

відданість безперервності бізнесу та національним інтересам є свідченням їхньої стійкості та відданості перед лицем труднощів.

**Висновки.** Україна має значний потенціал в туристичній сфері, але для досягнення конкурентоспроможності на міжнародній арені потрібно продовжувати працювати над покращенням інфраструктури, рекламно-маркетингових стратегій та забезпечення стабільності в країні.

### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. World Economic Forum. URL: <http://www.weforum.org/> (date of access: 01.04.2024).
2. Вербицький І. С. Концептуальні засади стратегічного планування соціально-економічного розвитку регіону. *Актуальні проблеми економіки. Науковий економічний журнал*. 2007. № 8. С.157–165.
3. Сидоренко І. О. Конкурентоспроможність туристичних підприємств в Україні. *Економіка. Управління. Інновації*. 2012. № 1. С.93–102.
4. Туристична статистика України. Офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua/blog/turzbir-vukrayini-zapershe-pivrichchya-2022-roku-zris-mayzhe-na-29> (дата звернення: 01.04.2024).
5. Юринець З. В. Основні аспекти формування маркетингової політики на підприємствах туристичної галузі України. *Вісник Херсонського державного університету*. 2014. № 6. С. 137–141.
6. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 01.04.2024).
7. Національний рейтинг найкращих туристичних компаній України, які працюють в умовах війни. URL: <https://www.elitukraine.com/news/nacionalnyj-rejting-luchshih-turisticheskikhkompanij-ukrainy-rabotajuschih-v-uslovijah-vojny/?lang=ua> (дата звернення: 01.04.2024).
8. Hawksworth J. World in 2050 How big will the major emerging market economies get and how can the OECD compete? URL: <http://www.slideshare.net/velimirpradov/the-world-in-2050-27099334> (date of access: 01.04.2024).

**І. О. Остапчук, І. А. Романюк, К. С. Мараховська**  
*Криворізький державний педагогічний університет*

### **АНАЛІЗ РЕСУРСІВ КАВОВОГО ТУРИЗМУ СВІТУ**

*Дослідження розкриває особливості ресурсів сприятливих для розвитку кавового туризму: природних, історико-культурних та соціо-економічних. Сформовано авторське розуміння кавового туризму як виду спрямованого на формування кавового досвіду через поєднання місць і способів виготовлення кави із місцями її споживання.*

**Ключові слова:** *кава, кавовий туризм, ресурси кавового туризму, емоційний досвід.*

*The study reveals the peculiarities of resources favorable for the development of coffee tourism: natural, historical, cultural, socio-economic. The author's understanding of coffee tourism as a type of tourism aimed at forming a coffee experience through the combination of places and methods of coffee*

production with places of its consumption is formed.

**Keywords:** coffee, coffee tourism, coffee tourism resources, emotional experience.

Кавовий туризм набуває популярності у світі. Люди все більше цінують високу якість кави і хочуть дізнатися більше про її виробництво та традиції, шукають унікальні і освітні туристичні враження. Деякі країни, зокрема Колумбія, Коста-Рика, Ефіопія та В'єтнам, стали популярними місцями для кавового туризму.

**Мета дослідження** – здійснити ґрунтовний аналіз ресурсів для розвитку кавового туризму в світі.

**Кавовий туризм має на меті сформувати багатий емоційний кавовий досвід, через поєднання кави, місця її споживання і процес гри (певні дії).** Мети кавового туризму можна досягти декількома шляхами: споживання-дегустації кави із різних регіонів в атмосферних місцях; залучення до традицій споживання кави в країні її виробництва; відвідування кавових маршрутів, дестинацій і залучення до процесів виробництва кави; відвідування кавових подій (фестивалів, свят); залучення до спілкування у віртуальних кавових спільнотах (на стику реального та віртуального туризму).

Основним **мотивом кавового туризму** виступає бажання отримати кавовий досвід через споживання високоякісного кавового продукту безпосередньо у місці виробництва (кав'ярні, обсмажувальній, фабриці кави). Кавовий туризм, як і будь який інший вид туризму ґрунтується на використанні певних специфічних ресурсів (рис.1.).

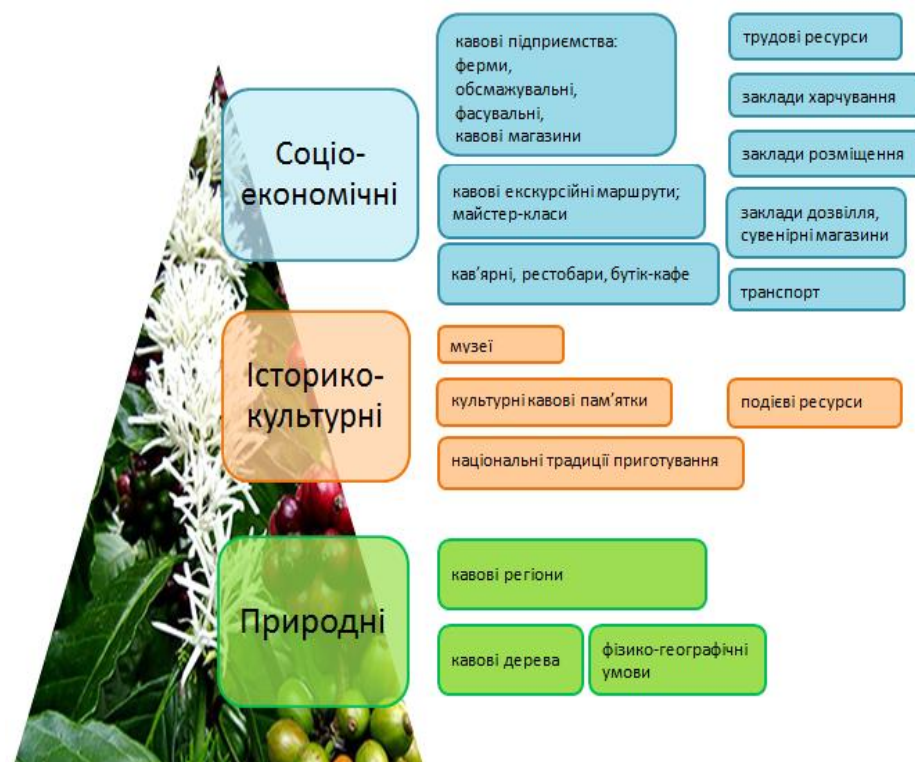


Рис.1. Ресурси кавового туризму (укладено автором).

**Природні ресурси: кавові дерева**, які розрізняють за видами і сортами **Coffea Arabica** із сортами Ethiopian Yirgacheffe, Colombian Supremo, Kenyan AA; **Coffea canephora – Robusta**, із сортами Vietnamese Robusta, Ugandan Bugisu, Indian Cherry Robusta. Є також менш розповсюджені - *Coffea liberica*, *Coffea excelsa*. **Фізико-географічні умови**. Клімат для вирощування кави має бути м'яким екваторіальним, субекваторіальним, тропічним чи субтропічним. Важливим є температурний коридор між +16° та +24° С та кількість опадів – між 1,5 та 2,5м на рік з правильним розподілом. Найкращим ґрунтом є супіщаний, який має гарний дренаж та включення вулканічної червоної чи сірої землі. Якісна кава повинна вирівнюватися повільно, щоб розвинути складні цукри, які формують багатий смак, тому зазвичай її вирощують у природньому затінку посеред плантацій пальм, папайї, манго, кориці. Висота над рівнем моря впливає на формування смакових якостей: оптимальні висоти 2000 - 2500 м., загальний розкид висот – від 800 до 3000 м. Однак важливу роль відіграє саме комбінація природних умов. Поєднання фізико-географічних умов і кавових дерев певних сортів формує певні **географічні регіони вирощування кави, які отримали назву Кавовий пояс Землі** [1] – це умовна смуга, що розташована на території ±10 градусів на північ та південь від екватора. Кавовий пояс простягається на території Африки, Азії, Океанії, Центральної та Південної Америки, а також Австралії.

**Історико-культурні ресурси** представлені: **1. Музеї кави** (Kaffeemuseum Wien, Відень; Kaffeemuseum Burg, Гамбург; Bramah Tea and Coffee Museum, Лондон; Museu do Cafe, Сантос). **2. Пам'ятки, пов'язані з кавовою культурою:** на Гавайях «**Кавова історія Кона: смуга вздовж Гавайської дороги**», у Колумбії «**Parque del Café**» кавовий тематичний парк, присвячений кавовій культурі цього регіону, заснований у 1995 р. **Starbucks Reserve Roastery Chicago** - кав'ярня – тематичний парк, вміщує майже всі продукти та послуги мережі на п'яти поверхах. **3. Історичні кавові будівлі та кафе, кав'ярні**, які працюють і можуть відвідуватися туристами: Le Procure, Париж, 1686р., Coffee Baum, Лейпциг, 1694р., Florian, Венеція, 1720р., Cafe Landtmann, Відень, 1873р. та ін. **4. Кавові події: фестивалі кави**, відбуваються в декілька днів для професіоналів і широкої публіки. Складаються із майстер-класів по приготуванню кавових напоїв, змагання серед бариста, обсмажувальників кави, презентації та дегустації нових сортів кави, тощо. Інформацію про найвідоміші фестивалі кави можна знайти на платформі <https://www.globalcoffeefestival.com/Other-Events> [2]. Щорічно проводяться: Лондонський (London coffee festival), Берлінський (Berlin Coffee Festival), Стамбульський

(Istanbul Coffee Festival), Барселонський (Independent Barcelona Coffee Festival), Ньюйоркський (The New York Coffee Festival), Міланський (The Milan Coffee Festival), Норвезький у м. Гетеборг, Nordic Coffee Fest. **Національні фестивалі кави:** Kyiv Coffee Festival, Lviv Coffee Festival, Bristol Coffee Festival, Athens Coffee Festival, Tallinn Coffee Festival. **Чемпіонати світу з кави:** World Coffee Events (WCE) – організація, яка проводить кавові події, заснована у 2011 р. в Дубліні, Ірландія. Нинішній портфель WCE включає **7 щорічних чемпіонатів світу з кави:** серед бариста, серед дегустаторів, з мистецтва лате, з кави для гарного настрою, з обсмажування кави та Cezve/Ibrik, All-Stars, Еспресо-бар та Brew Bar [3]. **Міжнародний день кави (1 жовтня)** – це свято, яке використовується для популяризації та вшанування кави як напою, заходи з нагоди якого відбуваються в різних країнах світу. Першою офіційною датою стало 3 жовтня 2015 року, за рішенням тодішньої Міжнародної організації кави і було започатковано в Мілані. **Національні свята кави:** 27 червня – день кави в **Колумбії**, в **Індонезії** - 11 березня, в **Ефіопії** – 15 вересня, у **Бразилії** – 24 травня. **5. Національні традиції приготування кави** представлені у різних країнах світу. Наприклад, у **Туреччині** – ароматну турецьку каву (Türk kahvesi) готують у спеціальних турках, які називають «сегве». Використовують лише дрібно мелені зерна, які варять на повільному вогні, до кави додають дрібку солі та кидають кубик льоду. Подають з кавовою гущею, яка повільно осідає на дно горнятка. У **Кенії** – крім основних інгредієнтів (вода, кава, цукор) у напій, який готують у турці, додають спеції та гострий перець. **Австралійці** готують напій Flat White на основі поєднання міцного еспресо з добре збитим гарячим молоком. У **Малайзії** – найбільш популярний кавовий напій (Yuanyang) можна пити як холодним, так і гарячим. На три частини він складається з міцної чорної кави і на 7 частин – із національного молочного чаю (суміш чорного чаю й молока).

**Соціо-економічні ресурси (та інфраструктурні) ресурси** – кавові фермерські господарства, трудові ресурси, кав'ярні, рестобари, заклади розміщення та харчування, транспортна мережа, кавові екскурсійні маршрути. **Кавові фермерські господарства** розташовані у всіх країнах де вирощується кава, зокрема у Бразилії, Гватемалі, Гондурасі, Коста-Риці, Ефіопії, Мексиці, Колумбії, Кенії та ін. Звичайно провідний тип діяльності для таких ферм – це посадка, вирощування, обробка кавових дерев, збір, обробка кавових ягід, сортування, пакування та транспортування кави. Кавові екскурсії є додатковим типом діяльності, і передбачають: розповідь і демонстрацію всіх виробничих процесів, участь туристів у них, дегустація декількох сортів кави безпосередньо на місці її вирощування, придбання кави для домаш-

нього використання та сувенірів. Колумбія пропонує відвідати Recorrido de la Cultura Cafetera – ферму в селі Каллеларга, Коста-Ріка - ферми Finca La Selva, Гватемала – Finca Vigíales, Гондурас - Finca El Paraíso, Нікарагуа - Finca Monte Redondo.<https://newwaytravel.com.ua/trip/colombia/>

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

Різноманітним і неоднорідним ресурсом виступають **кав'ярні**, однак не просто як заклади харчування, а як атмосферні місця споживання кави **м. Сіетл (США)** – перша в світі кав'ярня Starbucks, кав'ярні у **м. Мельбурні (Австралія)**, **м. Рим (Італія)** із найстарішою кав'ярнею Caffe Greco, **м. Буенос-Айрес (Аргентина)** із безліччю різноманітних кав'ярень. З поміж цих кав'ярень особливо вирізняються – **тематичні кавові установи: Australian Coffee Centre, Маріба, Австралія** – спеціально побудований центр для відвідувачів кавових плантацій в Австралії, розташований на кавовій плантації Skybury. **Old Tavern Estate, Ямайка** - кав'ярня де проводять урок з азів вирощування та виробництва кави, дегустацію двох з трьох сортів арабіки: темного, середньо-темного та середнього обсмаження. **Arusha Coffee Lodge, Танзанія** – готель із 30 будиночків розташований на околиці м. Аруша, посеред кавової плантації. Тема кави пронизує весь готель, відображаючись у кольорах і текстурах номерів, ароматах та атмосфері закладу. У **Японії** є **спа-курорт Yunessun**, м. Хаконе з ваннами з кавових зерен, і туристи можуть насолодитися ваннами з підігрітими зернами кави до 60 градусів або з кавовою гущею, підігрітою до 40°C.

Таким чином, ресурси для розвитку кавового туризму в світі є досить значними і різноманітними, однак прив'язаними до певних географічних регіонів і країн. Їх знання і аналіз дозволять сформувати іще одну нішу в структурі туризму – кавовий туризм.

### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Все про кавовий пояс світу. URL: <https://gemini.ua/vse-pro-kavovij-poyas-svitu-chastina-2/> (дата звернення 3.01.2024).
2. Global coffeefestival. URL: <https://www.globalcoffeefestival.com/Other-Events> (дата звернення 15.01.2024)
3. World coffeefestivals. URL: <https://worldcoffeefestivals.org/> (дата звернення 15.01.2024)