

DOI: <https://doi.org/10.32689/2523-4536/77-22>

УДК 640.43:641.874:659.1

Жук Ю.І.кандидат географічних наук, доцент,
Львівський національний університет імені Івана Франка**Лемєга Н.М.**кандидат географічних наук, доцент,
Львівський національний університет імені Івана Франка**Манько А.М.**кандидат географічних наук, доцент,
Львівський національний університет імені Івана Франка**Zhuk Yurii**PhD in Geographic Sciences, Associate Professor,
Ivan Franko National University of Lviv**Lemega Nadiia**PhD in Geographic Sciences, Associate Professor,
Ivan Franko National University of Lviv**Manko Andrii**PhD in Geographic Sciences, Associate Professor,
Ivan Franko National University of Lviv

ТРЕНДОВІ ІННОВАЦІЙНІ КОКТЕЙЛІ ЯК СПОСІБ ПРОМОЦІЇ БАРНИХ ЗАКЛАДІВ МІСТА КИЄВА

TRENDY INNOVATIVE COCKTAILS AS A MEANS OF PROMOTING BAR ESTABLISHMENTS IN KYIV

Досліджено трендові інноваційні коктейлі як інструмент промоції барних закладів Києва, аналізуючи їхню роль у формуванні сучасної барної культури та залученні відвідувачів. Розглянуто ключові тенденції міксології, зокрема авторські коктейлі, молекулярну міксологію та експериментальні техніки. Окремлено, як використання унікальних інгредієнтів, креативного оформлення напоїв та сенсорних ефектів сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів та їхній популярності серед гостей. Проаналізовано вплив цифрового маркетингу, соціальних мереж та співпраці з інфлюенсерами на просування коктейльної культури та підвищення впізнаваності барних закладів Києва. Результати дослідження підкреслюють стратегічну роль інноваційних коктейлів як маркетингового інструменту, що сприяє зростанню популярності барних закладів, залученню нової аудиторії та розвитку барної культури Києва.

Ключові слова: інноваційні коктейлі, міксологія, барна індустрія, сенсорний досвід, коктейльні тренди.

The article explores trendy innovative cocktails as a key promotional tool for bar establishments in Kyiv, analyzing their role in shaping modern bar culture and attracting diverse consumer segments. The study examines how signature cocktails, molecular mixology, sustainability trends, and experiential marketing strategies contribute to the popularity and competitive positioning of Kyiv's bars. By integrating creative drink presentations, unique ingredient combinations, and immersive guest experiences, innovative cocktails serve as a crucial factor in brand differentiation and customer retention in the highly competitive hospitality sector. The research highlights the latest trends in mixology, including the use of locally sourced and sustainable ingredients, the rising demand for low-ABV and non-alcoholic cocktails, and the influence of international cocktail culture on Kyiv's bar scene. The concept of storytelling through drinks is also explored, demonstrating how mixologists incorporate historical, cultural, and artistic narratives into cocktail creation to enhance guest engagement. Additionally, the study examines the impact of digital media and influencer marketing in promoting innovative cocktails and expanding the reach of Kyiv's bar industry. A particular focus is placed on the role of mixologists as trendsetters, emphasizing their ability to experiment with advanced techniques such as fat-washing, clarified cocktails, smoke infusion, and edible garnishes. These cutting-edge approaches elevate the sensory appeal of drinks, making them not only enjoyable but also highly shareable on social media platforms. The study identifies key establishments in Kyiv that specialize in avant-garde mixology, showcasing their strategies for customer engagement, thematic menu development, and exclusive tasting events. Ultimately, the research underscores the strategic importance of innovative cocktails as a marketing tool, demonstrating their role in boosting brand visibility, increasing customer engagement, and redefining nightlife experiences in Kyiv. By embracing creativity, sustainability, and digital engagement, Kyiv's bar industry continues to evolve, attracting both local patrons and international visitors seeking cutting-edge mixology.

Keywords: innovative cocktails, mixology, bar industry, experiential drinking, cocktail trends.

Постановка проблеми. Протягом останніх років на ринку індустрії гостинності спостерігається значний підйом барної культури міста Києва. Особливо актуальним для гостей є відвідування коктейльних барів, які транслюють сучасні тренди і мають яскраво виражену естетичну складову, притаманну унікальність, що по суті можна розглядати як спосіб реклами таких закладів у контексті їх промоції напрямів ресторанного господарства.

Пандемія COVID-19 та повномасштабне вторгнення не змогли знівелювати вподобання киян обирати якісні напої та експериментувати, куштуючи оригінальні смаки коктейлів. Тому такі столичні заклади продовжують працювати як осередки гастрономічних вражень.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У сучасній науковій літературі певна увага приділяється дослідженню культури споживання алкогольних напоїв та її впливу на розвиток ресторанних закладів зокрема. Зокрема, Л. Кожедубова [9], В. Ростовський [11] та С. Шаман [11] акцентували увагу на специфіці та концептуальних засадах «барної справи». Т. Литвиненко [10] та В. Постова [12] досліджували новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу та особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні.

Попри значну кількість наукових праць, що розглядають різні аспекти ресторанної та барної сфери, питання впливу інноваційних коктейльних трендів на розвиток барної індустрії України залишається недостатньо вивченим. Особливо актуальним є аналіз цього явища в контексті столиці, оскільки Київ виступає ключовим центром гастрономічних та барних інновацій. Зокрема, вплив світових тенденцій, таких як використання молекулярної міксології, стійкого споживання (sustainable bartending) та авторських концепцій напоїв, залишається практично не вивченим у контексті українського ринку. Відсутність комплексних досліджень, що розкривають взаємозв'язок між сучасною міксологією, маркетинговими стратегіями та динамікою розвитку барної культури Києва, визначає наукову значущість і актуальність даного дослідження.

Мета статті полягає у аналізі та визначенні ролі інноваційних коктейлів у просуванні барних закладів Києва, а також вивчення сучасних трендів міксології, які сприяють зростанню їхньої популярності серед споживачів.

Виклад основного матеріалу. Створення коктейлів розглядається як творчий формат,

що викликає асоціації з певним баром. Дуже часто бармени стають амбасадорами барної культури і просувають заклад у якому працюють шляхом створення коктейлів, які асоціюються з конкретним баром, що спрацьовує як ефективна реклама. Часто фестивалі барного мистецтва стають найкращими промоційними хабами для представлення авторських коктейлів як невід'ємної частини їх інноваційної діяльності. Помітним кейсом у цьому напрямку є робота барменів під час фестивалю World Class Week, який проходив у 2019 році у Києві та Харкові, і фактично став творчою майстернею для найкращих київських барменів, які у його рамках готували фірмові коктейлі для своїх закладів.

Суть реклами бару полягає у тому, що коктейлі приготовані барменами викликають у гостей стійкі асоціації з конкретним закладом. Так, бармен Руслан Сухотеplий (BARVY) створив коктейль Stone Tonic – авторську варіацію класичного джин-тоніка. У напої поєднано британський джин Tanqueray No. Ten, який дистильовується разом з ромашкою та свіжими цитрусовими та домашній ягідний тонік. Основою останнього складника служать лікарські трави українських Карпат (пижма, безсмертник, татарник). У складі тоніка також ягідна паленка з карпатських ягід – домашня заготовка, що за консистенцією схожа на смолу, власне вона надає гіркосолюдий ягідний присмак коктейлю.

Барледі Анастасія Гота (PAROVOZ SPEAK EASY) у рамках World Class Week, створила промоційний коктейль, що представляє філософію та культуру закладу. Herbs & Rye це коктейль на основі трав, що вирізняється своїм пряним ароматом та свіжістю. Його основою служить американське житнє віскі Bulleit Rye. У складі Herbs & Rye також гіркий на присмак лікер на основі альпійських трав та ожинний лікер, що надає напою солодкого присмаку. За свіжість у напої відповідають лимон, свіжа м'ята та содова. Herbs & Rye гостям подають у спеціальному високому келиху – хайболі, а оформленням служать лід, вишня та листочки м'яти.

Коктейль Grain's Connection від бармена Антона Стрельченка (PINK FREUD KYIV) має певну історію. На створення рецепта коктейлю Grain's Connection Антона надихнув дідусь – провідний агроном, який любив землю та добре орієнтувався у зернових культурах. Основою для приготування Grain's Connection приготованого у стилі Old Fashion стало віскі Bulleit та шотландський скотч Talisker, доповнені авторським біттером бармена, що приготований на основі віскі Bulleit

Rye, мускату, пряного анісу та ячмінно-медового спиту, що надає коктейлю більш м'яке забарвлення польових трав.

Grain's Connection як напій несе певний меседж і уособлює зв'язок минулого та майбутнього, автора, його родину, їх захоплення, стилі приготування віскі у США та Шотландії. Це справді оригінальний коктейль про неперервність зв'язку поколінь. Зазначений авторський коктейль є прикладом того, що іноді історії створення напою мають не менший вплив, ніж контекстна реклама.

Full Rich Bourbon – трендовий коктейль автором якого є Олександр Колісниченко (TRUE BURGER BAR) складається з п'яти інгредієнтів і відноситься до категорії напоїв after dinner. Композиція з п'яти елементів у складі ілюструє п'ять ключових смаків: солодкого, солоного, пряного, гіркого та кислого Смак бурбону Bulleit з відтінками кукурудзи та жита, є центральним елементом коктейлю, а фруктові ноти настояної на терні мадери створюють враження ягідного ефекту. Коктейль збагачений солодким присмаком, завдяки додаванню карамелі та какао, які створюють контраст з трав'янистою гіркотою біттера. Фінальним акордом Full Rich Bourbon постає соляний розчин, що підкреслює кожен зі смаків і створює присмний після смак напою. Коктейль Full Rich є вираженням філософії його творця бармена Олександра Колісниченка – завжди залишатись вірним собі.

Серед актуальних коктейлів вирізняється Crimson Fizz від бармена Савелія Дьоміна (ALASKA KYIV), напій служить вдалим доповненням до багатьох страв, до його складу входять відомі інгредієнти. Перш за все – це легкий, свіжий та ароматний коктейль, в основі якого джин Tanqueray No. Ten. Власне джин створює виражений присмак, формує цитрусову свіжість та квітковий присмак коктейлю. Оригінальний глибокий червоний колір досягається завдяки буряку у складі, що підкреслює ноти ялівцю. До складу Crimson Fizz входить білий чай, що надає напою легкого смаку та аромату. При створенні коктейлю бармен вдався до техніки холодного крапельного пивоваріння, що дає змогу зберігати ніжний аромат квітів і характерну м'якість і ледь помітною терпкістю. Смак коктейлю доповнено імбирним джемом власного приготування [7].

Коктейлі, які готуються у спікізі-барах міста Києва можуть позиціонуватися як своєрідний спосіб реклами з цікавою концепцією. Спікізі-бари столиці є неординарними закладами, які зазвичай розташовані за дверима

без вивісок, книжкових шафах чи трансформаторних будках. Такі заклади здатні здивувати гостей завдяки атмосфері та унікальним коктейлям.

Сучасні спікізі-бари це стилізовані концептуальні заклади, які віддзеркалюють атмосферу «підпільних» барів 20-х-30-х років ХХ століття: прихований вхід, інтер'єр у стилі ретро, класичні коктейлі та джазовий музичний супровід. Такі бари працюють цілком легально, проте для гостей доступний формат таємничості та ексклюзиву, що створює незабутній досвід і забезпечує важливу функцію індустрії гостинності. Такі бари постають окремою нішею у барній індустрії міста Києва. Трендові, коктейлі, які формують інноваційну пропозицію цих закладів можна трактувати як актуальний інструмент реклами.

Parovoz SpeakEasy є одним з найбільш відомих та найкращих барів столиці. Заклад було засновано у 2002 році, а 11 років потому модернізовано: оновлено концепцію та інтер'єр, але сутність бару залишилася незмінною. Бар розташований у підвальному приміщенні кінотеатру «Київ», який наразі не працює. Parovoz SpeakEasy спеціалізується на приготуванні авторських та класичних коктейлів. Барна карта поділена на наступні категорії: Low Spirited; Unforgettable's; Sweet & Sour; Strong; HOT; Martini.

Гості цінують заклад за позачасову класику та коктейлі створені за авторськими рецептами з неочікуваним поєднанням від професійних барменів. Бестселером бару є коктейль Parovoz Bloody Mary з авторським міксом, горілкою та оливками та Oriental Gin Fizz, приготований на основі джину з грейпфрутом та біттером. Меню бару постійно оновлюється – кухня є однією з найкращих у місті Києві. Бар кілька разів потрапляв до світового гіда 50 Best Discovery, який створили експерти премії, він допомагає у дослідженні найкращих закладів світу [2].

Інноваційним на барній арені Києва є спікізі-бар «Люмен», що відчинив свої двері для відвідувачів наприкінці 2024 року. Заклад розташований у приміщенні клубу Squat 17b. У барі пропонують авторські коктейлі від провідного міксолога Карини Попушиної, а у меню представлені страви з в'єтнамськими мотивами. Увійти до закладу можна лише, подзвонивши у двері, адже вивіска тут відсутня, що створює ореол таємничості навколо «Люмену».

У барі представлено 13 авторських коктейлів, у цінovій категорії вище середньої (400–500 грн). Кожен з напоїв гарантує гостям інноваційний смаковий досвід,

трендовими коктейлями у барній карті закладу є – Blue Cheese Martini, Lumen, Banana Trixter, Aviation [2].

Бар LoggerHead досить непросто відшукати на мапі закладів гостинності Києва, адже вхід до нього розташований у темному дворіку середмістя столиці і замаскований під трансформаторну будку. Спікізі-бар вирізняється своєю невимушеною атмосферою, смачними коктейлями з якісним наповненням та живою музикою. Заклад не розкриває свого меню, але відгуки відвідувачів свідчать про те, що місцеві коктейлі є справжніми витворами мистецтва.

LoggerHead вирізняється великою коктейльною картою. У закладі є спеціальна Heritage Legends, де представлена історія напоїв. Наприклад, популярний у барі коктейль «Яків Бернер» отримав таку назву на честь київського купця та мецената, дід якого був розташований на тому ж місці, де зараз знаходиться бар. Саме цей коктейль на думку барменів передає смак давнього Києва [2].

«БарменДиктат» є одним з барів, який формує сучасну барну культуру міста Києва. Це культовий заклад, який розташований у дворіку на Хрещатику. особливістю бару є 13-метрова барна стійка зі сталі та аналогічні полиці від підлоги до стелі, де представлено широкий асортимент алкоголю, деякі позиції є унікальними.

Коктейльна карта «БарменДиктат» вирізняється масштабністю та різноманітністю, тут представлено 30 гатунків класичних та авторських коктейлів. Бестселерами бару є коктейлі Kraken на основі рому з трав'яним лікером, імбирним пивом та пряною вишнею. Та Jesus Chist на Fireball з мигдалем та лимоном [2]. Поціновувачі міцних напоїв можуть обрати для себе щось з багатьох позицій віскі, джину, рому та лікерів.

Beatnik – концептуальний бар, який репрезентує філософію бітників – авангардного руху, що був популярним у 50-ті-60-ті роки XX століття. Заклад працює у форматі спікізі і розташований за непоказними чорними дверима у підвір'ї поблизу кінотеатру «Київ». Серед популярних коктейлів бару – Нор Soup з несподіваною кисло-солодко-солоною комбінацією смаків; міцний Lagom Strong зі смаком екзотичного чаю генмайта та фруктів; коктейль New old fashioned постає сучасною інтерпретацією класичного рецепта з горіхово-банановим смаком та трав'яними нотками; Pantone – кисло-солодкий коктейль з оригінальним східним поєднанням кунжуту, лемонграсу, ананасу та османтуса.

Бар Pink Freud є ще одним легендарним закладом барної культури Києва, розташований у затишному дворіку на Подолі. У барній карті присутні пропозиції авторських коктейлів від віртуозів сучасної міксології. Акцент роблять на використанні якісних інгредієнтів та поєднаннях смаку. Цікавим сервісним аспектом роботи бару є те, що усі коктейлі в меню розподілені вздовж двох векторів смаків – від кислих до солодких, від міцних до легких, таким чином відвідувачі мають значну свободу у виборі напоїв, при цьому у трендах такі коктейлі як Black Sand Sour, Invisible Light, Orient Express [1].

Hendrick's, облаштований в ресторані True Burger Bar. Концепція закладу також базується на реконструкції часів сухого закону. Формат бару має певну прив'язку до культового джину Hendrick's та його бренду. Базові інгредієнти цього напою відображені у різьбленому декорі бару. Коктейльна карта поділяється на категорії: напої основою яких виступає джин, ром, віскі та бурбон, а також москаль та текіла – Don't Think About Feijoa, Plum Sour, Millionaire Cup, Hot Lips. [2].

Затребуваними є креативні підходи до реклами барів, що знаходить своє вираження у барній карті. Показовим у цьому контексті є кейс бару Talkies на Подолі. Команда закладу щорічно вдається до експериментів, поєднуючи мистецтво та барну культуру, що надає особливого сенсу та смаку авторським коктейлям. У барі вже створювали меню про картини, музику, кіно та поезію і наступним проєктом став фокус на знаках зодіаку.

Коктейлі з нової карти перебувають у бюджетному ціновому діапазоні (250 гривень), при цьому 20% прибутку від кожного напою скеровується у фонд допомоги військовим Shields Ukraine.

Оновлена карта меню містить 13 коктейлів, один з яких присвячений неоднозначному знаку зодіаку – Змієносьця, для Talkies це стало нагодою створити новий креативний смак.

Серед інноваційних коктейлів з колекції бару Talkies попитом користується SAGITTARIUS (Стрільці). Це міцний коктейль, добре збалансований зі смаками квітів, ягід та сухості, що поступово змінюють одне одного. Для коктейлю характерним є довгий приємний посмак. У складі модного напою такі інгредієнти – мікс джину на основі Bombay Sapphire, настояного на квітах, білий біттер, сухий вермут, апельсиновий біттер, журавлиновий біттер ягідний джин.

Коктейль PISCES (Риби) середньої міцності з характерним кисло-солодким чітко вираженим смаком фруктів, морської капусти та

приємним посмаком фіалки, шоколаду і з абрикосовою кислінкою. У складі коктейлю: мікс рому на основі Bacardi Carta Blanca, настояний на морській капусті, апельсиновий лікер, фіалковий лікер, абрикосовий кордіал, сауер-мікс, шоколадний біттер, замінник білка.

ORNIUCHUS (Змієносець) – коктейль середньої міцності, свіжий зі смаками огірка, кавуна та трав'яним посмаком. У складі коктейлю – мікс рому на основі Bacardi Carta Blanca, кашаса, абсент, огірковий кордіал, сауер-мікс та м'ята.

Коктейль GEMINI (Близнята) – є оригінальним поєднанням смаків, що змінюються від сиру до димної груші з відтінками горіха. Напій вийшов легким, фруктовим та свіжим з присмаком горіху, приємною кислінкою, солоністю та зі смаком сирної піни. У складі трендового напою текіла, що була настояна на лимонній цедрі, грушевий сироп, маскаль, херес, олосоро, сауер-мікс, піна із сиру дорблю [3].

Оновлена коктейльна карта бару Talkies є своєрідним способом реклами інноваційних ініціатив у закладі. Актуальність та непересічний погляд на створення коктейльної карти спрацьовують як рекламний інструмент задля привернення уваги відвідувачів і водночас є виявом творчості у барній культурі.

Мистецький бар «Сюр» вирізняється своїм богемним вектором, оскільки виступає майданчиком для організації щотижневих кінопоказів та виставок. Бар знаходиться у центральній частині столиці на вулиці Олеса Гончара. Заклад є вдалим поєднанням форматів бару, бістро та арт простору. У барі демонструються живопис та керамічні скульптури від митців сучасності: Романа Михайлова, Володимира Манжоса, Ніни Мурашкіної, Олександра Гребенюка, Юрія Соломко, Олега Семака, а також NFT-робіт.

Щоб об'єднати мистецтво і модні алкогольні напої власники бару запровадили унікальний формат – Art Pairing. Суть полягає у презентації певного мистецького проєкту, який можна спостерігати у просторів поєднанні з напоєм, що найбільш влучно його доповнює. У барі відвідувачі можуть скуштувати авторські коктейлі такі як білий Negroni й Pisco Sour, різноманітні позиції сухого вина й портвейнів, пиво від 2085.

Мета задуму проєкту, започаткованого у барі «Сюр» полягає у тому, щоб гості мали нагоду завітати задля того, щоб смачно перекусити і насолодитися коктейлями або ж вином. На вихідних заклад пропонує сніданки – каву та круасани. Окремою мотивацією відвідати бар є його атмосфера, що спонукає до творчості [4].

Концепція бару часто виступає у ролі рекламного інструменту, додатковою перевагою є робота спрямована на безпосереднє задоволення запитів споживачів, що значною мірою впливає на їх позитивний досвід і масштабує кількість позитивних відгуків у блогах, що само по собі є рекламою бару. У даному контексті показовою є робота Kyi Bar&Shop, що відкрився на шостому поверсі київського ЦУМу. За форматом це бар+магазин, що пропонує гостям готові коктейлі у банках та пляшках. Історія бару бере витoki зі створення горілки Kyi, яка є певною присвятою столиці. Таку горілку прийнято подавати не у звичній чарці, а у келиху з льодом, ароматичними екстрактами та біттерами.

У просторі бару домінують метал та дерево. Про любов до рідного міста символічно натякають мініатюрні листочки каштана вписані у інтер'єрі.

Особливість роботи бару Kyi Bar&Shop полягає у продажі готових коктейлів у форматі to go. Перевагою таких коктейлів є практично миттєва подача та стабільність смаку. Приготування преміксів відбувається щодня, тому коктейлі завжди свіжі та охолоджені. Гості також мають нагоду придбати інгредієнти необхідні для приготування коктейлів та барний інвентар від українського бренду Barta. За розробку барної карти закладу відповідає провідний бартрендер Іван Носко.

Серед трендових коктейлів, які є візитівкою та водночас рекламним меседжем закладу є: Kyiv Sour на крані або в банці, коктейль Aviation у пляшці 500 мл, чарка Kyi горілки.

У майбутньому заклад планують масштабувати до мережі, що буде налічувати приблизно 20 локацій, наразі відкриття закладу має відбутися у Львові.

Концепція KYI Bar&Shop – це перш за все створення демократичних барів, основою для роботи яких постає український продукт – якісний, інноваційний та трендовий. Саме так виник KYI bar&shop з фокусом на ready-to-drink-коктейлях [5].

Формат бару-театру є ефективним рекламним шляхом залучення цільової аудиторії, яка шукає нового досвіду. Так, на Великій Васильківській, поблизу Площі Українських Героїв запрацювала неординарна локація у форматі бару-театру. Концепція є симбіозом театрального та барного мистецтва. На першому поверсі закладу працює бар, а на мінус першому – театральна сцена, де відбуваються конференції, виставки, лекції та майтер-класи, також є кінопроектор, гримерка, а на місці працює команда супроводу мистецьких івентів.

Меню бару варте особливої уваги, оскільки барна карта сегментована у формі театральної програми: «Прем'єри» – оригінальні авторські коктейлі; «Корифеї» – класичні коктейлі; «Антракт» – безалкогольні й слабоалкогольні напої. Серед трендових позицій барної карти – «Мольєр», «Прима», «Щекавиця» та «Вірджин Клавер Клуб».

У виборі трендових коктейлів важливим аспектом є обізнаність гостей. Сучасні відвідувачі барів надзвичайно начитані та обізнані з барними трендами та барною культурою зокрема. Таку аудиторію складно здивувати будь-якими інноваціями. Вони знають про їх існування і прагнуть не просто отримати бажаний WOW-ефект від відвідин закладу, а full package від бару. При цьому це не відбалансовано з огляду на вартість та візуальну складову. Українські гості барів – вимогливі та вибагливі, відповідно очікують full package за той прайс у якому вони звикли почуватися комфортно.

Flavoured spirits набуває дедалі більшої популярності. Виробники алкоголю перш за все орієнтуються на потенціал барменів та те, наскільки обізнаним є гість у смаках. Тому навіть у випадку із дуже дорогими та відомими брендами є певні поступки щодо даної категорії.

Якщо раніше бармени та більшість гостей барів критично ставились до ароматизованої горілки, то зараз це сприймається як індустріально якісний зроблений інф'юз.

Мінімалізм у коктейлях постає як нова актуальна як цінність. Бармени постійно вдосконалюють комплексні техніки та сучасні підходи, щоб створювати досить прості напої. Цей тренд не є новим, але невпинно набирає популярності і свідченням його актуальності є поява нової генерації успішних блогерів-барменів, що рекламують авторські напої та здійснюють промоцію свого закладу.

Важливе значення для реклами бару має присутність балансу стилістики коктейлів – через високий рівень обізнаності гостей барменам як авторам стає дуже складно просувати певний підхід до коктейльної

естетики. Як наслідок, художній підхід до візуального ряду та дотримання балансу між витонченістю мінімалізму та вишуканістю стає хорошою манерою у барній індустрії. Загалом сучасні коктейлі можна порівняти з аналогами платівок у DJ-ів – їх авторство чи унікальність поступаються доречністю напою у моменті та певній емоції гостя, яку він тригерить. Актуальною залишається концептуальність барів, проте вони все частіше адаптують глобальні трендові коктейлі до свого формату [8].

Висновки. Незважаючи на ключову роль естетики мінімалізму у коктейлях, зростає зацікавленість до комбінування кількох кулінарних технік у одному коктейлі задля створення завершеності смаку форми та аромату. Метою такого підходу є визначення певної ніші у смаковому профілі барного ринку певного регіону. Якщо раніше метою практикування кулінарних технік було здешевлення собівартості коктейлю, то зараз це один з найбільш важливих факторів, що формує цінності бренду бару. Гості дедалі частіше мають запити на щось ексклюзивне, тому барменери розуміють, що лише авторські напої, створені на основі власних ідей дає аудиторії власне те відчуття трендовості на яке вони очікують.

Створення фірмових авторських коктейлів, авторитет барменів, оригінальні концепції барів варто розглядати як рекламу бренду закладу, що має тенденцію сприяти зростанню попиту. Якісний сервіс, індивідуальний підхід та акцент на коктейлі-бестселлери – ті складові, які прагне відчувати гість. Власне гостей барів можна розглядати як амбасадорів реклами закладу і невід'ємну частину творення інноваційної барної культури.

Отже авторські коктейлі є відображенням творчого підходу барменів до своєї справи. Затребуваність напоїв, які готуються професіоналами барної індустрії має вплив на формування особистого бренду бармена, а також виступає окремою формою реклами бару, оскільки підкреслює його унікальність на ринку гостинності.

Список використаних джерел:

1. Це 20 знакових коктейльних барів Києва. URL: <https://nashkiev.ua/eat/tse-dvadtsyat-kokteilnih-bariv-kieva> (дата звернення: 22.02.2025).
2. Пароль, будь ласка: найкращі секретні бари Києва. URL: <https://tykyiv.com/establishments/u-gosti-do-volodariv-sheikera-top-7-kokteilnikh-bariv-kiieva/> (дата звернення: 22.02.2025).
3. 13 напоїв – 13 знаків зодіаку: як смакують нові зіркові коктейлі від Talkies. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-promo/330299-bar-talkies> (дата звернення: 23.02.2025).
4. Мистецький бар «Сюр» із кінопоказами й виставками біля Золотих воріт. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/335017-mistetskiy-bar-syur-z-kinopokazami-ta-vistavkami-u-tsentr-kieva> (дата звернення: 23.02.2025).

5. У київському ЦУМі відкрився бар та магазин із коктейлями у пляшках. URL: <https://hmarochos.kiev.ua/2025/01/09/u-kyivskomu-czumi-vidkryvsya-bar-iz-kokteilyamy-u-plyashkah-foto/> (дата звернення: 23.02.2025).
6. 5 нових закладів, які відкрились у Києві в січні 2025-го. URL: https://tykyiv.com/establishments/5-novikh-zakladiv-iaki-vidkrilis-v-kiievi-v-sichni-2025-go/?gad_source=1&gclid=EAIaIQobChMIImdzhxhejZiwMVOoODBx0IpxRbEAMYASAAEgIgsVD_BwE (дата звернення: 23.02.2025).
7. Коктейлі, які придумали українські бармени. URL: https://www.village.com.ua/village/city/promo/285927-world_class_week (дата звернення: 24.02.2025).
8. Барні тренди 2025 року: розповідає Іван Рак, шеф-бартендер LoggerHead. URL: <https://barout.media/news/siredmond2024/> (дата звернення: 24.02.2025).
9. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник. Київ : Науковометодичний центр ВФПО, 2023. 206 с.
10. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ : КНТЕУ, 2018. 215 с.
11. Ростовський В.С., Шаман С. М. Барна справа: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 395 с.
12. Постова В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 65. С. 98–103.

References:

1. Tse 20 znakovykh kokteilnykh bariv Kyieva. [These Are 20 Iconic Cocktail Bars in Kyiv]. Available at: <https://nashkiiev.ua/eat/tse-dvadtsyat-kokteilnih-bariv-kieva> (accessed February 22, 2025). (in Ukrainian)
2. Parol, bud laska: naikrashchi sekretni bary Kyieva. [Password, Please: The Best Secret Bars in Kyiv]. Available at: <https://tykyiv.com/establishments/u-gosti-do-volodariv-sheikera-top-7-kokteilnikh-bariv-kiieva/> (accessed February 22, 2025). (in Ukrainian)
3. 13 napoiv – 13 znakov zodiaku: yak smakuiut novi zirkovi kokteili vid Talkies. [13 Drinks – 13 Zodiac Signs: How the New Starry Cocktails from Talkies Taste]. Available at: <https://www.village.com.ua/village/food/food-promo/330299-bar-talkies> (accessed February 23, 2025). (in Ukrainian)
4. Mystetskyi bar «Siur» iz kinopokazamy y vystavkamy bilia Zolotykh vorit. [The “Sur” Art Bar with Film Screenings and Exhibitions Near the Golden Gate]. Available at: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/335017-mistetskiy-bar-siur-z-kinopokazami-ta-vistavkami-u-tsentr-kieva> (accessed February 23, 2025). (in Ukrainian)
5. Ukyivskomu TsUMi vidkryvsia bar ta mahazyn iz kokteiliamy u plyashkakh. [A Bar and a Bottled Cocktail Shop Have Opened in Kyiv's TSUM]. Available at: <https://hmarochos.kiev.ua/2025/01/09/u-kyivskomu-czumi-vidkryvsya-bar-iz-kokteilyamy-u-plyashkah-foto/> (accessed February 23, 2025). (in Ukrainian)
6. 5 novykh zakladiv, yaki vidkrylys u Kyievi v sichni 2025-ho. [5 New Venues That Opened in Kyiv in January 2025]. Available at: https://tykyiv.com/establishments/5-novikh-zakladiv-iaki-vidkrilis-v-kiievi-v-sichni-2025-go/?gad_source=1&gclid=EAIaIQobChMIImdzhxhejZiwMVOoODBx0IpxRbEAMYASAAEgIgsVD_BwE (accessed February 23, 2025). (in Ukrainian)
7. Kokteili, yaki pryduvaly ukrainski barmeny. [Cocktails Created by Ukrainian Bartenders]. Available at: https://www.village.com.ua/village/city/promo/285927-world_class_week (accessed February 24, 2025). (in Ukrainian)
8. Barni trendy 2025 roku: rozpovidaie Ivan Rak, shef-bartender LoggerHead. [Bar Trends of 2025: Ivan Rak, Head Bartender of LoggerHead, Shares Insights]. Available at: <https://barout.media/news/siredmond2024/> (accessed February 24, 2025). (in Ukrainian)
9. Kozhedubova L. P. (2023) Barna справа: navchalnyi posibnyk [Bar business: training manual]. Kyiv: Naukovometodychnyi tsentr VFPO, 206 p. (in Ukrainian)
10. Lytvynenko T. K. (2018) Novitni tekhnolohii obsluhovuvannia u sferi restorannoho biznesu [New technologies of service in the restaurant business]. Kyiv: KNTEU, 215 p. (in Ukrainian)
11. Rostovskyi V. S., Shaman S. M. (2017) Barna справа: pidruchnyk [Bar business: a textbook]. Kyiv: Tsentr uchbovoi literatury, 395 p. (in Ukrainian)
12. Postova V. V. (2022) Osoblyvosti rozvytku novykh formativ zakladiv restorannoho hospodarstva v Ukraini [Features of the development of new formats of restaurant establishments in Ukraine]. *Infrastruktura rynku*. no. 65. pp. 98–103. (in Ukrainian)