

ОСНОВНІ НОРМАТИВНІ ПОКАЗНИКИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ В КАВ'ЯРНЯХ

А. П. Сторожук, студент, anastasiyastorozhuk97@gmail.com

Науковий керівник – к.с.-г.н., доцент Стародубець О.О.

Миколаївський національний аграрний університет

У статті досліджено та проаналізовано основні нормативні показники організації роботи в кав'ярнях. Обґрунтовано та досліджено вимоги до сировини, якості розчинної та натуральної кави, води та молока, упаковки та умов зберігання з метою підвищення конкурентоспроможності та якості готової продукції.

Ключові слова: система управління якістю, якість продукції, сировина, розчинна кава, натуральна кава, каво-машини, конкурентоспроможність.

Постановка проблеми. Важливе значення в організації роботи будь-якої кав'ярні має постійний пошук шляхів, подальше удосконалення виробничої структури підприємства у просторі. Кава - найпопулярніший напій у світі. За рівнем споживання його випереджує тільки вода. Специфікою кав'ярні, виходячи із самої назви, є основний пропонований продукт - кава. Основу меню кав'ярні становить барна продукція, насамперед кава різних способів приготування, кавові напої. На даний момент формат кав'ярні є одним з типів нових закладів, що найбільш активно розвиваються. Для кав'ярні не потрібно великих площ, їй не потрібні виробничі приміщення, тому що немає великого меню. З обладнання необхідні тільки барне обладнання, вітрини для кондитерських виробів і холодильники. Поширення кавової культури та підвищення рівня обізнаності споживачів у даній сфері ставлять нові вимоги до якості пропонованого кав'ярнями продукту та якості обслуговування, що лягає в основу конкурентних переваг діяльності закладів зазначеного типу.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Сьогодні у вітчизняній науці існує низка наукових праць у сфері підвищення якості послуг підприємств ресторанного господарства авторами яких являються Кукліна Т.С., Корнієнко Т.М. [1], Томаля Т.С., Щипанова Я.І. та ін [2]. Проте, варто відмітити, що фактично недослідженими залишаються питання управління якістю продукції на рівні спеціалізованих закладів ресторанного господарства – кав'ярень, що обумовило актуальність викладеного нижче дослідження.

Постановка завдання. Мета статті полягає у визначенні особливостей процесів управління якістю продукції кав'ярень, відповідності вимогам до сировини, упаковки та умов зберігання продукції.

Матеріали і методика. В ході даного дослідження теоретичною та методологічною базою стали законодавчі документи, стандарти України, що впроваджуються у кав'ярнях, дослідження споживчих властивостей кави та іншої сировини для її виготовлення, показників їх якості, а також методи визначення цих показників.

Результати досліджень. Підвищення якості готового продукту являється однією з найефективніших форм конкурентної боротьби та дієвим способом

утримання діючих конкурентних позицій будь-якого підприємства. Враховуючи специфіку діяльності кав'ярень – ключовим об'єктом заходів з підвищення конкурентоспроможності виступає кава з набором її якісних характеристик. Даний продукт проходить довгий шлях від виробника до споживача і, задля створення кавового напою високої якості, потребує контролю якості на всіх ланках його створення [3, с.131]. Недотримання принципів забезпечення належного рівня якості на будь-якому з технологічних етапів справлятиме негативний ефект на якість кінцевого продукту.

Контроль якості кави здійснюється шляхом розробки відповідних стандартів і проведення сертифікації підприємств та їх продукції міжнародними організаціями та національним нормативним забезпеченням. До провідних організацій, що забезпечують розробку якісних стандартів кави належать: Міжнародна організація стандартизації (ISO), Міжнародна організація кавового фермерства (ICF), Міжнародна організація кави (ICO), Інститут якості кави (CQI), та Асоціація кави спешелті (SCA). Названі інституції розробляють базові стандарти забезпечення якості кави на всіх ланках ланцюга її постачання – від ферми до чашки [4].

Крім ключових організацій формуванням особливих вимог до якості кави, в межах особистих інтересів, займаються й інші інституції – місцеві органи влади, представники кавових аукціонів, організатори кавових чемпіонатів, експортно-імпортні компанії. Сертифікація кави в Україні здійснюється відповідно до вимог ДСТУ, та ДСТУ ISO (табл. 1). Проте сьогодні працівники кавової сфери для якісної оцінки кави на всіх етапах її виробництва дедалі частіше послуговуються якісними стандартами спеціалізованих міжнародних організацій.

Таблиця 1.

Нормативне забезпечення контролю якості кави

Група	Нормативний документ
Загальні стандарти	- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»; - ISO 22000:2018 «Система управління безпечністю харчових продуктів».
Спеціалізовані стандарти	-ДСТУ 4118-2002 «Напої нерозчинні на основі кави, цикорію та злакових. Загальні технічні умови»; -ДСТУ ISO 4149:2016 «Кава зелена сира. Методи візуального дослідження і визначання запаху, вмісту сторонніх домішок і дефектів»; -ДСТУ ISO 4150:2018 «Кава зелена або сира. Визначення розмірів ручним та машинним просіюванням»; -ДСТУ ISO 6667:2005 «Кава зелена. Визначення кількісного співвідношення зерен, пошкоджених комахами»; -ДСТУ ISO 6668:2018 «Кава зелена. Підготування зразків для органолептичного аналізування».

	ДСТУ 4394:2005 «Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови».
Інші міжнародні спеціалізовані стандарти	<ul style="list-style-type: none"> - Стандарти Асоціації кави спешелті / Specialty Coffee Association Standards; - Стандарти організації «Відмінна чашка» / Cup of Excellence Standards; - Програма покращення якості кави Міжнародної організації кави / Coffee Quality Improvement Programme by International Coffee Organization; - Вимоги до сертифікації Інституту якості кави / Coffee Quality Institute Certification; - Стандарти якості процесів вирощування кави Міжнародної організації кавових ферм / International Coffee Farms Corporation Standarts.

Вимоги до розчинної кави за органолептичними показниками. Натуральна розчинна кава повинна відповідати вимогам справжнього стандарту і виготовлятися по технологічній інструкції і рецептурі з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених в установленому порядку.

За органолептичними показниками якості натуральна розчинна кава повинна відповідати вимогам ДСТУ 4394:2005 "Кава натуральна розчинна».

Таблиця 2.

Основні вимоги до розчинної кави за органолептичними показниками

Показники	Характеристика
Зовнішній вигляд	<p>Порошкова: дрібнодисперсний, добре сипкий порошок, без грудочок.</p> <p>Гранульована: крихкі, агломеровані частки різних форм і розмірів з пористою структурою.</p> <p>Сублімована: частинки щільної структури різних форм і розмірів, з гладкою або злегка шорсткою поверхнею.</p>
Колір	Від світло- до темно- коричневого, однорідний по інтенсивності.
Смак і аромат	Виражений, з різними відтінками, властивими даному продукту. Не допускається сторонній смак і запах.

Оцінка якості кави. Дегустація кави — це оцінка не тільки її смакових якостей, а й аромату, та інших впливів на органи чуття людини.

Смак і запах кави сильно залежать один від одного, їх майже неможливо розглядати окремо, хоча існують певні сорти, що мають відмінний смак, але слабкий аромат, і навпаки.

Тим не менш в більшості випадків якість кави визначається як сума смаку і аромату, і приємний запах напою майже завжди є свідченням його чудового смаку. Людина може відчувати різні відтінки смаку — солоне, кисле, солодке і гірке, тому ці слова не використовуються при описі певного смаку.

Для визначення якості кави важливе значення має і його консистенція: щільність, густина і міцність напою. На всьому шляху проходження від плантації до прилавка каву постійно пробують і оцінюють її гастрономічні властивості, проте час серйозної дегустації настає після того, як зерна переділять і класифікують.

Щоб порівняти смак зразків кави, їх треба пробувати, як мінімум, попарно. Кава має бути середнього помолу (як для автоматичних кавоварок). Якщо для подрібнення зразків використовується одна кавомолка, то після кожного помелу її необхідно ретельно протирати. Якщо завдання полягає у визначенні справжніх смакових якостей кави, ступінь обсмажування зерен всіх зразків повинна бути по можливості однаковою. Якщо ж належить просто вибрати кращий із запропонованих сортів, їх слід дегустувати в тому вигляді, в якому вони прибувають від постачальників. При цьому є закономірність: чим слабкіше обсмажена кава, тим більше її смак відповідає дійсності, і чим вище ступінь обсмажування, тим легше приховати її дефекти.

Всі темні зразки мають дуже схожий смак, оскільки зникає така його складова як кислотність. Проте саме вона визначається тією висотою над рівнем моря, на якій розташовані плантації і, отже, від кислотності залежить якість і ціна кави. Ось чому так шкода втрачати цей смаковий компонент в результаті надмірного пережарювання зерен.

Вимоги до упаковки та зберігання кави у відповідності до її різновиду. Відповідно до ДСТУ 4394:2005 «Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови», кава молота — це порошок коричневого кольору з включенням оболонки кавових зерен. У другому сорті передбачено темно-коричневий колір порошку. Упаковують каву смажену в пачки з картону марки А або типу хром-ерзац з внутрішнім полімерним покриттям, у пакети з паперу і комбінованих термозварюваних матеріалів на основі алюмінієвої фольги або металізованої плівки, банки металеві і комбіновані, скляні, а також із полімерних матеріалів. Найкращою для кави вважають газонепроникну герметичну упаковку під вакуумом і в атмосфері інертного газу. Транспортною тарою фасованої кави

служують ящики з гофрованого картону, дерев'яні й інвентарні. Гранична маса нетто в цій тарі становить 20 і 25-30 кг. Коробки, пакети і банки з кавою складають у сухі, чисті фанерні або дошані ящики, застелені обгортковим папером, а також у коробки з гофрованого картону місткістю 25 кг.

Маркування на етикетці містить назву і місце розташування виробника, товарний знак, назву продукта і його склад, номер стандарту, сорт, масу нетто, спосіб використання, термін зберігання до (дата), інформацію "Зберігати в сухому прохолодному місці". Додатково можуть наносити інформаційні дані про вміст кофеїну і ботанічний вид, а на транспортній тарі - дату виготовлення.

Зберігати каву потрібно на добре вентиляованих складах за відносної вологості повітря не вище 75%. Треба дотримуватися товарного сусідства, особливо щодо продуктів з характерним ароматом. У цих умовах кава в зерні смажена і кава молота з цикорієм, упакована в мішки паперові чотирилисткові, мішки і пакети поліетиленові, пакети з паперу мішкового, банки комбіновані можуть зберігатися 6 міс, кава молота - 5 міс, а кава молота "по-турецьки" - 4 міс. У пакетах із паперу з полімерним покриттям терміни зберігання становлять, міс: кави в зернах - 9, кава молота - 7, молота з цикорієм - 8 і молота "по-турецьки" - 5. У пачках із картону з внутрішнім полімерним покриттям із термозварювальних матеріалів терміни зберігання відповідно становлять: 10, 8 і 6 міс; у пакетах із термозварювальних плівкових матеріалів - 12, 9, 10 і 7 міс. У пакетах із комбінованих термозварювальних матеріалів на основі алюмінієвої фольги або металізованої плівки, у банках металевих, скляних і полімерних термін зберігання передбачено 18, 12, 12 і 9 міс. Деякі підприємства гарантують збереження споживних властивостей кави смаженої в зерні впродовж 18 міс.

Відповідно до ДСТУ 4394:2005 «Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови», кава розчинна — це висушений екстракт смаженої кави. За смаком і ароматом вона трохи поступається приготовленому напою з якісної кави смаженої в зернах або меленої, але має підвищену тонізуючу дію. У складі кави розчинної міститься, %: вологи - 4; кофеїну - не менше 2,3; тригонеліну - 4,5; цукрів - 12; декстрину - 5,8; золи - 10. У каві Jacobs Gronat Gold вміст кофеїну досягає 4,18%.

Випускають каву фасованою у банки з білої жерсті масою 50-200 г, у пакети з лакової алюмінієвої фольги, ламінованої поліетиленом, масою від 2,5 до 100 г та в інші комбіновані матеріали.

Зберігання розчинної кави в металевих, скляних банках, в банках із полімерних матеріалів, у пакетах із комбінованих термозварювальних матеріалів на основі алюмінієвої фольги і металізованої плівки - не більше 24 міс, а в мішках-вкладишах плівкових - не більше 3 міс. з дня виготовлення [5].

Вимоги до якості молока, що використовується при виготовленні кави. Відповідно до ДСТУ 3662: 2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови» молоко повинне бути розлите в чисті пляшки, фляги без слідів іржі, герметичні пакети. На тару з молоком повинні бути нанесені наступні позначення: найменування і номер підприємства-виготівника, вид молока, об'єм в літрах, число і день кінцевого терміну реалізації, позначення стандарту.

На зовнішній вигляд і за консистенцією молоко є однорідною рідиною без осаду. Відстій вершків не допускається в молоці підвищеної жирності і топленому.

Колір молока повинен бути білим, із злегка жовтим відтінком, топленого – з кремовим відтінком, нежирного – із злегка блакитним відтінком.

Смак і запах молока повинен бути чистим, без сторонніх, не властивих свіжому молоку присмаків і запахів.

Із фізико-хімічних показників для молока стандартом нормується вміст жиру – не менше 2,5 до 6%; вміст сухого знежиреного залишку – не менше 7,7-8,1%; кислотність молока пастеризованого має бути не більше 21°Т, стерилізованого – не вище 20°Т, для дитячого харчування – не більше 19°Т; густина – залежно від виду молока; ступінь чистоти – не нижче 1-ої групи; температура молока не вище 8°С, стерилізованого – 20 °С.

За бактеріологічними показниками пастеризоване молоко повинно задовольняти наступні вимоги: загальна кількість бактерій у молоці групи А у пляшках і пакетах – не більше 75000 в 1мл, титр кишкової палички – «3мл»; у молоці групи Б – відповідно не більше 150000 в 1мл і «0,3мл».

Молоко, що має будь-які дефекти за органолептичними показниками, не допускається до приймання і використання.

Пакування молока повинно відповідати нормативно-технічній документації: посуд чистий, фляги опломбовані, правильно марковані.

Молоко відноситься до продуктів з коротким терміном придатності. Його слід зберігати в чистих, добре вентильованих приміщеннях без доступу світла. Пастеризоване коров'яче молоко і молоко для дитячого харчування повинне зберігатися при температурі від 0 до 6°С не більш 36 годин. Молоко стерилізоване в тетра-паках можна зберігати при температурі до 20°С протягом 10 доби, а в тетра-бриках – 20 і 90 діб [6].

Висновки і перспективи подальших досліджень. Якість послуг кав'ярні реалізується через три основних сфери – якість технічного забезпечення, якість обслуговування та якість продукції, яка являється ключовим джерелом формування конкурентних переваг на підприємстві. Управління якісними характеристиками кави повинно забезпечуватись на усіх етапах ланцюга

постачання в процесі якого будуть запроваджуватися заходи з підвищення рівня якості продукту на всіх рівнях.

В умовах сучасного ринку, враховуючи високий попит на кавову продукцію, конкуренція все підвищується як за рахунок появи все нових виробників даної продукції, так і за рахунок розширення асортименту вже наявних виробників. Тому проблема збереження якості кавової продукції в даний момент особливо актуальна.

Список використаних джерел

1. Кукліна Т. С., Корнієнко Т. М. Дослідження якості послуг у закладах ресторанного господарства. Миколаївський національний університет ім. В. О. Сухомилинського. 2016. №11. С. 416- 419.
2. Томаля Т. С., Щипанова Я. І. Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі. Економіка. Управління. Інновації. 2014. №2. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/eui_2014_2_56 (дата звернення: 06.11.2018).
3. Muschler R. G. Shade improves coffee quality in a sub-optimal coffee-zone of Costa Rica. Agroforestry Systems. 2001. №85. P. 131-139.
4. Coffee Standards by Specialty Coffee Association. URL: <https://sca.coffee/research/coffee-standards> (accessed: 08.04.2019).
5. ДСТУ 4394:2005 «Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови».
6. ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров`яче. Технічні умови».

A. Storozhuk. MAIN REGULATORY INDICATORS OF COFFEE ORGANIZATION

The article examines and analyzes the main normative indicators of the organization of coffee shops. Requirements for raw materials, quality of instant and natural coffee, water and milk, packaging and storage conditions have been substantiated and investigated in order to increase the competitiveness and quality of the finished product.

Keywords: quality management system, product quality, raw materials, instant coffee, natural coffee, coffee machines, competitiveness.