

## ПЕРЕВАГИ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

**І.В. Дочинець, асист.**

**Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна**

Індустрія гостинності – це сфера діяльності, яка потребує впровадження нових технологій, постійного розвитку трендів. На сьогодні стрімкого розвитку набуває тренд крафтової продукції, крафтові технології обробки та виробництва харчової продукції в умовах ресторанного бізнесу. Сьогодні можна зустріти декілька сотень і локальних, і всеукраїнських марок, які позиціонують себе як крафт. Слово «крафт» походить з англійського *craft*, що означає ремесло, майстерність, а слово «крафтовий» можна почути у словосполученні «крафтове пиво» (пиво, зварене маленькими броварнями, в невеликих обсягах та за авторськими рецептами). Найбільше існує виробників напоїв – пива, сидру, настоянок, квасу, чаю, кави, шоколаду, також є виробники сирів, бакалії, хліба, хлібобулочних, кондитерських виробів, крафтових м'ясних виробів та ковбас.

Крафтовий продукт – це продукт, зроблений власноруч, на малих підприємствах і в невеликих обсягах. Найголовнішими перевагами у його виробництві є:

- якість, починаючи з відбору сировини і закінчуючи технологією виробництва, тут всі етапи повністю контролюються власноруч. Сучасні технології дають змогу виготовляти продукти з поліпшеними смаковими властивостями та підвищеною поживною цінністю;

- ексклюзивність, продукт виробляється в невеликих обсягах, що дозволяє забезпечити високий рівень безпеки продуктів. Також використання корисних, екологічно чистих технологій допомагає зменшити викиди парникових газів та скоротити споживання природних ресурсів;

- ціна, лише на перший погляд може здатися вища, але, такий продукт є локальним та не потребує імпортової сировини. Виробництво є невеликим, що не тягне за собою високі витрати у вигляді величезного штату робітників, офісних та адміністративних, великих маркетингових та логістичних витрат;

- відповідальність та клієнтоорієнтовність. Кожен крафтовий виробник вкладає максимум енергії та любові, тому для нього дуже важливо, щоб його споживач залишився задоволений.

Крафтові технології направлені на покращення якості продуктів, підвищення їхньої безпеки та створення нових харчових рішень і ми можемо насолоджуватися продуктами, які раніше були недосяжними або невідомими. Попри переваги, крафтові технології стикаються з певними викликами, а саме потрібність адаптації до нових технологій та підвищення обізнаності споживачів про їх переваги.