток брендів кави для супермаркетів	створення мережеских брендів кав'ярень	незалежні крафтові кав'ярні та обсмажувальні кави	обсмаження на замовлення	розумні прагматичні концепти
визначна характеристика	функціональність	стиль життя	крафтовість	науковість	амбіційність
визначення клієнта, емоції	наповнення енергією	насолюда	любов	дослідження	досвід

Другий варіант концепції 5-ї хвилі кави пропонує блогер Томпсон Оуен (Sweet Maria's). Він каже, що ця концепція стосується переважно не світових мереж кави, чи міжнародних брендів і навіть не локальних мікрообсмажувачів.

П'ята хвиля відбувається на новому етапі, вона стосується країн, які традиційно виробляли каву як сировину для експорту, людьми, які не в повній мірі отримали вигоду від вартості своїх культур, зокрема кави. В країнах походження - обсмажують власну каву, часто в дуже маленьких і локальних ростерах. Нова хвиля обсмажувачів і баристів часто примикає до районів кавових ферм або ферми знаходяться за кілька годин їзди. Інколи кавові дерева, можуть буквально рости позаду магазину. По-справжньому захоплюючим є новий синтез фермера, обсмажувача та бариста. Вони можуть бути однією і тією ж людиною! З іншого боку, між ними в будь-якому випадку є тісна координація, багато точок обміну інформацією та перехрещення в ролях.

Бариста можуть самостійно вибрати та обробити каву для конкурсу. Фермери можуть мати свій власний збір для продажу. Обсмажувач або власник магазину можуть мати запит на конкретні зерна з конкретною обробкою, або можуть попросити свого фермера-постачальника налаштувати будь-який аспект збирання, ферментації або сушіння відповідно до їхніх потреб [14].

П'ята хвиля переміщує каву від категорії грошей, схожих на товари, які є заміниками готівки, до сфери свіжих продуктів. Тож, якою насправді буде п'ята хвиля, покаже час. Але вже сьогодні ми бачимо на власні очі, що у наші дні, як ніколи раніше, перед виробниками кави, обсмажчиками, власниками кав'ярень та баристами відкриваються майже безмежні можливості для росту, розвитку і найцікавіших творчих експериментів.

Таким чином, кавові хвилі показують історію розвитку кави та кавового туризму пов'язані зі змінами в поведінці споживачів кави, пов'язані з місцями споживання та дослідженні процесу приготування кави (винайдення нових технологічних способів заварювання кави), емоційним ставленням до процесу споживання кавових продуктів.

1.2. Концепція кавового туризму

Будучи другим за популярністю напоєм після води, кави, безсумнівно, має довгу історію і культуру, великий ринок збуту і потенціал розвитку ринку

порівняно з чаєм, віскі, вином та іншими напоями. У 2003 році Боніфас, один з перших, хто відрізняв кавовий туризм від гастрономічного, підкреслив, що порівняно з ресторанами Мішлен або винними туристичними атракціями в Південній Європі, кавовий туризм має ширшу аудиторію і перспективи розвитку. Прагнення клієнтів до кавової кухні та культури, безсумнівно, сприяє формуванню кавового туризму. Пізніше, у перші два десятиліття 21 століття, кавовий туризм перетворився з окремого підприємства на цілком прибуткову індустрію, привабливу для місцевих громад, зовнішніх інвесторів та міжнародних туроператорів [46].

Близько 30-40% людей споживає каву щодня. Щодня у світі випивається понад 2,25 мільярда чашок кави. Найбільше споживають каву у високорозвинених країнах Скандинавії, Північної Америки та Західної Європи. У 2016 році світовий експорт кави становив 19,4 мільярда доларів. Кава не є другим за важливістю комерційним продуктом у світі після нафти, але це другий за важливістю комерційний продукт, який експортується країнами, що розвиваються. Фінляндія є найбільшим у світі споживачем кави на людину із показником 12 кг/рік у 2016. Середній фін випиває близько чотирьох чашок на день. Кава настільки популярна у Фінляндії, що дві 10-хвилинні перерви на каву є обов'язковими для фінських працівників.

Порівняно з дослідженнями споживання кави, галузь кавового туризму відносно зароджується. Як один із найбільш споживаних напоїв у світі, кавова індустрія та туристичний бізнес бачать у ньому можливість підвищити цінність кави за межі її товарної природи [46]. Щодо термінології, у різних джерелах наводяться різні визначення поняття кавовий туризм. Так, М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор [27] визначають кавовий туризм – як тури, що проходять по центрах кавового виробництва. А колектив інших авторів [11] визначають як – відвідування країн, де вирощують каву, та дегустацію різних видів кави або просто зосередження на споживанні різної кави в країнах, відомих своїм виробництвом та споживанням. І. Я. Кулиняк та ін. [32] розглядають **кавовий туризм** — як вид туризму, що пов'язаний з ознайомленням з історією,

особливостями вирощування, обробки, переробки, способами приготування та культурою споживання кави та її дегустацією.

Авторське розуміння кавового туризму виходить із наведеної нижче концепції кави, яка ґрунтується на ідеях багатьох дослідників (див. на посилання у тексті). Будь який туристичний продукт складний, оскільки споживачі активно залучені в процес «виробництва». Так і кавовий туризм не обмежується лише покупкою кави у певному географічному регіоні. Він передбачає планування подорожі до місця призначення (зазвичай країни-виробника кави) та використання інших елементів подорожі, таких як транспорт, проживання, послуги гіда в пункті призначення, відвідування кавової ферми, кав'ярень тощо. Важливим у кавовому туризмі, як одному із видів гастротуризму, є розуміння поведінки споживачів в процесі споживання кави та туризмі. Зокрема, Holt D. В. [17] представив різноманітність споживчої поведінки, використовуючи термін **метафора** для пояснення багатьох значень споживання. Він вивчав метафору споживання, спостерігаючи за поведінкою глядачів спортивних подій під час споглядання бейсбольного матчу. Споживання як класифікація представляє поняття споживача, який відносить себе до певної групи. Holt, D. В. започаткував дві перспективи споживання: через об'єкти та через дії [17].

Ці перспективи демонструють, що хтось стає членом групи, тому що споживає той самий об'єкт (наприклад п'є каву у певному місці в певний час, як і інші кавомани) або виконує ту саму дію в процесі споживання (спілкування за філіжанкою кави, виконання процесів збору вражаю, обсмаження зерен, помол, заварювання кави в певний спосіб і зрештою її споживання з насолодою). Споживання як гра описує взаємодію особистої причини споживання та міжособистісних дій. Так, є два аспекти, які сприяють споживанню як грі: спілкування та соціалізація, це полегшує соціальні відносини між людьми.

У процесі споживання кави важливе значення відіграє саме місце, як географічний регіон (місце призначення подорожі) так і безпосередньо кав'ярня, ресторан, бутік-кафе. Часто буває важко визначити, що більше

цінують споживачі кави саму каву чи місце де вони її споживають. Таким чином є дві основні структури споживання кавового досвіду: кави і місця.

Аналізуючи каву як об'єкт, важливим є сенсорний досвід: смак, запах, аромат, зовнішній вигляд напою, візуальний досвід (характеристики місць споживання кави, їх привабливості, наявність музики, освітлення тощо). В кінцевому рахунку цей досвід переростає в емоційний, такий як відчуття щастя, радості та збудження, що є ознакою туристичного продукту [17]. Емоційний досвід пов'язаний не лише з продуктом та місцем його споживання, але й з товариством, спілкуванням та комунікацією.

Аналізуючи процес споживання кави як гру можна сказати, що споживча діяльність виступає тут засобом комунікації та соціалізації. Особливо, якщо споживачів кави залучають до процесів її вирощування, збору врожаю, висушування, обсмажування, помелу та заварювання кави, і зрештою споживання продукту власної ручної праці, то поняття метафори досвіду, кави і місця є важливими. Кава, кав'ярні, кавові ферми як туристичні об'єкти мають соціальне значення. Цей сенс, власне, і сприяє споживанню кави як гри. Наприклад, у турецькій культурі кава ототожнюється з місцем, оскільки люди приходять до кав'ярень, щоб випити кави та поспілкуватися. Більше того, в деяких культурах кава також сприймається як символ гостинності та єдності, крім того в світовому досвіді є віртуальні кавові спільноти, які соціалізувалися на інтернет-платформі для обговорення кави [46].

Таким чином, кавовий туризм має на меті сформувати багатий емоційний кавовий досвід, через поєднання кави, місця її споживання і процес гри (певні дії). Мети кавового туризму можна досягти декількома шляхами:

- споживання-дегустації кави із різних регіонів в атмосферних місцях;
- залучення до традицій споживання кави в країні її виробництва;
- відвідування кавових маршрутів, дестинацій і залучення до процесів виробництва кави;
- відвідування кавових подій (фестивалів, свят);

- залучення до спілкування у віртуальних кавових спільнотах (на стику реального та віртуального туризму).

Основним **мотивом кавового туризму** виступає бажання отримати кавовий досвід через споживання високоякісного кавового продукту безпосередньо у місці виробництва (кав'ярні, обсмажувальній, фабриці кави).

У контексті європейського ринку кави встановлено, що споживання кави може спонукати людей подорожувати до кавових туристичних дестинацій у країнах-виробниках. Це пов'язано з тим, що у колоніальну епоху кавові дерева вирощували в кількох колоніях, розташованих у південних регіонах світу. Сьогодні ці регіони продовжують вирощувати каву, що робить їх провідними світовими постачальниками кави [46]. Тому населення Північного регіону світу залишається найбільшим найрозвиненішим ринком кави до сьогодні, сприяючи глобалізації кавової культури. Однак, у 21 ст. відбуваються зміни кавового ринку які проявляються у зміщенні з Півночі на Південь. Наразі ринок кави розширюється і охоплює деякі країни-імпортери кави в Азійському регіоні, зокрема Південну Корею, Китай, Тайвань. Тим часом, зростання середнього класу в країнах Півдня стимулює розвиток внутрішнього ринку кави та розвиток туристичних атракцій в країнах-виробниках, таких як Колумбія, В'єтнам, Таїланд, Малайзія та Індонезія.

Звички споживання кави в країнах-виробниках кави відрізняються від ринку країн-імпортерів, оскільки кава відмінної якості експортується, залишаючи споживачеві гіршу. Тим не менш, розширення міжнародних мереж кав'ярень сприяло стандартизації якості смаку кави. Тому цілком ймовірно, що смак кави на цьому ринку, що розвивається, з часом буде відповідати смаку західної кавової культури [46]. Крім того, поширення міжнародних кав'ярень приваблює не лише місцевих клієнтів, але й надихає місцевий кавовий бізнес пропонувати подібну кавову культуру та послуги. Міжнародна мережа кав'ярень часто вказує єдине походження кави з основних країн-виробників, таких як: Panama Coffee (Колумбія), Sumatra Coffee (Індонезія) та Ethiopia Harrar Coffee (Ефіопія). Ця практика була прийнята місцевими кав'ярнями в країнах-виробниках. Місцеві кав'ярні, які здебільшого розташовані в міській

місцевості, також почали продавати каву єдиного походження та спеціалізовану каву з місцевих кавових зерен. Ця місцева кав'ярня з'єднує місцевих виробників кави в сільській місцевості з внутрішнім ринком у місті.

1.3. Аналіз ресурсів кавового туризму світу

Кавовий туризм, як і будь який інший вид туризму ґрунтується на використанні певних специфічних ресурсів (рис.1.1).



Рис.1.1. Ресурси кавового туризму (укладено автором).

1.3.1. Природні ресурси.

Так, природним ресурсом виступають самі **кавові дерева** і унікальні **фізико-географічні умови**.

- Клімат (він повинен бути м'яким екваторіальним, субекваторіальним, тропічним чи принаймні бути на високих температурних

відмітках субтропічного клімату). Рослина кави гине при температурі $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$, пробувши на ній навіть 30 хвилин чи після всього 3-5 хвилин при $0\text{ }^{\circ}\text{C}$!

- Ґрунт. Найкращий ґрунт для кави — це супіщаний. Він має гарний дренаж та включення вулканічної червоної чи сірої землі. Має бути достатня глибина для коріння, але не занадто, щоб вода не застоювалася. Ідеал: приблизно 50% звичайної землі (червоної/сірої/чорної) + 25% піску + 25% глини/суглинку. І навпаки, найгірші умови для кавових рослин — це поганий дренаж, важка глина, низький рН, відсутність вулканічних мінеральних порід.

- Потрібний температурний коридор цілий рік та кожен день. Ідеальний для арабіки: між $+16^{\circ}$ та $+24^{\circ}\text{ C}$. Допустимий діапазон для нормального самопочуття — від $+14^{\circ}$ до $+27^{\circ}$. Деякі різновиди кави плодоносять і при $+32^{\circ}$, але це, швидше, екстремум. Як свідчать останні дослідження, перебуваючи 45 хвилин при температурі $+48^{\circ}$, рослина втрачає здатність цвісти та давати плоди до кінця життя. Аналогічно відбудеться приблизно при 1 дні на спеці у $+40^{\circ}$ [6].

- Кількість опадів. Для арабіки потрібно від 1 до 3 метрів опадів на рік (оптимально — між 1,5 та 2,5). Для робусти — від 0,8 до 2. Але не просто розмазані по всьому році — в період цвітіння їх має бути мало, в період збирання та сушіння не повинно бути зовсім чи дуже мало й тільки у темний час доби. Ідеальні умови мають 25-30 країн світу.

- Тінь. Кава якості «мас-маркет» росте в основному на відкритих та досить рівних плантаціях під прямим сонячним промінням. Вона швидко дозріває, її легко садити, обробляти та збирати (за рахунок гарної автоматизації та рівної поверхні землі). Але краща кава, повинна визрівати повільно, щоб розвинути складні цукри, які формують багатий смак, що заслуговує на нагороди, премії і ціни. Кава має бути накритаю тінню вищих дерев та чагарників, наприклад, посеред плантацій пальм, папайї, манго, кориці... Тоді й листя у кави не згоряє, і смак кращий, та й ціна такого продукту вища. Щоправда, механізації праці менше.

- Вітер. Він повинен освіжати ягоди, приносячи прохолоду та вологість, але не має бути надто сильним, щоб не здувати квіти, листя, ягоди та не оголювати коріння рослин.

- Висота над рівнем моря. Найкраща арабіка росте на рівнях між 2000 та 2500 метрів. А загальний розкид її висот — від 800 до 3000 м. Робуста може зростати навіть на нульовій відмітці рівня моря. Але загальне правило таке: що вище росте ягода, то краще її смак. Однак роль грають і комбінації температури, вітру, освітлення та опадів.

Поєднання фізикогеографічних умов і кавових дерев певних сортів формує певні **географічні регіони вирощування кави** (рис. А.1 додатків). Дослідники виділяють **кавовий пояс Землі** [6] – це умовна смуга на поверхні нашої планети, що розташована уздовж екватора (рис.А.2 додатків). Охоплює вона території на ± 10 градусів на Північ та Південь від нього. Кавовий пояс простягається на території Африки, Азії, Океанії, Центральної та Південної Америки, а також Австралії, яка розташована за межами умовної кавової смуги, але все ж має не погані природні умови для вирощування якісної кави.

1.3.2. Історико-культурні ресурси.

Складовою кавового туризму виступають **історико-культурні ресурси** (рис. 1.1.) представлені такими об'єктами, атракціями та подіями.

1. Музеї кави (найпопулярніші з них – Kaffemuseum Wien, Відень; Kaffemuseum Burg , Гамбург; Bramah Tea and Coffee Museum , Лондон; Museu do Cafe , Сантос). У додатках представлено найвідоміші у світі музеї кави (таблиця Б.1 додатку) [38].

2. Пам'ятки, пов'язані з кавовою культурою (наприклад, на **Гаваях** район Кона представляє «**Кавову історію Кона**: смуга вздовж Гавайської дороги»). Кавові парки, наприклад, у **Колумбії** «**Parque del Café**» — кавовий тематичний парк, присвячений кавовій культурі цього регіону. Парк культурної спадщини та розваг, заснований у 1995 році Національною федерацією виробників кави Колумбії, Національний парк кави є некомерційною ініціативою зі збереження культурної та кавової спадщини Колумбії,

спрямованою на просування культурного, рекреаційного та екологічного туризму. Парк був спроектований архітектором Дієго Аранго Мора і розташований за 12 км від столиці країни, міста Кіндіо. Входить до рейтингу найкращих парків Латинської Америки [29].

Starbucks Reserve Roastery Chicago, кав'ярня – тематичний парк, вміщує майже всі продукти та послуги мережі на п'яти поверхах і, чиказька кав'ярня на Мічиган-авеню - шоста за рахунком і найбільша у світі - є тематичним парком Starbucks. Тематичні поверхи демонструють процес обсмажування та майже всі види напоїв і страв мережі: *на першому поверсі* - зона для привітань, зустрічей і спостереження за процесом обсмажування, а також кав'ярня [54]. Відвідувачі можуть замовити каву, сендвічі, тістечка та інші продукти швидкого приготування, а також споживати їх за столиками, що стоять. Тут також є торговий зал і сувенірна крамниця, яка пропонує обладнання для приготування кави, горнятка, пакетики з "найрідкіснішою кавою" Starbucks та одяг.

Пропозиції включають алкогольні напої, роздрібні товари та кавову освіту "Ми хотіли створити захоплюючу подорож для клієнтів навколо процесу обсмажування, варіння та виробництва невеликих партій кави - вершину клієнтського досвіду для всього, що пов'язано з кавою", - говорить генеральний директор Кевін Джонсон [54]. *Другий поверх*: Пекарня та кафе Princi. *Третій поверх*: експериментальна кав'ярня "мистецтво, науку і театр кави". *Четвертий поверх*: Коктейль-бар Arriviamo, дає можливість випити алкогольний коктейль від трьох найкращих барменів міста. Простір вміщує близько 175 осіб, що робить цей поверх одним з найбільших коктейль-барів у Чикаго. На цьому поверсі також є кав'ярня, де пропонують безалкогольні напої, приготовані з кави, витриманої у бочках з-під віскі. На *п'ятому поверсі* - є простір на даху, який відкривається сезонно і для приватних заходів [49].

3. Історичні кавові будівлі та кафе, кав'ярні, які працюють і можуть відвідуватися туристами (наприклад, [Le Procope](#), Париж (1686р.), Coffee Baum, Лейпциг, Німеччина (1694р.) , Florian, Венеція, Італія (1720р.), Cafe Landtmann, Відень, Австрія (1873р.) та ін.).

4. Кавові події:

4.1. Фестивалі кави, які зазвичай відбуваються в декілька днів, окремі дні відводяться лише для професіоналів, інші – для широкої публіки. Заходи для професіоналів включають в себе майстер-класи по приготуванню різних кавових напоїв, змагання серед бариста, обсмажувальників кави, презентації та дегустації нових сортів кави, тощо. Інформацію про найвідоміші фестивалі кави можна знайти на платформі <https://www.globalcoffeefestival.com/Other-Events> [15].

Кожен із фестивалів має свій сайт з повною інформацією про подію, наприклад <https://www.londoncoffeefestival.com/coffee-masters>. Вартість участі різна і залежить від того чи будете Ви просто відвідувачем чи учасником заходу [14]. Щорічно проводяться в світі: Лондонський (Londoncoffeefestival), Берлінський (Berlin Coffee Festival), Стамбульський (Istanbul Coffee Festival), Барселонський (Independent Barcelona Coffee Festival), Ньюйоркський (The New York Coffee Festival), Міланський (The Milan Coffee Festival), Норвезький у м. Гетеборг (<https://www.nordiccoffeefest.com>), Nordic Coffee Fest [14].

4.2. Національні фестивалі кави: Kyiv Coffee Festival, Lviv Coffee Festival, Bristol Coffee Festival, Athens Coffee Festival, Tallinn Coffee Festival та інші.

4.3. Чемпіонати світу з кави. World Coffee Events (WCE) - це організація з організації заходів, зареєстрована в Дубліні, Ірландія. WCE була заснована у 2011 році Європейською асоціацією спеціалізованої кави та Американською асоціацією спеціалізованої кави, які згодом об'єдналися в Асоціацію спеціалізованої кави. Нинішній портфель WCE включає **7 щорічних чемпіонатів світу з кави**: Чемпіонат світу серед бариста, Чемпіонат світу серед дегустаторів, Чемпіонат світу з мистецтва лате, Чемпіонат світу з кави для гарного настрою, Чемпіонат світу з обсмажування кави та Чемпіонат Cezve/Ibrik, а також такі заходи, як All-Stars, Еспресо-бар та Brew Bar [66].

4.4. Міжнародний день кави (1 жовтня) - це свято, яке використовується для популяризації та вшанування кави як напою, заходи з нагоди якого відбуваються в різних країнах світу. Першою офіційною датою

стало 3 жовтня 2015 року, за рішенням тодішньої Міжнародної організації кави і було започатковано в Мілані. Цей день також використовується для популяризації кави, отриманої в результаті чесної торгівлі, та підвищення обізнаності про важке становище виробників кави. Цього дня багато компаній пропонують безкоштовні або знижені ціни на каву.

Деякі компанії діляться купонами та спеціальними пропозиціями зі своїми лояльними підписниками в соціальних мережах. Деякі компанії, що займаються виготовленням листівок, продають листівки, присвячені Міжнародному дню кави, а також безкоштовні електронні листівки. Багато країн світу святкують свої національні дні кави в різні дати протягом року. У березні 2014 року держави-члени ІСО (Міжнародної організації кави) домовилися відзначати Міжнародний день кави 1 жовтня, щоб створити єдиний день святкування для любителів кави в усьому світі [19].

4.5. Національні свята кави: 27 червня проводиться Національний день кави в Колумбії. Ці червневі заходи у третьої декаді місяця мають традиційний щорічний характер. Національний день кави - дата, присвячена головному продукту Колумбії, тим, хто його виробляє, і організації, яка їх представляє, - Національній федерації виробників кави (FNC), що відзначає в цей день свій ювілей. Як один з найбільших світових виробників кави, **Індонезія** відзначає Національний день кави **11 березня**, щоб просувати високу якість і унікальність своєї кави. Один з унікальних сортів кави відомий під назвою **Ragobang**, який походить з Амбону на Молуккських островах, хоча ці острови є батьківщиною багатьох відомих спецій, а не кави [18].

Національний день кави в Ефіопії буде відзначатися 15 вересня. Після оголошення 1-й Національний день кави Ефіопії відзначався 15 та 16 вересня 2022 року під гаслом "Наша кава для нашої єдності та процвітання". Дводенне святкування розпочалося в готелі Sheraton Addis з акцентом на досягненнях рекордного експорту в 4,9 мільйона мішків зеленої кави. Захід підкреслив потенціал експортних поставок кави з Ефіопії та очікувану співпрацю з різними зацікавленими сторонами. Як відомо, у попередньому фінансовому році експортна виручка Ефіопії досягла рекордних \$1,4 млрд.[51]. Національний

день кави відзначається 24 травня в Бразилії. Ця дата вшановує одну з найсмачніших національних пристрастей - каву! Національний день кави відзначається бразильцями з 2005 року, коли за ініціативи Бразильської асоціації кавової індустрії (АВІС) він був включений до календаря подій Бразилії [13]. В історії День кави нагадує про початок великих кавових плантацій в країні, відповідальних за представлення важливого історичного періоду для розвитку бразильської економіки та суспільства. Наразі понад 1,8 мільйона гектарів в країні відведено під вирощування кавових зерен.

5. Національні традиції приготування кави представлені у різних країнах світу [56]. Наприклад, у **Туреччині** — ароматну турецьку каву (Türk kahvesi) готують у спеціальних турках, які називають "çerçve". Використовують лише дрібно мелені зерна, які варять на повільному вогні. Часто до турецької кави додають дрібку солі, а щоб напій швидше охолонув, ще до гарячого кидають кубик льоду. Подають каву з кавовою гущею, яка повільно осідає на дно горнятка. У **Кенії** — крім основних інгредієнтів (вода, кава, цукор) у напій, який готують у турці, додають різні спеції та гострий перець. **Австралійці** готують напій, який сильно нагадує лате, і називають його Flat White на основі поєднання міцного еспресо з добре збитим гарячим молоком. А у **Малайзії** — найбільш популярний кавовий напій (Yuanyang) можна пити як холодним, так і гарячим. На три частини він складається з міцної чорної кави і на 7 частин — із національного молочного чаю (суміш чорного чаю й молока).

Однак, на нашу думку, важливіше пізнавати ці традиції у географічних регіонах вирощування кавових дерев, де вони є нематеріальною культурною спадщиною. Репрезентативними є традиції кавування **Ефіопії**, Напій варить жінка в білому одязі. Спочатку готують місце: приносять квіти або зелені рослини, потім господиня будинку спалює пахощі, щоб відігнати злих духів. На вугілля ставлять глиняний кавник Jebena з водою. Свіжі зерна промивають і обсмажують до виділення ароматичних масел, іноді до них додають кардамон, корицю і гвоздику. Після обсмажування зерна розбивають в ступці і варять в Jebena. Готовий напій розливають у чашки, які стоять на окремому столику. Згідно з традицією, потрібно випити три чашки кави – абол, тони і барака.

Перші дві відповідають за трансформацію духу людини, а третя – символізує благословення. Ефіопська кава досить міцна, тому після трьох чашок кожен учасник ритуалу готовий зрушити гори [56].

Бразильська традиція кавоваріння *cafezinho* (кафезіньо). Так називають солодке еспресо, яке роблять з зерен другого сорту. Щоб поліпшити смак, зерна сильно обсмажують до появи гіркуватого присмаку. Готують кафезіньо так: спочатку кип'ятять воду з цукром, а потім її пропускають через фільтр з меленими зернами. П'ють весь день маленькими порціями.

У **Колумбії** прийнято пити каву, яку називають тинто, кілька разів на день. Варять її досить своєрідно: спочатку кип'ятять воду в каструлі, прямо в окріп кидають мелену каву, перемішують і залишають на деякий час на плиті. Рідина повинна постояти, щоб дрібні частинки осіли на дно. Готовий тинто розливають в чашки. Його п'ють за сніданком з випічкою з моркви і гарбузовим хлібом [22].

Важливою є **традиція приготування кави «по-турецьки»** — це певний спосіб приготування кавового напою, що виник у країнах Близького Сходу, включно з Туреччиною, Іраном і Грецією приблизно у 16 столітті. Каву по-турецьки традиційно готують у спеціальному металевому посуді — джезві (інколи називають туркою). Дрібно мелені зерна арабіки заливають холодною водою та повільно нагрівають до стадії появи піни, але при цьому уникаючи закипання. Часто до кави додають також цукор і спеції [22].

1.3.3. Соціо-економічні ресурси.

Соціо-економічні ресурси (та інфраструктурні) – кавові фермерські господарства, трудові ресурси, кавярні, рестобари, заклади розміщення, заклади харчування, транспортна мережа, кавові екскурсійні маршрути.

Кавові фермерські господарства розташовані у всіх країнах де вирощується кава, зокрема у Бразилії, Гватемалі, Гондурасі, Коста-Риці, Ефіопії, Мексиці, Колумбії, Кенії та ін. Звичайно провідний тип діяльності для таких ферм – це посадка, вирощування, обробка кавових дерев, збір, обробка кавових ягід, сортування, пакування та транспортування кавових зерен. Як

додатковий тип діяльності, організація екскурсій на кавові ферми, розповідь і демонстрація всіх виробничих процесів зацікавили представників провідних компаній-покупців зеленого зерна, оскільки так останні могли гарантувати якість. Пізніше, із розвитком гастрономічного туризму, появою мотивів пізнання і куштування найкращих продуктів безпосередньо у місці їх вирощування спонукало до організації екскурсій для широкого загалу туристів «не професіоналів» кавової індустрії.

Майже всі кавові ферми раді вітати туристів на своїх плантаціях. Відвідування деяких із них входить в програми турів по окремим країнам і регіонам світу. Зокрема, у Колумбії Вам запропонують відвідати **Recorrido de la Cultura Cafetera (RECUCA)** - ферма в селі Каллеларга, Каларка, пропонує автентичний смак життя в кавовій зоні Колумбії: збирачі кави в традиційному одязі, повномасштабна модель життя в найменших містечках регіону, переодягання, прогулянка кавовими полями (плюс можливість зібрати кілька добірних вишень), а також повне пояснення процесу і, звичайно, можливість випити чашечку найкращої кави в країні [47]. Також, кавові ферми **Finca La Selva**, **Коста-Рика**, **Вігіялес (Finca Vigiales)**, **Гватемала**, **Ель Параїсо (Finca El Paraíso)**, **Гондурас**, **Монте Редондо (Finca Monte Redondo)**, **Нікарагуа**: запропонують ознайомитися із процесом вирощування, збору та обробки якід кави, і зрештою скуштувати ароматний напій [8].

В Ефіопії, можна відвідати ферми засновані Хайле Габре, де вирощується добре відома всім ефіопська кава Сідама, під час екскурсії у вас буде можливість посадити садженці кавових дерев в тіні кукурудзяних полів [65].

Організовані екскурсії на кавові ферми пропонуються в складі турів: «Гаряча кава Бразилії» 125450 грн+авіа, тривалість 9 днів/8 ночівель, лише 2 дні в програмі – це екскурсії на кавові ферми ду Параїзу, Такуара, Еуфазія (єдина внесена до особливо охоронюваних об'єктів Бразилії) [7], та авторський тур «Чарівна Коста-Ріка» 91675 грн + авіа, тривалість 12 днів/11 ночівель, передбачено кавову групову екскурсію на плантацію Дока [16].

Надзвичайно різноманітним і неоднорідним ресурсом виступають **кав'ярні**, однак не просто як заклади харчування, а як атмосферні місця

споживання кави. Зазначимо лише декілька локацій відомих своїми кав'ярнями: **м. Сіетл (США)** – місто де було відкрито і можна відвідати першу кав'ярню Starbucks, а потім порівняти їх напої з тими, що готують у чисельних затишних не-мережєвих кафе [45]. Кав'ярні у **м. Мельбурні (Австралія)**, оскільки винахідливі австралійці постійно використовують нові сорти кави і способи їх приготування, до того ж саме у Мельбурні — працюють найкращі у світі бариста, які постійно перемагають на міжнародних конкурсах [36]. **м. Рим (Італія)** із найстарішою кав'ярнею Caffe Greco, де можна ознайомитися із італійськими традиціями споживання кави: лате, капучіно і макіато кавові напої з молоком п'ють лише зранку, потім протягом дня пропонують еспресо, допіо, ристрето та лунго. **м. Буенос-Айрес (Аргентина)**, із безліччю різноманітних кав'ярень які пропонують дегустувати висококласну арабіку приготовану різними способами, найдавніша “Las Violetas” [21].

З поміж всіх цих кав'ярень особливо вирізняються - **тематичні кавові установи. Australian Coffee Centre, Маріба, Австралія** - одне з найцікавіших туристичних місць у тропічному Північному Квінсленді і перший спеціально побудований центр для відвідувачів кавових плантацій в Австралії, розташований на кавовій плантації Skybury. Тут організують екскурсії з повним супроводом протягом усього дня, відправляючись щогодини з 10:00 до 16:00. Екскурсія триває приблизно 1 годину і включає в себе Вступ, за яким слідує інформативна прогулянка кавовою плантацією, що охоплює все, що ви коли-небудь хотіли знати про походження, життєвий цикл і вирощування кави, огляд комбайнів, екскурсія на переробний завод, кавовий кінотеатр і вступ до дегустації кави в кавовій лабораторії [50].

Послуга надається як «Повний Skybury» - це обідній та екскурсійний пакет, який дозволяє гостям здійснити екскурсію плантацією Skybury та насолодитися обідом і додатковим напоєм у приголомшливому ресторані кавового центру. До пакету входить екскурсія на плантацію Skybury; основна страва з меню Skybury, морозиво Skybury Carruccino; додаткове пиво, вино або безалкогольний напій; додаткова кава Skybury; подарунковий ваучер на \$5 для використання в сувенірному магазині.

Old Tavern Estate, Ямайка - кав'ярня "Стара таверна" розташована приблизно за 1,5 км на південний захід від Секції. Власники, сім'я Тайвмен, приймають відвідувачів за попередньою домовленістю. На вас чекає урок про вирощування та виробництво кави, а також дегустація двох з трьох сортів арабіки: темного, середньо-темного та середнього обсмаження. Крім того, тут виробляють рідкісний сорт "пеберрі" з м'яким, тонким смаком [39].

Arusha Coffee Lodge, Танзанія – готель розташований на околиці міста Аруша, серед однієї з найбільших кавових плантацій Танзанії. Готель розміщений у плантаційних котеджах і складається з 30 будиночків-плантацій, які випромінюють вічнозелені кавові поля, був спроектований навколо оригінального будинку землевласника, який датується початком 1900-х років. Тема кави пронизує весь Arusha Coffee Lodge, відображаючись у кольорах і текстах надзвичайно комфортних номерів з чудово обладнаними окремими ванними кімнатами. Від працюючих збирачів кави, які збирають врожай, до ароматів ранкової заварки, що доносяться з головного будинку плантації під час приготування сніданку, Arusha Coffee Lodge сповнений чуттєвих вражень, які відновлюють тіло і душу для пригод і хвилювань.

Є і більш екзотичні кавові заклади, зокрема у Японії користуються великою популярністю **спа-курорти**, у яких у воду додаються інгредієнти для тонушу шкіри та насичення її різними мікроелементами. У чани чи величезні ванни можуть кластися частини рослин (трави, кора, квітки), зелений чай чи зерна кави, частинки з яких при перебуванні в такій воді переносяться в організм, вбираючись через шкіру [21]. Прикладом таких місць є **спа-курорт Yunessun** біля міста Хаконе з ваннами з кавових зерен, які кілограмами кладуться у кожен ванну, розраховану на кілька осіб. У Японії навіть є два види кавових ванн. Можна погрітися у ванні із зернами кави - ванни з підігрітими зернами кави до 60 градусів. Або ж ванни з кавовою гущею, підігрітою до 40⁰С.

1.4 Географічні особливості кавового туризму

1.4.1. Географія кавового туризму.

Кавовий туризм, з огляду на вищезазначені ресурси, розвивається в двох групах країн: країнах- виробниках кави (рис. 1.2) та країнах-споживачах кави (рис. 1.3). Часто буває так, що високоякісну каву готують на експорт, і тому, наприклад у В'єтнамі, складно знайти у місцевих кав'ярнях якісну зернову каву.

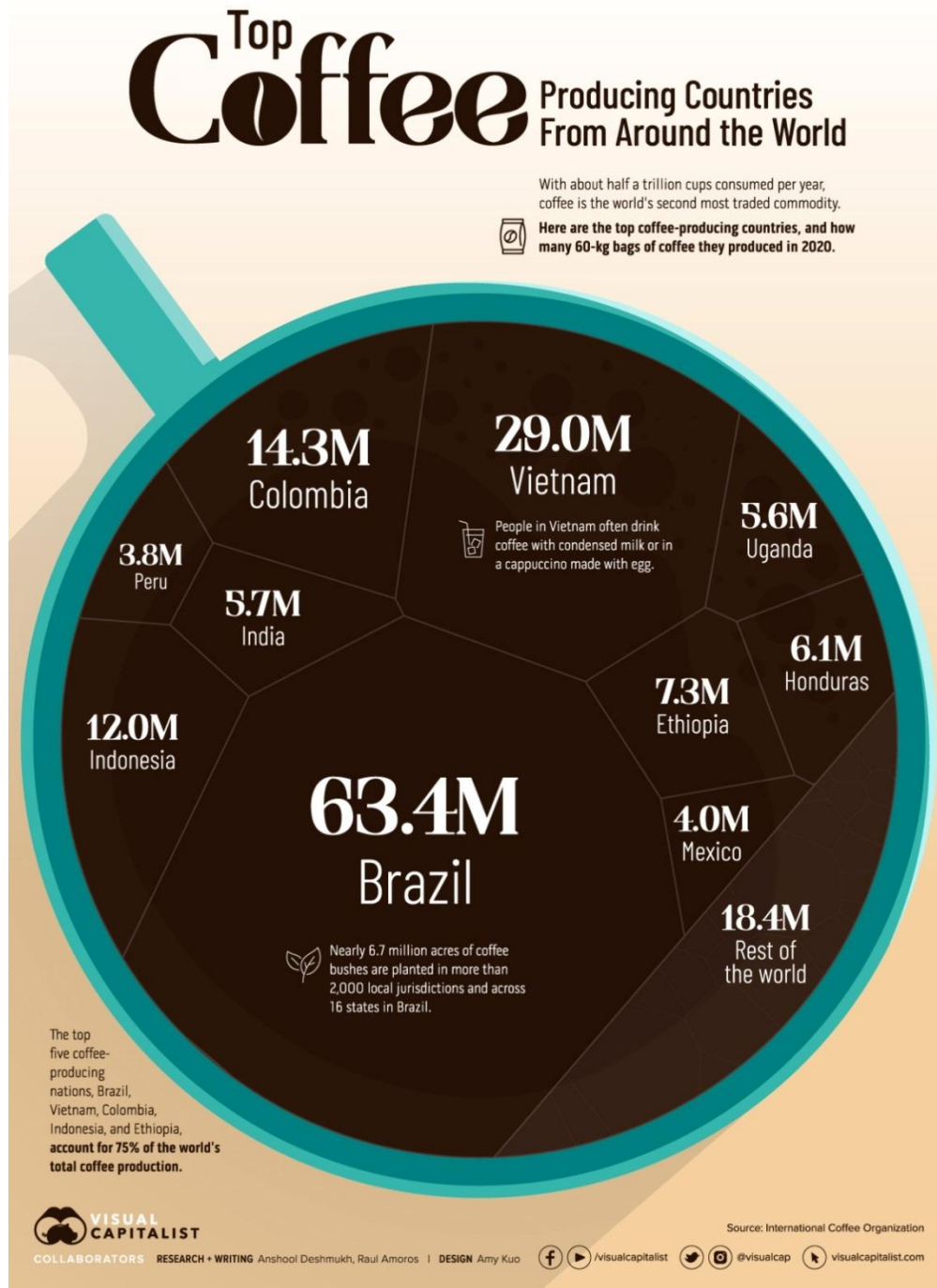


Рис. 1.2. Країни-найбільші виробники кави у 2020 р. (загалом М - 169,6 мільйона 60-кілограмових мішків кави) [31].

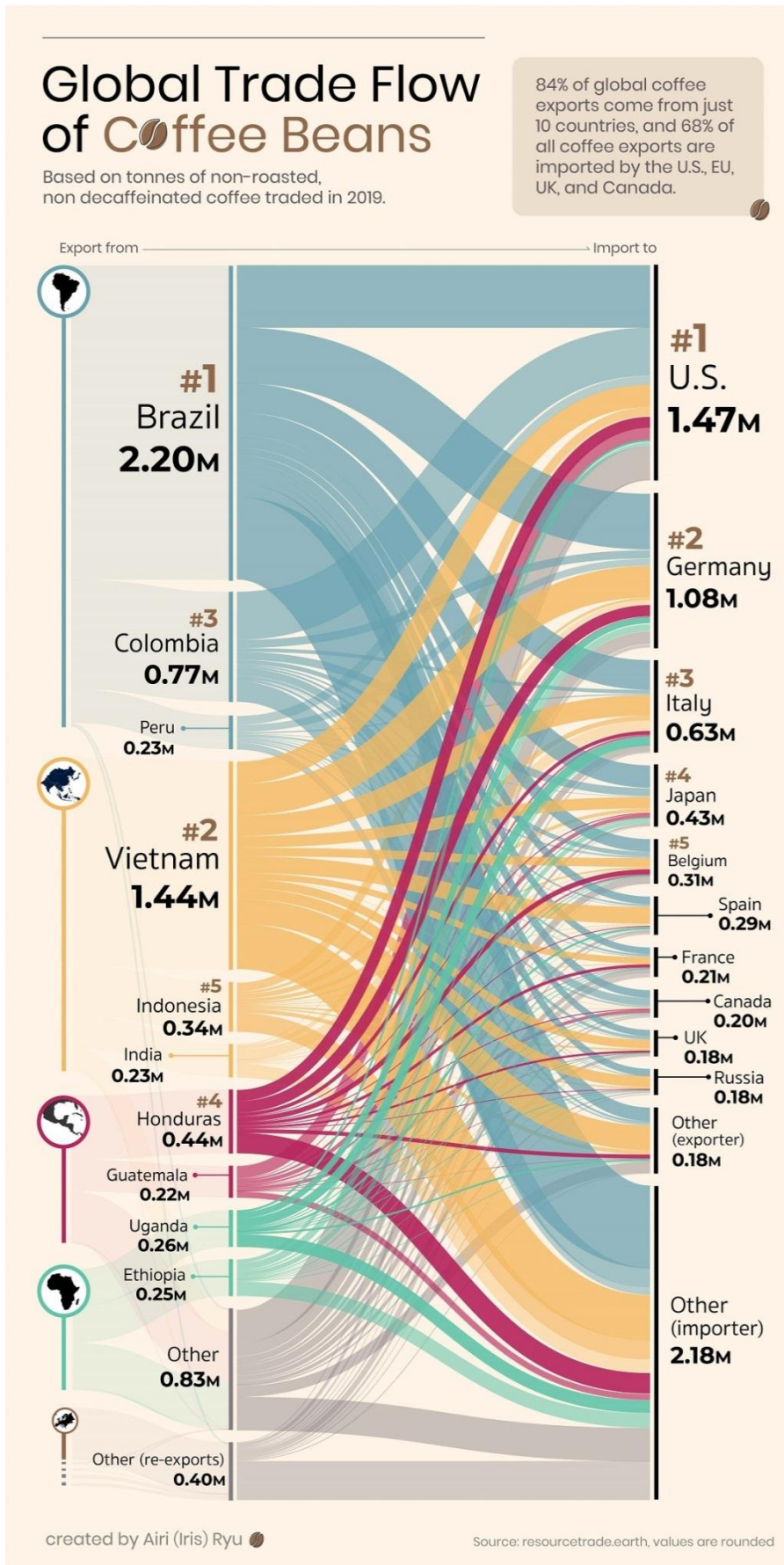


Рис. 1.3. Країни-найбільші експортери та імпортери кави [53].

Як ми уже згадували, кавовий пояс охоплює території країн Африки, Азії, Океанії, Центральної та Південної Америки, а також Австралії, яка розташована за межами умовної кавової смуги, але все ж має сприятливі природні умови для вирощування якісної кави [31]. Умовно виділяють Південноамериканський, Центральноамериканський, Африканський та Азійсько-Австралійський регіони розвитку кавового туризму (див. рис. А.1, А.2 додатків).

Країни-виробники, експортери кави.

Як видно з рисунків, країни Південної та Центральної Америки є найбільшими виробниками кави в світі. Беззаперечним лідером є **Бразилія**, яка виробляє майже 40% світової пропозиції кави, а саме арабіки. У багатьох регіонах Бразилії клімат ідеально сприяє вирощуванню кави. Кавові плантації займають близько 27 000 квадратних кілометрів Бразилії, більшість з яких розташовані в штатах Мінас-Жерайс, Сан-Паулу та Парана. Бразилія відрізняється від більшості інших країн-виробників кави тим, що сушить кавові ягоди на сонці (немика кави), а не миє їх. Країна має такий вплив на виробництво кави, що 60-кілограмові мішки з мішківини, які історично використовувалися для експорту кавових зерен з Бразилії, досі є світовим стандартом для вимірювання виробництва і торгівлі. Популярні напрями турів до Бразилії включають місто Кампінас, де розташовано багато провідних виробників кави в країні, і місто Ботукату, де відвідувачі можуть побачити, як смажати і варити каву. Організовані кавові тури передбачають відвідування кавових плантацій, дегустацію напою, а також поєднуються з екскурсіями у джунглі та пташиний заповідник [55].

В'єтнам знайшов свою нішу на міжнародному ринку, зосередившись в першу чергу на менш дорогому сорті робусти. Зерна робусти можуть містити вдвічі більше кофеїну, ніж зерна арабіки, що надає каві більш гіркового смаку. Хоча каву в регіоні вирощують уже понад століття, її виробництво різко зросло в 1990-х роках після впровадження економічних реформ. Сьогодні на В'єтнам припадає понад 40% світового виробництва зерен робусти. Вирощування кави у В'єтнамі також є надзвичайно продуктивним. Врожайність кави в країні значно

вища, ніж в інших провідних країнах-виробниках кави. У В'єтнамі розроблені кавові тури, під час яких передбачається відвідування міста Буонметхуот - кавова столиця В'єтнаму; кавового села Чунг-Нгуен та Інституту кави.

Колумбія – займає передові позиції на ринку експортерів кави і завдяки вдалій рекламній кампанії за участю вигаданого кавового фермера на ім'я Хуан Вальдес. Колумбійська кави - бажаний напій, який цінується за свій ароматний, м'який і фруктовий смак. Вісімнадцять міських поселень на шести ділянках у межах кавової осі, що простягаються на південь до департаменту Вальє-дель-Каука, були внесені до Списку Всесвітньої культурної спадщини ЮНЕСКО в 2011 році як Культурний ландшафт кави. Кавові тури до Колумбії включають проживання на кавовій фермі, слухання лекцій про каву, відвідування музею індіанців кімбайя, екскурсію до експериментального бамбукового розплідника Guadua Bamboo і вулкана Руїс [55].

Індонезія – молода кавова країна, однак відома одним з найрідкісніших і найдорожчих сортів кави Корі Luwak - вид кавових зерен, які з'їдає і випорожнює азійська пальмова цивета. Кава, приготована з цих зерен, може коштувати від 35 до 100 доларів за чашку. На о. Балі пропонують екскурсію на ферму і love bas agrotourism, де виробляють Корі Luwak, можна прослідкувати весь виробничий процес, прийняти участь в обсмаженні кави, посмакувати її та придбати безпосередньо у виробника.

Ефіопія - країна, яка подарувала нам кавові зерна арабіки, відома своїм насиченим смаком, приземленістю та міцністю, а також тим, що вона є батьківщиною арабіки. Сьогодні цей сорт кави вважається найпопулярнішим у кав'ярнях і ресторанах по всьому світу [65]. В Ефіопії пропонують відвідати невеличкі приватні кавові ферми і прослідкувати весь цикл виробництва кави.

Країни – імпортери кави.

США. В Америці зовсім відсутня кавова культура. Але, незважаючи на це, американці п'ють цей напій, що бадьорить більше, ніж будь-який інший європеець. Кава використовується більше для того, щоб запивати їжу. Раніше навіть кави вважався альтернативою воді або газованій воді. Кавові церемонії, довгі розмови за чашкою кави в Америці не прийнято, так як на каву

витрачається не більше ніж 5 хвилин. Американці п'ють цей напій майже завжди на ходу, по дорозі кудись. Вони завжди поспішають, при цьому зі склянкою кави в руці. Саме від американців ми навчилися користуватися одноразовими стаканчиками і підставками в автомобілі під цей стакан. А кавові автомати в країні Фаст-фуду зайняли дуже високу нішу. Міжнародна організація кави з'ясувала, що європейці все більше схиляються до культури споживання кави, якою користуються американці. Ця ж організація визнала американське місто Сіетл кавовим містом, так як саме в цьому місті знаходиться найбільша кількість кафетеріїв на душу населення, і народилась всесвітньо відома мережа кав'ярень Старбакс [2]. Однак, в переважній більшості джерел зазначається низька якість цього напою, лише в окремих закладах можна насолодитися філіжанкою спеціал кави.

Інші країни-імпортери кави розташовані в Європі: Австрія, Чехія, Велика Британія, Ісландія, Італія, Греція, де туристам пропонують різноманітні кавові маршрути, що передбачають відвідання кав'ярень, музеїв кави, участь у кавових фестивалях (про деякі з них ми згадували у попередньому розділі).

1.4.2. Найвідоміші кавові маршрути світу.

Аналіз різних джерел інформації вказує на надзвичайну популярність кави та кавового туризму, однак кавових турів в світі не багато.

До Колумбії.

На туристичному ринку наявний **Кавовий тур «El Cafetero» із Києва до Колумбії**, тривалістю 8 днів/7 ночівель вартістю від 99 000 грн. Однак в програмі туру лише один день присвячений кавовій тематиці, і передбачає кавову екскурсію на фінку (ферма) la Finca «Hacienda Venecia» тривалістю 3 години. Після невеликого вступу та розповіді про фінку та процес вирощування кави гостям видають невеликі кошики - вони 15 хвилин збирають кавові плоди. Далі йде цього процес відділення зерен від шкірки, сушіння, а у спеціальному залі починається справжній урок для гурманів та від гурманів кави. Дегустація справжньої кави, невелика перерва з видами на долину кави [28].

Також, є авторський тур до Колумбії із Києва, тривалістю 12 днів вартістю 2700\$, в ньому передбачено три дні кавової тематики. Один день - до **кавового регіону міста Арменія**, де передбачено розміщення в мальовничій колумбійській садибі - заміському готелі в традиційному стилі регіону посеред кавових плантацій, бамбукових гаїв і бананових насаджень. Це, так званий, Кавовий трикутник Колумбії – об’єкт Всесвітньої природно-культурної спадщини ЮНЕСКО, що знаходиться на висоті 1800-2600 метрів, де склалися сприятливі умови для вирощування кави. Перші кавові плантації були засновані тут на початку 19 століття іспанськими переселенцями. 2-3 день присвячені екскурсії на джипах по гірських селах і знайомство з традиційною кавовою культурою. Поїздка по стежках Кордильєрів і барвистих традиційних селах кавового регіону, відомих своїми, незмінним протягом часу, життєвим укладом. На приватній кавовій плантації туристи мають можливість простежити шлях кавового зерна від куща до чашки, а також продегустувати цей колумбійський напій [1].

Colombian Coffee Adventures - туроператор, що базується в самому серці Колумбійського кавового культурного ландшафту, і показує красу цієї місцевості. Пропонують декілька варіантів кавових екскурсій вартістю від 28 1300 \$ до добре збережених плантацій в регіоні:

Hacienda Bruselas - це ексклюзивний тур, під час якого наші гості поринуть у кавовий процес від зернятка до чашки разом з нашим експертом-бариста, триває 3 год.

Coffee Farm and Salento Walking Tour with Lunch – «Кавовий трикутник» Колумбії, який включає практичний досвід роботи на невеликій кавовій фермі. Дає можливість прослідкувати за виробництвом кави від плантації до обсмажених зерен, з досвідом збору кавових вишень, посадки кавових саджанців та дегустацією місцевої кави найвищої якості, триває 5 год.

Bike expedition La Vuelta al Quindio Colombia Coffee region - кількадечний тур на велосипедах по кавовим ландшафтам, дає можливість дізнатися про кавовий процес, типи способу життя у звичайних місцевих

громадах, продегустувати гастрономію, відвідати красиві природні зони, триває 4 дні [8].

До Бразилії.

The Coffee Experience Private Tour – 2-х годинна пішохідна екскурсія для любителів кави та історії. В програмі - прогулянка історичним районом Даунтауна і зупинка в двох різних традиційних кафе, щоб дізнатися більше про популярний напій і людей, які надихаються ним, історія та дегустація бразильської кави, спілкування з місцевими жителями, кавовими фахівцями [52]. Цей тур може бути адаптований за запитом, вартість 20-35 \$.

Original Historic Coffee Farm Guided Tour with Transfer – 2-х годинна екскурсія присвячена бразильській колоніальній та імперській епохам, де можна побачити всі етапи вирощування та приготування кави, дізнатися більше про історію кави та отримати можливість скуштувати справжню бразильську каву. Об'єкти відвідування: головний будинок з оригінальними меблями, меморіал рабства, музей кави та кавові плантації. У програмі екскурсії відвідування однієї із двох ферм - Fazenda da Taquara or the Fazenda São Luiz da Boa. Вартість - 113 \$ [40].

Інші регіони світу.

Seattle Coffee Culture Tour – екскурсія по Сіетлу, де зародилась Starbucks, місту переповненому кав'ярнями та обсмажувальнями світового класу. Екскурсія розпочинається біля статуї Джимі Хендрікса, далі триває по Капітолійському пагорбу і місцевих кафе і кав'ярнях, щоб спробувати різні сорти кави, дізнатися історію, технології виробництва та обсмажування кави, різні кофеїновмісні напої, а також про більш унікальні та особливі пропозиції - декадентське еспресо, винайдене в Сіетлі. Під час екскурсії гід покаже вам безліч місць, де можна послухати живу музику або перекусити, випити коктейль чи кави після екскурсії. Вартість - 59 \$ [45].

Hacienda Doka Coffee Tour Experience – екскурсія про багату кавову спадщину Коста Ріки і ферми Дока, починаючи з грядки, де починається подорож кожного кавового зерна до традиційних процесів обсмажування та ферментації, які мають вирішальне значення для створення кави преміум-класу.

Є можливість спостерігати як зростає кава та її історію, яка сформувала кавову культуру. Кавовий завод, є архітектурною спадщиною людства з 2003 р. Тривалість 3,5 год, хоча є і триваліша подорож до 12 годин, вартість від 28 до 99\$ [16].

Melbourne Coffee Lovers Walking Tour – екскурсія пропнує відвідати 4 добірні кав'ярні, заховані на знаменитих провулках Мельбурна, скуштувати 4 різних кави, приготовані досвідченими бариста, відкрити секрети приготування кави та історію Мельбурна від врожаю до філіжанки, також декілька цікавих фактів з місцевої історії від місцевого гіда-експерта. Екскурсія для невеликих груп гарантує персоналізований, невимушений досвід. Тривалість 2,5-3 години, вартість 90\$ [36].

Coffee Tour Vientiane - кавовий тур до кавового павільйону Sinouk з кавуванням, який занурює у кавову культуру Лаосу. У кавовій галереї можна дізнатися про основні сорти кави, доступні в Лаосі, про те, як вирощувати органічні зерна преміум-класу в найкращих умовах і наскільки важлива співпраця з фермерами, буде можливість спостерігати за обсмажуванням кави, дегустація кави різних сортів, спостереження за лате-артом. Тривалість 1,5-2 год, вартість 10 \$ [10].

Kenya Coffee, Culture & Wildlife Tour - 5-денна пригода поєднує в собі унікальний набір вражень від Кенії: розпочнеться з двох ночей у столиці, екскурсія у Національний парк Найробі та центри, присвячені слонам і жирафам, потім до відомої кавової плантації для екскурсії та дегустації кави, до озера Найваша, щоб побачити більше дикої природи в Національному парку "Пекельні ворота", прогулянка на човні серед бегемотів і рідкісних птахів. Саме 3-й день туру присвячено екскурсії до найкращих районів вирощування кави - Fairview Estate, кавова ферма, розташована на висоті 1750 м над рівнем моря, Fairview Estate зрошується річкою Ріара, яка, в свою чергу, живиться потоками з кенійського високогір'я. З початку 1900-х років на родючих ґрунтах Fairview Estate вирощують високоякісну каву. Під час двогодинної екскурсії розповідають все про методи виробництва, починаючи з того, як вирощується та обробляється кава. Екскурсія передбачає дегустацію декількох відомих

сортів кави з плантації із можливістю придбати свіжу каву з собою додому. Вартість туру на сайті не зазначено [25].

Отже, на сайтах вітчизняних турагенств майже відсутня пропозиція саме кавових турів, зазвичай навіть коли в назві туру і зазначено каву - саме каві присвячено 1-2 дні екскурсій по кавовим фермам. Частіше, зустрічається інформація на сайтах закордонних туристичних агенцій або на сторінках самих гідів, але і там представлені саме кавові екскурсії, лише на одному сайті нам вдалось знайти інформацію про кілька денну активну подорож велосипедом по кавових ландшафтах та фермах з метою пізнання шляху каового напою від зернятка до філіжанки готового напою. Звісно, основний напрям пропонованих кавових подорожей – це країни Латинської Америки.

1.5. Особливості кавового туризму в Україні

Україна в розвитку туризму намагалась не відставати від загальносвітових трендів і тенденцій, однак спочатку пандемія Ковід-19, а тепер і військовий стан зводять майже на нівель попередні роки побудови туристичної галузі. Кавовий туризм розпочав свій розвиток в Україні з моменту відкриття перших кав'ярень у 17 ст. і до побудови кавового виробництва. Звісно кліматичні умови не дозволяють нашій країні вирощувати каву, однак з'явилося багато компаній які займаються закупівлею зеленого кавового зерна, і безпосередньо в межах України займатися його обсмажуванням та продажем. В Україні з'явилося також багато унікальних і мережевих кав'ярень, створюються окремі кавові туристичні об'єкти, наприклад Львівська копальня кави.

Як і у всьому світі в Україні головними чинниками розвитку кавового бізнесу стали прискорення ритму життя людей, підвищення популярності кави серед населення, збільшення кількості закладів громадського харчування, які реалізують каву. При цьому збільшується попит на натуральну зернову каву та мелену каву, хоча раніше українці надавали перевагу розчинній каві.

Найактивніше кавовий туризм та культура в Україні почали розвиватися у 2014 році, коли відбулось відкриття чисельних тематичних кав'ярень, заводів-

обсмажувачів кавового зерна. І ця дата збігається з датою початку розвитку кавового туризму в світі.

Збільшення споживання кави в Україні зумовлює зростання імпорту кави. Найбільшою популярністю в Україні користуються всесвітньовідомі бренди кави. Зокрема, найвищі рейтинги щодо переваг споживачів у категорії зернової та меленої кави у 2019 р. були у італійського бренду Lavazza, німецького бренду Jacobs та українського бренду Gemini. В Україні на ринку кави сьогодні функціонують і великі виробники кави, товари яких є брендами та які користуються попитом у споживачів, і невеликі – загалом понад 1,5 тис операторів. Попит на каву в Україні залежить від регіону. Найбільше натуральної кави споживають жителі великих міст та обласних центрів. Регіонально високий попит на каву існує в західних областях України [30].

На ринку України можна виділити декілька основних форматів кав'ярень:

- традиційна кав'ярня, де в основному асортимент продукції складає кави, чай і десерт. У цих закладах часто надають послуги самообслуговування. Дана послуга полягає в тому, що споживачі підходять до барної стійки, роблять замовлення і самостійно себе обслуговують після отримання замовлення.

- інший формат, де в асортименті продукції крім кави та чаю входять ще інші страви та алкоголь. У цих закладах обслуговують за більш високі ціни. Споживачами такий формат затребуваний, відповідно кав'ярня буде приносити гарний прибуток.

- авторські кав'ярні, які часто називають кав'ярні третьої хвили. Обов'язковим атрибутом таких кав'ярень, що орієнтуються, в основному, на мілленіалів, є зерна свіжої обсмажки, «альтернативні» способи заварювання, якісне обладнання, професійні бариста, але головне – більш усвідомлений підхід до закупівлі сировини і приготування кави [37].

Цільова аудиторія кав'ярень в основному є представниками середнього класу – офісні співробітники (наприклад, для проведення ділових зустрічей, спілкування, відпочинку). Також серед відвідувачів кав'ярень часто можна зустріти і студентів [32].

В Україні загалом розвинутими є лише два напрями кавового туризму: - кавові екскурсії (зазвичай по кав'ярням з дегустацією кави або інтерактивні, як на копальню кави, екскурсії на обсмажувальні підприємства з подальшою дегустацією і можливістю купити свіже обсмажену каву) та кавові події (фестивалі для широкого загалу та професіоналів, чемпіонати кави).

Кавові екскурсії.

Туристам у Львові пропонують екскурсію «Кавові підземелля Львова», пішохідні екскурсії «Львів з ароматом кави», «Львів – місто кави та шоколаду», «Кавові легенди Львова», проводиться щорічне міське свято кави «На каву до Львова», яке відбувається з презентацією усього найкращого, що є у каві й до кави. У Львові найбільше пропонують кавових екскурсій [33]. Аналіз сайтів дозволив знайти декілька кавових екскурсій у таких містах: Ужгород, Чернівці, Дніпро, Київ, Миколаїв, була інформація і у м. Запоріжжі, однак в умовах військового стану екскурсії не проводяться (табл.В.1 додатків).

Кавові екскурсії в різних містах України орієнтовані в основному на відвідування атмосферних, історичних кав'ярень, в меншій мірі – до виробників-обсмажувальників кави, зустрілись і дві інноваційні екскурсії у м. Києві – моно вистава з елементами кавового арту та екскурсія бесіда за філіжанкою кави у музеї. Є в цьому преліку проведена лише один раз екскурсія з дегустацією кави у м. Кривий Ріг від туристичного клубу «Невгамовні гідеси», що підкреслює актуальність нашого дослідження.

Слід сказати, що всі екскурсії є нетривалими, в основному до 3-х годин, а вартість варіює від 125 грн до 400 грн.

Проведений аналіз підтверджує той факт, що кавовий туризм в Україні лише починає розвиватися, на жаль в основному у м. Львів, на 2024 рік незначний за кількістю пропозицій і чисельністю туристів, водночас із розвитком кавових хвиль - є досить перспективним.

Кавові події.

В Україні із подієвих ресурсів кавового туризму представлені кавові фестивалі (м. Львів, м. Київ), свято кави у м. Львів та чемпіонати кави.

Щорічно в Києві проходить професійний кавовий захід міжнародного масштабу «Blackfest Ukrainian Coffee Show: кава як бізнес». 50 годин безцінних лекцій і практик в освітній зоні зі світовими експертами на території, яка включає три конференц-зали. Понад 60 компаній – лідерів кавової і чайної галузі. У програмі: 1. Виставка обладнання – свою продукцію представлять: найкращі обсмажувальники та постачальники кави, імпортери зеленої кави, постачальники обладнання, сервісні компанії, виробники та імпортери молока, шоколаду, какао та десертів, інші компанії представники кавової галузі. 2. Лекторій – експерти і досвідчені бариста розкажуть про нові тренди в кавовій індустрії, стандарти роботи, якості кави і інших складових напоїв. 3. Кав'ярні з України, Європи та інших країн – колеги поділяться досвідом відкриття і розвитку бізнесу. 4. Професійний каптестінг (дегустація) – можливість повноцінно оцінити смак і аромат кави. 5. Майстер-класи – бариста та експерти поділяться своїми навичками і продемонструють майстерність у приготуванні напоїв. 6. Фудкорт [4].

Також у м. Києві щороку відбувався Kyiv Coffee Festival. Сотні кав'ярень готують свої, унікальні рецепти і в кожного буде можливість обрати каву своєї мрії. Традиційний фуд-корт нагодує усіх бажаючих смачною вуличною їжею, а перепочити можна буде у зручній лаунж-зоні, облаштованій шезлонгами та пуфами. На маленьких відвідувачів чекає дитяча зона з різноманітними розвагами. У рамках фестивалю проводять три національні чемпіонати: Championship Of Barista (класика), Coffee Roasting Championship (обсмаження), Brewers Cup (альтернативні методи заварювання кави).

Львів є найвідомішою кавовою столицею країни. Саме там проводиться найбільший кавовий фестиваль «Lviv Coffee Festival». Даний захід об'єднує усіх поціновувачів кавових напоїв, як професіоналів, так і простих гурманів. Тут представлені традиційні формати приготування кави, а також презентуються нові техніки та технології. Учасники мають змогу обмінятися досвідом, а споживачі насолодитися різноманітним видами кавових зерен та напоїв, що з них приготовлені. У програмі фестивалю передбачено: - презентації обладнання та аксесуарів, майстер-класи та дискусії; - кавовий

ярмарок, де кав'ярні та кавові бренди облаштують міні-версії своїх закладів та презентуватимуть сорти кави, ексклюзивні кавові напої та солодощі до кави; - Kulchytsky Coffee Cup – серія чемпіонатів, які об'єднують кращих бариста України; - кавовий тур, в рамках якого оберуть найкращу кав'ярню Львова; - арт простори з фотовиставкою; - еко-зона, де можна побачити або придати справдні кавові дерева.

Щороку у Львові відбувається Coffee, books & vintage на !FESTrepublic, за адресою вул. Старознесенська, 24-26. Пропонує багато смачної кави, цікавих авторів та їхніх книг, і це все в атмосфері вінтажу, тому на подію закликають одягати вінтажне вбрання.

На фестивалі влаштовують великий книжковий ярмарок, розмови і різноманітні події з авторами книг, серед яких – Генрі Марш, Філіп Сендс, Тарас Прохасько, Євгенія Кузнєцова, Володимир Єрмоленко, Андрій Зелінський та інші. На фестивалі проводять і кавові чемпіонати, де визначають кавових професіоналів, які представляють Україну на світових змаганнях. Відбуваються чемпіонати з обсмажки кавового зерна, альтернативного заварювання, каптейстінгу і навичок бариста. Цьогоріч, збиратимуть кавові дріпи (це одна порція хорошої кави, яка запарюється дуже легко і зручно в польових умовах) для підрозділів ЗСУ. Після Coffee, books & vintage #2 організатори закрили багато запитів про каву від різних підрозділів і надалі хочуть забезпечувати воїнів нею. Заплановано також виставка ретро автівок, а на дітвору чекатимуть забавки, фокуси, розваги, книжки і смаколики.

Кавові фестивалі, чемпіонати, свята, екскурсії активно розвивались до впровадження військового стану, нажаль наразі більшість із перелічених подій не проводиться.

РОЗДІЛ 2

РОЗРОБКА АВТОРСЬКОЇ КАВОВОЇ ЕКСКУРСІЇ У КРИВОМУ РОЗІ

2.1. Обґрунтування доцільності створення маршруту

Кавові ресурси Кривого Рогу є досить обмеженими, і задовольнити пізнавальні мотиви кавового туриста можна лише декількома шляхами: відвідати атмосферну кав'ярню, відвідати дегустацію кави на базі однієї із кав'ярень міста (I FEEI GROUP від «Невгамовних гідес»), стати професійним бариста із можливістю брати участь у професійних кавових заходах.

У місті наявні (за офіційною інформацією) як мінімум два обсмажчики зеленої кави: «Fresh Coffee», «SV caffe» і на сайті <https://filterpls.com/>, де зібрано інформацію про майже 140 компаній-ростерів України із 26 міст їх також зазначено [57]. Слід зазначити, що в Україні взагалі слабо представлена пропозиція по відвідуванню кавових екскурсій, екскурсій на ростерні фабрики, екскурсій-дегустацій кави. Наявні екскурсійні маршрути, в основному мають характер ознайомчих легких прогулянок по кав'ярням (див. розділ 1.5). Хоча, за сприятливих умов, наявний ресурс двох ростерів у місті і різноманітних оригінальних кав'ярень дозволив би задовольнити попит туристів.

Виходячи із особистого спілкування із власниками «Fresh Coffee» та «SV caffe» авторка кваліфікаційної роботи зрозуміла, що дані заклади не зацікавлені у проведенні кавових дегустацій та екскурсій для не професіоналів цієї галузі. Про відвідування ростерів зазначені заклади дали відповідь про неможливість спостереження за процесом обсмаження кави, оскільки це процес виробництва харчових продуктів, який вимагає регламентованого дотримання санітарно-гігієнічних норм. Однак у «SV caffe», власник озвучив інший обмежувальний фактор – старі будівлі де розміщено обсмажувальні.

Щодо можливості проведення дегустації кави на базі кав'ярень де реалізують свій товар «Fresh Coffee», омовились про те, що це питання до власників окремих кав'ярень. У «SV caffe» ми отримали попередню згоду на

проведення екскурсії-дегустації кави на базі тренувального центру, де відбувається навчання бариста кавовій майстерності. Свою увагу ми зосередили на даному закладі, оскільки можливо після апробації екскурсій-дегустацій на перспективу з'явиться можливість організації екскурсії і на ростерну фабрику.

Аналіз інформації щодо діяльності інших кав'ярень міста показав:

За даними сайту <https://tomato.ua>, де працює з одного боку команда професіоналів - фахівців з дизайну, програмування, маркетингу, копірайтерів, за сумісництвом - любителів гарної їжі, з іншого боку – клієнти закладів харчування, найкращими кав'ярнями Кривого Рогу (із рейтингом 5-4) є: еспресо-бар «Сиртан», розташований в Покровському районі Кривого Рогу, кав'ярня «Фідель» та кав'ярня-кондитерська мережі закладів «Львівська майстерня шоколаду» у Центрально-міському районі, «I Feel Espresso Bar» у Металургійному районі, в історичному центрі міста розташована кав'ярня «Mr. Bean» [41]. За даними іншого сайту <https://top20.ua/krog/restorani-kafe-bari>, найкращими кав'ярнями (із рейтингом 5-4) виявились: кав'ярня «Noble Brew» та «Coffee Craft» Металургійний район, «Bon bon», «Клуб Кави», «Crema Caffe», «Amigos coffee and food», та ін. За даним того ж сайту у Кривому Розі функціонувало більше ніж 300 кав'ярень різного формату, однак пандемія Ковід та військовий стан в Україні деяким із них не дозволили продовжити свій розвиток [42].

У місті також функціонує декілька мережевих кав'ярень, зокрема «SV caffe» налічує сім закладів у різних районах міста, кожен з яких вирізняється оригінальним дизайном і пропозицією високо-якісної свіжо обсмаженої кави, також можливістю купівлі кави в зернах (фасування 250 гр, 1 кг) і за потреби її помолу на місці для домашнього споживання. Заклади мають різні оцінки в рейтингу від 3,3 до 5,0. Іншим мережевим закладом є «The Spiceroom», які являють собою поєднання магазину спецій та кав'ярень, кав'ярні працюють із місцевим обсмажчиком кави «Fresh Coffee», кава також є високоякісною. В рейтингу оцінки варіюють від 4,5 до 5,0. Заклади розташовані більш компактно у декількох районах міста, вирізняються єдиним і оригінальним дизайном.

«Teahouse» - мережа магазинів-кав'ярень має 3 заклади у місті, однак свіже обсмажена кава постачається із м. Дніпра.

«Amigos coffee bar» - нова мережа кав'ярень-ресторанів (без продажу алкогольних напоїв), налічує 3 заклади у місті із оригінальним дизайном, пропнують лінійку свіжеобсмаженої кави від «Fresh Coffee», в пропозиції кав'ярень є лінійка перших, других страв. Рейтинг в середньому 4,6.

У місті наявні інші мережеві заклади які реалізують каву, десерти, кулінарію і пропонують приготування напоїв, однак віднести їх до кав'ярень третьої хвилі (які можуть бути цікавими в плані проведення екскурсій) вельми складно, оскільки відсутня пропозиція високоякісної свіжеобсмаженої кави, скоріше це магазини із пропозицією приготування кави, наприклад «Карамелька», «Булочна № 1», «Франс.уа», тощо.

Виходячи із концепції кавового туризму (див. розділ 1.2) основним його мотивом виступає бажання отримати кавовий досвід через споживання високоякісного кавового продукту безпосередньо у місці виробництва (кав'ярні, обсмажувальній, фабриці кави). Саме цей мотив кавоманів можна задовольнити за допомогою екскурсій на ростерні фабрики, або навіть невеличкі цехи і до атмосферних кав'ярень, при них де готують кавові напої з використанням високоякісного свіжеобсмаженого зерна. Коли споживач кави побачив на власні очі процес перетворення зеленого зерна в ароматний і смачний готовий продукт, потім його при споживачеві мелють і демонструють різні способи приготування, дають можливість про дегустувати різні сорти кави із розгорнутою характеристикою арома-смакових властивостей та специфіки кожного сорту, саме тоді просто клієнт кав'ярні перетворюється на каво мана, який віддає перевагу певному сорту кави, певного типу обсмажування і певного способу приготування кавового напою. Така людина стає кавовим туристом, оскільки має потужний мотив для здійснення невеличких кавових екскурсій (по різних закладам, де пропонують різні варіанти кави), кавових турів і подорожей до інших регіонів України та до країн-регіонів вирощування кави.

Слід зазначити, що для промислового Кривого Рогу, де лишень починають розвивати індустріальний туризм, проводять екскурсії

індустріальної тематики, поступово починають з'являтися не типові для міста екскурсійні пропозиції, спрямовані на розширення тематики і способів проведення дозвілля, на формування культури населення. Кавові екскурсії в даному випадку можуть залучити населення і до формування кавової культури, пізнання смакових властивостей різних видів і сортів кави, можуть змінити орієнтири особистого споживання кавових напоїв, розширять знання про традиції вирощування і споживання кави в різних регіонах світу.

Окрім того, наявний ресурс кав'ярень із гарною репутацією і високоякісними кавовими напоями в асортименті, додатково створює певні передумови для збільшення різноманіття екскурсійних продуктів у місті і різноманіття варіантів проведення вільного часу, що матиме економічний і соціальний ефект.

2.2. Авторська екскурсія «Аромат кави у КР»

Проаналізувавши наявні передумови у місті Кривий Ріг ми вирішили розробити екскурсію, яка б дозволяла мешканцям міста ознайомитися із якісними сортами кави свіжого обсмаження, поспостерігати на власні очі за процесами об смаження та розфасовки готового продукту та продегустувати декілька зразків. Долучити місцевих мешканців до кавової культури, розширити знання про каву та кавовий туризм. Пропонуємо це здійснити на базі обсмажчика кави «SV caffe» із можливістю відвідування кав'ярні цієї ж мережі. Хоча на даний момент ми і не отримали ствердної відповіді щодо можливості відвідування ростерії, однак сподіваємось у майбутньому зацікавити власників у проведенні екскурсії. Сама розробка екскурсії із портфелем екскурсовода і додатками розміщена у додатку В роботи.

Назва екскурсії, на наш погляд, є короткою, такою що привертає увагу і відображає зміст самої екскурсії.

Екскурсійних об'єктів по маршруту даної екскурсії чотири: Ростерія «SV caffe»+Тренінг центр, Кав'ярня «SV caffe» (факультативно після дегустації), Магазин «SV caffe» (факультативно, за бажанням).

Екскурсійний маршрут не протяжний, кільцевий. Екскурсія розрахована на групу до 15 осіб і тривалістю до 3-х годин із факультативною частиною. Вартість екскурсії на 2024 рік – 350 грн/особи.

Сама розробка екскурсійного маршруту представлена в основній частині роботи, а додатки до екскурсії можна переглянути у додатку Г.

ЕКСКУРСІЙНИЙ МАРШРУТ

ТЕМА: АРОМАТ КАВИ У КР

ЗМІСТ

1. Мета і завдання екскурсії.
2. Перелік екскурсійних об'єктів і їх характеристика. Оцінка екскурсійного потенціалу об'єктів відвідування.
3. Маршрут екскурсії, його обрахунок. Карта маршруту.
4. Контрольний текст екскурсії.
5. Технологічна карта екскурсійного маршруту.
6. Література та список використаних джерел до теми екскурсії.

ДОДАТКИ:

- А. Фотографії екскурсійних об'єктів.
- Б. Портфель екскурсовода.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ЕКСКУРСІЇ

Мета екскурсії – розширення знань про кавові напої та кавовий туризм, дегустація різних сортів кави (капінг), придбання свіжеобсмаженої кави (безпосередньо у обсмажчика) для домашнього приготування, виховання гастрономічного смаку.

Завдання екскурсії:

- пізнати історію кави та кавового туризму;
- сформулювати уявлення про кавові регіони світу;
- розвинути гастрономічний смак, щодо якісного кавового продукту;
- відчувати себе в якості дегустатора під час дегустації кави;
- показати різноманіття Кривого Рогу;
- відпочити з користю у затишній кав'ярні.

2. ПЕРЕЛІК ЕКСКУРСІЙНИХ ОБ'ЄКТІВ І ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА.

Таблиця 2.1

Екскурсійні об'єкти

№	Назва об'єкту	Характеристика об'єкту
1	Ростерія «SV caffe»	Обсмажувальні цехи де відбувається приготування зеленого кавового зерна (обсмаження) до готового продукту
2	Тренінг центр	Тренінг центр (дегустація та розповідь про каву)
3	Кав'ярня «SV caffe» (факультативно після капінгу)	Затишна кав'ярня, розташовані по вул. Володимира Великого, 59
4	Магазин «SV caffe» (факультативно, за бажанням)	Магазин свіже обсмаженої кави, вул. Володимира Великого, 59

3. МАРШРУТ ЕКСКУРСІЇ

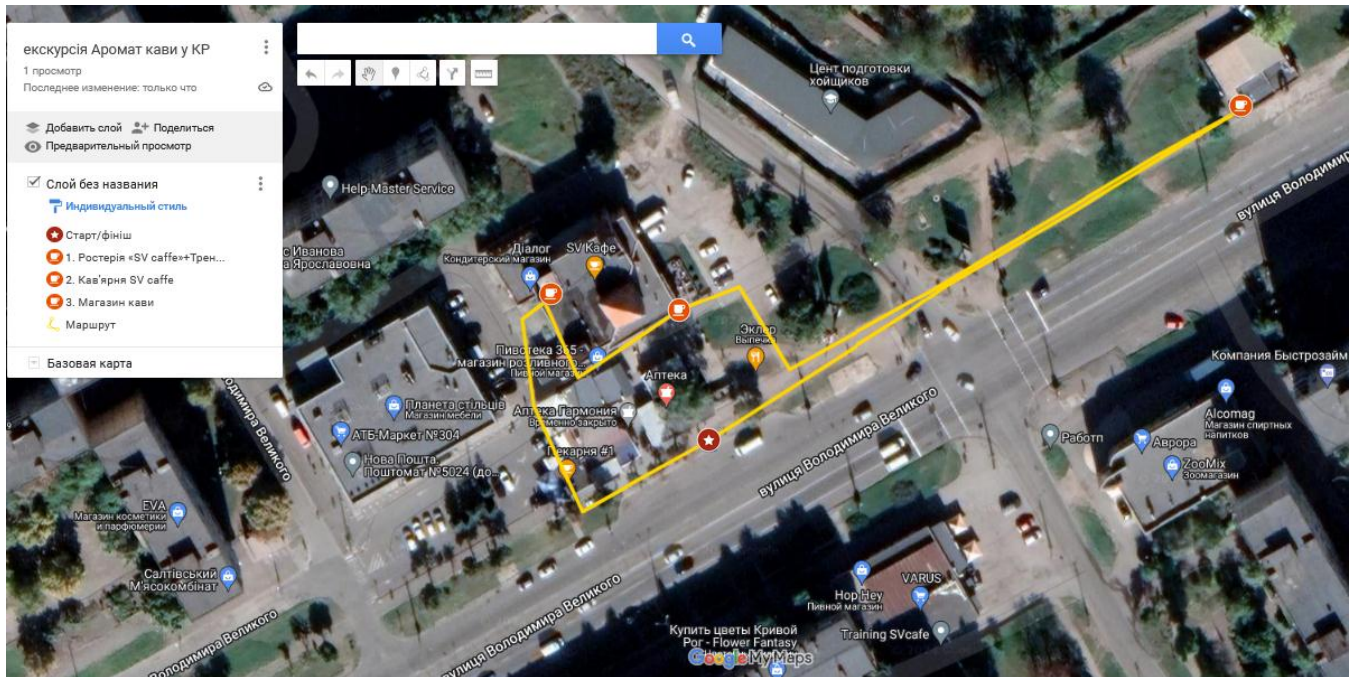


Рис. 2.1. Маршрут екскурсії «Аромат кави у КР»

4. КОНТРОЛЬНИЙ ТЕКСТ ЕКСКУРСІЇ

Доброго дня, шановні гості нашої подорожі у світ кави! Мене звати Катерина, я буду Вас супроводжувати під час екскурсії. Вона триватиме 2-2,5 години. Нагадую, що у вартість екскурсії не включене відвідування кав'ярні і покупка кави.

Сьогодні в програмі екскурсії ми пропонуємо Вам новий гастрономічний досвід: спочатку вирушимо до тренінг-центру, де нам розкажуть про особливості шляху кави від кавової вишні на плантації до філіжанки ароматної кави; окрім розповіді у Вас буде чудова можливість побувати в ролі дегустатора кави на капінгу (в пропозиції дегустація 4 сортів кави, приготованих методом еспресо) під керівництвом досвідченого баристи закладів «SV saffe». Завдяки капінгу Ви зможете обрати за своїм смаком той сорт кави, який буде найбільше до вподоби. Зрештою отриману інформацію і кавовий досвід можна закріпити (по бажанню) у затишній кав'ярні, де ми замовимо улюблений кавовий напій, зможемо скуштувати смачні тістечка і поділимося враженнями від екскурсії. По завершенню екскурсії всі бажаючі зможуть придбати вподобаний сорт свіже обсмаженої кави у магазині розташованому поруч з кав'ярнею.

Перед тим як розпочати, як ви думаєте, які країни є провідними виробниками зернової кави у світі? Які сорти кави ви знаєте?

Зверніть увагу (демонстрація із портфеля екскурсовода інфографіки по виробникам кави, кавовим поясам). А які способи приготування Вам знайомі? Якими із них Ви готуєте каву вдома і чому?

Дякую!

Дозвольте познайомити Вас із виробниками, вірніше обсмажчиками кави у Кривому Розі. Можливо хтось із Вас знає їх? У кого які вподобання щодо кавових напоїв? Чи знаєте Ви де розпочинається шлях кавового зернятка у Вашій філіжанці кави? До речі, чи знали Ви, що на приготування 1 порції еспресо витрачається в середньому 17 зерняток кави? І, що італійці наприклад лише зранку вживають каву з молоком, а протягом дня виключно – еспресо?

Я думаю, що всім відомо, що кавовою столицею України є м. Львів. Однак і у нашому місті є де придбати і про дегустувати якісну каву. Важливо, що у Кривому Розі немає можливості вирощувати власну каву (географічна зона не та і кліматичні умови не сприятливі), однак є два обсмажчики кави, які добирають і закупають зелені кавові зерна у виробників кави. Це «Fresh Coffee» та «SV saffe» (інформацію про обсмажчиків кави України можна знайти на сайті <https://filterpls.com/>, де зазначено про майже 140 компаній-ростерів України із 26 міст) [57]. Обсмажчиків кави іще називають ростерами (в перекладі - обсмажка).

У зазначених компаній є своя мережа закладів для збуту продукції, однак у «SV saffe» є свій он-лайн магазин, де можна замовити доставку по місту і Україні, та реальний магазин, до якого у нас буде можливість завітати і придбати вподобані сорти кави.

Отже пропоную поринути в аромат кави у кривому Розі!

Надалі триває перехід до тренінгового центру, знайомство з баристою, який надалі проводить коротку лекцію про каву і коментує особливості дегустації – капінгу кави.

Після капінгу відвідувачі можуть задати питання, прокоментувати дегустацію.

Далі ми здійснюємо піший перехід до затишної атмосферної кав'ярні «SV caffe» (за бажанням ті відвідувачі, які захотять зупинитись на дегустації у моєму супроводі можуть пройти до фірмового магазину). У кав'ярні ми замовляємо улюблені кавові напої на вподобаному сорті свіже обсмаженої кави і продовжимо насолоджуватись кавовою атмосферою, матимемо можливість обговорити дегустацію і отриманий кавовий досвід. Можна здійснити самоаналіз екскурсії та почути коментарі від відвідувачів, про їх враження.

Після кавування відвідувачі також зможуть завітати до фірмового магазину і купити кави для власного споживання.

5. ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА ЕКСКУРСІЙНОГО МАРШРУТУ

Гід - Мараховська Катерина Сергіївна,

ФОП Мараховська

Екскурсія «Аромат кави у КР»

Тип екскурсії – пішохідна, кільцевий маршрут

Старт і фініш – зупинка громадського транспорту вул. Космонавтів (кол. Будинок Мод).

Старт – 11-00, Фініш – 14-00

Протяжність – до 1 км (500 м.)

Тривалість – 2 год без факультативної частини (3 год. з кав'ярнею та магазином).

Технологічна карта ЕКСКУРСІЙНОГО МАРШРУТУ «АРОМАТ КАВИ У КР»

Загальна тривалість 3 години (з факультативною частиною)

<i>Етапи переміщення за маршрутом</i>	<i>Місяця зупинок</i>	<i>Об'єкти показу і відвідування</i>	<i>Тривалість огляду</i>	<i>Основний зміст інформації</i>	<i>Вказівки щодо організації</i>	<i>Методичні вказівки</i>
1	2	3	4	5	6	7
Старт. Зустріч і знайомство з групою	Зуп. Вул. Космонавтів (був. Будинок Мод)	-	5 хв.	Вступ. Знайомство з групою. Правила поведінки екскурсантів під час проведення екскурсії. Інструктаж з техніки безпеки. Стислий зміст екскурсії	Місце зустрічі з групою. Пішохідний перехід до ростерії «SV cafe»	Вступ лаконічний і динамічний. Загальний час не перевищує 5 хв.

<i>Етапи переміщення за маршрутом</i>	<i>Місця зупинок</i>	<i>Об'єкти показу і відвідування</i>	<i>Тривалість огляду</i>	<i>Основний зміст інформації</i>	<i>Вказівки щодо організації</i>	<i>Методичні вказівки</i>
Коротка бесіда про каву	Вул. В. Великого (біля ростерії)	-	20 хв.	Все про каву. Бесіда. З'ясування базових знань про каву і кавового досвіду відвідувачів.	Розташувати групу, аби всі добре чули і бачили гіда	Коротка розповідь-бесіда про наявний кавовий досвід, про регіони вирощування кави, смакові вподобання відвідувачів, поняття зернової та сублімованої кави, сорти і специфіку приготування зернової кави. Переваги кави свіжого об смаження.
-	Ростерія «SV caffe»	Ростерія «SV caffe» - склад зеленої кави, устаткування (ростери), лінія розфасовки, пакування кави	30	Знайомство із гідом по ростерії. Короткий інструктаж з техніки безпеки. Демонстрація устаткування та розповідь про специфіку закупівлі зеленого зерна, особливості різного ступеня обсмаження та способи обсмаження кави, специфіка розфасовки і пакування кави. Строк збереження свіже обсмаженого кавового продукту. Питання-відповіді.	Правильно розташувати групу під час знайомства. Організувати групу під час пересування по ростерії. Організація дотримання правил безпеки	Знайомство із гідом по виробництву. Організаційна функція під час екскурсії. Налагодження комунікації із гідом у цехах.

<i>Етапи переміщення за маршрутом</i>	<i>Місця зупинок</i>	<i>Об'єкти показу і відвідування</i>	<i>Тривалість огляду</i>	<i>Основний зміст інформації</i>	<i>Вказівки щодо організації</i>	<i>Методичні вказівки</i>
-	Тренінг центр	Устаткування для приготування кави. Зразки кавових напоїв приготовані для дегустації. Дегустація кави.	55	Знайомство із баріста. Короткий інструктаж з техніки безпеки. Демонстрація устаткування для приготування кави, ознайомлення із різними способами приготування кави, дегустація та розповідь про смако-ароматичні та інші показники характеристики якості готового напою. Капінг – дегустація кави у супроводі досвідченого барісти. Питання – відповіді.	Правильно розташувати групу під час знайомства. Організувати групу під час дегустації кави. Організація дотримання правил безпеки	Знайомство із баріста. Організаційна функція під час дегустації кави. Налаштування комунікації.
Перехід до кав'ярні	-	-	5	Питання-відповіді щодо вражень після дегустації і участі у кавуванні, відвідування магазину.	Організація групи для переходу. Коротке опитування щодо вражень і бажання подальшого відвідування кав'ярні і магазину. Орієнтація, щодо місць розташування магазину, кав'ярні, зупинки громадського транспорту.	Організація безпечного переходу та відвідування за бажанням наступного об'єкту.

<i>Етапи переміщення за маршрутом</i>	<i>Місця зупинок</i>	<i>Об'єкти показу і відвідування</i>	<i>Тривалість огляду</i>	<i>Основний зміст інформації</i>	<i>Вказівки щодо організації</i>	<i>Методичні вказівки</i>
-	Кав'ярня «SV caffe» (факультативно після капінгу) Можливість скористатися туалетною кімнатою	Устаткування і атмосфера кав'ярні. Кавовий напій і його дегустація	30	Розповідь про роль кав'ярні у розвитку кавового туризму. Короткий аналіз інтер'єру кав'ярні і оцінка якості обслуговування. Аналіз інфографіки (із портфеля екскурсовода) щодо складових вартості філіжанки кави. Невимушена бесіда – з'ясування вражень відвідувачів щодо екскурсії. Питання-відповіді.	Організувати групу у кав'ярні із замовленням кавових напоїв. Ведення невимушеної бесіди про враження від дегустації.	Організація групи у кав'ярні, орієнтація щодо розташування туалетної кімнати.
Перехід до магазину	-	-	5	Питання-відповіді щодо вражень після кавування.	Організація групи для переходу. Орієнтація, щодо місця розташування магазину.	Організація безпечного переходу та відвідування за бажанням наступного об'єкту.
-	Магазин «SV caffe» (факультативно, за бажанням)	-	25	Знайомство із продавцями кави. Замовлення бажаного товару для придбання.	Організація групи для замовлення кави	Організація безпечного переходу та покупки бажаних товарів.
Завершення екскурсії. Перехід до зупинки громадського транспорту	Зуп. Вул. Космонавтів (був. Будинок Мод)	-	-	Коротке підведення підсумків екскурсії.	-	-

Розраховуючі вартість екскурсії (див. табл.2.1), автор відштовхувалась від базових складових витратної частини: витрати на екскурсійний супровід, який здійснюється гідом Мараховською Катериною (авторкою даної роботи), витрати на екскурсію по ростерії, послуги бариста та вартість капінгового набору кави. Другу частину вартості екскурсії становлять податки в розрахунку, що екскурсія буде проводитися з частотою 4 рази на місяць. У вартість не враховано прибуток 45%, витрати на рекламу (вважаємо, що на початкових етапах розпочнемо промоцію через безкоштовну рекламу у соціальних мережах), оскільки це попередній кошторис для ново розробленого маршруту, після обкатки екскурсії можна буде говорити про точну калькуляцію доходів і витрат.

Таблиця 2.1

Розрахунок вартості екскурсії

Статті витрат	Вартість на 1/15 туристів
1. Витрати на екскурсію по ростерії «SV caffe»	50/750
2. Витрати на капінг кави: послуги бариста вартість 4-х порцій еспресо	60/900 120/1800
3. Витрати на екскурсійний супровід	50/750
1. Сума витрат по п. 1+2+3	280/4200
2. Постійні накладні витрати (непрямі), в.ч.:	2052=2052 грн (4тури на місяць)(2052/4/15 =34,2=34,2 грн/513грн.)
- Податки замовника туру ФОП 1 групи(на 01.04.24р.) за місяць: Єдиний податок: - 10% від прож. мінім.(2920 *0,1= 292 грн.) на 01.04.2024р.	2920 *0,1= 292 грн за 1 місяць
- ЄСВ (22% від мін. з/пл. Мін з/пл становить 8000грн.)	8000*0,22=1760грн за 1 місяць
ПДФО та військової збір не сплачується. https://ips.ligazakon.net/document/situation-doc/SB_TREF	-
*Разом податки ФОП 1 групи ССО (спрощеної системи оподаткування) за місяць	292 грн+1760 грн=2052 грн за 1 місяць

Статті витрат	Вартість на 1/15 туристів
5.Загальна вартість екскурсії (п.1+2)	280грн+34,2 грн.=314,2 грн./4713 грн
5.Нормальний прибуток екскурсії (10% від загальної вартості туру)	31 грн./ 465 грн.
6.Загальна собівартість екскурсії (загальна вартість туру + нормальний прибуток)	345,2 грн./ 5178 грн.
Кінцева ціна екскурсії (округлена)	350 грн

*Організатор екскурсії є ФОП 1 групи.

Таким чином, отримана вартість екскурсії 350 грн з особи в складі групи не більше 15 осіб є обґрунтованою та лежить у ціновому полі інших подібних екскурсій представлених на туристичному ринку України, і є цілком конкурентноспроможною на думку автора дослідження.

ВИСНОВКИ

В результаті проведеного дослідження, шляхом виконання поставлених завдань було досягнуто його мету – проаналізовано ресурси кавового туризму світу та розроблено кавову екскурсію по Кривому Рогу. Це дозволило зробити ряд висновків.

1. Теоретичні основи кавового туризму виявилися дуже ґрунтовними:

- історія кавового туризму пов'язана з історією вживання кавового напою, достеменно не відомо де ж зародилась традиція споживання кави, однак в більшості джерел погоджуюся з думкою, що місцем першого вживання цього напою є Ефіопія, а звідти була завезена до Ємену, Єгипту, де культивували кавові дерева з 6-го століття. Найранішні свідчення вживання кави відносяться до середини XV століття в суфійських монастирях Ємену. Пізніше внаслідок розвитку торгівлі і транспорту кавові зерна з'явилися у країнах Європи та по всьому світу;

- існує безліч способів класифікувати каву в залежності від критеріїв, зокрема **за видом кавового зерна** розрізняють **Coffea Arabica** (майже 70% усієї виробленої в світі кави, у кавовій промисловості використовують до 50 сортів), поділяється також на сорти Ethiopian Yirgacheffe, Colombian Supremo, Kenyan AA; **Coffea canephora – Robusta**, поділяється на сорти Vietnamese Robusta, Ugandan Bugisu, Indian Cherry Robusta. Є також менш розповсюджені і багаті за якістю та ароматом види і сорти (Coffea liberica, Coffea excelsa). **За регіоном вирощування** виділяють кавовий пояс землі до якого входять декілька кавових регіонів: Африканський, Південно-Американський, Центрально-Американський, Азійський. **За характеристиками зерна** (за розміром зерен, за ступенем свіжості, за віком). За методом обробки: сухий та мокрий спосіб. За ступенем об смаження: світло, середньо і темно обсмажена. Узагальнююча класифікація враховує безліч показників за якими оцінюють якість кавового зерна, і критерії цих показників сильно різняться в різних країнах, наприклад **Single-Origin**

Coffee: «однорідна» марка кави яка вирощується в конкретному регіоні, або **Mild** - кращі сорти арабіки, які володіють м'яким і абсолютно німецьким смаком, або **PB Peaberry:** коли ягода кави містять в собі одне зерно, тощо.

- в історії кавового туризму розрізняють п'ять хвиль: 1-1950-ті рр. епоха розчинної кави, 2-1990-ті рр. поява кав'ярень, як атмосферних місць споживання кави та брендів, 3-2000-ні рр. крафтова кава, розвиток і важливість кавового досвіду (споживача цікавить походження кави, спосіб її вирощування та обробки, спосіб приготування і культура споживання, смако-ароматичні властивості готового напою), саме тут розпочинається бурхливий розвиток кавового туризму, 4-2010-ті рр. розвиток наукових основ кави, пошук різних науково-обґрунтованих способів вирощування якісних кавових зерен, способів їх обробки, зберігання, приготування, 5-2015 рр. гедонізація кавової культури, гіперпрофесіоналізм всіх кавових майстрів та в цілому кавового бізнесу: оперативна досконалість, інвестиції в технології, навчання та програми розвитку персоналу, увага на соціальні та екологічні аспекти вирощування кави.

2. Аналіз літературних джерел дозволив сформулювати концепцію кавового туризму, яка ґрунтується не лише на традиціях і способах вирощування кави, її переробки та експорту до третіх країн для споживання, але й враховує соціальні та психологічні аспекти споживання кавових напоїв, намагання поєднати, зблизити місця вирощування кави з місцями споживання готових кавових напоїв. Виходячи із такої концепції **кавовий туризм – це туризм який має на меті сформувати багатий емоційний кавовий досвід, через поєднання кави, місця її споживання і процес гри (певні дії). Мети кавового туризму можна досягти декількома шляхами:**

- споживання-дегустації кави із різних регіонів в атмосферних місцях;
- залучення до традицій споживання кави в країні її виробництва;
- відвідування кавових маршрутів, дестинацій і залучення до процесів виробництва кави;
- відвідування кавових подій (фестивалів, свят);

залучення до спілкування у віртуальних кавових спільнотах (на стику реального та віртуального туризму).

Основним **мотивом кавового туризму** виступає бажання отримати кавовий досвід через споживання високоякісного кавового продукту безпосередньо у місці виробництва (кав'ярні, обсмажувальній, фабриці кави).

3. Кавовий туризм ґрунтується на трьох групах ресурсів: природних (кавові дерева, фізико-географічні умови, регіони вирощування кави), історико-культурних (кавові музеї, культурні кавові пам'ятки, національні традиції приготування кави, кавові події) та соціо-економічних включаючи інфраструктурні (кавові підприємства: ферми, обсмажувальні, фасувальні, кавові магазини; кавові екскурсійні маршрути та тури, майстер-класи; місця споживання кави; інші ресурси: трудові, заклади харчування та розміщення, заклади дозвілля та сувенірні магазини, транспорт).

4. Аналіз географії кавового туризму, дозволив встановити, що в цілому він розвивається в двох групах країн: країнах-виробниках кави (найбільшими на 2020 р. були Бразилія, В'єтнам, Колумбія, Індонезія) та країнах-споживачах кави (США, Німеччина, Італія, Японія, Бельгія та ін.), і це різні країни, оскільки часто буває так, що високоякісну каву готують на експорт, і тому, наприклад у В'єтнамі, складно знайти у місцевих кав'ярнях якісну зернову каву.

Кавовий туризм розвивається у формі кавових турів та екскурсій. Аналіз сайтів туристичних агенцій різних країн світу та України показав, що кавові тури пропонуються на туристичному ринку досить обмежено, вони мають типову структуру: відвідування невеликих кавових ферм, участь у зборі врожаю, його обробці, спостереження за способами вирощування і обробки кавових дерев, прогулянка по кавовим ландшафтам, ознайомлення із національними способами та традиціями приготування та споживання кави, відвідування місцевих кав'ярень, дегустація кави, закупівля кави для домашнього споживання. Зазвичай саме кавовий маршрут включається в програму туру по певній країні-експортеру кави. Наприклад, унікальним є

авторський тур до Колумбії із Києва, тривалістю 12 днів вартістю 2700\$, в ньому передбачено три дні кавової тематики. Один день - до **кавового регіону міста Арменія**, де передбачено розміщення в мальовничій колумбійській садибі - замиському готелі в традиційному стилі регіону посеред кавових плантацій, бамбукових гаїв і бананових насаджень. Це, так званий, Кавовий трикутник Колумбії – об’єкт Всесвітньої природно-культурної спадщини ЮНЕСКО, що знаходиться на висоті 1800-2600 метрів, де склалися сприятливі умови для вирощування кави. Перші кавові плантації були засновані тут на поч. 19 століття іспанськими переселенцями. 2-3 день присвячені екскурсії на джипах по гірських селах і знайомство з традиційною кавовою культурою. Поїздка по стежках Кордильєрів і барвистих традиційних селах кавового регіону, відомих своїми, незмінним протягом часу, життєвим укладом. На приватній кавовій плантації туристи мають можливість простежити шлях кавового зерна від куща до чашки, а також продегустувати цей колумбійський напій.

Наявні пропозиції кавових турів до Бразилії, Коста Ріки, В’єтнаму, Кенії, Австралії, США (м. Сіетл де зародилась Starbucks).

В Україні розвинутими є лише два напрями кавового туризму: - **кавові екскурсії** у таких містах: Ужгород, Чернівці, Дніпро, Київ, Миколаїв (зазвичай по кав’ярням з дегустацією кави або інтерактивні, як на копальню кави, екскурсії на обсмажувальні підприємства з подальшою дегустацією і можливістю купити свіже обсмажену каву) та **кавові події** у м. Львів, м. Київ (фестивалі для широкого загалу та професіоналів, чемпіонати кави).

5. Аналіз потенціалу Кривого Рогу, щодо можливості проведення кавових екскурсій показав, що кавові ресурси міста є досить обмеженими, і задовольнити пізнавальні мотиви кавового туриста можна лише декількома шляхами: відвідати атмосферну кав’ярню, відвідати дегустацію кави на базі однієї із кав’ярень міста, стати професійним бариста із можливістю брати участь у професійних кавових заходах. На туристичному ринку міста наявна лише одна пропозиція від туристичного клубу «Невгамовних гідес» - разово

проведена екскурсія по місту+дегустація кави у супроводі кваліфікованого баристи на базі кав'ярні I FEEL GROUP.

Як ресурс кавових екскурсій у місті наявні (за офіційною інформацією) як мінімум два обсмажчики зеленої кави: «Fresh Coffee», «SV caffe» та широка мережа атмосферних кав'ярень, однак не всі вони пропонують якісну зернову каву. Існує декілька ресурсів, які укладають рейтинг найкращих кав'ярень за відгуками відвідувачів (наприклад на Гугл-картах наявна така інформація), зокрема <https://tomato.ua>, виділив топ найкращих кав'ярень Кривого Рогу (із рейтингом 5-4) є: еспресо-бар «Сурман», розташований в Покровському районі Кривого Рогу, кав'ярня «Фідель» та кав'ярня-кондитерська мережі закладів «Львівська майстерня шоколаду» у Центрально-міському районі, «I Feel Espresso Bar» у Металургійному районі, в історичному центрі міста розташована кав'ярня «Mr. Bean».

б. Аналіз наявних передумов у місті Кривий Ріг автори дослідження все ж таки мали на меті розробити екскурсію, яка б дозволяла мешканцям міста ознайомитися із якісними сортами кави свіжого обсмаження, поспостерігати на власні очі за процесами обсмаження та розфасовки готового продукту та продегустувати декілька зразків кавового напою. Таким чином, долучити місцевих мешканців до кавової культури, розширити знання про каву та кавовий туризм, розширити можливі способи пізнавального проведення дозвілля. На думку авторів, та виходячи із попереднього спілкування із власниками ростерій міста, найкраще це здійснити на базі обсмажчика кави «SV caffe» із можливістю відвідування кав'ярні цієї ж мережі. Розроблена екскурсія отримала назву «Аромат кави у КР». Екскурсійних об'єктів по маршруту даної екскурсії чотири: Ростерія «SV caffe»+Тренінг центр, Кав'ярня «SV caffe» (факультативно після дегустації), Магазин «SV caffe» (факультативно, за бажанням).

Екскурсійний маршрут не протяжний, кільцевий. Екскурсія розрахована на групу до 15 осіб і тривалістю до 3-х годин із факультативною частиною. Вартість екскурсії на 2024 рік – 350 грн/особи без вартості

відвідування кав'ярні та магазину. *Мета екскурсії* – розширення знань про кавові напої та кавовий туризм, дегустація різних сортів кави, придбання свіжеобсмаженої кави (безпосередньо у обсмажчика) для домашнього приготування, виховання гастрономічного смаку.

Завдання екскурсії: пізнати історію кави та кавового туризму; сформулювати уявлення про кавові регіони світу; розвинути гастрономічний смак, щодо якісного кавового продукту; відчувати себе в якості дегустатора під час капінгу; показати різноманіття Кривого Рогу; відпочити з користю у затишній кав'ярні.

Розраховуючі вартість екскурсії, автор відштовхувалась від базових складових витратної частини: витрати на екскурсійний супровід, який здійснюється гідом Мараховською Катериною (авторкою даної роботи), витрати на екскурсію по ростерії, послуги бариста та вартість капінгового набору кави. Другу частину вартості екскурсії становлять податки в розрахунку, що екскурсія буде проводитися з частотою 4 рази на місяць. У вартість не враховано прибуток 45%, витрати на рекламу (вважаємо, що на початкових етапах розпочнемо промоцію через безкоштовну рекламу у соціальних мережах), оскільки це попередній кошторис для ново розробленого маршруту, після обкатки екскурсії можна буде говорити про точну калькуляцію доходів і витрат. Розроблена екскурсія значно урізноманітнить по змісту наявні на туристичному ринку міста екскурсії.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ДЖЕРЕЛ

1. Авторський тур в Колумбію. URL: <https://ysa.kiev.ua/tours/avtorskij-tur-v-kolumbiyu/> (дата звернення 16.01.2024).
2. Американській каві: цікаві факти та відео сюжет. URL: <https://coffeerecept.pp.ua/amerikanskij-kavi-cikavi-fakti-ta-video-syuzhet> (дата звернення 16.01.2024).
3. Aguirre, J. (2017). A new coffee culture amongst Costa Rican university students. *British Food Journal*. V. 119(12), P. 2918–2931. // <https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2016-0614/>
4. [Blackfest Ukrainian Coffee Show: кава як бізнес.](https://www.facebook.com/events/1434842523283820/1434842539950485/) URL: <https://www.facebook.com/events/1434842523283820/1434842539950485/> (дата звернення 23.01.2024).
5. Види кави. URL: <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay/vydu-kavu> (дата звернення: 25.01.2024)
6. Все про кавовий пояс світу. URL: <https://gemini.ua/vse-pro-kavovij-royas-svitu-chastina-2/> (дата звернення 3.01.2024).
7. Гаряча кава Бразилії. URL: <https://www.indianholiday.com.ua/tours/programs/hotcoffee.html> (дата звернення 15.01.2024).
8. Colombian Coffee Adventures. URL: <https://colombiancoffeeadventures.com/> (дата звернення 16.01.2024).
9. Coffee histore. URL: <http://www.coffeeresearch.org/coffee/history.htm> (дата звернення: 20.01.2024)
10. Coffee Tour Vientiane. URL: <https://sinouk-coffee.com/event-experience/coffee-tour-vientiane/> (дата звернення 16.01.2024).
11. Coffee tourism. URL: <https://www.collinsdictionary.com/submission/13080/coffee+tourism> (дата звернення: 19.01.2024)/
12. Chen L. H., Wang M. J. S. & Morrison, A. M. (2021). Extending the

memorable tourism experience model: a study of coffee tourism in Vietnam. *British Food Journal*. V. 107. // <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2020-0748>

13. Dia Nacional do Café. URL: <https://www.calendarr.com/brasil/dia-nacional-do-cafe/> (дата звернення 15.01.2024).

14. Explainer: What is the 5th Wave of coffee? 21 May 2019. Global. URL: <https://www.worldcoffeeportal.com/Latest/InsightAnalysis/2019/May/Explainer-What-is-the-5th-Wave-of-coffee> (дата звернення: 27.01.2024).

15. Global coffeefestival. URL: <https://www.globalcoffeefestival.com/Other-Events> (дата звернення 15.01.2024).

16. Hacienda Doka Coffee Tour Experience. URL: <https://www.haciendadoka.com/pages/hacienda-doka-coffee-tour-best-coffee-experience-in-costa-rica> (дата звернення 16.01.2024).

17. Holt D. B. (1995). How Consumers Consume: A Typology of Consumption Practices. In *Journal of Consumer Research*. Vol. 22. // <https://doi.org/10.1086/209431>

18. Indonesia Coffee Day: Ambon's Signature Rarobang Coffee, Anyone? URL: https://go.kompas.com/read/2021/03/11/162111674/indonesia-coffee-day-ambons-signature-rarobang-coffee-anyone#google_vignette (дата звернення 15.01.2024).

19. International Coffee Day. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/International_Coffee_Day (дата звернення 15.01.2024).

20. Кава – історія появи популярного напою. URL: <https://pro-cikave.com.ua/kava-istorija-rojavu/> (дата звернення 23.01.2024).

21. Кава мій друг: ідеальний день кавомана-мандрівника. URL: <https://travel.tochka.net/ua/7738-kofe-moy-drug-idealnyu-den-kofemana-puteshestvennika/> (дата звернення 16.01.2024).

22. Кавова культура: традиції і звички. URL: <https://www.lora.ua/ua/kofejnaya-kultura-traditsii-i-privyuchki/> (дата звернення 15.01.2024).
23. Карпова М., Карпов А., Голод А. Кава: технології виробництва та способи приготування. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (с. Гута, 3 жовт. 2019 р.). Львів, 2020. С. 25–27.
24. Карнаушенко А. С. Кавова індустрія в Україні: сучасний стан та перспективи розвитку. *Приазовський економічний вісник*. Запоріжжя. Випуск 2(19) 2020. С. 103-109.
25. Kenya Coffee, Culture & Wildlife Tour. URL: <https://www.kimkim.com/c/kenya-coffee-culture-wildlife-tour-5-days> (дата звернення 16.01.2024).
26. Класифікація кави: розшифруємо назви сортів кави. URL: <https://doppio.ua/coffee-naming/> (дата звернення: 25.01.2024)
27. Кляп М. П., Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму : навчальний посібник. Київ : Знання, 2011. 334 с.
28. КОЛУМБІЯ: Кавовий тур "El Cafetero" 8 днів/ 7 ночей. URL: http://www.centr.com.ua/tour/Bogota_ehe_kafetero_Cartagena (дата звернення 16.01.2024).
29. Колумбія. URL: <https://newwaytravel.com.ua/trip/colombia/> (дата звернення 15.01.2024).
30. Косар Н. С., Кузьо Н. Є., Сворень О. М. Дослідження галузевої структури на ринку кави України. *Інфраструктура ринку*. Одеса. 2022. Випуск 63. С. 66. // <https://doi.org/10.32843/infrastruct63-12>.
31. Країни-виробники кави у кавовому поясі. URL: <https://www.visualcapitalist.com/?s=coffee> (дата звернення 23.01.2024).
32. Кулиняк І. Я., Карий О. І., Ярмола К. М. Кавовий туризм: сучасний стан та перспективи розвитку. *Приазовський економічний вісник*.

Запоріжжя. Випуск 1(24) 2021. С. 19-20. // <https://doi.org/10.32840/2522-4263/2021-1-3>.

33. Кушнірук Г. В. Сучасни стан і перспективи розвитку кавового туризму у Львові. Вісник Львівського інституту економіки і туризму. Серія: «Економічні науки». Львів. . № 1. 2018. С. 56–61.

34. London coffeefestival. URL: <https://www.londoncoffeefestival.com/coffee-masters> (дата звернення 15.01.2024).

35. Manzo, J. (2015). «Third-wave» coffeehouses as venues for sociality: on encounters between employees and customers. [In The Qualitative Report] Vol. 20, Issue 6. // <https://doi.org/10.1007/978-1-4615-2373->.

36. Melbourne Coffee Lovers Walking Tour. URL: <https://www.walkmelbourne.com.au/coffee-lovers-walk> (дата звернення 16.01.2024).

37. Мілленіали обирають свіжу обсмажку. Що сталося з кавою в Україні за рік — дослідження Poster. URL: <https://posteat.ua/kolonka-gurmana/millenniali-obirayut-svizhu-obsmazhku-shho-stalosya-z-kavoyu-v-ukra%D1%97ni-za-rik-doslidzhennya-poster/> (дата звернення 17.01.2024).

38. Найвідоміші музеї кави світу. URL: <http://biblio-nivki-meniunavsismaky.blogspot.com/2016/03/Naividomishi-muzei-kavy-svitu.html> (дата звернення 9.01.2024)

39. Old Tavern Coffee Estate. Jamaica, Caribbean. Kingston, Blue Mountains & the Southeast Coast. URL: <https://www.lonelyplanet.com/jamaica/section-clydesdale/attractions/old-tavern-coffee-estate/a/poi-sig/1423937/1332736> (дата звернення 16.01.2024).

40. Original Historic Coffee Farm Guided Tour with Transfer. URL: <https://www.viator.com/en-GB/tours/Rio-de-Janeiro/Visit-an-original-historic-coffee-farm/d712-8753P139?m=63845&supag=&supca=20850753745&supsc=&supai=&supdv=c&supnt=x&suplp=1012840&supli=&supti=&tsem=true&supci=&supap1=&supap2=>

&gad_source=1&gclid=EAIaIQobChMIzvHF09qwhAMVe0-RBR1E5w5AEAMYASAAEgLcM_D_BwE?mcid=56757 (дата звернення 16.01.2024).

41. Рейтинг кав'ярень. URL: <https://tomato.ua> (дата звернення 23.01.2024).

42. Ресторани, кафе, бари у Кривому Розі. Топ 20 компаній. URL: <https://top20.ua/krog/restorani-kafe-bari> (дата звернення 23.01.2024).

43. Свідло К. В., Карпенко Л. К. Кавовий сервіс : конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. С. 26.

44. Qi Pan (2023). The Past, Present and Future of Coffee Tourism. *Open Journal of Business and Management*. №.2, Vol.11 // <https://www.scirp.org/journal/paperinformation?paperid=123853>.

45. Seattle Coffee Culture Tour. URL: <https://www.urbanadventures.com/en/seattle/seattle-seattle-coffee-culture-tour> (дата звернення 16.01.2024).

46. Setiyorini H., Chen T. and Pryce J. (2023). Seeing coffee tourism through the lens of coffee consumption: A critical review. *European Journal of Tourism Research*. № 34, 3401. // <https://doi.org/10.54055/ejtr.v34i.2799/>.

47. Six parks you have to visit in Colombia's world famous Coffee Cultural Landscape. URL: <https://www.colombia.co/en/colombia-country/7749/> (дата звернення 15.01.2024).

48. Сорти кави та їх маркування. URL: <https://equador-coffee.com/> (дата звернення 23.01.2024).

49. The Arabica and Robusta Coffee Plant. URL: <http://www.coffeeresearch.org/coffee/coffeeplant.htm> (дата звернення: 20.01.2024).

50. The Australian Coffee Centre, Skybury Coffee Plantation. URL: <https://greatgreenwaytourism.com/listing/the-australian-coffee-centre-skybury-coffee-plantation/> (дата звернення 15.01.2024).

51. The Ethiopian Coffee Day. URL: <https://sinopiacoffee.com/news/317->

the-ethiopian-coffee-day (дата звернення 15.01.2024).

52. The Coffee Experience Private Tour. URL: https://www.toursbylocals.com/brazilian-coffee-tasting-rio-private-tour?utm_source=google&utm_medium=cpc&device=c&network=x&matchtype=&campaignid=19689150199&devicemodel=&adgroupid=&utm_term=&gad_source=1&gclid=EAiaIQobChMIzvHF09qwhAMVe0-RBR1E5w5AEAAAYASAAEgLhlfD_BwE (дата звернення 16.01.2024).

53. The global-coffee-trade. URL: <https://www.visualcapitalist.com/cp/global-coffee-trade/> (дата звернення 16.01.2024).

54. The World's Largest Starbucks Is a Coffee Theme Park on Michigan Avenue. URL: <https://chicago.eater.com/2019/11/12/20961718/starbucks-reserve-roastery-chicago-michigan-avenue-information-worlds-largest> (дата звернення 10.01.2024).

55. The worlds top coffee producing-countries URL: <https://www.visualcapitalist.com/worlds-top-coffee-producing-countries/> (дата звернення 16.01.2024).

56. Турецька, єгипетська, кенійська: традиції приготування кави різних народів світу. URL: <https://tsn.ua/ukrayina/turecka-yegipetska-keniyska-tradiciyi-prigotuvannya-kavi-riznih-narodiv-svitu-2339968.html> (дата звернення 15.01.2024).

57. Українські ростери кави. URL: <https://filterpls.com/> (дата звернення 23.01.2024).

58. Фото до екскурсії 1. URL: <https://www.coffeemaxgreen.com/mandry/> (дата звернення 15.02.2024).

59. Фото до екскурсії 2. URL: <https://restaurantguru.com/Totti-caffe-shop-Kryvyi-Rih#gallery> (дата звернення 15.02.2024).

60. Фото до екскурсії 3. Екстер'єр кав'ярні. URL: <https://restaurantguru.com/Totti-caffe-shop-Kryvyi-Rih#gallery> (дата звернення 15.02.2024).

61. Фото до екскурсії 4. Дегустація кави. URL: <https://loop.com.ua/ua/degustaciya-kofe> (дата звернення 15.02.2024).
62. Фото до екскурсії (Портфель екскурсовода) 1. Кавові квіти та плоди. URL: <https://coffeestory.in.ua> (дата звернення 15.02.2024).
63. Фото до екскурсії (Портфель екскурсовода) 2. Кавовий пояс світу. URL: https://shop.coffice.ua/kavovyy_poyas_zemli.html (дата звернення 15.02.2024).
64. Фото до екскурсії (Портфель екскурсовода) 3. Складові вартості філіжанки кави. URL: <https://www.visualcapitalist.com/worlds-top-coffee-producing-countries/> (дата звернення 15.02.2024).
65. Шакісо. Кавова ферма в Сідама, Ефіопія. URL: <http://gastra.com.ua/ua/kofein/blog/shakiso-kofejnaya-ferma-v-sidama-efiopiya/> (дата звернення 15.01.2024).
66. World coffeevents. URL: <https://worldcoffeevents.org/> (дата звернення 15.01.2024).

ДОДАТКИ

Додаток А



Рис. А.1. Світова карта регіонів вирощування кави за сортами [20].

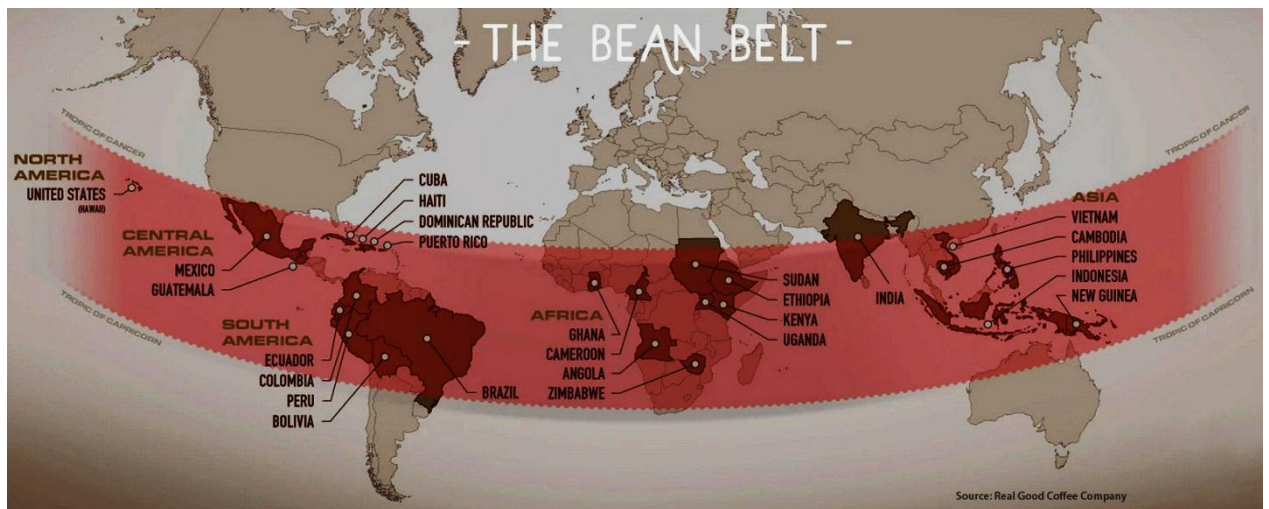


Рис. А.2. Країни-виробники кави у кавовому поясі [31].

Таблиця А.1

Марки кави у різних регіонах світу (укладено автором)

Сорт зеленої кави	Характеристики	Марки кави / регіони
Американські сорти		
Бразильська	сорт Arabica найчастіше вирощується на високих гірських плантаціях, що може надати каві більш вишуканий смак. Відома своєю поміркованістю і збалансованим смаком. Вона часто має нотки шоколаду, горіхів, карамелі та м'якої кислоти	<i>Santos</i> : - це місто та порт в Бразилії, і термін часто використовується для маркування вишуканої бразильської кави. <i>Minas Gerais</i> : - це штат в Бразилії, який є одним із основних регіонів вирощування кави. Кава з Minas Gerais може мати різноманітний смак та аромат. <i>Cerrado</i> : - Cerrado - це сухий регіон в Бразилії, відомий своїми родючими ґрунтами. Кава з цього регіону може бути солодкою та ароматною. <i>Brazilian Bourbon</i> : - це один з сортів кави, і бразильський Bourbon може бути вишуканим та м'яким зі сладким смаком. <i>Brazil Mogiana</i> : - це регіон в штаті Сан-Паулу в Бразилії, відомий своєю вишуканою кавою.
Колумбійська кава	Збалансований смак з легким тілом, нотками фруктів та шоколаду. Колумбійська кави вважається однією з найкращих в світі.	<i>Colombian Supremo</i> : - це один з класів кави, високоякісний та зазвичай має великі зерна. Вказує на велику розмірну категорію зерен. <i>Excelso</i> : є класом вищої якості, але трошки менше за розміром, ніж Supremo. <i>Huila</i> : - це регіон в Колумбії, відомий своєю високоякісною кавою. <i>Medellin Excelso</i> : кави високої якості, але вирощена в різних регіонах, <i>Caturra або Typica</i> : популярні сорти колумбійської кави.
Коста-Риканська, Гондурасська, Сальвадорська кава	Свіжий смак з вираженою кислотою, фруктовими та карамельними нотками. Коста-Рика вирощує в основному сорт Arabica.	700 – 1000 м. над рівнем моря (надалі просто м.) – Central Standart, із аббревіатурами: HG – 1000 – 1500 м; HGW – 1000 – 1500 м, пройшла вологу обробку; SHG – 1500 - 2000 м; SHGW – 1500 – 2000 м, пройшла вологу обробку.
Гватемальська кава	Середнє тіло, виражена кислота, ароматні нотки карамелі та горіхів. Гватемальська кави часто високо оцінюється за якість	SHB – понад 1400 м, зерна надзвичайно твердості. Елітна арабіка, HB або MG – 1200 – 1400 м, зерна високої твердості, MHB – зерна середньої твердості з рівнинних плантацій;

		LGA – найнижча категорія кави.
Мексиканська кава	Різноманітний смак з нотками фруктів, шоколаду та горіхів. Мексиканська кава вирощується як Arabica, так і Robusta.	Altura і Good Washed. Кава з таким позначенням виростає на висоті 1000 – 1500 м.
Ямайська кава (Blue Mountain)	Висока якість зерен, свіжий смак, ніжні нотки цитрусових та квіткові аромати. Вважається однією з найкращих і найрідкісніших кав у світі	SHB – понад 1400 м, зерна надзвичайно твердості. Елітна арабіка, NB або MG – 1200 – 1400 м, зерна високої твердості, MNB – зерна середньої твердості з рівнинних плантацій; LGA – найнижча категорія кави.
Африканські сорти		
Ефіопійська кава	Значна висота над рівнем моря місць вирощування кави в Ефіопії часто сприяє більш комплексному розвитку смакового профілю зерен. Умови високогір'я, сприятливі кліматичні умови та інші фактори сприяють винятковій якості кави, що росте в цій частині світу.	<p><i>Йіргачеффе (Yirgacheffe)</i>: - 1700 – 2200 м, регіон розташований в південній частині Ефіопії, і його кави визначаються елегантністю, легкістю та цитрусовими та квітковими нотками. Цей регіон вважається одним із найкращих для вирощування кави Arabica.</p> <p><i>Сідамо (Sidamo)</i>: - 1100 – 2200 м, регіон Sidamo знаходиться на сході Ефіопії. Кава з цього регіону може мати широкий спектр смакових характеристик, включаючи фруктові, квіткові та ягідні нотки.</p> <p><i>Хараре (Harrar)</i>: - 1400 – 2100 м, регіон, розташований на сході країни, виробляє каву з багатим тілом та вираженими фруктовими та винними нотками. Кава Хараре часто відома своєю неповторною смаковою профілем та непрофільованими зернами.</p> <p><i>Ліму (Limu)</i> - 800 – 1200 м, регіон розташований в південно-західній частині Ефіопії. Кава з Ліму часто відзначається багатим тілом та яскравими кислотними нотками.</p> <p><i>Гедео (Gedeo)</i>: 1500 – 2200 м, регіон, розташований на південь від Йіргачеффе, славиться кавою з елегантними ароматами та солодким смаком. Кава з Гедео може виражати нотки чорного чаю та цитрусових.</p> <p><i>Вест Сідамо (West Sidamo)</i> - 1100 – 2200 м, регіон виробляє високоякісну каву, яка може мати різноманітні смакові характеристики, такі як фруктові, карамельні та горіхові нотки.</p>
Кенійська кава	Кава відома своїм насиченим смаком та	«АА» – зерна вищої якості; «АВ» – кенійський горохо-подібний сорт.

	приємним комплексним ароматом фруктів та ягід. Вони мають чистий, чіткий, делікатний і збалансований смак. Можуть бути присутні нотки лимону, ожини і навіть перцю. А післясмак - досить довгим, навіть винним. Більшість кавових зерен Кенії вирощують на висоті 1400-2000 м.	<i>SL28 та SL34</i> : Вони є різновидами сорту <i>Arabica</i> , вирощеними в Кенії, і відомі своєю якістю та кислотністю <i>Найробі (Nairobi) та Північна</i> : долина Найробі, де розташований столичний регіон вирощується кава на значних висотах. <i>Nyeri</i> – регіон розташований в центральній частині Кенії. Кава в цьому регіоні вирощується на висотах близько 1400-2100 м. <i>Kirinyaga</i> - регіон розташований в центральній частині країни, і кава вирощується на висотах близько 1400-1800 м. <i>Kiambu</i> - регіон, розташований на південному заході від Найробі, відомий вирощуванням високоякісної кави.
Танзанійська кава	Яскравий квітково-фруктовий аромат. Смак насичений, солодкуватий, винно-фруктовий, з нотками цитрусів та чорного чаю.	<i>Tanzania AA</i> . Сорт вирощують у південній частині гори Кіліманджаро на висоті 1500-2000 м у лісах з прохолодним вітром з озера Вікторія. Смакові якості цього сорту схожі на каву Кенії. Кави обробляється мокрим способом. <i>Tanzania Peaberry</i> . Каву вирощують у місті Сонге. Напій з цих кавових зерен містить смак мигдалю і абрикоса. До речі, коли напій остигає, проявляється смак солодкого жасмину. Кавові зерна круглі, і як правило, зрощені.
Руандійська кава	Кава з дескрипторами сухофруктів, таких як сушина, сушені грушка, вишня чи навіть чорниця. Має медові дескриптори в ароматі, а в післясмак часто віддає жовті фрукти	<i>Регіон Кігалі</i> , виключно високоякісна кава <i>Bourbon</i> : сорт кави який надає напою добре збалансований смак з нотками фруктів та карамелі.
Азійські сорти		
Індійська кава	Кава з Індії набуває свою унікальність завдяки мусонному процесу: має більш низький вміст кофеїну, нижчу кислотність, а сирі зерна відносно крупніші та мають світло-жовтий колір, а не зелений, як в інших регіонах світу.	<i>Arabica та Robusta</i> . Індія поділяється на кілька кавових регіонів, кожен з яких відомий своїми унікальними характеристиками та сортами кави: <i>Карнатака</i> : Цей південний штат є найбільшим виробником кави в Індії. Основні регіони включають Чикмагалур та Кодагу. Каву з цієї області часто називають <i>Monsooned Malabar</i> : унікальний сорт, який виникає внаслідок спеціального процесу витримування вологи під час мусонних дощів, що надає каві особливий ніжний смак з нотами

		<p>горіхів та фруктів.</p> <p><i>Керала:</i> Цей штат на півдні Індії відомий своєю високоякісною Арабікою. Керальська кава часто має насичений смак та складний аромат.</p> <p><i>Тамілнад:</i> Тут виробляється як Арабіка, так і Робуста. Кава з Тамілнаду часто має насичене тіло і яскраві смакові відтінки.</p> <p><i>Андхра-Прадеш:</i> Цей регіон відомий як вирощування <u>Робусти</u> та виробництвом кавових сумішей.</p> <p><i>Гімачал-Прадеш:</i> Нещодавно цей штат почав розвивати вирощування кави. Тут також виробляють високоякісну каву Арабіка.</p>
В'єтнамська кава	<p>Більшість плантацій розташований в гористій місцевості Далата на висоті більше 1500-1600 метрів. Кава володіє унікальним смаком: присутні нотки какао, шоколадна гіркота, відчуються вершки, ваніль і навіть карамель. Каву можна вживати з різними добавками. Приміром, у поєднанні з вершками він відкриває незвичайні смакові якості</p>	<p><i>Arabica та Robusta.</i></p> <p><i>Кулі</i> - високоякісна кава преміум-класу. Один з найдорожчих і елітних сортів. Виробляють кулі в дуже обмеженій кількості і тільки в одному місці - <i>Дак Лаке</i>. Для його виготовлення вручну відбираються кращі зерна робусти та арабіки. Володіє довгим післясмаком.</p> <p><i>Корі Luwak</i> - справжній ексклюзив, найдорожча кава, яка інтригує технологією: у раціон пальмової куниці (мусанга) вводяться плоди кавового дерева. У процесі ферментації оболонка розпадається, а зерна насичуються корисними речовинами і набувають непідбивні смакові якості. І тільки після цього їх збирають, відмивають від екскрементів і просушують.</p> <p><i>Buon Ma Thuot</i> - регіон в центральній частині В'єтнаму, відомий своєю вишуканою кавою</p>
Індонезійська кава	<p>Кавові зерна досить великі, шоколадного кольору. Напій з них виходить міцним, густим і насиченим. Кава відрізняється легким солодким смаком з помірною кислотністю.</p>	<p><i>Sumatra:</i> Кава з острова Суматра відома своєю щільністю та насиченим смаком.</p> <p><i>Java:</i> Це історична назва для індонезійської кави із вишуканим смаком.</p>
Таїландська кава	<p>Вирощування і виробництво кави розпочато лише у 1970-х роках і лише робусту (у південних штатах), у 2000-х почали вирощувати Арабіку (у північних штатах Чіангмай, Чіанграй і</p>	<p><i>Doi Chaang:</i> - регіон в північному Таїланді, відомий високоякісною кавою.</p> <p><i>Akha Ama:</i> Це приватна кавова ферма в Північному Таїланді, яка виробляє вишукану каву.</p> <p><i>Black Ivory</i> (Чорний Бівень) - ферментований сорт, кавові ягоди згодовується слонам. Однак, спробувати</p>

	<p>Має Хонг Сон. Високогір'я в цих районах забезпечують ідеальні умови для вирощування кави, і часто місцеві гірські племена вирощують кавові рослини). Якість кави різна</p>	<p>таку каву можна далеко не скрізь. Продається він лише в заповіднику Анантра і в деяких готелях Таїланду</p>
--	---	--

Сорти кави та їх маркування

Основним критерієм диверсифікації сортів кави є географія їхнього зростання. Тобто, першим і обов'язковим пунктом у назві будь-якого сорту кави слідує країна зростання: **Бразилія** Сантос NY , **Ефіопія** Yirgacheffe Gr2 , **Гондурас** SHG EP Marcala Comsa. Це єдине, що незмінно. Далі, після назви країни, можуть вказуватися: регіон (напр. Tarrazu , Varahona , Antigua), різновид (напр. Bourbon), станція обробки (напр. Santos), ферма (напр. San Sebastian), спосіб обробки (Natural / Honey та ін.), акроніми висоти, розміру або якості (SHB / HG / Grade2 / A / AB і т.д.). Тут уже, на жаль, немає жодних правил, кожна країна має свій підхід [48].

Всі системи оцінки та класифікації кави зазвичай ґрунтуються на деяких або всіх наступних критеріях, а саме: 1. Висота зростання кави. 2. Регіон. 3. Ботанічний сорт. 4. Спосіб обробки (вологий або сухий). 5. Розмір зерна («екран», «скрін»). 6. Форма та колір зерна. 7. Кількість дефектів. 8. Допустимі дефекти. 9. Щільність зерна. 10. Якість чашки.

Але проблема в тому, що для однієї і тієї ж концепції можна використовувати різну термінологію. Більшість систем часто дуже деталізовані та різноманітні, і одночасно відкриті для плутанини та неправильного тлумачення щодо «переносимості» певних описів і термінів між країнами-виробниками. Спроба зрозуміти різну кавову лексику в кожній окремій країні – непросте завдання :) У цій статті ми ділимося основною термінологією класифікації кави, це та вибрана інформація, яку ми знаходимо найбільш корисною при ознайомленні з кожним стандартом.

КОЛУМБІЙСЬКА КАВА.

У Колумбії кава класифікується, виходячи з розмірів зерна (екран, скрін):

Premium (Преміум): розмір екрану 18, з допуском 5% для екрану 17–14.

Supremo (Супремо): розмір екрану 17, з допуском 5% для екранів 16–14.

«Extra» (Екстра): розмір екрану 16, з допуском 5% для екранів 15–14.

«Excelso» (Ексельсо): розмір екрану 15–14 з допуском 1,5 % для екрана 13–12.

«Caracol» (Караколь): розмір екрану 12 з допуском до 10 % плоских бобів.

Така термінологія була створена FNC (Federación Nacional de Cafeteros) як спосіб просування колумбійської кави. Вона не пов'язана з якістю зерен, а призначена для оцінки саме розміру. Але це ще не говорить про те, що із зерен більшого розміру напій вийде набагато смачнішим. Важливо розуміти, що розмір важливий, але бувають ситуації, коли у дрібного Ексельсо виявляється цікавіший профіль, ніж у великого зерна Супремо. Якість – це більше, ніж просто розмір та походження. Тому систему класифікації колумбійської кави вважають дещо застарілою [48].

БРАЗИЛЬСЬКА КАВА.

«MTGB»: Розмір зерен від середнього до хорошого, екран 15–16 .

«NY»: якість відповідає стандарту Асоціації зеленої кави Нью-Йорку.

«SSGC»: Strictly Soft Good Cup, кава Арабіка з гарною чашкою без дефектів, легкою терпкістю, низькою кислотністю і слабким тілом.

«SSFC»: Строго м'яка тонка чашка – кава з чистою чашкою, гладким і солодким смаком, середньою кислотністю і середнім тілом. Без твердих чи неприємних присмаків.

АФРИКАНСЬКА ТА ІНДІЙСЬКА КАВА

За винятком Ефіопії, всі африканці дотримуються буквеної системи оцінок, яка враховує і розмір, і якість кави. Індія також слідує аналогічному методу класифікації. Зазвичай вони починаються з А (або АА як найвищого класу – "спешелті кави"). Потім йдуть: АВ, В, С і також використовуються значення Е, ТТ, Т і МН/МЛ. Тепер про всі ці маркування докладно.

«Е» (також відомий як сорт "Слон") – це аномально великі зерна, найбільший розмір бобів, який ви можете отримати. Такі зерна утворюються через генетичний дефект, коли дві насінини зливаються під однією вишнею і ростуть разом. Хоча більші боби часто вважаються кращими, ці сорти бобів часто ламаються при обробці або обсмажуванні, оскільки вони тендітні.

«АА» – зерна найвищої якості, які ви можете отримати в Африці. Вони трохи менші, ніж зерна сорту "Е", і мають розмір екрану 18 або вище. Через вищу якість ці боби мають досить високу ціну.

«АВ» – комбінація зерен з розмірами зерна 16 і 15. Таке маркування популярне, наприклад, у Кенії: замість того, щоб використовувати окремий сорт В, кенійці змішують разом найменші зерна класу А із зернами класу В. У той час як більшість покупців кави, як і раніше, віддають перевагу зернам АА, зерна АВ можуть бути такими ж хорошими, а у деяких випадках навіть кращими.

«С» – це вже низькоякісне зерно. Дуже мало ймовірно, що зерна цього сорту буде дуже смачним або цікавим.

«Т» – биті, браковані або тонкі зерна «С», стружка та шматочки інших зерен.

«ТТ» – використовується визначення більш дрібного сорту перегінних бобів. Кава сорту «ТТ» часто складається з дрібніших зерен сортів «АА», «АВ» та «Е». Це також найлегші боби, які ви можете отримати.

«МН/МЛ» – зазвичай є найгіршим видом. Це вишні, які падають самі собою після дозрівання. Їх зерна мають неприємний та кислуватий смак.

«РВ» – це клас, привласнений "гороху". Це коли всередині кавової ягоди виростало одне зерно, а не два.

ЕФІОПІЯ.

В Ефіопії класифікація кави дуже відрізняється від багатьох інших країн через наявність дикої кави та історично невеликого розміру зерен. Якщо подивитися на ефіопську каву, то ви побачите, що вона має досить маленькі зерна, тому тут скрін не має істотного впливу на профіль чашки. Це відбувається через особливості вирощування. В Ефіопії багато так званих родинних сортів – heirloom. Майже всю каву вирощують дрібні фермери, а різноманітність дикої арабіки вражає.

Тому система класифікації ефіопської кави засновані на дефектах та якості чашки, а не на розмірах екрану. Існує вісім сортів, що визначаються за кількістю дефектів, виявлених у 300-грамовому зразку. Це:

«Grade1»: 0 — 3 дефекти

«Grade2»: 4 — 12

«Grade3»: 13 — 25

«Grade4»: 26 — 45

«Grade5»: 46 — 100

«Grade6»: 101 — 153

«Grade7»: 154 — 340

«Grade8»: більше 340 дефектів (некондиційний клас).

Лише перші 5 класів дозволено вивозити з Ефіопії.

Також класифікація за розміром зерна (grade) використовується для сортів кави з В'єтнаму, Перу та Ямайки [48].

ЦЕНТРАЛЬНА АМЕРИКА.

На висоту зростання сорту кави вказують позначення НВ/SHB і НГ/SHG, прийняті в Центральній Америці.

НВ (Hard Bean) та SHB (Strictly Hard Bean) використовується в Коста-Ріці та Гватемалі.

«**SHB**» (*Strictly Hard Bean*) – зерна найвищого ступеня твердості, елітна арабіка, вирощена на висоті понад 1400 метрів над рівнем моря. Велика висота та нижчі температури означають, що плоди кави дозрівають повільніше, утворюючи щільніші зерна.

«**Hard Bean**» (**НВ**) – від 1200 до 1400 метрів над рівнем моря.

«**Extra Prime**» – від 900 до 1050 м над рівнем моря.

«**Prime**» – від 750 до 900 метрів над рівнем моря.

Кава, вирощена на більшій висоті і при нижчій температурі, дає більш повільне дозрівання плодів і щільніші зерна, що створює більш бажану фірмову чашку.

Для Гондурасу, Сальвадора, Нікарагуа та Мексики використовуються терміни НГ (High Grown) та SHG (Strictly High Grown).

«**SHG**» (**Strictly High Grown**) – зерна, вирощені на висоті понад 1200 метрів над рівнем моря. На висоті понад 1200 м кавові дерева мають тривалий цикл росту, (дозрівають повільніше), відповідно і процес накопичення поживних речовин у кавових зернах триває довше, тому зерна мають тверду структуру з більш насиченим та збалансованим смаком.

«**НГ**» (**High Grown**) – понад 900 метрів над рівнем моря.

«**CS**» (**Центральний стандарт**) – понад 600 метрів над рівнем моря.

Також існує додаткова класифікація за якістю (наявністю дефектів):

«**AP**» (підготовка для Америки): 12 дефектів на 300 г



«**EP**» (підготовка для Європи): 8 дефектів на 300 г


«**PP**» (підготовка Plus): 5 дефектів на 300 г



«**GP**» (підготовка для гурманів): макс. 3 дефекти [48].


Додаток Б
Таблиця Б.1

Світові музеї кави (укладено автором на сонові [38]).

Назва / адреса / час роботи	Місце	Характеристика	Фото
<p>Віденський Музей кави («Kaffeemuseum») Адреса музею: Kaffeemuseum, Vogelsanggasse 36, A-1050 Wie (провулок Фогельзанггасе, будівля Економічного музею). Час роботи - понеділок-четвер: 09.00-18.00, п'ятниця: 09.00- 14.00. Офіційний сайт: www.kaffeekompetenzzentrum.at</p>	<p>м. Відень, Австрія</p>	<p>заснований Едмундом Майром, в 2003 році, що досліджував та готував каву протягом всього життя. На 100 квадратних метрах розмістилися три сотні експонатів. Вони відображають вишуканий шарм віденських кав'ярень, розповідають про зародження та розповсюдження кавової культури в різних країнах.</p>	
<p>Музей кави Йенса Бурга (Kaffee-Museum Burg) в Гамбурзі. Адреса музею: Hamburg, Muensterstrasse 23-25. Час роботи - понеділок-п'ятниця: 10.00-15.00 Офіційний сайт: www.kaffeemuseum-burg.de Вартість квитка: 8 євро</p>	<p>м. Гамбург, Німеччина</p>	<p>Перша кав'ярня з'явилася в Гамбурзі в 1687 році, через 200 років відкрилася кавова біржа, і з тих пір місто стало центром кавової промисловості Німеччини. Своім процвітанням Гамбург у великій мірі зобов'язаний торгівлі прянощами та каві. Тут з'явилися всесвітньо відомі концерни <u>Darboven</u> і <u>Tchibo</u>, що сьогодні диктують «кавову моду» мільйонам. Музей Йенса Бурга був заснований в 2003 році. Переступивши його поріг, ви опинитеся в 19 столітті. Створюється враження, що це не музей, а старовинна крамничка. Усередині дуже затишно. Старовинні кавомолки та мішкозашивочні машини викликають ностальгію за старими добрими часами.</p>	

		<p>Всього в музеї близько 3 тисяч експонатів, серед яких - різні сорти кави та чаю, кавова розсада, какао-боби й прянощі.</p> <p>Любителі кави можуть побувати в кавообсмажувальному цеху й на власні очі побачити зерна до і після обсмажування, дізнатися багато цікавого про каву та її історію, побачити перші фільтри, що з'явилися на початку 20 століття. І, що найприємніше, тут можна випити чашечку приголомшливої кави: прямо в музеї змішують різні сорти кавових зерен і готують особливий, надзвичайно смачний напій. А при музеї працює магазинчик, де продаються рідкісні сорти кави, наприклад, індонезійська Toraja.</p>	
<p>Музей чаю та кави (Bramah Tea & Coffee Museum) в Лондоні Адреса музею: 40 Southwark Street, SE1, Лондон, район London Bridge. Час роботи - щодня: 10.00-18.00. Вартість квитка: 4 фунти для дорослих, 3,5 фунтів для дітей, 10 фунтів - для всієї родини. Офіційний сайт: www.teaandcoffeemuseum.co.uk</p>	<p>м. Лондон, Великобританія</p>	<p>Музей заснований у 1992 році автором книги «Чайна спадщина Британії» <u>Едвардом Брамю</u>. Складається з 4-х відділів: перший присвячений каві, другий - чаю, в третьому продаються тематичні товари - книги, посуд, кава і чай, а також оригінальні суміші, приготовані самим власником. В останньому відділі музею розташовується кафе-кондитерська. Всі експозиції розподілені по країнах: китайська представлена різними сортами чаю та фарфоровим посудом, японська - керамічними посудинами, якими</p>	

		<p>збивають розтертий в порошок чайний лист.</p> <p>Серед незвичайних експонатів музею - чайна чашка, забезпечена тримачем для вусів, метровий самовар, столітні упаковки, кавові сервізи з химерними обрисами і колекція кумедних заварювальних чайників, виконаних у вигляді фігурок дівчат, тварин і автомобілів.</p> <p>У музеї можна подивитися фільми про те, як вирощують, збирають та обробляють кавові зерна й чайне листя. Біля кожного експонату (а їх близько тисячі) табличка, з якої можна дізнатися багато цікавих фактів.</p>	
<p>Музей кави в Сантосі, Бразилія Адреса музею: Rua XV de Novembro 95, Palácio da Bolsa Oficial de Cafe, місто Сантос. Вартість квитка - 5 реалів</p>	<p>м. Сантос, Бразилія</p>	<p>З усіх 45 держав, що займаються виробництвом кави, <u>Бразилія</u> є недосяжним лідером. У Бразилії кілька музеїв, присвячених ароматному напою, але найцікавіший знаходиться в <u>Сантосі</u> - дуже красивому портовому містечку, де вирощують <u>Bourbon</u> - один з найкращих сортів кави.</p> <p>Сам музей розташовується в будівлі, побудованій в 20-х роках минулого століття. На першому поверсі знаходяться 2 зали.</p> <p>У першому - надзвичайно гарні вітражі на стелі, колись він був кавовою фондовою біржею. Експонати другого залу знайомлять відвідувачів з історією</p>	

		<p>розвитку кавової індустрії в Бразилії. Особливу увагу гостей приваблює фігура кавового вантажника на ім'я Жасінти. Він прославився тим, що міг нести на плечах відразу 5 мішків з кавою, вагою по 60 кг кожен.</p> <p>На другому поверсі зберігаються інструменти, якими користувалися перші плантатори.</p> <p>Після екскурсії всі бажаючі можуть посидіти за затишним столиком у кав'ярні, що працює при музеї, і насолодитися смачною кавою.</p>	
<p>Музей кави (El Museo del Café) на території Parque del Café, Колумбія</p> <p>https://parquedelcafe.co/en/atracciones/museo-interactivo-del-cafe/</p>	<p>Parque del Café, Колумбія</p>	<p>Музей заснований у 1995 р., складається з чотирьох інтерактивних кімнат, які розповідають про історію головного продукту колумбійського народу та віддають шану більш ніж п'ятистам тисячам родин, що вирощують каву. Протягом цього цікавого туру ви знайдете голограми, аніматроніку, музику, літературу, відео, фотографії та інтерактивні ігри, в яких ви дізнаєтеся все про походження кавової культури, комерціалізацію та індустріалізацію кави, а також про те, як вона експортується. Наприкінці екскурсії два великі модулі покажуть вам найпоширеніші методи приготування вишуканої колумбійської кави.</p>	

Coffee Museum в Дубаї
 Villa 44, Al Fahidi Historical Neighborhood,
 Bastakiya - Dubai www.coffeemuseum.ae/
 +971 4 353 8777 @ info@coffeemuseum.ae,
 вартість квитка 10 дірхам ОАЕ
<http://www.coffeemuseum.ae/>

м. Дубаї, ОАЕ

Кава завжди була важливою частиною арабської культури, і музей кави Coffee Museum в Дубаї демонструє цю особливість. Музей розташований в історичному районі Аль-Фахіді (Al Fahidi), у вузьких провулках старого району, серед багатьох інших надбань культури. Тут ви можете дізнатися про походження кави, починаючи з легенди про пастуха Калді, який, за легендою, відкрив таємницю кавових зерен, і про те, як напій потрапив у цей регіон з Ефіопського нагір'я.

Музей демонструє культуру кави по всьому світу, а також арабські традиції. Кавомолки, що використовувалися під час Першої світової війни, історичні дані, присвячені виробництву кави, і старі кавники — це лише деякі з експонатів, виставлених на огляд. Вхід вільний. Магазин музею знаходиться на першому поверсі.



Додаток В

Таблиця В.1

Кавові екскурсії в Україні

Назва екскурсії	Коротка програма	Тривалість/ Вартість	Посилання на сайт
Кавовий Львів	Офіцина бургомістра Гросваєра (відреставрований інтер'єр XVII ст, єдиний в історичному центрі ручний пристрій XIX ст для піджарювання та ступки для подрібнення кавових зерен) – Львівська мануфактура кави (колекція старовинних млинків) - Кав'ярня «Золотий Дукат» і кавовий лев – Підземелля «Копальні Кави» (філіжанка запаяної кави, пристрої для «добування» та обжарювання кави, кавові сувеніри) – ресторан «Цукерня» - «Світ Кави» і розповідь про екзотичні сорти – «На Бамбетлі» і запашна турецька кава в джезві – «Синя Пляшка» та спосіб приготування палаючої кави - Цукернична «Фреска» - Кафе «Вірменка» - Магазин «Чоколядка» - кав'ярня «Штука» - Майстерня Шоколаду.	2 год/200 грн без дегустації	https://top-tour.lviv.ua/ekskursiya-kavovuj-lviv-z-shokoladnym-prysmakom/
Кавові легенди Львова	Вас чекає п'янке занурення в історію споживання кави у місті Лева та не лише. Ви оглянете місця, де були перші львівські кав'ярні, дізнаєтесь, де готують найкращу каву по-львівськи, спуститесь в підземелля копальні, в якій видобувають львівську каву, переконаєтесь у тому, що саме Львів, це Кавова столиця України та відчуєте справжній смак "Кавових легенд Львова".	2 год/125 грн без дегустації	https://vidviday.ua/kavovuj_Lviv
Кава тур Львів	Під час екскурсії ви зможете побачити, де знаходилися і якими були культові кав'ярні минулого, дізнатися, як виглядало кавове життя давнього Львова, як зароджувалися львівські кавові традиції і що писали про каву А. Міцкевич та Т. Шевченко, а також багато цікавих львівських історій, в яких неодмінно було місце для кави. «Львівська копальня кави» – пл. Ринок – Вірменський квартал.	2 год/350 грн	https://discover.ua/things-to-do/kofe-tur
Кавові візерунки Дніпра, одноденний тур із Запоріжжя	Одне з найяскравіших місць відпочинку в Дніпрі – яхт-клуб Січ. Прогулянка парками Дніпра. Сквер Прибережний, Дніпровська Набережна. Прогулянка найкрасивішими вулицями міста – Катеринославський Бульвар та вулиці Короленка. Екскурсія на виробництво відомої марки кави «BEDUIN», де дізнаємось історію кавового напою,	8 год/735 грн	https://goua.com.ua/ru/kavovi-vizerunki-dnipro

	таємниці вірної обжарки кави, секрети «ідеальної чашки» та ще багато цікавого. Побачимо, що таке справжній каппінг та будемо смакувати запашним напоєм під час дегустації.		
Кавовий Миколаїв	Зустріч біля Собору Касперівської ікони Божої Матері (ріг вул. Садової та пр. Центрального). Мандруємо вулицями міста. Дорогою говоримо про історію кави, як та звідки вона потрапила на терени України і коли каву почали пити у Миколаєві! Класична миколаївська кав'ярня, де продегуствуємо унікальні для України сорти кави, що потрапили до нас з Бразилії та Гватемали, а також, продегуствуємо кілька видів справжньої (!) розчинної кави, аби навчитися відрізнити якісну розчинну каву від жалюгідних підробок!	4-4,5 год/350 грн	https://kotygoros.hko.mk.ua/mykolaiv-coffee/
Кавовий тур по Чернівцях	Особливі кавові рецепти. Найцікавіші кав'ярні та ресторани Чернівців. Екскурсія включає дегустацію кави в одному із закладів міста, відвідування мінімум 5 цікавих концептуальних закладів.	2,5 год/150грн	https://chernivtsi-tours.com.ua/kavovyy-tur-po-chernivtsyah
Милий Ужгород з ароматом кави та міні-скульптурами	Екскурсія затишними кав'ярнями історичного центру старого міста, ознайомлення з міні-скульптурами. Відвідини кафе-музею «Під замком», де зібрана дивовижна колекція старовинного побутового начиння, яке зберегло робочий стан навіть через століття. Знайомство з чарівною компанією цікавих скульптур, які «засідають» на набережній річки Уж та площі Театральній. Пам'ятки площі Жупанатська та провулку «Гірчичне зерно». Вуличний міні-музей кави. Дегустація кави в стильному і затишному кафе в старому центрі міста Ужгород	2,5 год/115грн 2,5 год/750 грн до 5 осіб	https://prokarpaty-tour.info/uk/uzhgorod_kofe_minii/
Кавовий журфікс Київ	Наш кавовий журфікс присвячений кавовій історії Києва. Під час екскурсії-дегустації ми: прогуляємося знаковими місцями для київської філіжанки кави, поговоримо про знамениті київські «кафе-кондитерські». Зазирнемо посмакувати на каву (яку саме, то обирати вам) і до сучасних кав'ярень. Дегустація протягом екскурсії не одна!	3 год/400 грн	https://kiev-code.com.ua/site/page.php?id_part=35&lang=UA&id_excurs=997
Екскурсія на виробництво кави «BEDUIN» Дніпро	У програмі: Знайомство з виробництвом— зберігання зеленого зерна— процеси обсмажування— упаковка, фасування. Шлях зеленої кави від ферми-трейдер-склад-обсмажування. Контроль якості після обсмажування, що таке каппінг. Історія кави і сучасні напої. Дегустація кави, бариста-шоу (гість замовляє будь-який кавовий напій, бариста готує на час з елементами лате-арту)	2 год/300 грн	https://visitdnipro.com/ekskursiia-na-virobnictvo-kavi-beduin-z-degustacieju/

<p>Експерсія «Кавова вистава» за п'єсою Олени Безрук «Багатолик ий напій, або ваше життя вже не буде колишнім» У двох частинах Київ</p>	<p>Унікальна експерсія-моновистава. Тепла експерсія з дегустаціями і відвідинами найцікавіших будинків Подолу. Почувши їх історії, розказані дивовижною і неповторною пані Оленою, ви дізнаєтеся, чому кава – це не «просто напій в чашці». Кульмінацією стане унікальний майстер-клас з малюнку кавовими плямами за методом Леонардо да Вінчі!</p>	<p>2 год/?</p>	<p>https://www.kiev-code.com.ua/site/page.php?id_part=89&lang=UA&id_excurs=306</p>
<p>Вулицями міста...По 96+дегустація кави Кривий Ріг</p>	<p>Прогуляємось від визначних пам'яток міста до тихих маловідомих двориків, дізнаємось як і коли розпочалось будівництво сучасних вулиць, розгадаємо таємниці нумерації кварталів, згадаємо легенди та ще багато чого цікавого. Ну і звичайно ж продовження експерсії на дегустації кави. Бренд бариста мережі I FEEL GROUP розповість Вам про кавові зерна, як і де починається кава, як правильно обсмажити та молоти каву. Влаштує для вас справжню професійну дегустацію кави - капінг. Це метод для оцінки смако - ароматичних властивостей кави, який проводиться за чіткими правилами та має протокол оцінки. У процесі якої, ви спробуєте різні сорти кави та на свій смак відчуєте, яка вона може бути різна. А наприкінці цієї надзвичайної подорожі, вас буде чекати бестселер десерт "Віктор Іванович" та кава, яку ви виберете на свій смак</p>	<p>2 год/300 грн</p>	<p>https://www.facebook.com/events/278478064820762/</p>

ДОДАТКИ до розробки екскурсії

А. ФОТОГРАФІЇ ЕКСКУРСІЙНИХ ОБ'ЄКТІВ

(Сучасні фото)



Рис. 1. Зразок ростерії [58].



Рис. 2. Інтер'єр кав'ярні [59].



Рис. 3. Екстер'єр кав'ярні [60].

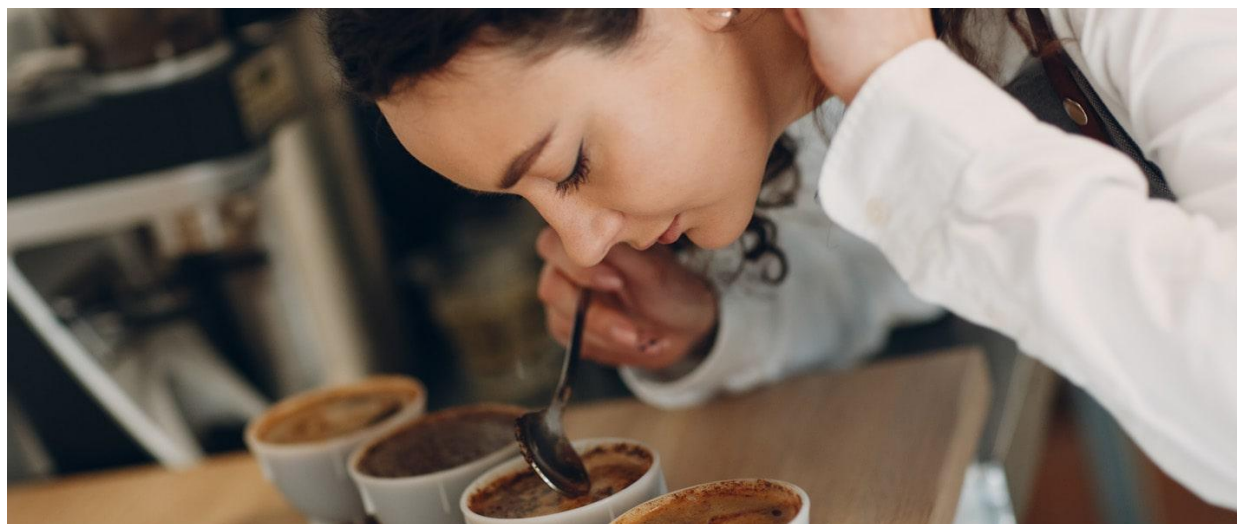


Рис. 4. Дегустація кави [61].

Б. ПОРТФЕЛЬ ЕКСКУРСОВОДА



Рис. 1. Кавові квіти та плоди [62].

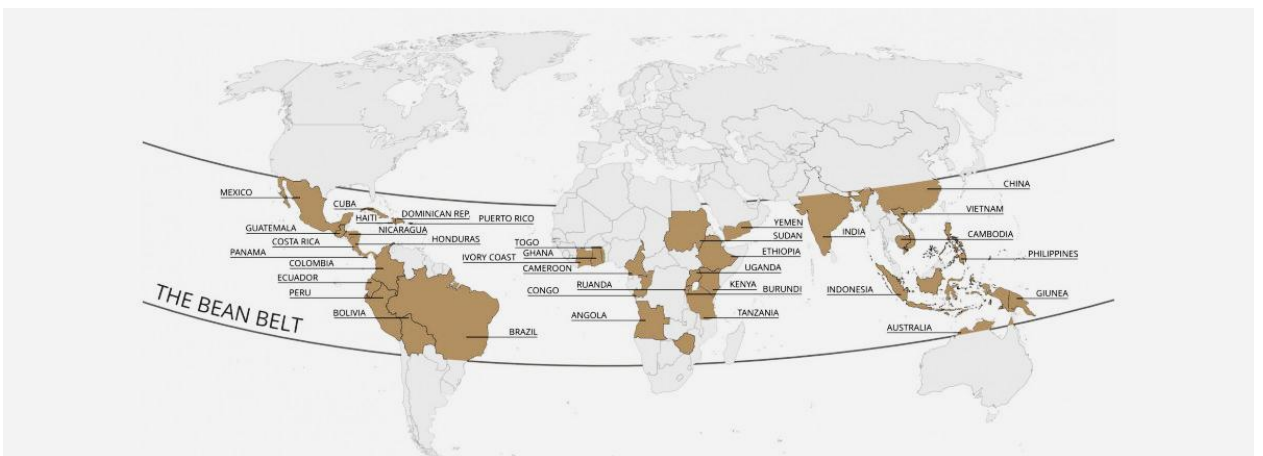


Рис. 2. Кавовий пояс світу [63].

VISUALIZING THE ECONOMICS OF Coffee

WHAT MAKES YOUR CUP OF COFFEE POSSIBLE?

One of the world's most popular commodities, coffee is supported by a massive global \$200+ billion industry. From growing to trading, roasting, and brewing, here's how coffee prices are broken down.

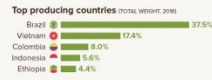
Numbers are based on yield of **15 cups** of brewed coffee per pound of roasted beans

STAGE 1 GROWING \$0.07 / ☕

The International Coffee Organization's **ICO Composite** indicator price provides an overall benchmark for the price of green coffee of all major origins and types

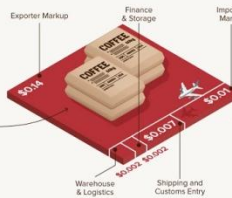


Based on **\$1.09/lb** (ICO Composite 2018). Prices fluctuate from below **\$0.50/lb** in 2001 to above **\$2.10/lb** in 2011



STAGE 2 EXPORTING \$0.16 / ☕

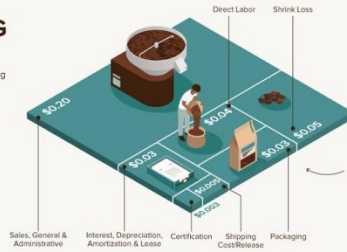
Green coffee beans are harvested, processed, and milled before being packaged for export in **60kg bags**, a worldwide standard measurement



7.2 million tonnes of green coffee were exported in 2018, valued at **\$19.2 billion**

STAGE 3 ROASTING \$0.35 / ☕

Beans are roasted, doubling in size and gaining their trademark brown color

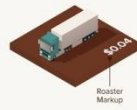


Switzerland leads in value of roasted coffee exports thanks to high prices of roasted beans

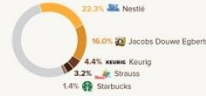
\$10.8 billion value in export of roasted coffee alone

STAGE 4 DISTRIBUTION \$0.04 / ☕

Roasters distribute beans both directly to **consumers** (retail stores) and directly to **businesses** (retail coffee shops)



Major retail store sellers (BY MARKET SHARE)



STAGE 5 RETAIL \$2.17 / ☕

Global retail coffee saw **\$83 billion** in global sales in 2017, with an **\$1/capita** average yearly expenditure



The largest global consumers by tonnage are the **U.S.** and **Brazil**, but European countries lead in per capita consumption

All the costs from the different stages add up to a retail sales price of coffee

\$2.80
(16oz Brewed Coffee)

Coffee is the 4th most-consumed beverage in the world by total volume sales, with **2.3 million cups** of coffee consumed globally every minute

Figures are rounded and sourced from the Specialty Coffee Association and based on the organization's Benchmarking Report and Coffee Price Report. SOURCES: Specialty Coffee Association, International Coffee Organization, Chatham House

Рис. 3. Складові вартості філіжанки кави [64].