**Міністерство освіти і науки України**

**Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника**

**Факультет туризму**

**Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**ДИПЛОМНА МАГІСТЕРСЬКА РОБОТА**

**на тему:**

**«Крафтові спиртні напої у ресторанній сфері Івано-Франківської області»**

|  |
| --- |
| **Виконавець:**  студент 2 курсу, групи Кс-22м  спеціальності 241  «Готельно-ресторанна справа»  (освітньо професійна програма  «Курортна справа»)  Роспопа Ярослав Володимирович  **Науковий керівник:**  к.е.н., доцент  Польова Леся Василівна  **Рецензент:**  к.е.н., доц. Лояк Л.М.,  к.е.н., доц. Ємець О.І. |

Івано-Франківськ – 2023 р.

ЗМІСТ

[ВСТУП 2](#_Toc151064896)

[РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИКОРИСТАННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ 5](#_Toc151064897)

[**1.1 Крафтове виробництво як бізнес** 5](#_Toc151064898)

[**1.2 Поняття крафтового алкоголю та його види** 10](#_Toc151064899)

[**1.3 Світові тенденції у виробництві крафтового алкоголю** 16](#_Toc151064900)

[**Висновки до розділу 1** 21](#_Toc151064901)

[РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КРАФТОВИХ БРОВАРЕНЬ В УКРАЇНІ ТА ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ 23](#_Toc151064902)

[**2.1 Аналіз ринку крафтового алкоголю в Україні** 23](#_Toc151064903)

[**2.2. Вплив крафтового алкоголю на ресторанну сферу Івано-Франківської області** 28](#_Toc151064904)

[**2.3 Діяльність виробництв крафтового алкоголю в Івано-Франківській області** 34](#_Toc151064905)

[**Висновки до розділу 2** 39](#_Toc151064906)

[РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВОГО АЛКОГОЛЮ 40](#_Toc151064907)

[**3.1. Які переваги надає крафтовий алкоголь ресторанній сфері** 40](#_Toc151064908)

[**3.2. Негативна сторона крафтових спиртних напоїв** 42](#_Toc151064909)

[**3.3. Перспектива розвитку виробництва крафтового алкоголю в Івано-Франківській області** 46](#_Toc151064910)

[**Висновки до розділу 3** 49](#_Toc151064911)

[ВИСНОВКИ 51](#_Toc151064912)

[СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 54](#_Toc151064913)

[ДОДАТКИ 58](#_Toc151064914)

**ВСТУП**

**Актуальність теми дослідження** полягає в тому, що ресторанний бізнес – це сфера яка постійно розвивається та вдосконалюється. В сьогоднішніх умовах ця сфера повинна постійно розвиватися та зацікавлювати свого споживача чимось новим. Нового споживача вже не так легко зацікавити чимось новим, тому популярності стала набирати крафтова продукція. Більшість споживачів хоче обрати для себе щось нове та цікаве. Починаючи від продуктів харчування закінчуючи крафтовим пивом та віскі. Крафтова продукція зайняла своє місце на ринку, та завоювала довіру споживачів в основному серед молоді.

Крафтовий алкоголь став популярним серед населення України. В кожному барі та ресторані можна побачити крафтове пиво, вино, наливки. Тому можна спостерігати значний розвиток в цій сфері та напрям для розвитку цієї галузі. На території Україні діє велика кількість крафтових броварень та малих виробництв які стають більш популярними та розвиваються. Якщо взяти до уваги попит на крафтовий алкоголь, а в особливості пиво, то багато закладів мають власну пивоварню, щоб контролювати якість продукту, тому можна прослідковувати тенденцію на популярність таких напоїв серед споживачів.

**Предметом дослідження** виступають крафтові спиртні напої в ресторанній сфері.

**Об'єктом дослідження** виступає крафтовий алкоголь, як механізм розвитку ресторанної сфери.

**Метою дипломної** роботи виступає дослідження впливу крафтових спиртних напоїв на ресторанну сферу Івано-Франківська та аналіз перспективи крафтового виробництва в Україні. Для досягнення мети дослідження поставлено **наступні завдання**:

* дослідити, що можна вважати крафтовим продуктом ;
* проаналізувати ринок крафтового алкоголю в Україні та Івано-Франківську;
* визначити позитивний та негативний вплив виробництва крафтового алкоголю;
* окреслити перспективи розвитку виробництва крафтових спиртних напоїв в Івано-Франківські області.

**Інформаційне забезпечення роботи.** Вплив крафтового алкоголю на ресторанний бізнес описаний в багатьох працях вітчизняних та зарубіжних вчених.

**Методи дослідження**. Для дослідження були використані загальновідомі наукові методи: аналіз та синтез, порівняльний, описовий, історичний.

**Наукова новизна.** Наукове значення дипломного дослідження полягає у дослідженні виробництва крафтового алкоголю в Україні та світі. Аналіз світових тенденцій крафтового алкоголю, може стати вагомим аргументом для покращення українського ринку крафтового алкоголю.

**Практичне значення результатів дослідження.** На сторінках дипломної роботи викладені положення щодо можливостей розвитку крафтового виробництва алкоголю в Україні та Івано-Франківську, дані дослідження можуть бути реалізовані на практиці та мати позитивний вплив на ресторанну сферу.

**Структура роботи**. Магістерська робота складається з вступу, трьох розділів, поділених на підрозділи, висновків, списку використаних джерел, додатків.

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИКОРИСТАННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

**1.1 Крафтове виробництво як бізнес**

Крафтова продукція широко поширюється на полицях магазинів по всьому світі, а також в Україні. Ринок крафтової продукції в Україні можна вважати особливим, адже він тільки починає розвиватися. Тому виробники не відчувають такої сильної конкуренції як в інших країнах. Основною аудиторією крафтових продуктів являється молодь та люди з доходами вище середнього. Люди обирають такі продукти, бо шукають щось нове для себе. Потрібно визначити, що можна вважати крафтовим продуктом та його основні особливості які відрізняють крафтовий продукт від звичайного.

У перекладі з англійської «Craft» – майстерність, ремесло, мистецтво. Нині крафтові продукти згадують частіше, ніж екологічні чи будь-які інші. Однією з головних особливостей такого підходу став авторський, творчий і фірмовий посил [10, c. 236].

Слово «крафтовий» вперше почали використовувати у відношенні до пива. Пізніше цю тенденцію підхопили й інші виробники продукції та почали використовувати цей термін і до інших продуктів.

На сьогодні крафтовими можуть біти різноманітні продукти, а саме :

* Пиво, вино, віскі, настоянки та наливки;
* хлібобулочні вироби;
* шоколад;
* варення та джеми;
* різноманітні сири;
* в’ялене м'ясо та ковбаси.

Також крафтовими можна вважати не тільки продукти та напої, а й інші товари, як одяг, меблі, посуд та прикраси. Тому словом «крафтовий» виділяють певну категорію товарів які роблять вручну або в невеликих сімейних виробництвах. Ці товари орієнтовані не для масового споживача, адже їх виробляють невеликими партіями.

Щоб повністю розуміти термін «крафтовий» потрібно визначити всі особливості продукції такого типу. У своїй праці Людмила Калінінченко виділила основні ознаки крафтової продукції:

* Особиста участь власника в процесі виробництва продукції;
* поєднання інноваційних і традиційних технологій виробництва;
* гнучкість у виробництві продукції;
* якісна сировина;
* оригінальна рецептура власної розробки;
* обмежена партія випуску;
* родинний, домашній бізнес [8, с. 29].

Тобто крафтовим можна вважати продукт який виготовляють за спеціальною та унікальною рецептурою, щоб вирізнятися від інших виробників. Такі продукти випускають невеликими обмеженими партіями, адже їх виробляють невеликі сімейні підприємства які не можуть конкурувати з популярними виробниками та їхніми потужностями. Слід виділити й ціну крафтової продукції, адже вона зазвичай набагато вища ніж звичайні товари, через невеликі партії продукції.

Також слід і звернути увагу на кращу якість крафтової продукції в порівнянні з аналогами. До прикладу такі продукти, як крафтові сири виробляють з натурального молока без додавання різних добавок, хімії та консервантів. На всіх стадіях процесу виробник особисто контролює процес приготування. Крафтові продукти повинні також відповідати всім стандартам та санітарним вимогам, тому можна бути впевненим в їх якості.

Також слід звернути увагу на дизайн крафтової продукції, зазвичай етикетки роблять з екологічних матеріалів, щоб не шкодити екології. Дизайн таких упаковок більш виразний та яскравий, щоб зацікавити ним покупця. Можна для прикладу виокремити дизайн пляшок пива від броварні Pravda. На етикетці пляшок зображують різних історичних особистостей, відомих політиків та різні карикатури.

Дуже часто виникає питання чи варто розпочинати свій невеликий бізнес і виробляти крафтову продукцію. Цей ринок в Україні тільки почав розвиватися та не має великої кількості конкурентів в порівнянні з іншими сферами. Невеликий бізнес зазвичай розвивають зі своїх хобі, або це може бути невеличким сімейним виробництвом, тут може бути й пивоваріння, виготовлення домашнього сиру, м’ясних снеків тощо. Тому багатьом вдається відкрити свій невеличкий бізнес і розвиватися в цьому напрямку.

В таких товарів завжди знайдеться своя ніша споживачів. Багато свідомих людей прагнуть відрізнятися від масового споживача та пробувати щось нове. Саме унікальність товару, якісні продукти та місцеве виробництво так приваблюють споживача до крафтової продукції. Слід окремо виділити невеликі крафтові виробництва, які працюють тільки виключно на місцевого споживача і підтримують економіку свого міста.

До прикладу в Івано-Франківську працюють невеликі крафтові пекарні які орієнтуються тільки на місцевого споживача. Це пекарні:

* Добра піч;
* М’якуш;
* Марше;
* Густо.

Це доволі цікаві пекарні які спеціалізуються на виготовленні хлібобулочних та кондитерських виробів. Такі пекарні обирають через якісний товар та можливість придбати свіжоспечений хліб. В інших містах також є велика кількість пекарень які стають популярними серед споживачів.

Крафтові пекарні часто використовують в ресторанній сфері. Багато ресторанів замовляють випічку в крафтових пекарнях, щоб завжди мати смачну та свіжу випічку, такі ресторани дбають про свій імідж та відходять від використання звичайного хліба, вибираючи крафтовий. Або ж і при самому закладі харчування часто є свої власні пекарні, які працюють виключно в одному закладі.

Слід окремо виокремити крафтові броварні в Україні, які набули великої популярності серед любителів пива. З кожним роком їх кількість зростає. Крафтове пиво зазвичай обирають через більш виразний смак та різноманіття сортів, тому справжні цінителі цього напою зазвичай обирають крафтове пиво. На території України функціонує велика кількість популярних броварень: Pravda, Varvar, Ципа, тощо. Якщо взяти до уваги Івано-Франківську область, то можна виокремити броварні: Ягер, Станіславська Гальба, Мольфар, Панське пиво.

У 2019 році в Україні почала діяти асоціація незалежних броварень, які об’єдналися задля покращення ринку крафтового пива. Це броварні: Ципа, Кумпель, Гонзо, The Code, Bierwelle, Ten Men, Underwood, Revrew KF, Varvar та Pravda. Основними критеріями для участі стали: незалежність броварні, невелике виробництво, якість та натуральність продукту.

Щоб розпочати свій бізнес потрібно пройти декілька етапів для його створення та просування. Потрібно знайти приміщення та обладнання. Якщо це невелике виробництво майстерню можна облаштувати в домашніх умовах, що є великим плюсом. Також слід визначитися з методом реалізації та визначити свого споживача. Потрібно усвідомити ризики такої діяльності, адже такий бізнес часто може бути провальним, а товар не відповідати попиту на ринку. Як правильно зазначила у своїй статті Неля Онищенко - «Вихід на ринок крафтового ритейлу, особливо з абсолютно новим продуктом, це вже ризик. Адже передбачити попит і потенціал цільової аудиторії тут доволі складно: товар може взагалі не сподобатися клієнту або ж, навпаки, мати значний успіх, отже, і потребу в нарощуванні виробничих потужностей» [14].

Диджиталізація позитивно впливає на розвиток малого бізнесу. Щоб зацікавити своїм товаром споживача потрібно докласти низку зусиль та просувати свій товар в інтернеті. Можна створити свій сайт де буде можливість продавати свій товар або просувати товар на спеціалізованих платформах з продажу крафтової продукції, а саме:

* Itscraft.com.ua;
* Craftmarkt.shop;
* Cult.com.ua.

На даних платформах продають велике різноманіття продукції починаючи з м’яса та вина, закінчуючи декором для дому та іграшками від різних місцевих виробників. Також можна рекламувати свій продукт на різноманітних виставках та тематичних ярмарках, що дозволить в живу поспілкуватися зі своїми покупцями. Ще один доволі популярний спосіб просування свого бізнесу за допомогою контекстної реклами в Instagram. Багато виробників на власному досвіді можуть відзначити дієвість даного інструменту. Instagram сам підбирає споживачів для твого товару і просуває його.

Такий бізнес стикається з низкою проблем, як і будь-який інший вид діяльності. Одною з проблем є стан економіки в країні, який завжди негативно впливає на бізнес, збільшення цін на матеріали, обладнання часто ставав причиною розорення малих виробництв та подальшого їх закриття. Потрібно створити сприятливі умови для розвитку малого бізнесу та залучитися підтримкою з боку держави. Потрібно стимулювати такий бізнес, адже він привносить щось нове та розвиває ринок українських товарів. Тому держава має підтримувати малий та середній бізнес, адже це дуже важлива частина економіки. Як показує світовий досвід малі виробництва відіграють значну роль в розвитку економіки.

Держава робить спроби розвивати виробництво крафтового алкоголю. Верховна Рада України ухвалила законопроєкт який набагато спростив виробництво крафтового алкоголю для малого бізнесу. За словами першого заступника міністра агрополітики Тараса Висоцького, законопроєкт спрямований на стимулювання розвитку та легалізацію малого підприємництва у сфері виробництва спиртових дистилятів та спиртних напоїв [20]. Також даний закон спростить отримання ліцензії на виробництво та зменшує вартість ліценції для гуртової торгівлі крафтовим алкоголем. Хоч і в Україні відбуваються покращення у сфері виробництва крафтової продукції, їй ще далеко до рівня інших країн, де підтримка малого бізнесу більш значна з боку держави.

Отже, крафтові товари широкого набирають популярності через ріст доходів населення та через бажання підтримати місцевого виробника. Крафтові сири, пиво, м’ясо, яке виготовляють на невеликих підприємствах або і в домашніх умовах вирізняються унікальним рецептом та неперевершеним смаком. Такі виробництва є незалежними та виробляються невеликими партіями. Ця ніша на Українському ринку є досить новою та має великий плацдарм для розвитку. Така діяльність створює хороші умови для розвитку малого бізнесу та економіки в цілому. Такий бізнес легко розпочати, адже наприклад виготовленням сирів, м’яса чи домашнього алкоголю це досить популярне заняття в багатьох родинах.

Крафтове виробництво чудово підходить для започаткування свого бізнесу та розвитку в даному напрямку, хоча є великі ризики в цьому напрямі, адже крафтові товари і набирають популярність, але є дорожчими в порівнянні з конкурентами та розраховані на певний ринок споживачів. Попри все ринок крафтових товарів в Україні не є досконалим та потребує розвитку, змін та підтримки з боку держави.

**1.2 Поняття крафтового алкоголю та його види**

Тренд на крафтовий алкоголь прийшов з інших країн. В Україні крафтовий алкоголь займаєш меншу частину ринку, але ціниться серед любителів чогось нового та незвичайного. Сьогодні він продовжує набирати популярність серед більшого кола споживачів. Крафтовий алкоголь дає змогу спробувати щось нове для себе, та відкрити для себе нових виробників.

Якщо на початку дискусії для того, щоб називатися «kraft», намагалися просто обмежити випуск продукції, скажімо, до 42 тис. упаковок по 12 пляшок на рік, то наприкінці всі погодилися з тим, що основним критерієм повинна бути прозорість процесу виробництва [19, с. 249].

Тобто крафтовим алкоголь може називатися за певних умов, маркетологи часто використовують приставку крафтовий на етикетці пляшки, щоб привернути увагу до свого продукту. Більшість виробників такого алкоголю повинні дотримуватися певних положень, за яких їх продукт можна називати крафтовим. Всі етапи виготовлення продукції повинні бути повністю прозорими для споживача, щоб впевнитися в якості продукту. Обмеження виробництва не завжди є обов’язковими, але їх дотримується більшість виробників. Та головна умова, це повна незалежність виробництва свого продукту.

Існує велике різноманіття крафтового алкоголю. Саме цей аспект є дуже важливим для цінителів крафту, адже різноманіття і можливість великого вибору зацікавили багатьох людей.

Крафтовим може бути практично кожний вид алкоголю а саме:

* Крафтове пиво та сидр;
* бренді, віскі, кальвадос;
* вино;
* настоянки та наливки.

В Україні стрімко розвивається тренд на крафтові вина від наших виробників. Адже в цей час багато людей хочуть підтримувати наше виробництво та місцевих виробників, щоб відкрити для себе нові смаки. Крафтовим можна вважати вино, яке вироблять вручну з невеликих виноградників та в незначній кількості. В Івано-Франківській області є багато виробників крафтових вин. Варто взяти і до уваги виробництва домашніх вин для власного споживання, адже це досить популярна справа серед жителів області, які вироблять власне вино з різноманітних сортів винограду та за своїм унікальним рецептом. Слід і зазначити про тематичні фестивалі та виставки які проводять виробники, щоб люди могли ознайомитися з їхнім продуктом.

Регіоном із стійкими традиціями виноградарства та виноробства є Закарпаття. На відміну від південних регіонів, Закарпаття характеризується розвитком малих і середніх виноробних підприємств, великі підприємства майже відсутні. Основна частина виноробних потужностей розташована у приватних садибах і господарствах населення. У рік такі підприємства виробляють від 1 тис. до 25–30 тис. літрів вина, а площі виноградних плантацій не великі – від 0,2 до 7 га [1, с. 41].

Наливки та настоянки займають значну частку виробництва крафтового алкоголю в Україні. Це популярний алкогольний напій часто можна зустріти в багатьох закладах ресторанного господарства. Наливки та настоянки зазвичай виробляють невеликими партіями для різних закладів харчування так і для власного споживання. Слід також розуміти різницю між наливкою та настоянкою.

Наливка це зазвичай солодкий алкогольний напій в який додають багато цукру для бродіння. Міцність наливок зазвичай від 15–20 %. Основою для наливки можуть бути різноманітні ягоди та фрукти:

* Полуниця;
* малина;
* вишня;
* слива або груша;
* персик.

Настоянки виготовляють шляхом настоювання різних спиртів на прянощах, травах також і на різноманітних фруктах. В настоянки не дають багато цукру, і на смак вони можуть бути і гіркими і солодкими. Настоювати можна фрукти та прянощі на різноманітному алкоголю, на джині горілці та ромі, все залежить від самого виробника. Наливки та настоянки можуть бути різних видів, та на різних спиртах, що дає простір для реалізації цікавих ідей та смаків.

Крафтове пиво є дуже популярною тенденцією серед споживачів по всьому світі. Кількість крафтових броварень в Україні зростає і крафтове пиво стає все популярнішим. В Україні крафтове пиво займає всього лиш 3% від загального продажу пива. В багатьох барах та пабах продають крафтове пиво, щоб зацікавити більшу кількість відвідувачів. Також і в ресторанах можна помітити крафтове пиво від невеликих виробників.

У світі існує два найбільш розповсюджених тлумачення, які умовно називають «європейським» та «американським». Згідно «європейського» тлумачення, крафтове пиво – це пиво, створене за натхненням, а не заради комерційної вигоди. «Американське» тлумачення є більш прагматичним і пропонує достатньо чіткі критерії, а саме: крафтовим можна називати лише те пиво, яке вироблене на невеликому підприємстві в обмеженій кількості [12, с. 192].

Крафтове пиво сильно відрізняється від класичного пива багатьма аспектами, починаючи від сировини закінчуючи різноманітними сортами та смаками. В першу чергу для приготування крафтового пива використовують якісні та екологічні інгредієнти, адже малі броварні націлені не на великий обсяг виробництва, а на якість готового продукту. Тому виробники такого пива використовують натуральні продукти для виробництва свого пива. Смак це найбільша перевага крафтового пива з-поміж інших масових виробників. Крафтові броварні часто експериментують зі смаками та сортами, тому можна знайти для себе щось унікальне за смаком

Згідно ДСТУ 4851:2020 пиво класифікують на:

* Світле;
* темне;
* напівтемне;
* безалкогольне та слабоалкогольне;
* міцне;
* фільтроване та нефільтроване.

Якщо розглядати міжнародну класифікацію пива, яку використовують багато країн світу, то пиво поділяють залежно від способу бродіння на ель та лагер. Пиво зварене при низьких температурах – пиво низового бродіння, пиво зварене при високих температурах – пиво верхового бродіння.

Ель – для приготування використовують ячмінний солод та дріжджі верхнього бродіння, виготовляють при більш високій температурі. Таке пиво має вищий вміст алкоголю та віддає легкими фруктовими нотками. Ель породив великий асортимент різноманітного пива

* Стаут;
* IPA;
* Пейл-ель;
* Портер.

Лагер - для приготування використовують дріжджі низового бродіння, таке пиво має легкий солодкавий смак, дане пиво зазвичай світлого кольору і є найбільш популярним, адже на лагер припадає 80% виробництва пива. До лагера відносять найпопулярніші марки пива у світі :

* Carlsberg;
* Stella Artois;
* Heineken.

IPA – це сорт пива придуманий в кінці XVIII століття, при варінні даного пива додають більше хмелю, завдяки чому пиво більш насичене та має більший вміст алкоголю. В пиві відчувається певна гіркота через його насиченість та більший вміст алкоголю, відчутний легкий аромат цитрусових.

Портер – темне пиво з насиченим смаком, яскравим ароматом солоду, в смаку відчувається солодкуватість і гіркота. Портер родом з Англії, при виробництві зазвичай використовують темний смажений солод, відчувається легкий присмак шоколаду

Стаут – темне насичене пиво один з різновидів портера, стаути в основному походять з Ірландії, Ірландський бренд Guiness, виробляє один з найпопулярніших сортів темного пива у світі. Існує багато стилів стауту: кавовий стаут, молочний або кокосовий стаути.

Pilsner – найпоширеніший вид лагера. Готують пиво зі світлого солоду, в смаку відчувається легка солодкуватість. Пиво має золотистий колір за рахунок обсмаження солоду.

Пейл Ель – це різновид елю, який готують на основі світлого солоду. Цей вид елю вирізняється блідо-золотистим кольором. Пиво більш збалансоване в порівнянні з іншими сортами. Смак насичений з легкою гіркотою.

Також можна виокремити незвичні та експериментальні стилі пива від різних броварень. Невелика кількість випущених пляшок дає великий поштовх до експериментів із сировиною для виробництва та смаками. До прикладу броварня Ципа випускає лінійку квасного пива без додавання цукру. В такому виді пиво має дуже кислий смак, та більш відчутно смак ягід, а не пива. Ципа випустила такі незвичні види пива:

* Квасне на чебреці;
* квасне на вишні та малині;
* квасне на капусті.

Крафтовий сидр також набуває популярності серед цінителів алкоголю. Технологію приготування практично не мінялася з попередніх років. Сидр отримують шляхом бродіння яблучного соку без додавання дріжджів. Весь сидр виготовляють шляхом бродіння яблучного соку, з додаванням соку інших фруктів або ягід. Міцність сидру може варіюватися 5-8% алкоголю. Сидр можуть бути сухими, солодкими та напівсолодкими. Найпопулярнішим крафтовим сидром серед виробників є яблучний сидр, адже його найпростіше зробити. Слід розуміти чому сидр так швидко набирає свою популярність, адже крафтові броварні також часто експериментують зі смаками, та роблять сидр з різноманітними смаками: яблуко, вишня, ожина, чорниця тощо.

**Нині цей напій повертає свою втрачену популярність і лише минулого року, за оцінками експертів, він «відвоював» 12% продажів тільки у пивоварної галузі. Великі заводи-пивоварні вже налаштовують частину свого обладнання на виготовлення цього смачного та корисного напою, який навіть вважають трендом здорового харчування [16].**

Можна зробити висновок, що крафтовий алкоголь стає все більш популярний серед споживачів та починає займати свою нішу на ринку алкоголю. Зазвичай весь крафтовий алкоголь виробляють стандартними методами, головна відмінність крафтового алкоголю в тому, що він виробляється невеликими партіями, а виробництво має бути повністю незалежним. Якщо до прикладу взяти крафтове пиво воно вирізняється більш насиченим смаком та більшим вибором сортів та стилів пива, починаючи від класичного темного пива, закінчуючи банановим пивом, адже крафтові виробники випускають своє пиво з різними смаками, які тільки можна уявити, що робить цей продукт унікальним.

**1.3 Світові тенденції у виробництві крафтового алкоголю**

На сьогодні існує великий ринок алкогольних напоїв, де кожен може щось обрати для себе. Розвиток алкогольної галузі сильно вплинув на різноманіття алкогольних напоїв. Раніше крафтовий алкоголь в основному виробляли для задоволення власних потреб, а не для комерції. У 2023 році вподобання споживачів значно змінилися в порівнянні з попередніми роками. З’явилося багато нових виробників, які роблять акцент на виробництво крафтового алкоголю. Все більше споживачів беруть до уваги якість та унікальність продукту, що призвело до попиту на якісний алкоголь. Ринок крафту постійно росте та набирає обороти, незалежні виробники все ще не зможуть змагатися з великими виробниками, але змогли зайняти свою нішу серед споживачів.

Журнал Forbes зазначив, що сьогодні світовий ринок крафтової продукції [оцінюється](https://www.expertmarketresearch.com/reports/handicrafts-market) в $704 млрд. Це майже на 100 млн [більше](https://www.researchandmarkets.com/report/coal#:~:text=The%20global%20coal%20market%20grew,(CAGR)%20of%201.1%25.), ніж ринок вугілля, або ж в понад чотири рази [більше](https://www.fortunebusinessinsights.com/amp/industry-reports/aluminium-market-100233) ринку алюмінію. За п’ять років обсяги продажу крафтової продукції зростуть удвічі. І це та індустрія, де ми можемо і навіть мусимо конкурувати [7].

Крафтовий алкоголь популярний по всьому світі і кількість невеликих виробництв постійно зростає. Найбільш значну частину ринку крафтових займає Північна Америка. Близько 60% світового обігу крафтового алкоголю припадає саме на цей регіон. Значний попит в даному регіоні збільшив кількість крафтових винокурень та незалежних виробників щоб задовольнити попит споживачів.

В США на даний час працює найбільша кількість виробництв крафтового алкоголю. Саме з цієї країни прийшов тренд на виробництво та споживання такого алкоголю. Найпопулярніші види крафтового алкоголю:

* Віскі;
* джин;
* пиво;
* лікери та настоянки.

США задає світові тренди у виготовленні крафтового алкоголю. США є лідером серед споживачів пива, тому більшість стилів та сортів крафтового пива пішли саме з цієї країни. Згідно з дослідженями ринок крафтового алкоголю в США буде зростати кожен рік на 10%.

Якщо порівняти сегмент крафтового та звичайного алкоголю в США, то можна дійти до висновку, що сегмент крафтового алкоголю відносно невеликий. Попри все кожний сегмент крафтової продукції показує значний ріст. За даними досліджень IWSR з 2020 по 2025 рік очікується ріст попиту на крафтовий алкоголь. Осяг рому збільшиться на 12%, віскі займає перші позиції серед крафтового алкоголю, тому передбачають найбільший ріст обсягу серед крафтового алкоголю. Джин також очікує значний ріст серед споживачів, адже цей напій є одним з популярних в США.

Можна спостерігати чіткий ріст ринку крафтового алкоголю в світі. Цей ринок як і будь-який інший має певні тенденції розвитку. Вподобання та смаки споживачів постійно змінюються тому можна простежити певні тенденції які підняли популярність виробництва крафтового алкоголю.

Як було сказано раніше крафтовий алкоголь часто обирають через великий асортимент. Виробники експериментують з обладнанням та сировиною. Виробники крафтового віскі вибирають бочки з різного дерева, щоб досягти кращої витримки. А сировину стараються вибирати виключно високої якості та без зайвих домішок. Також виробники шукають нові рецепти, удосконалюють смаки та експериментують з різними напоями.

Також поширився попит на алкоголь високого класу. Якщо порівняти ціни на крафтовий алкоголь і звичайний, перший буде набагато дорожчим від своїх звичайних аналогів. Це показує, що люди готові платити за якість, а не за звичайний бренд. Такий тренд поширився в основному серед молоді. Саме ця вікова група найбільш вплинула на розвиток крафтового виробництва.

Один з факторів який також вплинув на світовий ринок крафтового алкоголю став здоровий спосіб життя. Багато споживачів піклуються про своє здоров’я тому обирають безалкогольне пиво або вино. Безалкогольне пиво стало чудовою альтернативою, тому багато крафтових броварень виробляють широкий асортимент безалкогольного пива з різними смаками. Тому безалкогольне пиво впевнено займає свою нішу на ринку крафтового пива.

Любителі міцного пива часто обирають крафтові броварні через насичений смак, та попри те у світі росте популярність на крафтовий сидр. Основна група яка просуває популярність такого напою це міленіали. Сидр обирають через велике різноманіття смаків та самі сидри містять менше алкоголю в порівнянні з пивом. Кожна країна має свій ринок сидру, як і звичайного так і крафтового. Найбільшою популярністю крафтовий сидр користується в Англії, США, Франції, Іспанії та особливо в Європі. Виробництво сидру незалежними броварнями став новим трендом цього десятиліття. Основні аспекти чому крафтовий сидр став таким популярним :

* Сидр менш шкідливий для здоров’я;
* містить менше калорій в порівнянні з пивом;
* в невеликій кількості корисний для травлення;
* має приємний фруктовий смак.

Більшість експертів прогнозують значний ріст ринку крафтового сидру серед малих виробників. Європа та США будуть займати домінантне місце на ринку крафтових сидрів. Портал arketresearchfuture.com провів дослідження ринку сидру.

У 2022 році розмір ринку сидру оцінювався в 2,1 мільярда доларів США. Прогнозується, що галузь ринку сидру зросте з 2,48 мільярда доларів США у 2023 році до 9,52 мільярда доларів США до 2032 року, демонструючи загальний річний темп зростання 18,30% протягом прогнозованого періоду (2023 – 2032). Збільшення попиту на алкогольні напої та розширення досліджень і розробок є ключовими рушійними силами ринку, які прискорюють зростання ринку [30].

Тому можна зробити висновки, що популярність крафтового сидру буде рости з кожним роком. Наприклад ринок крафтового сидру в Англії розвивається набагато краще ніж ринок пива. Більшість споживачів обирають сидр через тренд на екологічність та натуральність. Адже під час приготування сидру використовують тільки сік фруктів, вода цукор і дріжджі. В особливості виробники крафтового сидру стараються обирати тільки найкращі фрукти для виробництва свого продукту.

В останнє десятиліття всі обговорюють вплив людини на довкілля, та відбуваються обговорення щодо збереження природи та зменшення впливу на неї. Цей тренд не обійшов і виробників крафтового алкоголю. Компанії шукають нові технології виробництва, щоб зробити виробництво більш екологічним.

Наприклад процес пивоваріння є досить затратним для виробників. Потрібно враховувати кількість води яку використовують для приготування пива, також слід не забувати про велике використання енергії, та палива. Також слід взяти до уваги відходи після виробництва всього алкоголю. Це і відходи непитної води та відходи сировини. Деякі крафтові броварні стараються впроваджувати у своє виробництво технології, які зменшують викиди вуглецю. Хоча слід додати, що це доволі нові технології та дуже затратні по фінансах, тому не всі виробники крафтового алкоголю можуть це собі дозволити.

Попри все виробники крафтового алкоголю впроваджують менш затратні технології, щоб робити виробництво більш екологічним. Найменш затратним способом зменшити вплив на природу стали альтернативні джерела енергії. Сонячні панелі не тільки більш екологічні, а й вигідні для самих виробників. Деякі виробники використовують технології з перероблення використаної води, щоб зменшити її використання. Багато виробників спеціально використовують такі технології, щоб привернути увагу споживачів. Наприклад в Англії багато покупців звертають увагу на екофрендлі бренди, щоб є доволі цікавим аргументом для впровадження таких технологій на виробництві.

Roadhouse Brewing – це крафтова пивоварня, яка встановила систему уловлювання вуглецю. За словами співзасновника Колбі Кокса, вона визнана однією з найбільш стійких крафтових пивоварень у Сполучених Штатах. З моменту відкриття в 2012 році вона скоротила споживання CO2 на 70%. Він також зменшив співвідношення кількості галонів води, необхідних для виробництва галону пива [26].

Крафтові виробники значно краще впливають на місцеву економіку. Такі виробники підтримують місцеві фермерські виробництва та економіку невеликих міст де розташовуються ці виробництва. Це одна з найкращих тенденцій серед виробників крафтового алкоголю. Адже вони використовують місцеві продукти для свого виробництва, що позитивно впливає на якість самого продукту. Коли виробники використовують місцеві продукти це також позитивно впливає на екологію, адже відпадає потреба в транспортуванні сировини.

За останні роки зростає кількість виробників крафтового алкоголю. Хоч це і доволі популярна ніша, не всі виробники можуть втриматися на ринку через велику конкуренцію. Якщо популярні виробники алкоголю займають основні позиції на ринку через свої потужності, а кількість незалежних виробників зростає з кожним днем. Зі зростання кількості споживачів, все більше виробництв впроваджують нові продукти, та пробують втриматися на ринку алкоголю. Багато броварень впроваджують нові технології, проводять виставки та колаборації з іншими виробниками. Як показують дані, ринок крафтового алкоголю розвивається швидкими темпами, і все більше компанії зацікавлені в інвестуванні у незалежні компанії, адже цей ринок є дуже перспективним.

З’явилось багато компанії які спеціалізуються на інвестиціях саме в виробників крафтового алкоголю. Це допомагає підтримувати незалежних виробників та розвивати місцеве виробництво. Американська компанія Maivest допомагає крафтовим виробниками залучити інвестиції в свою компанію. Платформа дозволяє інвестувати невелику суму в 100$ щоб кожен міг інвестувати в виробника та підтримати його.

В Україні також діє схожий проєкт. Made in UA Support Project має на меті підтримувати крафтових виробників в Україні. Проєкт допомагає виробникам не тільки алкоголю, а й інших крафтових товарів – одяг, їжа, безалкогольні напої тощо. Фінансова допомога на одного підприємця **складає $1000** (розмір кожної стипендії складатиме гривневий еквівалент $1000. Суму вказано без урахування податків). Гроші можуть бути направлені на будь-які задачі для підтримки виробника: маркетинг, покращення презентації товарів, представлених в магазині, логістичні цілі, виробництво та інші [23].

Такі проєкти допомагають розвивати українське виробництво власно алкоголю. Український крафтовий алкоголь визнають по цілому світі, тому такі інвестиції дають змогу українським виробникам залишатися на плаву та розвивати власний бренд. Це дасть змогу українцям підтримати свого виробника та розвивати незалежне виробництво в Україні.

Смаки та уподобання цінителів алкоголю постійно змінюються, тому з’являться все нові сорти та види алкоголю, а виробники постійно щось змінюють у своєму виробництві. Багато виробників впроваджують нові технології для покращення свого виробництва, щоб задовольнити потреби споживачів. Ринок крафтового алкоголю постійно розвивається та росте великими темпами, тому крафтовий алкоголь стане більш популярним та займати все більшу долю ринку.

**Висновки до розділу 1**

Виробництво крафтових продуктів стало новим трендом серед споживачів. Крафтовим можна вважати продукт який виробляють невеликі та незалежні виробництва. Як правило такий продукт виробляють за унікальним рецептом та виключно з якісної сировини. Як правило такі виробництва виростають з хобі та люди хочуть виробляти щось унікальне та цікаве. Ця ніша тільки набирає популярність та з роками захопиться все більшу долю ринку.

Крафтові виробники значно вплинули на ринок алкогольних напоїв. Хоч і крафтовий алкоголь дорожчий від своїх аналогів, він відкриває для сучасного споживача щось нове. Крафтовий алкоголь вибирають через великий вибір. Одного крафтового пива існує безліч сортів та стилів. Виробники крафтового алкоголю постійно експериментують зі смаками, та сировиною, щоб зацікавити споживача.

Багато сучасних виробників алкоголю змінюють своє виробництво, щоб не відставати від конкурентів та залишитися на ринку. Все більше виробників роблять спроби зробити своє виробництво екологічним та знизити свій вплив на природу. Як показують дані цей ринок буде рости з кожним роком, тому це зацікавило багатьох інвесторі, які вкладають кошти в крафтове виробництво, адже бачать в цьому велику перспективу.

[**РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КРАФТОВИХ БРОВАРЕНЬ В УКРАЇНІ ТА ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**](#_Toc102510808)

[**2.1 Аналіз ринку крафтового алкоголю в Україні**](#_Toc102510809)

В Україні крафтовий алкоголь займає невелику частину ринку. Велика кількість споживачів мало знає про крафтовий алкоголь і різницю між його аналогами. Проте починаючи з 2010 року в Україні зростає інтерес до преміального крафтового алкоголю від наших виробників. Обумовлено це підвищенням рівня життя тому, що крафтовий алкоголь має вищу ціну через затрати на виробництво та невеликі партії готового товару. Значним стартом для розвитку виготовлення крафту став закон, який ввів саме поняття крафтового алкоголю та спростив отримання ліцензії на саме виробництво.

В нашу країну імпортують велику кількість алкоголю, адже наші виробники не можуть повною мірою задовольнити попит на якісний алкоголь. **За результатами 2020 року вартість імпортованих алкогольних і безалкогольних напоїв в Україну становила $587 млн, що на 10 % перевищило показник 2019 року [17]. Це негативно впливає на галузь крафтового алкоголю в Україні та значно збавляє темпи розвитку.**

Багато крафтових виробництв в Україні розпочинали свій шлях з виробництва алкоголю в домашніх умовах для власного споживання. Пізніше це переросло в власне незалежне виробництво. В основному увага виробників крафтового алкоголю зосереджена на виробництві крафтового пива, вина, лікерів та настоянок. Міцний алкоголь не дуже популярний, як і серед виробників крафтових продуктів, так і серед споживачів. У сегменті міцного алкоголю ситуація гірша, алде поки що не має виробників хорошого крафтового віскі або джину. Якщо брати до уваги горілку та самогон можна знайти цікаві продукти від наших виробників. Адже все більше Українців почали цікавитися локальним алкоголем, і в Україні сформувався попит на хороший та якісний алкоголь.

Виробникам крафтового алкоголю набагато важче розпочинати свою справу, через недостатню підтримку з боку держави та недосконале законодавство. Багато виробників розпочали свій шлях на різноманітних фестивалях крафтового алкоголю, де виробники показують свій продукт споживачам. Такі фестивалі проводять кожного року і в різних містах. Можна відвідати фестивалі крафтового самогону, пива або вина. Найпопулярніші фестивалі крафтового алкоголю :

* Одеський пивний фестиваль;
* фестиваль крафтового пива Craft культура у Дніпрі;
* фестиваль в театрі пива Правда у Львові.

Дуже негативно на проведення таких фестивалів вплинула війна в Україні. Адже на даний час важко організувати міжнародні фестивалі крафтового алкоголю, де багато іноземних гостей могли відкрити для себе крафтовий український алкоголь. До війни такі фестивалі проводили дуже часто і в багатьох містах України.

Виробники крафтового алкоголю представляють широкий асортимент продукції на нашому ринку. Пиво має найбільшу популярність серед наших виробників. В Україні працюють багато крафтових броварень які займають значу долю ринку крафтового алкоголю.

Разом з тим, починаючи з 2017 року в Україні почали розвиватися також маленькі пивоварні з обсягом виробництва пива до 3 000 гектолітрів на рік. У 2017 році кількість таких виробників пива складала 123, а у 2019 році – 204, тобто збільшилася майже на 40 %. Однак, частка виробленого пива такими СГ на сьогодні складає всього 3 % від усього ринку пива в країні [2, с. 39].

Якщо порівнювати на даний час на території України функціонує 241 пивоварня, крафтових броварень приблизно 200. Хоча потрібно брати до уваги виробників які варять пиво суто для місцевого споживання, тому малих пивоварень значно більше, адже статистика не може правдиво відобразити їхню кількість. Попри те кількість крафтових броварень щорічно зростає та з’являються нові виробники. В додатку 1 наведена динаміка розвитку крафтових броварень з 2015 по 2019 роки. Переглянувши графік можна дійти висновку, що кількість крафтових броварень буде рости з кожним роком.

У свої праці Марія Лущик зазначає, – «Ринок крафтового пивоваріння України представлений 8-а компаніями, однак дрібних гравців, що поставляють пиво до окремих пабів, клубів та інших закладів для відпочинку – значна кількість, зокрема: 6 серйозних великих броварень, серед яких First Dnipro Brewery, Варвар, Ципа, Бирвилль, Правда, Кумпель» [11, с. 128].

Це найбільші крафтові пивоварні на території України. Які працюють багато років та маю досвід в своїй сфері діяльності. Ці броварні мають доволі непогані виробничі потужності, та постійно випускають все нові види свого пива. В додатку 2 наведена географічна структура розташування крафтових броварень. Згідно з даними найбільше виробників розташована в місті Київ.

Потрібно окремо виокремити супермаркет Сільпо який позитивно вплинув на культуру крафтового пива. Сільпо один з небагатьох магазинів який імпортує крафтове пиво, а також продає пиво від українських крафтових броварень. Це дає змогу багатьом людям познайомитися з крафтовим пивом та обрати щось для себе. У 2022 році Сільпо відкрив власну крафтову броварню - Beermaster Brewery в Києві. Ця броварня виготовляє крафтове пиво, щоб розширити асортимент супермаркету Сільпо.

Кожна броварня готує як і класичні сорти крафтового пива як стаут, лагер, ель, так і пиво приготовлене за власною рецептурою. Найпопулярнішою крафтовою броварнею є – «Театр пива Правда» у місті Львів. Саме ця броварня почала формувати культуру споживання хорошого пива. На пивоварні працюють досвідчені фахівці з України, Бельгії, Чехії та США. Пиво з цієї броварні визнають в Україні та за кордоном. Їхнє пиво кожного року отримує різноманітні нагороди, що свідчить про якість самого продукту.

Окремо слід виділити креативність під час варіння пива. Пивоварня робить акцент на оригінальності та креативності. Можна прослідкувати креативний дизайн не тільки в етикетці пива, а й в його назві. Дослідивши асортимент броварні можна виокремити найцікавіші сорти пива.

Замкова гора – це кисле пиво, яке варять під час дозрівання бузини. Саму бузину збирають в день коли варять саме пиво. Пиво легке має певну кислинку та квітковий аромат.

Том Ям – це класичний ель з додавання перцю чилі, лайму та імбиря. Це пиво має насичений смак та аромат. Сам смак пива нагадує дуже популярний Тайський суп. Таке пиво варять для цінителів такого пива, адже воно не для широкого кругу споживачів.

Джонсонюк – це класичний темний стаут з додавання лактози. Пиво має насичений смак, та легкий карамельний аромат. Сама назва пива відсилає на відомого політика Бориса Джонсона.

1000 варка – міцне, насичене пиво, зварене за доволі цікавою технологією на суслі імперського стауту вариться ще один імперський стаут. Після закінчення бродіння додана була також настоянка з анісу. Густе, солодке, майже не карбонізоване темне пиво. По смаку і аромату ближче до портвейнів [4].

Крафтове виноробство стало досить популярним в Україні. У світі вина Україна доволі новий гравець на ринку. Нинішні лідери у виробництві крафтового вина це – Франція, Італія, США, Чилі, Австралія. Найбільше виробників крафтового вина зосереджено в Одесі та Закарпатті. Нове дихання крафтове виноробство отримало у 2018 році коли Верховна Рада України сильно спростила легалізацію такого виробництва.

В Україні представлені багато виробників крафтових вин. Доволі часто проводять різні фестивалі, щоб визначити найкращі вина крафтових виробників. В 2023 році провели конкурс найкращих крафтових вин. Перемогу здобуло «Мерло, 2020» від ТМ «NAROVYLO WINERY», та «Піно Нуар, 2020», від ТМ «46 Parallel».

Доволі популярним алкогольним напоєм на території України являються настоянки та наливки. Цей напій готують шляхом настоювання на різному алкоголю або шляхом бродіння. В Україні працює багато виробництв крафтових наливок. По своїй суті більшість наливок та настоянок можна віднести до крафтових. Найбільш виробництв наливок та настоянок зосереджені на території Івано-Франківської та Закарпатської області. Більшість наливок в цих регіонах вироблять невеликі домашні господарства для продажу туристам. Такі наливки не мають належної якості, адже таке виробництво неможливо прослідкувати. Якщо брати до уваги більш відповідальних виробників, вони виготовляють різноманітні настоянки на фруктах та ягодах. Такий продукт в основному можна придбати на сайті самого виробника.

Хані Баджер невелике сімейне виробництво, яке має на меті готувати свої напої за старовинними сімейними рецептами. Дуже популярним напоєм цього виробника є настоянка на бджолах, яка готується з додаванням меду, пилку, прополісу та воску.

Faine Zillia може запропонувати цінителям якісні алкогольні напої на основі натуральних трав, ягід та фруктів. Дистиляти виготовляють виключно з натуральної сировини без хімії та домішок. Їхня продукція продається виключно на офіційному сайті

Геньо та Вовкулака це доволі молода крафтова дистелерія, яка виробляє різноманітні міцні напої це джин, бренді та віскі. Також компанія виробляє широкий асортимент наливок та настоянок: перцівку, калганівка, зубріку, вишнівку та малинівку.

Отже, Українські виробники можуть запропонувати широкий вибір крафтового алкоголю. Незважаючи на стрімкий ріст цієї галузі, крафтовий алкоголь все ще не дуже популярний серед українського споживача. Серед незалежних виробників алкоголю переважає пивоваріння, виробництво крафтового вина та фруктових наливок та настоянок. Щоб розвивати сферу крафтового виробництва, потрібна підтримка не тільки з боку держави, а й від самого споживача.

**2.2. Вплив крафтового алкоголю на ресторанну сферу Івано-Франківської області**

Сучасна ресторанна сфера України постійно змінюється та розвивається, власники ресторанів та барів впроваджують інноваційні технології та слідкують за сучасними трендами. Раніше в закладах ресторанного господарства Івано-Франківську було досить важко знайти крафтовий алкоголь в продажі, адже крафтовий алкоголь не користувався великою популярністю.

Ціни на імпортний алкоголь в Україні постійно зростають, слід і не забувати про нестабільну економічну ситуацію та воєнні дії на території країни. Це призвело до ще більшого зростання цін на алкогольну продукцію. Зазвичай в меню барів кафе та ресторанів переважав імпортний алкоголь, який робив значну виручку кафе та ресторанам.

Щоб мінімізувати витрати на закупівлю імпортних алкогольних напоїв, ресторатори почали працювати з місцевими виробниками крафтового алкоголю, в окремих випадках, заклади харчування самостійно почали виготовляти крафтове пиво, настоянки або наливки. Тому така тенденція значно популяризувала крафтовий алкоголь. Популярні заклади харчування почали змінювати своє меню і почали переходити на алкогольні вироби від місцевих виробників, щоб розширити асортимент алкогольних напоїв.

Коли ресторатори почали співпрацювати з виробниками крафтового алкоголю це дуже позитивно впливає на розвиток ресторанної сфери. Більшість споживачів які полюбляють крафтове пиво стають більш лояльними до певного закладу, адже саме там вони можуть придбати свій улюблений напій.

Крафтовий алкоголь позитивно впливає на розвиток ресторанної сфери Івано-Франківської області, адже виробники крафтового алкоголю підтримують економіку міста та дають підтримку невеликим місцевим виробникам. В Івано-Франківську діє багато популярних закладів ресторанного господарства, які продають крафтовий алкоголь.

Продаж крафтового алкоголю позитивно впливає на розвиток туристичної галузі Івано-Франківської області. Якщо брати до уваги популярні туристичні місця області, а саме: місто Яремче, село Татарів та гірськолижний курорт Буковель тут доволі популярне виробництво наливок та настоянок. В більшості випадків наливки є популярним крафтовим напоєм серед відвідувачів цих туристичних місць. Туристам з східної та центральної України більш цікаво спробувати щось автентичне та місцеве. Найбільше наливки користуються популярністю в закладах української кухні. Якщо взяти для прикладу популярні заклади курорту Буковель:

* Salo;
* Бабин бограч;
* Грибова хата.

В меню даних закладів можна побачити наливки та настоянки власного виробництва і в багатьох випадках ці напої є більш популярними ніж класичний алкоголь.

Заклад Salo є доволі популярним закладом на гірськолижному курорті Буковель. Сам заклад спеціалізується на українській кухні. Фішкою закладу являється великий асортимент сала та горілки. В меню закладу можна побачити крафтову горілку. Слід зазначити, що дані бренди не дуже популярні серед широкої аудиторії.

Titos – це одна з перших крафтових горілок ручної роботи, яка виготовляється у Техасі. Дану горілку виготовляють з кукурудзи та її переганяють в старих кубах так само як віскі.

Ketel One – даний продукт виробляють в Голландії за старовинним рецептом. На кожні пляшці можна побачити підпис та печатку самого виробника. Дана горілка вважається преміальною та виробляється невеликими партіями.

Reyka – це горілка, яка виробляється вручну та невеликими партіями. Її виробляють в Ісландії з якісної сировини, дану горілку можна вважати екологічно чистою.

Як можна побачити в меню ресторану наявні цікаві екземпляри крафтової горілки, яку мало де можна зустріти. Також заклад виготовляє наливки власного приготування. А саме: хріновуха, хріновуха на травах та перці, обліпихова наливка, наливка з яблуком та ревенем та груша з імбирем.

Бабин бограч також досить популярний заклад харчування в Буковелі. Сам заклад має цікавий автентичний дизайн та також спеціалізується на українській кухні. Серед відвідувачів є досить популярними фірмові наливки, які готують в самому закладі. В порівнянні з попереднім закладом Бабин бограч робить більший акцент на наливках, адже їх асортимент набагато більший.

* Дика вишня;
* хріновуха;
* медовуха;
* афенівка;
* гогодзівка ;
* калганівка;
* зубрівка;
* пекельна наливка;
* гуцульська сила.

Якщо брати до уваги асортимент настоянок інших закладів, він обмежений класичними наливками на ягодах та травах. То в закладі Бабин бограч наливки є більш різноманітними. Наприклад є наливка Пекельна яка має більшу міцність. Тобто заклад робить сильний акцент на продажі крафтових наливок.

Грибова хата один з найпопулярніших закладів харчування на курорті Буковель. Як і інші популярні ресторани, даний заклад теж спеціалізується на українській кухні. В меню закладу також можна побачити крафтовий алкоголь власного приготування. Якщо брати настоянки, то їх асортимент також досить широкий, а саме: малинівка, смородинова, обліпихова, грибівка, еліксир здоров’я, запіканка, хріновуха та прополісна. Даний заклад належить до мережі, решту закладів мережі розташовані в місті Тернопіль. Дана мережа має власну пивоварню, яка розташована в закладі Ковчег. Пивоварня готує 5 сортів пива. Проте в меню Грибової хати можна побачити 2 сорти власного пива. Це наше світле та наше темне. Пивоварня готує пиво тільки для реалізації в закладах мережі. В самому ресторані крафтове пиво власного виробництва користується великою популярністю.

Ріст популярності крафтового алкоголю значно вплинув на заклади ресторанного господарства Івано-Франківської області. Адже більшість закладів харчування мають в меню крафтовий алкоголь. Популяризація такого алкоголю позитивно вплинула на самі заклади ресторанного господарства в місті Івано-Франківськ.

Потрібно окремо виокремити заклади CopperHead та Bochka.Bar.Beer. Заклади власноруч виготовляють власне крафтове пиво для продажу в самому закладі. Дані заклади можна вважати амбасадорами з продажу крафтового пива. В меню самого закладу можна побачити багато сортів крафтового пива. Кожного року міняється й сам асортимент крафтового пива. Згідно даних офіційного сайту заклад пропонує наступні сорти пива:

* Milkshake IPA Copper Head;
* wheat beer;
* franko pilsner;
* IPA;
* яблучний сидр Copper Head;
* сидр Copper Head;
* red mexican;
* porter cherry;
* pumpkin head.

Тобто в самому закладі готують багато видів крафтового пива для реалізації серед споживачів. Також можна придбати пиво від інших популярних виробників крафтового пива. Це пиво від таких компаній, як Varvar, Ципа, броварня Правда та інші. Можна сказати, що в закладі популяризують крафтове пиво від українських виробників. Крафтове пиво в самому закладі стало досить популярним, тому його можна побачити в меню різних закладів харчування міста. Також можна придбати крафтове пиво від CopperHead онлайн на офіційному сайті.

Гост бар це досить популярне місце серед жителів міста. В закладі пропонують широкий асортимент страв та напоїв. В основному заклад спеціалізується на продажі крафтового алкоголю. Дослідивши меню закладу можна побачити крафтовий алкоголь від різних виробників. Заклад пропонує пиво від крафтової броварні Ципа, а саме: IPA, лагер, квасне на вишні та капусті. Також в меню можна побачити пиво від нішевих виробників. Це пиво від броварень Mova та Brater, дані виробники є досить маленькими та нішевими серед споживачів. Також в закладі пропонують крафтовий сидр власного виробництва. Це сидр зі смаком вишні та ківі. Можна дійти висновку, що заклад також робить великий акцент на продажі крафтового алкоголю.

Досить популярними закладами в місті Івано-Франківськ являються заклади харчування від холдингу 23 ресторани. Це різноманітні заклади які відрізняються своєю спеціалізацією та типом кухні. Заклад Fabbrica робить акцент на італійські кухні з місцевими продуктами. В меню закладу також можна побачити крафтовий алкоголь від українських виробників. З розливного пива можна обирати серед бренду Микулин а також можна спробувати пиво від вище згаданого закладу CopperHead. Якщо брати до уваги пляшкове пиво то його асортимент значно більший. Це пиво від броварень: Шо, 2085, Ципа та Правда. Також можна спробувати крафтовий сидр YSLA. Слід зазначити, що в закладі можна спробувати не тільки крафтове пиво, а й міцний алкоголь. Це джин Brandbar deLaBo, крафтове бренді Таврія та граппа Chizay. Даний алкоголь виробляють українські виробники тому заклад також розвиває ринок крафтового алкоголю в Україні.

Zillya досить новий заклад в місті який також користується популярністю. В меню можна побачити різноманітні страви та напоїв. В закладі також подають крафтовий алкоголь. Це і пиво від таких броварень, як GoodBrewery, Rebrew, пиво від броварні Varvar та від Ten men brewery. Якщо брати міцний алкоголь можна побачити крафтовий джин Roky, вищезгадану горілку Ketel One

Для дослідження були вибрані різні заклади за типом та кухнею. Зробивши аналіз меню даних закладів можна побачити наявність крафтового алкоголю серед асортименту напоїв. В меню можна побачити, як і крафтове пиво від популярних виробників, так і наливки та настоянки власного приготування. Тобто крафтовий алкоголь є дуже популярним серед закладів харчування в Івано-Франківську. Та має знаний вплив на заклади харчування в Івано-Франківську. Частина закладів роблять акцент на продажі крафтового пива. А багато закладів продають крафтовий міцний алкоголь від різних виробників

Заклади харчування в Івано-Франківську отримують більше прибутку від продажу крафтового алкоголю. Адже слід пам’ятати про вартість крафтового алкоголю, яка є значно більшою від своїх аналогів. Це в особливості стосується наливок та настоянок. Більшість закладів самотужки готують ці алкогольні напої для власного продажу. Собівартість 50 грамів настоянки приблизно 3-5 гривень, а середня ціна в меню ресторанів починається від 50 гривень. Тобто можна дійти висновку що, продаж крафтових наливок значно вигідніший ніж продаж класичного алкоголю.

Продаж крафтового алкоголю позитивно впливає на відвідуваність закладу харчування. Якщо заклад харчування пропонує алкоголь місцевого виробництва, це збільшить лояльність відвідувачів до закладу. Адже наявність широкого асортименту хороших крафтових напоїв приваблює клієнтів до цього закладу.

Позитивним аспектом впливу ресторанну сферу Івано-Франківську можна вважати розширення асортименту меню самого закладу харчування. Адже відвідувачі мають більший вибір між класичним та крафтовим алкоголем. У вище згаданому закладі Copper Head продають не тільки пиво власного приготування, а й пиво від різних популярних українських броварів, яке важко знайти на полицях магазинів. Тому цей заклад користується такою популярністю, адже такого асортименту крафтового пива немає в інших закладах.

Тому можна дійти висновку, що крафтовий алкоголь є дуже популярним серед закладів харчування в Івано-Франківській області. Впровадження крафтового алкоголю позитивно впливає на розвиток ресторанної сфери. Адже крафтовий алкоголь підвищує популярність самого закладу, та підвищує лояльність відвідувачів. Заклади які самі готують крафтовий алкоголь популяризують українські алкогольні напої та сприяють розвитку туризму в області.

**2.3 Діяльність виробництв крафтового алкоголю в Івано-Франківській області**

На території Івано-Франківської області діє багато незалежних підприємств, які виготовляють крафтовий алкоголь. Більшість виробництв орієнтується на продаж свого товару для жителів області, в окремих випадках їхній товар можна придбати онлайн. Основна частина виробників зосереджена в місті Івано-Франківськ, решту виробництв розкидана по містах області.

Одним з головних виробництв крафтового пива являється броварня Ягер розташована в місті Івано-Франківськ. «Ягер» – чи не найперша та найбільша пивоварня в Івано-Франківську, яка взялася за виготовлення високоякісного крафтового пива. Свою роботу заклад розпочав ще у 2000 році. Та справжня популярність прийшла у 2013 році, коли новий власник кардинально змінив рецептуру пива та саму технологію виготовлення. Це дало великий поштовх броварні по-новому заявити про себе [21].

Ягер можна вважати одною з перших крафтових броварень в місті Івано-Франківськ. Все пиво Ягер варять за унікальним рецептом запозиченим з Німеччини. Сама назва броварні походить від угорського обладнання Jäger, на якому відбувається весь процес приготування пива на виробництві. Броварня використовую тільки натуральну сировину для приготування свого продукту.

Броварня робить великий акцент на якості та натуральності свого продукту. Ягер варить як і постійні сорти пива, так і випускає лімітовані сорти пива присвячені різним подіям. Також компанія виготовляє різні експериментальні сорти крафтового пива, щоб розширювати асортимент своєї продукції. У своїй основі компанія орієнтується на споживачів Івано-Франківської області. Можна побачити фірмові магазини Ягер де можна придбати їхню продукцію. Також пиво можна придбати онлайн, яке компанія відправляє по всій Україні.

Згідно з офіційним сайтом броварня виготовляє наступні сорти пива:

* Медове;
* хмільне;
* IPA ;
* бланш
* пшеничне;
* red rock;
* sweetbeer;
* яблучний сидр.

В місті діє дуже цікавий заклад ресторанного господарства це – Copper Head. В закладі можна відпочити, скуштувати смачні страви та авторські напої. Особливість цього закладу в тому, що він є і пивоварнею одночасно. Якщо відпочивати в закладі, за великими панорамними вікнами можна побачити цистерни в яких варять крафтове пиво для відвідувачів закладу. Ось як описана броварня на офіційному сайті.

COPPER HEAD – ресторан-пивоварня, де з'єднуються передові технології і вікові традиції пивоваріння. З початку відкриття ми зварили близько 30 різних сортів пива, включаючи класичні сорти та сорти з додаванням різноманітних фруктів та довготривалої витримки в ЦКТ [24].

Пивоварня виготовляє багато сортів крафтового пива з якісних інгредієнтів. Copper Head робить акцент не тільки на продажу пива у власному закладі, а й співпрацює з різними магазинами та ресторанами. На офіційному сайті можна придбати пиво від цієї броварні, яке компанія відправляє сервісом доставки Нова Пошта. Також є можливість придбати пиво оптом для комерційних потреб. Якщо власники інших закладів хочуть співпрацювати з броварнею вони можуть зв’язатися з менеджерами та почати співпрацю. Тому пиво броварні можна скуштувати й в інших закладах харчування Івано-Франківська.

Також слід окремо виділити й менші заклади харчування для яких варять крафтове пиво. Паб Міф пропонує широкий спектр страв та напої в своєму меню. Для даного пабу окремо функціонує пивоварня яка варить крафтове пиво для відвідувачів даного закладу харчування. Сама пивоварня розпочала свою діяльність у 2017 році, та розширює свої виробничі можливості. Також дуже популярний заклад в Івано-Франківську Десятка також варить крафтове пиво для продажу в самому закладі. Пиво готують під брендом Йо, слід зауважити, що даний бренд випускає не тільки крафтове пиво, а й безалкогольні напої які користуються популярністю в закладі. Хоча асортимент доволі невеликий: ель, лагер, бланш та мілк стаут.

Panorama Pub також досить популярне місце для відпочинку в Івано-Франківську. Гості закладу можуть спробувати багато цікавих страв та алкогольних напоїв. Даний заклад харчування має власну пивоварню крафтового пива – Kimpel. Броварня готує пиво виключно для реалізації в самому закладі, також відвідувачі можуть придбати пиво з собою, щоб куштувати його поза закладом. Асортимент доволі невеликий :

* Kimpel lager (світле);
* Kimpel weissbier (пшеничне);
* Kimpel bawaria (баварське);
* Kimpel dark (темне).

  У 2014 році в Україні активно почало розвиватись крафтове пивоваріння, і у Буковелі відкрилася перша і єдина пивоварня Bartik Beer. У 2016 році з’явилася ще одна крафтова пивоварня у місті Івано-Франківськ. Подальший розвиток вимагав збільшення потужностей. Засновники відкрили нову пивоварню промислового типу та вийшли на регіональний рівень [25].

Дана броварня варить багато сортів крафтового пива як і класичних, так і більшу сучасних. Як було сказано раніше одним з трендів сучасного пивоваріння є виготовлення безалкогольного пива, яке також виготовляє Bartik Beer. При даній броварні також функціонує ресторан для реалізації свого крафтового пива. Броварня не хоче працювати з великими торговими мережами, а в основному співпрацює з ресторанами або працює на доставку, щоб збільшити обсяг продажу свого пива.

Основним мінусом даної броварні є використання у своїй основі імпортної сировини для виробництва пиво. Тільки воду компанія використовує з гірських джерел. Це надає пиву унікальний смак та аромат. Солод броварня замовляє німецький, хміль використовує від чеських та американських виробників, дріжджі замовляють виключно французькі. Саме власники броварні пояснюють це тим, що в Україні немає стабільності у виробництві сировини яка потрібна броварні. Це є великим недоліком, адже це дуже важливо використовувати українську сировину, щоб підтримати наших виробників.

Пиво Бойківське радує шанувальників крафтового пива з 2012 року. Броварня розташована в місті Надвірна де і готується саме пиво. Надвірна була вибрана через розташування там свердловини з чистою артезіанською водою з якої і готують Бойківське пиво. Назва самої броварні має свою історію та вшановує стару броварню в місті Надвірна.

Перечитавши не одну книгу з історії і поспілкувавшись з місцевими мешканцями, вияснили, що в 1870 році в м. Надвірна була заснована перша броварня. На той час в м. Надвірна проживало декілька етнографічних груп  
українців, серед яких і бойки. Саме бойки, по переказам місцевих мешканців, і варили пиво [3].

Від початку виробництва броварня постійно розвивається та розширяє асортимент своєї продукції для споживачів. Згідно з даними офіційного сайту, броварня готує сім сортів крафтового пива, а саме: Едельвейс, Шпилька, світле, Східне, медове, темне, англійський ель. Також пивоварня готує і сезонне пиво. Броварня продає свою продукцію в спеціалізованих магазинах де реалізують пиво різних виробників на розлив. Також багато закладів харчування співпрацюють з броварнею, та включають Бойківське пиво в меню свого закладу.

Гуцульська броварня Микуличин працює на території села Микуличин. Реалізовувати свій проєкт власник почав у 2000 році. Він мав на меті поширити культуру споживання крафтового пива. Сама торгова марка має назву «Гуцульське», цю назву власник броварні дав, щоб зазначити колоритність жителів даного регіону.

Технологія варіння пива передбачає використання сировини виключно натурального походження. Для виготовлення пива на виробництві використовується чотири сорти солоду пивоварного, два типи хмелю, дріжджі низового бродіння (Saccaromyces carlsbergensis), дріжджі верхового бродіння та Карпатська джерельна вода [5].

Броварня виготовляє близько семи постійних сортів крафтового пива. Реалізовується пиво власне тільки в фірмовій крамничці, яка розташована при самій броварні або замовити доставку на офіційному сайті. Саме пиво від броварні відоме по всій країні, а також і за межами України. Сама броварня являється автентичним виробництвом крафтового пива, адже як зазначив сам власник у процесі виробництва беруть участь більшість членів його родини.

На території Івано-Франківської області діє безліч виробництв крафтового алкоголю. Найбільше на території області розташовано приватних броварень які роблять акцент на реалізації свого продукту для місцевих споживачів. В окремих випадках товари можна придбати в спеціалізованих крамничках або в онлайн магазині. Також слід зазначити появу закладів харчування які виробляють крафтовий алкоголь для продажу відвідувачам закладу. Це досить популярне явище, щоб забезпечити свій заклад алкоголем власного виробництва, та отримувати більше прибутку від реалізації власного алкоголю. Виробники крафтового алкоголю часто співпрацюють з різними ресторанами області, щоб знайти новий ринок збуту та популяризувати свою продукцію. Така співпраця є вигідною для самих виробників. Якщо порівнювати з виробництвами в інших областях України, в Івано-Франківську на даний час не має великих виробників, крафтового алкоголю. Виробництва області в основному розраховані на місцевих споживачів.

**Висновки до розділу 2**

Ринок крафтового алкоголю в Україні доволі незначний якщо порівнювати з іншими країнами. Популярні виробники алкоголю все ще займають основну частину ринку алкоголю. Попри те в Україні працюють виробники які можуть дати споживачам доволі широкий вибір алкогольних напоїв. Найбільш популярними є виробництво крафтового пива, вина, наливок та настоянок. Виробників міцного крафтового алкоголю доволі мало і вони все ще не можуть забезпечити ринок якісним міцним алкоголем. Хоча цей ринок постійно розвивається і з кожним роком кількість незалежних виробників буде зростати.

Виробництво крафтового алкоголю позитивно впливає на ресторанну сферу Івано-Франківської області. Багато закладів вводять в меню крафтовий алкоголь, щоб розширити свій асортимент для підвищення лояльності споживачів. Заклади які власноруч виробляють крафтовий алкоголь отримують більше прибутку від реалізації такого продукту.

В Івано-Франківській області працює багато виробництв які спеціалізуються на виробництві крафтового алкоголю. В основному це невеликі крафтові броварні які варять крафтове пиво. Дані броварні у своїй основі спеціалізуються на продажі свого алкоголю в межах Івано-Франківської області. Дані виробництво співпрацюють з закладами харчування, щоб продавати свій алкоголь та отримувати прибуток. Також слід зазначити про невеликі броварні які готують пиво для продажу тільки в самому закладі.

[**РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВОГО АЛКОГОЛЮ**](#_Toc102510812)

[**3.1. Які переваги надає крафтовий алкоголь ресторанній сфері**](#_Toc102510813)

Популяризація крафтового алкоголю значно вплинула на світовий ринок алкоголю та ресторанну індустрію. Поява такого явища змінила пріоритети рестораторів та змусила їх адаптуватися до сучасних трендів, щоб отримувати прибуток та залишатися на плаву. Продаж крафтового алкоголю має безліч переваг які допомагають розвиватися ресторанні індустрії.

Реалізація крафтового алкоголю в закладах харчування приносить значно більший прибуток для ресторанів. Як вважає Метью Криммель у своїй статті -

Типовий діапазон вартості алкогольних напоїв для крафтового пива становить від 20% до 26%. [Це означає, що рентабельність](https://home.binwise.com/blog/restaurant-profit-margin) крафтового пива становить від 74% до 80%. Насправді вартість алкоголю може бути нижчою (а прибуток вищою!) для елітних барів і ресторанів. Вони мають статус і можливість брати більше за своє пиво [28].

Заклади харчування, які продають крафтове пиво збільшують відвідуваність серед клієнтів. В кожному місті працюють невеликі локальні виробництва крафтового алкоголю. Багато крафтових броварень готують унікальні сорти пива, які можна придбати зазвичай тільки на сайті самої броварні або в фірмових магазинах. Ресторани які продають крафтове пиво є більш популярними серед цінителів крафтового пива, адже тільки там вони можуть його спробувати в поєднанні зі стравами закладу. Тому поціновувачі крафтового алкоголю будуть обирати ресторани де можна спробувати крафтове пиво від місцевих виробників.

Фірмове пиво створює унікальні точки входу в ресторан для всіх типів гостей, від постійних відвідувачів і поціновувачів крафтового пива до мандрівників і місцевих жителів, які шукають унікальних вражень. Оскільки цими фірмовими ковтками можна насолоджуватися лише в певних місцях, вони спрямовують трафік, обізнаність і прибуток, допомагаючи ресторанам залишатися свіжими та рекламувати найкраще, що є на місцевому рівні [31].

Хоч і співпраця ресторанів з виробниками крафтового алкоголю є вигідною для двох сторін, заклади харчування все ще мають на меті збільшення свого прибутку. Тому багато ресторанів почали виготовляти крафтовий алкоголь. Це є досить популярною тенденцією у виробництві алкоголю. Такі заклади готують крафтовий алкоголь, щоб продавати відвідувачам закладу. Реалізація власного крафтового алкоголю позитивно впливає на сам заклад, та розвиває ідею виробництва крафтового алкоголю в цілому. Таке виробництво з часом виростає у відкриття власної броварні, та дає змогу реалізувати продукт за межами самого закладу.

Також слід зазначити використання крафтового алкоголю, як хорошого інструменту для маркетингу ресторану. Заклади харчування часто використовують крафтовий алкоголь в рекламі свого закладу. Коли в меню закладу з’являються новинки серед крафтового алкоголю, маркетологи роблять значний акцент на цьому. В соціальних мережах рекламують новинку, що підписники сторінки дізналися про новинку та йшли її куштувати в самому закладі. Також слід не забувати про колаборації, різноманітні виставки та дегустації крафтового пива в ресторанах.

Ріст ринку крафтового алкоголю позитивно вплинув на асортимент ресторанів, барів та кафе. Якщо брати до уваги класичний алкоголь, відвідувачі барів та пабів надають перевагу віскі, джину, або текілі. Поява великої кількості крафтових виробництв дала змогу закладам харчування значно розширити своє меню. Адже відвідувачі можуть обирати між різним алкоголем, як і від місцевих виробників та і від популярних крафтових виробників.

Ще однією тенденцією яка значно вплинула на ресторанну індустрію – це поява спеціалізованих крафт-барів. Такі заклади спеціалізуються на продажі в основному крафтового алкоголю. Це доволі нове явище яке стрімко розвивається. В таких закладах продають крафтовий алкоголь від невеликих виробництв. Слід зазначити і про появу спеціалізованих крамничок в ресторанах і барах де продають крафтове пиво для відвідувачів. Адже якщо клієнту сподобався певний сорт пива від виробника, він може придбати його для домашнього бару, або для подарунка. Це також значно покращує продажі в закладах харчування.

Багато людей піклуються про своє здоров’я та намагаються вживати менше алкоголю. Раніше мало де можна було зустріти безалкогольне пиво, або слабоалкогольний сидр. Крафтові броварні спеціалізуються не тільки на приготуванні популярних сортів пива, а й виготовляють сидр з різноманітними смаками. Крафтовий сидр є досить популярною позицією в меню закладів харчування. Такий напій має легкий фруктовий смак, та має набагато менший вміст алкоголю. Також крафтове безалкогольне пиво має більш насичений смак, що дає змогу замовити його людям які не вживають алкоголь.

**3.2. Негативна сторона крафтових спиртних напоїв**

Крафтовий алкоголь значно змінив світовий ринок алкоголю, та користується значною популярністю серед цінителів хорошого та якісного алкоголю. Попри всі його переваги, слід зазначити про негативну сторону крафтового алкоголю. Попри всі його значні переваги для ресторанної сфери та хороший вплив на розвиток місцевої економіки, виробники крафтового алкоголю не завжди дотримуються всіх стандартів якості та намагаються продавати неякісний продукт без контролю якості.

Одним з найбільш значущих недоліків крафтового алкоголю – це шкідливий вплив на людський організм. Звісно, що вживання будь-якого виду алкоголю не має позитивного ефекту на здоров’я людини. Потрібно окремо взяти до уваги виробників крафтового пива. Зазвичай вміст алкоголю в крафтовому пиві значно більший ніж у класичних виробників. Адже компанії гіганти орієнтуються більше на масового споживача, а виробники крафтового пива роблять більший акцент на смаку та насиченості самого пива. Міцність крафтового пива позначають за допомогою міжнародної шкали міцності пива – AVB.

Alcohol By Volume, ABV – це міцність пива. Як і для іншого алкоголю, вона вимірюється у об’ємних відсотках, які у побуті називають градусами. Наприклад, міцність старомодних стаутів починається від 8,5 градусів, а 15-17 градусів – хороший показник для сміливого пива нової хвилі. Існують стаути міцністю понад 20 градусів [22].

Якщо для власників ресторанів ціна крафтового алкоголю є його позитивною стороною, адже можна отримати більше прибутку від його продажу. То для стандартного споживача є значним недоліком. Значно більша ціна на крафтовий алкоголь є його основним мінусом. Це робить його недоступним для більшості споживачів, тому їхній вибір падає на дешевші альтернативи від популярних виробників. Основні причини вищої вартості на крафтовий алкоголь:

* Невеликі обсяги випущеної продукції;
* виробники використовують дорожчу сировину;
* незначні виробничі потужності;
* використання ручної праці.

Дослідивши асортимент популярного інтернет магазину, який спеціалізується на продажі алкоголю, проведене порівняння цін на крафтове та класичне пиво. Дані наведень в таблиці 1.1. Як показують дані хороше крафтове пиво дорожче на 20-40 гривень. Якщо брати до уваги невеликих виробників вартість може починатися від 100 гривень.

Перенасиченість ринку виробників крафтового алкоголю. Кожного року відкривається все більше крафтових броварень. Велика кількість виробників не може витримати конкуренцію на ринку. В межах одного регіону може діяти безліч крафтових виробництв які конкурують між собою за увагу споживача. Тому багато таких виробництв просто закривається через недостатній прибуток. А конкуренти витісняють крафтових виробників щоб забрати більшу частину ринку. Портал Brauwelt провів дослідження ринку крафтового пива США.

Протягом 2022 року було відкрито 549 нових пивоварень і 319 закрито. Кількість відкриттів зменшилася другий рік поспіль, причому тривале зниження відображає більш зрілий ринок. Рівень закриття зріс у 2022 році, але продовжував залишатися відносно низьким на рівні приблизно 3 відсотків [29].

Незалежність виробництва є великою перевагою, адже сам власник контролює якість виробленого продукту та сам приймає рішення які є важливими для розвитку виробництва. Тому з цього і випливає один недолік крафтового алкоголю. Це його обмежена доступність для споживачів. Виробники крафтового алкоголю досить часто роблять акцент на реалізації серед місцевих жителів. Крафтовий алкоголь в окремих випадках можна придбати в онлайн магазинах виробництва, в гіршому випадку придбати його можна тільки в крамниці самого виробництва, що не є позитивною стороною. Коли попит на алкоголь від певних виробників перевищує виробничі можливості підприємства, споживачі не можуть придбати їх улюблений продукт. Тому акцент споживачі зміщається в сторону інших виробників.

Багато популярних виробників розуміють значення крафтового алкоголю на ринку та беруть до уваги більшу лояльність споживачів. Тому під час рекламної кампанії багато виробників використовують приставку крафтовий описуючи свої алкогольні напої. Маркетологи вважають, що це позитивно впливає на продажі та приносить більше прибутку. Позначка крафтовий для певного кола споживачів означає якість та певну елітність цього напою, чим користуються недобросовісні виробники. Не відходячи від маркетингу слід зазначити і про вибір оформлення етикетки на пляшку. Наприклад якщо популярні виробники пива не використовують яскраві та виразні зображення, то виробники крафтового пива роблять великий акцент на дизайні, щоб споживач зверну увагу на їх продукт на полиці магазину. Маркетологи не цураються використовувати будь-які методи дизайні. Деякі компанії хочуть зіграти на патріотичній назві та дизайні. Таки прикладом є скандал з виробником крафтового пива Varvar.

У мережі розкритикувати українську броварню Varvar brewery, яка раніше випустила пиво під назвою «Герої Не вмирають», присвятивши назву полеглому в бою колезі. Проте, така ідея прийшлася до душі не всім. У коментарях компанію звинуватили у «хайпі» на Збройних силах [9].

Підпільне виробництво крафтового алкоголю є великою проблемою як і в Україні та і серед світових виробників. В першу чергу це стосується домашніх виробництв. Під виглядом домашнього крафтового алкоголю за сімейним рецептом виробники продають неякісний алкоголь, який може бути небезпечним для споживачів. Кожного року в Україні викривають багато незаконних виробництв, що є доволі серйозною проблемою. Слід і розглянути іншу сторону цього питання. Якщо маленька броварня хоче виробляти якісне пиво для своїх клієнтів, піклується про якість виробництва. Але деякі виробники досі працюють в тіні. Це можна пояснити зі складністю діяльності малого та середнього бізнесу в Україні. Хоч і зміни в законодавстві відбуваються, щоб змінити ситуацію все ще доволі проблематично отримати ліцензію на виробництво. Також великі податки є також великою проблемою для середнього і малого бізнесу, адже вони отримують менший прибуток і не можуть розвивати своє виробництво. Такі виробництва розвивають нашу країну й повинні отримувати більшу підтримку з боку влади.

Також негативною стороною крафтових дистилятів є нестабільність виробництва. Якщо панівні на ринку компанії можуть утримуватися на ринку через свою потужність та значний капітал та інвестиції, то малі виробники не мають такої можливості. Негативні економічні явища, як криза одразу відображаються на незалежних виробників, які не можуть конкурувати з великим бізнесом. Яскравим прикладом є світова пандемія Covid-19. Дане явище одразу негативно вплинуло на малих виробників, які через пандемію були змушені закривати свої виробництва, адже більшість з них реалізували свою продукцію в ресторанах, барах та кафе. Під час пандемії такі виробники почали втрачати свій прибуток через закриття барів та ресторанів, що вплинуло на всю індустрію.

Едуардо Барбоза у своїй статті дослідив вплив Covid-19 на індустрію крафтового пива в США. Вплив оцінюється як колосальний у США, де бізнес-модель багатьох крафтових пивних компаній залежить від продажів із власних розливних цехів. За даними Асоціації пивоварів, 60% цих малих пивоварень будуть змушені закритися, якщо ситуація з вірусом найближчим часом не врегулюється. Екстраполюючи ці дані, оборот 5000 із 8275 пивоварень у США цього року скоротився більш ніж на 70% [27].

Хоча крафтовий алкоголь надає значні переваги для виробників так і споживачів. Виробництво має значні недоліки які негативно впливають на ринок алкоголю. Крафтовий алкоголь є набагато дорожчим від своїх аналогів, що робить його недоступним для певного кола споживачів. Виробництво та продаж такого алкоголю виключно в межах певного регіону робить його недоступним для широкого кола споживачів. Адже його можна придбати в тільки в певних місцях, а нерідко немає можливості замовити його онлайн. Ринок крафтового алкоголю є дуже насиченим тому виробники постійно конкурують між собою на ринку за увагу споживачів. Багато малих підприємств не витримують такої конкуренції та закривають свої виробництва. Слід і не забувати про вплив стану економіки на такі виробництва, що негативно впливає на їхню діяльність

**3.3. Перспектива розвитку виробництва крафтового алкоголю в Івано-Франківській області**

Івано-франківська область має чудовий потенціал для розвитку виробництва крафтового алкоголю. Згідно з даними на території області діє безліч виробництв крафтового алкоголю, хоча слід брати до уваги, що це невеликі виробництва які орієнтуються на місцевого споживача.

Туризм є однією з найперспективніших галузей Івано-Франківської області. Кожного року туристи приносять значні доходи для громади. Тому туризм в Івано-Франківську постійно розвивається. Івано-Франківський регіон має дуже вдале розташування для розвитку туризму. Найбільшою перевагою області є мальовничі регіони з розвинутою інфраструктурою. В області є популярними екскурсії в гори та є безліч туристичних маршрутів. Слід і не забувати про найпопулярніший гірськолижний курорт Буковель. Який щороку приймає тисячі туристів.

Туристичний збір Івано-Франківської області за 2 місяці 2023 року становить 3,5 млн грн. Це на 14,6% більше минулорічного показника, повідомив начальник відділу туризму ОДА [Віталій Передерко](https://www.facebook.com/vitaliy.perederko/posts/pfbid0ZjBXXKZQ3PZPy76aEPVpXTrCrVH2p4ZqX92mEHD43Sh1vdHtoWxcgKjSDiMdmhPxl) [15].

Найбільші надходження зафіксовані у таких громадах:

1. Поляницька – 3 272,06 тис. гривень;

2. Яремчанська – 889,45 тис. гривень;

3. Івано-Франківська – 709,52 тис. гривень;

4. Ворохтянська – 247,08 тис. гривень;

5. Вигодська – 94,46 тис. гривень;

6. Верховинська – 93,62 тис гривень;

7. Кутська – 79,96 тис. гривень.

За даними Івано-Франківської ОДА

Розвиток туризму в регіоні дасть значний поштовх у для розвитку виробників крафтового алкоголю. Туристи з інших областей часто звертають увагу на місцевий крафтовий алкоголь який є особливим у нашому регіону. Багато виробництв можуть запропонувати крафтове пиво або настоянки які готують з місцевих інгредієнтів.

Як відома багато виробників крафтового алкоголю тісно співпрацюють з закладами ресторанного господарства. Виробники продають свій крафтовий алкоголь ресторанам, барам та кафе що отримати більше прибутку та популяризувати свій бренд. Як було сказано вище більшість закладів ресторанного господарства Івано-Франківська продають крафтовий алкоголь. Ресторанна сфера Івано-Франківщини постійно росте та розвивається. З’являються все більше закладів харчування з різноманітною кухнею. Така тенденція проглядається і в сусідніх областях.

У західних областях спостерігається позитивна динаміка. Зокрема, у Львові та області кількість ресторанів та кафе зросла приблизно на 30%, у Закарпатській, Чернівецькій, Івано-Франківській областях – приблизно на 20%  [6].

Ріст кількості закладів харчування дасть виробникам крафтового алкоголю наладити співпрацю з ними та розширювати своє виробництво через ріст попиту на їхню продукцію.

Як відомо, головним фактором відмови від покупки крафтового алкоголю являється його висока вартість. Івано-Франківська область має значну тенденцію до розвитку економіки. На території області сконцентровано багато промислових та аграрних підприємств які значно розвивають економіку регіону. Також область має значну туристичну інфраструктуру яка приносить значний дохід області.

Обласний бюджет [Івано-Франківщини](https://suspilne.media/regions/ivano-frankivsk-region/) за перше півріччя 2023 року перевиконали на 96 млн грн. За шість місяців обласна казна поповнилася на 1,6 млрд грн, з них 36,5% – субвенції та дотації з держбюджету [13].

Слід і зазначити про ріст середньої області. В додатку 3 наведена середня зарплата в Івано-Франківську за професіями. За даними порталу Work.Ua середня зарплата за 2023 рік становить – 16427 гривень. Тому ріст зарплати робить крафтовий алкоголь доступніших для споживача. Це дає чудовий потенціал для розширення виробничих потужностей та асортименту виробників крафтового алкоголю.

На Івано-Франківщину функціонує проєкт Ridni. Дана організація допомагає невеликим місцевим виробникам крафтових продуктів. Також є значна підтримка виробників які переїхали з зон бойових дій. Це допомагає малому бізнесу відновити своє виробництво на новому місці та розвивати свій бізнес в нових умовах. Для таких виробників це можливість розказати споживачам свій продукт і розширити клієнтуру.

За словами координаторки проєкту Ірини Фіщук, проєкт включає ще кілька складових – заходи з налагодження контактів, навчання та допомогу у збуті продукції. Зокрема, тематичні бізнес-бранчі, де місцеві та релоковані крафтові виробники можуть познайомитись, обмінятись досвідом та знайти партнерів [18].

Це чудова можливість для виробників без досвіду наладити своє виробництво та почати отримувати прибуток від своєї діяльності. Вважається, що такі проєкти позитивно впливають на розвиток крафтового виробництва в області та підтримують малий бізнес та місцеву економіку.

Біля площі Міцкевича в місті Івано-Франківськ кожного року проводять ярмарки крафтових виробників. Брати участь можуть місцеві виробники та виробники з інших міст. На такому ярмарку представлені не тільки виробники крафтового вина чи настоянок, а й виробники домашнього хліба, меду, сиру, прянощів та спецій та навіть іграшок. Це дає змогу виробникам місцевого крафтового алкоголю познайомити жителів Івано-Франківську розказати про свій продукт та привернути увагу до свого продукту місцевих споживачів. Під час даної події споживачі можуть скуштувати продукт від виробника та придбати його, що дає стартові продажі.

Виробництво крафтового алкоголю в Івано-Франківській області має значні перспективи для розвитку. Місто має значний туристичний потенціал. Щороку тисячі туристів відвідують область через цікаву історію та мальовничі пейзажі. Багато туристів мають на меті спробувати місцевий алкоголь, щоб зануритись в місцеву культуру. В Івано-Франківську росте кількість закладів ресторанного господарства, що дає змогу наладити співпрацю місцевих виробників алкоголю. Така співпраця сприяє розвитку місцевого виробництва та дає змогу малому бізнесу конкурувати на ринку. Щорічні ярмарки дають змогу виробникам заявити про себе та прорекламувати свій продукт. Тому Івано-Франківськ чудово підходить для невеликих виробників крафтового алкоголю.

**Висновки до розділу 3**

Крафтовий алкоголь позитивно впливає на прибуток закладів харчування. Ціни на крафтове пиво значно дорожчі й заклад може робити націнку. Ресторани які самі виробляють крафтове пиво продають його виключно в закладі.

Багато відвідувачів надають перевагу закладам де продають крафтовий алкоголь. Сучасні споживачі хочуть спробувати якісний алкоголь від місцевих виробників. Адже ресторани співпрацюють з місцевими виробництвами крафтового алкоголю.

Крафтовий алкоголь не завжди може бути міцним. Любителі слабоалкогольних напоїв також можуть обирати серед асортиментів різноманітних сидрів або безалкогольного пива.

Будь-який алкоголь шкідливо впливає на організм людини. Крафтовий алкоголь на став виключенням. Зазвичай крафтове пиво варять більш міцним, та з більшим відсотком алкоголю.

Крафтовий алкоголь значно дорожчий від своїх аналогів через невелике виробництво та конкуренцію. Багато виробництв швидко закриваються через вплив конкурентів. Багато крафтових напоїв є недоступними для широкого споживача. Деякі виробники продають свій алкоголь виключно в одному регіоні.

Івано-Франківський регіон має значний туристичний потенціал. Це мальовничий край де туризм приносить значний прибуток. Є багато популярних місць – Яремче, Татарів, Буковель. Де туристи можуть спробувати місцевий крафтовий алкоголь.

Ріст економіки та зарплати в регіону дає змогу популяризувати крафтове пиво. В Місті Івано-Франківську росте кількість закладів ресторанного господарства. Де відвідувачі можуть спробувати крафтовий алкоголь.

**ВИСНОВКИ**

Провівши дослідження крафтових спиртних напоїв та їх вплив на ресторанну сферу України та Івано-Франківської області на основі офіційних видань, інтернет-ресурсів, інтернет-видань, наукової літератури було зроблено ряд наступних висновків.

З’ясувалося, що крафтовими можна вважати продукти які виробляють невеликими партіями та виробництво є незалежним. Крафтовим може вважатися не тальки алкоголь, а й інші продукти: шоколад, хлібобулочні вироби, іграшки, прикраси, одяг, мед, варення. Крафтові продукти є якіснішими за свої аналоги. Їх виготовляють з якісної сировини за унікальною рецептурою.

Крафтове виробництво в Україні доволі нова ніша та не має значної конкуренції. Окремі виробники продають свій алкоголь тільки в певному регіоні. Тому багато малих виробників розпочинають свій бізнес.

Щоб розпочати свій бізнес потрібно пройти декілька етапів для його успішної роботи та отримання прибутку. Це обладнання і приміщення, налаштування виробництва, реклама, та реалізація. Часто використовують рекламу в соціальних мережах. Але таке виробництво завжди великий ризик для виробника. Такий бізнес часто стикається з різними проблемами. Збільшення. Потрібна підтримка такого бізнесу з боку держава. В Україні прийняли закон який узаконить малих крафтових виробників та спростить отримання ліцензії.

Крафтовим алкоголь може називатися тільки через певні фактори. Це незалежність виробництва, обмежені партії виготовленого товару та прозорість продукту для споживача. Крафтового алкоголю є безліч сортів та видів. Це стосується всіх міцних напоїв.

Ринок крафтового алкоголю постійно росте та з’являються все більше виробників. Найбільший ринок крафтового алкоголю в США. За дослідженнями осяг крафтової продукції буде зростати. Також зростає попит на безалкогольне пиво та крафтовий сидр через невеликий вміст алкоголю.

Крафтові виробники позитивно впливають на місцеву економіку. Вони використовують місцеву сировину та співпрацюють з місцевими ресторанами. багато інвесторів побачили у крафтовому бізнесі потенціал. Та почали вкладатися в такі виробництва.

На даний час на території Україні функціонує безліч крафтових виробництв включаючи броварні. Також велика кількість малих місцевих виробників. Небагато виробників крафтового алкоголю змогли пройти на світовий ринок. Також на території області виробляють наливки та настоянки для продажу в туристичних місцях.

Крафтовий алкоголь має хороший вплив на ресторанну сферу Івано-Франківської області. Багато ресторані самотужки виробляють крафтовий алкоголь для продажу або співпрацюють з місцевими виробниками. Дослідивши меню закладів харчування міста Івано-Франківськ був зроблений висновок про популярність крафтового алкоголю в меню даних закладів.

Крафтовий алкоголь позитивно впливає на популярність закладу харчування та збільшує лояльність клієнтів. Також цим ресторани розширюють асортимент алкоголю. На території Івано-Франківської області функціонує безліч виробництв крафтового алкоголю. Найстаріша броварня Ягер, Бойківське пиво, броварня Гуцульське. Також діє багато закладів харчування які готують свій алкоголь.

Крафтовий алкоголь позитивно впливає на всю ресторанну сферу. Ресторани можуть краще заробляти продаючи крафтовий алкоголь в своїх закладах. Співпраця крафтових виробників з ресторанами є дуже вигідною. Адже дві сторони отримують певні переваги. Ресторани можуть використовувати крафтовий алкоголь, як рекламу для себе.

Вживання крафтового алкоголю негативно впливає на організм людини та викликає захворювання. Крафтовий алкоголь роблять міцнішим, що має негативний вплив на здоров’я. Також він є набагато дорожчим за свої аналоги.

Крафтовий алкоголь виробляють невеликими партіями тому часто його важко придбати. Або крафтові виробники продають його виключно в одному районі свого міста. Виробництва є часто нестабільними і на час можуть зупиняти виробництво.

Виробництво крафтового алкоголю в Івано-Франківській області має значні перспективи. У регіоні значний туристичний потенціал. Міста та область відвідують багато туристів які хочуть спробувати щось місцеве. Виробники крафтового алкоголю матимуть значну перевагу у виробництві в саме даному регіоні.

В Івано-Франківську стрімко розвивається ресторанний бізнес. Все більше закладів продають крафтовий алкоголь. Ресторанам вигідно співпрацювати з виробниками напряму. Це дасть змогу розвивати своє виробництво.

Отже, Івано-Франківська область має значні переваги для виробників крафтового алкоголю. Це і хороше розташування з великим потоком туристів. Так і можливість співпрацювати з місцевими закладами харчування. Виробники можуть закупати сировину в місцевих виробників та розвивати економіку регіону.

**ДОДАТКИ**

Додаток 1

За даними ДПС

Додаток 2



Таблиця 1.1

|  |  |
| --- | --- |
| Назва продукту | Вартість продукту |
| Крафтове пиво | |
| [Varvar Testdrive](https://winetime.com.ua/ua/varvar-testdrive) | 82 грн. |
| [IPA Ten Men brewery Another Day Closer to Victory](https://winetime.com.ua/ua/ten-men-brewery-another-day-closer-to-victory) | 127 грн. |
| [пілснер Ten Men brewery Cardrona](https://winetime.com.ua/ua/ten-men-brewery-cardrona-pils) | 117 грн. |
| [Varvar Golden Ale](https://winetime.com.ua/ua/varvar-golden-ale) | 80 грн. |
| [Forever Black Queen](https://winetime.com.ua/ua/forever-black-queen) | 79 грн. |
| Пиво від великих виробників | |
| [Пиво темне Old Prague Bohemian Dark Lager](https://winetime.com.ua/ua/old-prague-bohemian-dark-lager) | 40 грн |
| [Пиво темне Grimbergen double ambree](https://winetime.com.ua/ua/grimbergen-double-ambree) | 67 грн. |
| [Пиво світле Bud](https://winetime.com.ua/ua/bud) | 43 грн. |
| New Yorker Fine Lager | 57 грн. |
| [Пиво світле DAB Lager](https://winetime.com.ua/ua/dab-lager) | 41 грн. |

За даними інтернет магазину Winetime.

Додаток 3

Середня зарплата в Івано-Франківську

|  |  |
| --- | --- |
| Сфери діяльності | Середня зарплата за вакансіями\* |
| IT, комп'ютери, інтернет | 19639 грн. |
| Будівництво, архітектура | 21980 грн. |
| Бухгалтерія, аудит | 15007 грн. |
| Готельно-ресторанний бізнес, туризм | 15629 грн. |
| Дизайн, творчість | 16 583 грн. |
| Медицина, фармацевтика | 14238 грн. |
| Освіта, наука | 12800 грн. |
| Транспорт, автобізнес | 20472 грн. |
| Управління персоналом, HR | 18600 грн. |
| Телекомунікації та зв'язок | 14700 грн. |
| Роздрібна торгівля | 14484 грн. |

За даними порталу Work.Ua