

УДК 338.48-51

DOI: 10.31891/2307-5740-2021-296-4-20

ЛУЩИК М. В.

ORCID ID: 0000-0001-5411-348X

e-mail: murmarja@gmail.com

Національний університет «Львівська політехніка»

МОЖЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ПИВНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

У статті описано сучасний стан розвитку пивного туризму в Україні. Зокрема досліджено теоретичні аспекти розвитку пивного туризму: наведено типові варіанти дефініціювання поняття «пивного туризму», виділено підвиди пивного туризму та вказано основні складові пивного туру на предмет їх відмінності від інших видів турів. Охарактеризовано географічні та економічні показники стану пивної індустрії в Україні в останнє десятиріччя. За матеріалами соціологічних опитувань наведені ключові параметри – соціальні, демографічні, географічні – типового портрету споживача пива в країні. Проаналізовано можливості корпоративного та крафтового пивоваріння в Україні. Систематизовано інформацію про топові локації пивного туризму та основні пивні фестивалі і події країни. Визначено проблеми та перспективні напрями розвитку вітчизняного пивного туризму.

Ключові слова: пивний туризм, пиво, види пива, крафт, пивний тур, пивний фестиваль, пивна мапа.

MARIYA LUSHCHYK

Lviv Polytechnic National University

OPPORTUNITIES FOR THE DEVELOPMENT OF BEER TOURISM IN UKRAINE

The article describes the current state of development of beer tourism in Ukraine. In particular, the theoretical aspects of the development of beer tourism are studied: the ambiguity of approaches to the interpretation of the concept of beer tourism is pointed out; the subspecies of beer tourism are singled out and the main components of the beer tour are indicated in terms of their difference from other types of tours. The main variants of classifications of types of beer as the main product of beer tourism on the following signs are described: according to GOST 29018–91; GOST 3473-78, depending on the mass fraction of dry matter in the initial wort and the method of fermentation (the so-called international classification of beer). According to opinion polls, the key parameters of a typical portrait of the average beer consumer, and, consequently, a potential customer of a beer tour are given – gender, age, place of residence, consumer wealth, volume and location of consumption, preferences on type, price and packaging of beer. The economic indicators of the beer industry in Ukraine in the last decade are characterized: the causes and consequences of the beer crisis in Ukraine in 2013–2014, the activities and portfolios of beer brands of key players in the beer market of Ukraine – corporations SUN InBev Ukraine, Carlsberg Ukraine (Carlsberg Ukraine), Oasis CIS («First Private Brewery») and Obolon. The possibilities of craft brewing in Ukraine are analyzed, a brief description of the key craft breweries of Ukraine (VARVAR, PRAVDA Beer Theater, Collider, Tsypa Brewery, Bierwille, White Rabbit, Andrii's Craft Brewery, K&F Brewery) is given. The information on top locations of beer tourism by regions and the main beer festivals and events of the country is systematized. Problems and perspective directions of development of domestic beer tourism are defined. It was found that the scale of beer tours in Ukraine is not well studied, however, with proper organizational work, beer tourism and, accordingly, beer tours in the country can significantly replenish the amount of tax revenues to local and state budgets, which will lead to effective policy and business revival. activity that will affect the national economy.

Key words: beer tourism, beer, types of beer, craft, beer tour, beer festival, beer map.

Постановка проблеми у загальному вигляді

та її зв'язок з важливими науковими чи практичними завданнями

Фахівці туристичної індустрії регулярно прогнозують сферу нових туристичних інтересів/зацікавлень і щоразу рекомендують звернути увагу саме на гастрономічні тури, адже найважливішою **фізіологічною потребою** організму людини є потреба споживати, втомлювати спрагу та отримувати якісне задоволення як від споживання, так і позитивні емоції від якості та зовнішнього вигляду туристичного продукту та рівня запропонованих послуг. Саме із цими тенденціями пов'язана популярність пивного туризму, який поєднує риси загальної туристичної концепції активності та новітні тренди – досвід якісно іншого відпочинку.

Останнім часом пивний туризм активно розвивається завдяки зростаючій популярності крафтового пива та збільшенню кількості автентичних мікропивоварних підприємств.

Зазначимо, що проблема дослідження пивного туру уже давно займає свою окрему нішу у контексті дослідження гастрономічного туризму, та його конкретного підвиду пивного туризму. Але на відміну від інших підвидів гастрономічного туризму, ознайомлення з пивним продуктом стає головним мотивом, метою та елементом такої туристичної подорожі; просування місцевих господарств, броварень, міні заводів та виробників пива – невід'ємна складова будь-якого пивного туру. Такі туристичні поїздки стають *більш* орієнтованими на споживача, який шукає чи робить вибір у сторону конкурентного туристичного продукту.

Щороку пивний туризм залучає все більшу кількість відвідувачів, а його основний непересічний турпродукт в системі туризму впевнено займає власну нішу, тому варто переглянути можливості розвитку даного виду туризму в майбутньому в Україні.

Аналіз останніх досліджень і публікацій

Розвиток ринку пива в Україні є об'єктом дослідження для багатьох фахівців та вчених із харчової промисловості, зокрема А. Абраменкової, Л. Дейнеко, А. Заїнчковського, М. Лященко, Є. Лапіна, Т. Ратошнюка, В. Серова, М. Сичевського, О. Чирви, А. Швиндіної, В. Стриги та інших. Ці ґрунтовні дослідження дають змогу з різних сторін оцінити стан та рівень розвитку пивоварної галузі, а також проаналізували проблеми, що з'являються. Окремі аспекти організації гастрономічних турів висвітлено в працях українських науковців Д. Басюк, І. Комарницького, О. Любіцевої, Е. Маслова, О. Мотузенко, А. Пергат, О. Романів, І. Смалья, М. Стрельнікової, Т. Шпарги та ін. Проте, проблематика досліджень саме пивного туризму значного поширення в науковій літературі не набула. Про феномен пивного туризму як інноваційного туристичного продукту веде мову О. Романів [1], Д. Гурова, В. Зайцева, Д. Яценко [2] досліджують особливості крафтового пивного туризму в Україні.

Отож, специфіка розвитку пивного туризму в Україні, потенційні пивні туристичні локації та особливості організації пивних турів і пивних фестивалів залишається недостатньо дослідженою.

Формулювання цілей статті

Метою статті є опис сучасного стану пивного туризму в Україні. Мета реалізується через виконання певних завдань:

- дослідити теоретичні аспекти розвитку пивного туризму в Україні,
- охарактеризувати географічні та економічні показники пивної індустрії,
- проаналізувати корпоративне та крафтове пивоваріння в Україні,
- систематизувати інформацію про топові локації пивного туризму та пивні фестивалі і події країни,
- здійснити моніторинг наявності пивних турів в асортименті туристичних програм вітчизняних тур підприємств;
- визначити проблеми та перспективні напрями розвитку вітчизняного пивного туризму.

Об'єктом наукового дослідження є особливості розвитку пивного туризму в Україні як одного із підвидів гастрономічного туризму, а предметом – можливості та напрями розвитку вітчизняного пивного туризму, промоція брендів пивних маршрутів, локацій і подій на регіональному та глобальному туристичних ринках.

Виклад основного матеріалу

На сьогодні трактування визначення пивного туризму має кілька підходів. Одні вважають, що пивний туризм належить до подорожей, у яких саме напій є основним мотивуючим фактором для здійснення туристичної поїздки з метою дегустації пивних напоїв, які виробляються у певних географічних місцевостях. Інші пропонують, що пивний туризм – це різновид туризму, що має на меті дослідити шлях напитуку від підготовки до розливу в упаковки, а також дегустацію відомих сортів пива, з подальшою можливістю придбати продукт безпосередньо у виробника. Погоджуємось, з різними підходами. Отож, пивний туризм – один із підвидів гастрономічного туризму, пов'язаний із ознайомленням з історією, технологією виробництва і культурою споживання пива, придбанням і вживанням пива, його дегустацією безпосередньо у виробників.

Окремими підвидами пивного туризму є: 1) дегустаційний туризм – спеціальні поїздки організованих груп любителів або професіоналів – торговців, власників ресторанів та ін. (Є. Маслов); та 2) алкотуризм – туристичні подорожі з метою розпивання та придбання алкогольних напоїв; такі поїздки часто спрямовані з країн, де вживання спиртних напоїв обмежене економічними чинниками або нормами суспільної моралі, чи заборонене згідно з релігійними канонами (І. Смалья) [1].

Як і в інших видах туризму, до складу основних послуг турпродукту пивного туризму включають транспортне обслуговування, проживання, харчування. Однак для учасників пивних турів передбачено розміщення у спеціальних пивних готелях, гостьових віллах і будинках пивоварів, харчування у пивних ресторанах, пабах. У програми турів включено відвідування плантацій хмелю, дегустація місцевих сортів пива, ознайомлення з технологією виготовлення пива безпосередньо на виробництві, знайомство з історією пивоваріння, відвідування спеціалізованих музеїв, дегустаційних залів, ресторанів, що пропонують послуги дегустації пива, участь у пивних тематичних святах, вечірках, фестивалях, відвідування та участь у спеціалізованих виставках, форумах, конференціях, конкурсах, аукціонах. Пивні тури як правило групові (до 15 осіб) [1].

Основою для пивного туризму є продукт – пиво – освіжаючий напій з характерним хмелевим ароматом і приємним гіркуватим смаком. Існує безліч класифікацій видів пива.

Згідно з ГОСТ 29018–91 розрізняють пиво світле, напівтемне, темне, безалкогольне, міцне, оригінальне – світле з подовженим терміном зброджування і підвищеною нормою внесення хмелю, пастеризоване – з підвищеною біологічною стійкістю, яка досягається завдяки тепловій обробці, спеціальне – приготоване з застосуванням смакових або ароматичних добавок.

Згідно з ГОСТ 3473–78 виробляється пиво двох типів: світле і темне, є напівтемні тони. Асортимент пива дуже різноманітний. Особливо багато випускається світлих сортів пива, кожен сорт характеризується певним ароматом, смаком, кольором, масовою часткою сухих речовин і вмістом спирту.

Залежно від масової частки сухих речовин в початковому суслі пиво поділяють на наступні основні групи: 8 % світле; 10 % світле; 11 % світле; 12 % світле; 13 % світле; 14 % світле; 15 % світле; 16 % світле; 17 % світле; 18 % світле; 20 % світле; 12 % темне; 13 % темне; 14 % темне; 15 % темне; 16 % темне; 17 % темне; 18 % темне; 20 % темне; 21 % темне.

Розглянемо міжнародну класифікацію пива, яка використовується в більшості країн світу. Залежно від способу бродіння всі традиційні сорти пива ділять на ель і лагер. Але є кілька сортів, які не можна віднести до жодної з цих груп.

ALE (ель) – пиво верхнього бродіння, зібране при відносно високій температурі (15–25 °C). Відрізняється підвищеним вмістом спирту і фруктовим присмаком. Виробляється з ячмінного солоду. До ALE відносяться такі сорти пива, як BITTER, PORTER, STOUT, BARLEY WINE, TRAPPISTE і ALT. До групи BITTER (Гірка) відносяться декілька сортів з кольором від світло-жовтого до світло-коричневого (палевого). Всі вони сухі, з помітною гірчинкою (післясмаком) і популярні як пляшкові сорти. Для приготування використовується світлий і очищений ячмінь, який дає світлий солод, і відносно велика кількість хмелю, що надає напою специфічний хмільний смак. BARLEY WINE (Ячмінне Вино) – це абсолютно незвичний сорт пива з дуже високим вмістом алкоголю і високою щільністю. Має темний колір та гранатовий і винний смак. PORTER (Портер) – темне міцне щільне пиво з сильним хмільним смаком. У лондонських «будинках елю» (Ale-House) на початку XVIII століття було популярно замовляти пінту (568 грам) «Three threads», що означало суміш трьох сортів – елю, пива та twopenny (міцне пиво, що коштувало два пенси за кварта). Приблизно в 1720 році у пивовара Harwood з'явилася ідея приготувати пиво, що об'єднує смак всіх трьох сортів. Він назвав це пиво «Entire». На протязі декількох років пиво придбало назву PORTER, скорочене від Porter's Ale – ель носильників, так як користувалося в останніх особливою популярністю. Вони черпали нові сили для виконання завдань, випиваючи кухоль темного пива. STOUT (Стаут) – група самих темних сортів пива, готується з суміші звичайного і обсмаженого солоду, несолодженого підсмаженого ячменю і нерідко карамельного солоду, має сильний хмільний смак. STOUT – переважно англійський напій і, в основному, більше ніде не вариться. З групи STOUT найтемнішим сортом є Extra Stout, до якого, до речі, належить і великий GUINNESS. Напій був введений Артуром Гіннесом як найтемніший різновид портера. Цей вид пива був набагато темнішим, з більш гармонійним смаковим букетом і з більшим вмістом хмелю, ніж портер. Dry stout (Сухий стаут) – ірландський сорт пива, більш гіркий і з більшим вмістом спирту, ніж в англійському солодкому темному пиві верхнього бродіння. Готують його з добре прожареного ячменю. Цей сорт не найміцніший (містить 5 % алкоголю), але найпопулярніший зі стаутів, особливо в Ірландії. TRAPPISTE (трапіст) – різновид пива «ale», яке виготовляється монахами-трапістами. Існує п'ять видів цього напою в Бельгії і один в Нідерландах.

Хоча і вважається, що LAGER (Лагер) – просте легке пиво, воно корінним чином відрізняється від Елів і є продуктом зовсім іншої системи пивоваріння. На відміну від Елів LAGER готується виваруванням і нижньої ферментацією (нижнє бродіння) з повільною вторинною ферментацією при низькій температурі протягом декількох місяців. Іншими словами, це пиво використовує технологію виробництва вина. В основному LAGER – світло-жовте, хоча і зустрічаються темні сорти. Пиво готується з невеликим додаванням хмелю і тому має м'який, легкий смак. До LAGER відносяться такі стилі, як BOCKS, DOPPELBOCKS, а також велика кількість PILSNER. LAGER – пиво найпопулярніше у світі (80 % продажів). До нього відносяться кращі види пива, представлені марками Amstel, Carlsberg, Budweiser, Becks, Stella Artois, Heineken та інші. Premium (преміум) – це термін, який використовується для пива і говорить про високоякісний «lager», більш золотистий і насичений, ніж інші його види. PILSNER чи Pils (Пілзнер) вперше було зварене в місті Пльзень в Чехії і було першим прозорим пивом. Це сорт пива низької щільності, світло-жовтого кольору. Будучи дуже схожим з пивом «lager», назва «pils» означає сьогодні будь-яке світле пиво, яке виготовлене в результаті бродіння за низьких температур. Термін «pilsener» чи «pilsner» в Німеччині – це показник якості і стосується пива з великим вмістом хмелю. Унікальні екологічні умови і новітні технології зробили «Warsteiner» однією з найпопулярніших марок цього сорту в світі. BOCK (бок) традиційно готується в Німеччині наприкінці збирання врожаю, коли і ячмінь, і хміль мають «повну силу». Пиво відстоюється протягом всієї зими і є основним напоєм на святі весни. BOCK буває світлим (helles) і темним (dunkles). Доппельбок (Doppelbock, букв. «подвійний бок») – міцніший за традиційний бок різновид пива (вміст алкоголю від 7,0 до 10,0 %), який також характеризується більшою щільністю, яка обумовлює насиченіший смак напою. Марки його мають у своїй назві закінчення «-ator»: «Celebrator», «Optimator», «Salvator», «Kulmator», «Animator», «Triumphator». OCTOBERFEST/MARZEN (Жовтневе / Березневе) – янтарне міцне мюнхенське пиво. Marzenbier – вид пива, яке варилося в Німеччині до винаходу холодильників. Напій дозрівав довгі зимові місяці, перш ніж набував необхідну витримку. Вживається під час щорічного фестивалю в жовтні.

Нетрадиційні сорти пива. LAMBIC (Ламбік) – бельгійський сорт пива, вариться методом мимовільного бродіння. Пивні дріжджі не додають, мікроорганізми потрапляють в сусло з повітря. Для бродіння підходять тільки бочки, в яких раніше зберігалося вино. В якості сировини використовується ячмінь і непроорослі пшеничні зерна. Щоб зменшити гіркоту напою хміль для ламбіка сушать більше трьох років. Бродіння триває близько тижня, отримане пиво витримують кілька років. GUEUZE (гез) – бельгійське пиво, яке отримане шляхом змішування молодих і старих сортів пива «lambic», воно розливається в пляшки,

подібні на пляшки для шампанського. Дуже добре старіє. KRIEK (крік) – сорт пива «lambic», в якому пивовари протягом декількох місяців вимочують черешню. Його успіх започаткував створення нових видів цього пива з малиною, чорною смородиною і навіть з бананом. FARO (Фаро) – суміш ламбіка з різними добавками. Таке пиво готується з додаванням в сусло перед бродінням білого або коричневого цукру і карамелі. Смак готового пива солодкий, з ледь відчутною хмелевою гіркотою, колір коливається від світло-золотавого до бурштинового, а вміст алкоголю зазвичай знаходиться в межах 5%. Типовий представник «Lin-demans Faro Lambic». ПШЕНИЧНЕ ПИВО виготовляється на основі пшеничного солоду. При його варенні використовується метод доброджування в пляшці, тобто напій повністю дозріває, перебуваючи вже в пляшці. У більшості випадків пшеничне пиво має світло-каламутний колір. Але в деяких пивоварнях його фільтрують і навіть роблять чорним. Це традиційне баварське річне пиво. WEISSE (Біле) – берлінське пшеничне пиво верхнього бродіння з невеликим вмістом алкоголю. Готується з 25% пшеничного солоду. Дуже піниться, має кислий смак, викликаний бродінням за участю бактерій молочної кислоти. Берлінці додають у таке пиво малиновий сироп або есенцію маренки запашної. WEIZEN, WEISS (Пшеничне) – пшеничне пиво Південної Німеччини, яке вміщує 50–67% пшеничного солоду. Зазвичай це світле пиво, але готують і темне (dunkel weizen). Деякі марки пшеничного пива проходять доброджування у пляшках (hefeweizen), у цьому пиві дріжджовий осад залишається в підвішеному стані. Пшеничне пиво містить мало хмелю та має аромат гвоздики від спеціального виду дріжджів.

Також існують гібридні сорти, що є комбінацією інгредієнтів і технологій пивоваріння, і особливі сорти – пиво з різними добавками. RAUCHBIER (Копчене) – пиво з копченим присмаком, який надає пиву солод, підсмажений на вогні від спалювання букової деревини. Поширене в районі Бамберга в Німеччині. Подається виключно до копченого м'яса або шашлику з житнім хлібом і гострими сирами. DRY (Сухе) – легке пиво, в якому цукор з солодом при зброджуванні перетворюються на алкоголь. Для цього типу береться менше солоду. Має низьку початкову щільність і мало би дуже слабкий аромат, якби не велика кількість хмелю. Було впроваджено в Німеччині і Швейцарії в 70-х роках ХХ ст. як пиво для діабетиків: «Michelob Dry» (США), «Sapporo Dry» (Японія), «La Dry 33» (Франція). ICE BEER (Льодяне пиво) – легке пиво, яке після закінчення варіння, але до фінального бродіння, швидко охолоджують до температури майже замерзання. Утворені кристалики льоду видаляються і виходить пиво з майже подвійним вмістом алкоголю в порівнянні з іншими видами легкого пива.

Пиво вважають третім за популярністю напоєм у світі (після води і чаю) та найпопулярнішим алкогольним напоєм у світі. Серед усіх алкогольних продуктів в Україні пиво посідає перше місце за продажами і становить 46,1% у сегменті алкогольних напоїв [3]. З огляду на таку популярність, важливо проаналізувати демографічний та географічний портрет середньостатистичного споживача пива, а отже і потенційного клієнта пивного туру.

Близько 61% населення України споживають пивні напої. З них на чоловічу частину населення припадає 76% та, відповідно, 24% – на жіночу (рис. 1). Необхідно зазначити, що ця тенденція зберігається також відповідно і до віку, хоча загалом цільова аудиторія споживачів напою молода. Приблизно 71% споживачів пива – люди у віці від 21 до 29 років. До найбільш стриманого сегмента споживачів можна віднести населення у віці 51–59 років – таких усього 3% (рис. 2) [3].

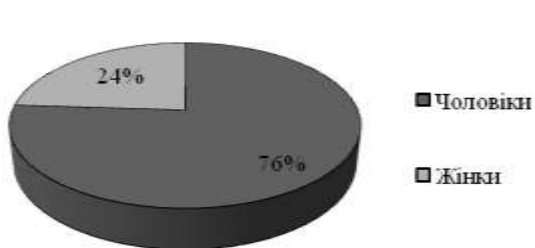


Рис. 1. Статеву структуру споживання пивних напоїв в Україні

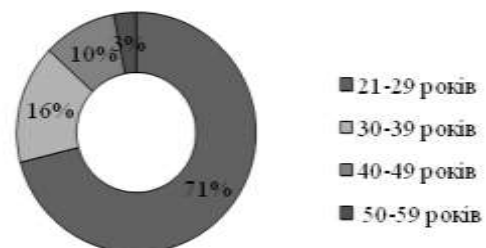


Рис. 2. Вікову структуру споживання пивних напоїв в Україні

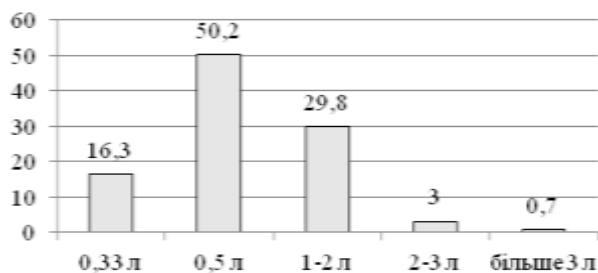


Рис. 3. Структуру споживання пива в залежності від обсягу, л

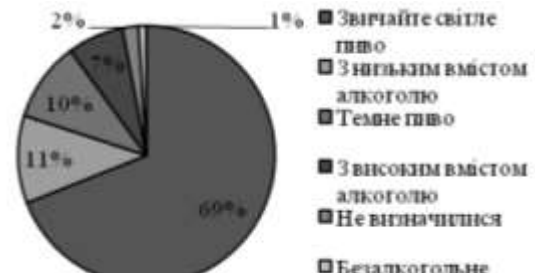


Рис. 4. Розподіл споживачів за улюбленими сортами пива, %

За територіальним розподілом *найбільше вживають пиво в північних областях – 63,5 % і найменше на півдні – 53,8 %*.

Залежно від рівня достатку в родині, пиво частіше вживають особи з високим рівнем доходу (64,7 %), рідко – люди з доходом нижче середнього (54 %) [3, 4].

Найчастіше пиво п'ють в обсязі 0,5 літра (50,2 %), найменше – в обсязі 2–3 літри (3 %) і більше 3-х літрів (0,7 %) (див. рис. 3) [3].

Найпопулярнішим типом пива серед українців залишається звичайне світле пиво (див. рис. 2). Його найчастіше вживають майже 70 % споживачів. На частку темного пива доводиться майже 10 % споживання, з пониженим вмістом алкоголю – 11 %, з високим вмістом алкоголю – 7 %. При цьому звичайне світле пиво однаково активно вживають і чоловіки, і жінки. Всупереч поширеній думці, що темне пиво більше люблять жінки, результати соціопитувань показують, що воно однаково популярне серед представників обох статей. Пиво із заниженим вмістом алкоголю можна вважати переважно жіночим продуктом, тоді як пиво з високим вмістом алкоголю – чоловічим продуктом. Аналогічно, суто жіночим можна вважати фруктові смаки пива. Серед споживачів німецького пива частка жінок у 2,5 рази більша, ніж чоловіків, а серед споживачів пива з високим вмістом алкоголю чоловіків у 3 рази більше, ніж жінок [3].

Частіше за все українці п'ють пиво вдома (54,2 %) і в закладах харчування (17,2 %). Інші *місця споживання пива* представлені на діаграмі (рис. 5) [3, 4].

При виборі пива важливу роль відіграють акційні пропозиції. 36 % споживачів постійно знаходяться в пошуках акцій і промо-пропозицій.

Останні п'ять років дедалі більше українців віддають перевагу дорогому пиву. Саме із стійкою тенденцією зростання продажу преміум і суперпреміум сегментів пива пов'язане зменшення частки продажів дешевого пива. Попри це, основну масу продажів поки що становить продукція середньо- та нижньоцінового сегментів, сукупна частка яких у 2020 році становила приблизно 70 % від загального продажу [3].

За даними асоціації Укрпиво, найпопулярнішими брендами в Україні були визнані торговельні марки «Оболонь», «Чернігівське», «Львівське», «Сармат» (середньоціновий сегмент) та «Рогань», «Арсенал» (нижній ціновий сегмент) [3].

Додатково відзначимо, що основний обсяг споживання за видами тари в Україні припадає на пиво в скляній пляшці, частка якого в 2004 році становила 52 % від загального обсягу продажів (рис. 6). Поряд з цим і далі збільшується частка пива у ПЕТ-упаковці (цей сегмент пивної тари набирає обертів – у 2004 р. він відвоював 5,5 % ринку упаковки для пива) і, відповідно, зменшується частка пива, розлитого у пляшки [3, 4].

Зазначимо також, лише торік в Україні на 20 % зросла кількість спеціалізованих пивних закладів 86 (пабів). Цей показник свідчить про те, що із зростанням добробуту населення частка споживання пива у закладах HoReCa (готелі, ресторани, кафе) лише збільшуватиметься.

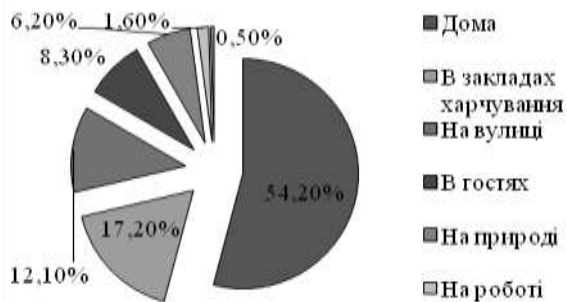


Рис. 5. Розподіл споживачів за місцем вживання пива, %

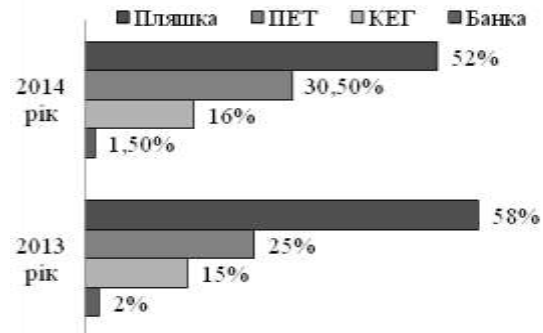


Рис. 6. Структура продажу пива за видами упаковки, 2013–2014 рр.

Слід також відзначити деякі географічні особливості споживання напою за видами упаковки:
 – на Сході України більшою популярністю користується розливне пиво;
 – у Києві завдяки вищим доходам населення продається 25 % усього пляшкового пива;
 – на Західній Україні споживачі практично не купують пиво у дволітрових ПЕТ-пляшках. Популярним є крафтове пиво [3].

Загалом, в Україні виробляється більше 800 сортів пива. Проте, протягом останніх 12 років пивний ринок України перебуває в складній ситуації, Останній раз український ринок пива зростав у 2008 році, коли було вироблено 330 млн дал. пива, після цього він почав знижуватися. Зокрема, з 2012 року в пивоварінні спостерігалось поступове зниження виробництва, а 2014 рік став найважчим для всіх національних виробників пива. Криза в країні, анексія Криму, військові дії на Сході країни негативно вплинули на результати пивної економічної діяльності. По-перше, експорт пива суттєво зменшився оскільки саме Росія була одним із головних ринків збуту української продукції. По-друге, на скорочення пивного ринку

вплинула втрата територій, оскільки основне виробництво одного з лідерів ринку, компанії Anadolu Efes Ukraine, перебувало в Донецьку. Обсяг виробництва пива в Україні в 2018 році становив 175 млн дол., що майже в 1,9 раза менше обсягів виробництва у 2008 році [5].

На 2019 рік вітчизняна пивоварна промисловість представлена чотирма великими виробниками пива: САН ІнБев Україна, Carlsberg Ukraine (Карлсберг Україна), Oasis CIS («Перша Приватна Броварня») та Оболонь [5].

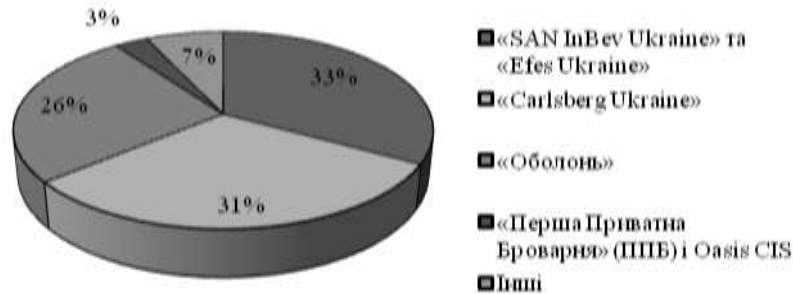


Рис. 7. Структура ринку пива в Україні у % (2018 р.)

Об'єднані «SAN InBev Ukraine» та «Efes Ukraine» – найбільша пивна корпорація в Україні. Заводи «SAN InBev Ukraine» розташовані в Чернігові, Харкові та Миколаєві. Компанія виробляє 7 з 10 найбільш популярних пивних брендів у світі і входить до п'ятірки найбільших FMCG (англ. Fast Moving Consumer Goods – товари повсякденного попиту) компаній у світі. Компанія працює на українському ринку з 2000 року і є **лідером на українському ринку пива**. Штаб квартира компанії знаходиться в місті Льовен, Бельгія. Приблизно 120 000 чоловік у 23 країнах світу щодня працюють на загальний прибуток цієї компанії. Британська пивоварна компанія, SABMiller є другою за величиною пивоварною компанією в світі після AB InBev. В Україні SABMiller почав свою діяльність з 2008 року, придбавши майже 100 % акцій пивоварні ЗАТ «Сармат» в Донецьку. 7 березня 2012 було офіційно повідомлено про передачу ряду активів SABMiller, включаючи ПрАТ «Miller Brands Ukraine», у власність турецької компанії Anadolu Efes. Згідно з умовами передачі SABMiller в свою чергу отримав 24 % акцій Efes. Efes є одним з найбільших виробників пива в Європі, а також входить в десятку найбільших у світі бутелювальників продукції Coca-Cola [5, 6].

2018 р. керівництво SAN InBev прийняло рішення про злиття з Efes. **Портфель брендів об'єднаної компанії** включає як національні бренди «**Чернігівське**», «**Рогань**» і «**Янтар**», «Жигулівське Оригінальне», так і міжнародні бренди «Bud», «Stella Artois», «Staropramen», «Beck's», «Leffe», «HoegaardeniLowenbrau» та інші. Підприємство також продовжило випуск пива під торговою маркою «Сармат», а також розпочало випуск окремих сортів пива чеського торгової марки «Velkoporovický Kozel», що належить SABMiller [6].

«Carlsberg Ukraine» – частина групи «Carlsberg Group» в Україні – однієї з найбільших компаній в Європі, четверта в світі за розміром капіталу пивоварна група. В Carlsberg Group працює понад 40 тис. людей, продукти компанії експортуються більш ніж на 150 ринків. Компанія володіє трьома заводами, розташованими в Києві, Львові та Запоріжжі – ПАТ ПБК «Славутич» у Запоріжжі, Київський пивоварний завод і Львівський пивзавод. Carlsberg лідирує на ринку України з 2009 року, а з 2016 року став лідером за обсягами виробництва. Згідно з даними агентства Nielsen, у 2017 році частка компанії на ринку становила майже 30 %. В її портфелі налічується 500 пивних брендів і значна кількість безалкогольних напоїв. З них в Україні найбільш відомі національні – «Балтика», «Львівське», «Арсенал», «Славутич», «Хмільне», та світові «Tuborg», «Holsten», «Carlsberg», «Doms», «Kronenbourg», «Corona», «Negra Modelo», «Guinness», «Zatecky Gus», «Kilkenny, Harp», «Warsteiner», «Grimbergen» та ін. [7].

«Оболонь» – український виробник пива з 1980 р. «Оболонь» – єдина українська пивоварна корпорація, яка входить в сорок найбільших пивоварних концернів світу і є одним з лідерів пивного ринку України. До складу корпорації «Оболонь» входять головний завод у Києві – ПАТ «Оболонь», який є найбільшим пивзаводом в Україні, два дочірніх підприємства – ДП ПАТ «Пивоварня Зіберта» (Фастів, Київська область) та ДП ПАТ «Красилівське» (Красилів, Хмельницька область), шість підприємств з корпоративними правами – ПАТ «Охтирський пивоварний завод», ПАТ «Севастопольський завод напоїв», ПрАТ «Бершадський комбінат», ПАТ «Дячківці», ТОВ «Оболонь Агро», ПрАТ «Рокитнівський скляний завод» і два відокремлених цехи – завод в Олександрії в Кіровоградській області і солодовий завод в смт. Чемерівці на Хмельниччині. У компанії є власний завод пивного солоду, який за рік виробляє понад 100 тис. тонн сировини. «Оболонь» експортує як пиво, так і солод. В цілому в корпорації працює близько 7,5 тис. людей. Виробник випускає пиво під кількома брендами: «Оболонь», «Магнат», «Ніке», «Zibert», «Carling», «Zlata Praha», «Жигулівське», «Десант» та інші. Бренд оновлює продуктову лінійку та змінює дизайн, щоб впевнено почувати себе серед різноманіття європейських марок. Відносно недавно, на ринок було введено кардинально новий сорт пива – «Obolon Premium Extra Brew», який завоював любов українців. Тепер прийшов час оновлення «Оболонь Світле» – найбільш популярного пива в асортименті компанії [8, 9].

Окрім «трійки» лідерів, важливу нішу на пивному ринку України займає Перша приватна броварня. ТОВ «Перша приватна броварня» – підприємство харчової промисловості України, яке функціонує з 2004 р. і займає в сфері виробництва і реалізації напоїв натурального бродіння (пива і квасу). ППБ є одним з невеликих, але щасливих гравців на ринку виробництва пива, які зараз наполегливо прагнуть вибратися за межі локального підприємства. У квітні 2012 року, за рівної участі компаній в капіталі, відбулося об'єднання активів «Перша Приватна Броварня» (ППБ) і Oasis CIS. В об'єднану компанію увійшли Львівський пивзавод і пиво-безалкогольний комбінат «Радомишль», загальна продуктивність яких по пиву – 2 млн гектолітрів. Кількість працівників – 260 осіб [5].

Об'єднаний портфель брендів компанії тепер включає в себе такі *торгові марки пива*, як «Перша приватна броварня», «Жигулі Барне», «Галицька корона», «Радомишль», «Закарпатське», «Stare Misto», «Oettinger» і «Cervena Selka», а також дві торговельні марки квасу – «Львівський» і «Древлянський». Oasis CIS в своєму портфелі вже має такі відомі бренди, як «Budweiser Budvar», «Kirin Ichiban», «Spaten», «Erddinger», «Bernard» і «Bitburger», і можна припустити, що з часом інші зарубіжні партнери погодяться передати компанії контракти на дистрибуцію або навіть ліцензію на виробництво своїх брендів в Україні [5].

В Україні частка крафтового пива складає лише 1% від усього ринку пива. Проте, мода на вживання пива, звареного в маленьких броварнях, постійно зростає [10]. На жаль, через низку прийнятих законів у 2015 році, розвиток малих пивоварень був неможливий, але в 2017 році був прийнятий закон, що дозволяє пивоварам, які виготовляють менше 3000 гектолітрів на рік отримати ліцензію за 30 000 грн на рік. Це має стимулювати розвиток крафтового пивоваріння. За 2018 рік великі крафт-броварні і більш малі виробники в загальному зварили біля 17 мільйонів літрів хмільного напою. В той же час рівень споживання крафтового пива, навпаки, продемонстрував зростання [11].

Малі пивоварні заводи зосереджені переважно на заході України, де ще з часів середньовіччя існували католицькі та православні монастирі, у яких варили пиво [1].



Рис. 8. Основні крафтові пивоварні України

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; біля десяти броварень середнього розміру, які вже володіють власними виробничими потужностями, на яких вони варять власне пиво і постійно розширюють виробництво; від 10 до 15 маленьких крафт-броварень, у яких відсутні власні виробничі потужності. Вимушені орендувати обладнання у ведучих гравців крафтового ринку (це називають контрактними варками); від 10 до 15 приватних броварів, які варять крафт в домашніх умовах практично у відрах. Основні крафтові пивоварні України представлені на рис. 8 [10].

Отож, усі основні крафтові гравці вирізняються тим, що варять особливі сорти пива, що мають свій власний ринок для збуту. Більшість продукції не реалізується у великих супермаркетах та торговельних точках. Їх можна придбати у індивідуальному порядку в замовника, або в спеціалізованих місцях продажу, власних пабах та ресторанах. Не дивлячись на те, що крафтове пиво можуть собі дозволити не всі, його популярність невпинно росте. Проте саме це і породжує низку проблем. В разі швидкого зростання інтересу до крафтового пива, саме це поняття може бути знищено великою кількістю низькосортних підробок. Броварні, які займаються варінням якісного продукту, без сумніву будуть процвітати, а ті виробники, які просто хочуть заробити на мейнстрімі з часом, коли реклама і акції перестануть конвертуватись в гроші, просто перекаваліфікуються на якусь нову «фішку». У крафтового пива є всі шанси на щасливе майбутнє, але тільки у випадку, якщо це дійсно якісний і цікавий крафт [10].

Проаналізувавши загальний пивний ринок країни можна зробити висновок, що обсяги виробництва в найближчому майбутньому будуть найбільше залежати від рівня потреб в продукції на внутрішньому ринку. А це напряму залежить від того, якою буде купівельна спроможність громадян. Другим фактором, який може здійснювати вплив на динаміку росту об'ємів виробництва як крафтового пива, так і пива в цілому, є можливість виходу на міжнародний ринок, чому сприяє зона вільної торгівлі з Євросоюзом. На стан галузі також матиме серйозний вплив державне регулювання, а саме: серйозне підвищення акцизу і обмеження кількості точок збуту, а також часу реалізації в торгових точках. Загалом, серйозного підвищення попиту на дороге крафт-пиво в найближчі декілька років чекати не варто – ще декілька років цей продукт буде залишатись тільки нішевим.

Спробуємо здійснити характеристику найбільш топових для потенційного туриста пивних атракцій України. Найтипівіше для Волинської області пиво – «Павлівське». Крім нього, завод, що діє в селі Павлівка Іваничівського району, випускає ще й джерельну мінеральну воду. Як стверджують любителі, саме у цьому – один із секретів смаку, адже у виробництві хмільного напою дуже багато залежить від якості води. Візитна картка фірми – «Павлівське світле». Зазвичай його подають у літрових кувалдах, адже, на думку виробників, це найправильніший об'єм для світлого легкого. Луцька броварня заснована 1888 року чехом Вацлавом Земаном. На сьогоднішній день – націоналізована. Від 2004-го тут налагоджено випуск пива під ТМ Zeman, названою на честь фундатора закладу. Основний ринок збуту – територія Волинської області; продукція обмежено присутня в інших регіонах України.

Найвідоміший виробник Рівненщини – завод «Рівень». Комплекс його споруд зведений 1900 року Акціонерним товариством «Парового пивоварного заводу «Бергшлосс». В радянські часи вона випускала пиво марок «Жигулівське», «Українське», «Слов'янське».

Хмельниччина відома одразу кількома різними марками. Перш за все – Славутський пивзавод, заснований 1885 року. Він широко представлений на українському ринку таким живим пивом, як «Князь Сангушко». «Сангушко» не є «нейтральним» слабоалкогольним пивом, має 4,8 % обертів й неповторний смак із легким винним присмаком.

Найвідомішим серед житомирських виробників є Бердичівський пивзавод. Друга відома фірма області – завод «Житомирпиво». Нині завод випускає такі сорти пива, як «Житомирське світле» та «Житомирське оксамитове».

Центр черкаського пивоваріння знаходиться в місті Умань. «Жигулівське» заводу «Уманьпиво» є найпопулярнішим у цій та сусідній Вінницькій областях, а сорт Weissburg уже добре знаний і в столиці, й у багатьох регіонах.

На Закарпатті колись було кілька малих заводів, але найбільш вартій уваги виробник відомого всій Україні пива Zір – «Карпатська пивоварня», розташована в місті Берегове. Це одне з найновіших у країні підприємств галузі.

Центр Івано-Франківського пивоваріння – це місто Калуш. Місцевий пивзавод – один із найстаріших у країні. Калуське пиво відрізняється цікавим солодовим смаком і великою густиною за порівняно низького «градуса».

Загально-визнаним лідером Тернопільщини за кількістю продукції живого пива є Микулинецький завод, але є ще один фаворит – пивоварня «Опілля» в обласному центрі. Микулинецький пивзавод вийшов на «велику сцену» одним із перших незалежних українських виробників. Відомо, що на початку минулого століття на цих потужностях виготовляли бочкове і пляшкове пиво трьох сортів: «Лежак», «Фірмове» та «Бок». Броварня розташовується на території Микулинецької об'єднаної територіальної громади, до складу якої входить сім селищ. На всіх підприємствах «Микулинецького Бровара» працює близько тисячі осіб, 220 з яких задіяні у виготовленні пива. Інші задіяні на сільськогосподарських підприємствах, у сироварні,

процесах дистрибуції тощо. «Микулинецький Бровар» виготовляє 20 сортів пива, серед яких переважає лагер. Варять як крафтові авторські пива, так і напої за закордонними ліцензіями, зокрема чеською (Kogina Ceska) і німецькою (Kaltenberg). Також на підприємстві є окрема лінійка безалкогольних напоїв. Особливість броварні у Микулинцях полягає у майже повністю закритому циклі виробництва. Практично усі складові для пивоваріння вони вирощують самі. Також важливим фактором є вода, бо вона є основою будь-якого напою. Наразі частка «Микулинецького Броваря» на пивному ринку України не перевищує 0,5 % загального обсягу виробництва. З 2003 року у смт. Великі Бірки функціонує сімейна броварня «Тарпан». Півний двір WELLYki BEERky спеціалізується на виготовленні світлого, темного медового, пшеничного пива і портера (темне пиво з винним присмаком, сильним ароматом солоду та додаванням паленого цукру). Наступним пунктом на території Тернопільщини стане Стара пивниця у с. Козова. Власне медове пиво і вино броварі почали варити у 2017 р.

Мандруючи пивними місцями України, не можна оминати Львова. Мережа закладів харчування «Локаль», відома цікавою стилістикою дизайну, підбіркою сучасної української музики та витриманістю в місцевій культурі, запрошує гостей на живий напій, що його виробляє у Львові «Перша приватна броварня». Це одне з молодих українських підприємств пивної галузі. 2005 року на заводі встановлено нову лінію розливу німецького виробництва. ППБ організовує щорічний міжнародний рок-фестиваль Stare Misto у Львові, за назвою одного зі своїх сортів пива.

Столичні шанувальники хмільного напою традиційно рекомендують Київський пивзавод на Подолі. Знавці кажуть, що один із секретів подольського пива – вода з артезіанської криниці на території заводу.

Звісно, окрім згаданих вище є ще відомі живим пивом заводи в Радомишлі, Полтаві, та безліч авторських сортів, що їх варять у пабах, як-от: «Броварське», «Київський Сундук» чи «Гойра» в Чернівцях.

Одним із популярних напрямків пивного туризму є відвідування пивних фестивалів.

Є два основні види фестивалів: перший – фестивалі, які ведуть освітню діяльність (де представлені різноманітні сорти, пивоварні з усього світу, часом читають лекції і проходять зустрічі з пивоварами); другий – фестивалі, які включають виключно розважальну і культурну програму.

Останнім часом в Україні проходить значна кількість пивних фестивалів. Мінуси практично всіх фестивалів в нашій країні в тому, що їх швидше можна назвати виставкою «пивної індустрії», коли люди приходять домовлятися про співпрацю, а не отримувати задоволення. Багато пивоварів «продають» свою продукцію відвідувачам і роздають візитки, а публіка на 50 % складається з власників магазинів і барів або підприємців та інвесторів.

Щорічно у Києві на початку вересня відбувається фестиваль крафтових пивоварень. На останньому фестивалі свою продукцію представили 40 пивоварень зі всієї України. Гості ознайомилися більш ніж з 150 сортами хмільного напою, а пивовари довели, що пиво буває не тільки темним, світлим і нефільтрованим, а ще фруктовим, квітковим, шоколадним, із паленим солодом або молочним. Nos Tuwyll Craft Brewery підготували до фесту пиво з досить дивним фруктом – дуріаном, що вражає диким ароматом і незвичайним смаком. Ще одна новинка – чіча, схожий на пиво напій інків із кукурудзи. Рівненська пивоварня КАНТ привезла грейпфрутовий MILKSHAKE NEIPA 100, DiD – пиво з чорною смородиною. Імпортери Крафтгараж – сезонний Nettles in the Kettles із кропивою. Серед інших смаколиків – пиво з кокосом, м'ятою, еспресо, шоколадом і різноманітними фруктами. Всього за два дні фестивалю гостями було продегустовано близько 12 тонн крафтового пива [9].

Odessa Beer Festival відбувається 23–24 серпня в Південному парку в Одесі. У випадку з Одесою цитата «Якби було море пива» має майже пряме значення. У курортному місті в розпал курортного сезону понад 300 представників приватних броварень, пабів і пивних ресторанів з усієї України представляють своє найсмачніше пиво. До пива пропонують, звісно ж, традиційні чорноморські бички і креветки, але ще тут працює багатий фудкорт з величезним різноманіттям страв [12].

Craft Beer & Vinyl Music Festival відбувається у Львові двічі за рік – весною – травень та восени – вересень. Фестиваль пропонує привабливе поєднання крафтового пива і музики з вінілу. Цікаво, що організатори фестивалю крафтового пива Craft Beer & Vinyl Music Festival щороку придумують якісь інтерактивні розваги для гостей. Зокрема, у 2019 році організатори оголосили набір «агентів пивного патруля», одним із обов'язків яких була дегустація пива. «Пивний патруль» повинен непомітно виявляти неухажливих пивоварів, які не доливають гостям фестивалю пива до мітки в 150 грам, слідкувати чи пивовари наливають пиво лише в офіційні бокали фестивалю і виявляти інші «пивні» порушення. Також одним із основних завдань агентів буде перевірка свіжості крафтового пива [12].

Ще один київський фестиваль – Kyiv Beer Festival – відбувається у вересні на території Арт Заводу Платформа. Великий пивний фестиваль, мета якого познайомити з пивною культурою і дати спробувати крафтового пива, звареного за авторськими рецептами і зібраного з усієї України. А до широкого різноманіття пива організатори пропонують відповідний фудкорт. Фестиваль щоразу стає справжнім майстер-класом з Beer & Food Pairing і традиційно виявляє найвдаліші поєднання страв і продуктів з певними сортами пива.

Фестиваль Варишське пиво проходить 13–15 вересня в Мукачеві. Фестиваль буде не лише хмільним, а радше гастрономічним, оскільки асортимент закусок вражає: курячі крильця, баранячі і свині ребра, м'ясна нарізка, мариновані закуски, сири, риба в'ялена, копчена і тушкована, раки, овочі на грилі і печена картопля.

Фестиваль Craft Культура проходить 14–15 вересня на стадіоні «Дніпро-Арена» в місті Дніпро. Фестиваль культури крафтового пива збирає з найкращих пивоварів країни, а також імпортерів та представників інших країн [12].

Треба відзначити, що у структурі туристичного попиту відбувається зміщення пріоритету зі «стандартних» турів на користь подієвого туризму. Саме тому такими популярними є різноманітні пивні вечірки, свята, фестивалі та карнавали, яких повинно ставати все більше на туристичній карті України.

Півний туризм стикається із значною кількістю проблем свого розвитку. Для промоції пивного туризму в Україні варто взяти до уваги глобальні тенденції інформатизації.

Суттєвим інструментом популяризації українського пивного туризму може бути проєкт BEER INSIDE. Ідея полягає у презентації кращих пивоварень, пивзаводів, пабів, пивоварів-контрактників – за географічною ознакою. Щоб кожен житель того чи того регіону, кожен гість регіону швидко зорієнтувався, де тут можна випити найкращого пива. Каталог BEER INSIDE – це пивна мапа України, яка має на меті презентацію успіхів пивоварної галузі України, яка поступово відмовляється від масового продукту на користь ексклюзивного, високоякісного, крафтового. Завдання, яке ставлять перед собою автори каталогу, – через формат книги, у друкованому і в електронному вигляді, а також власне пивної мапи, створеної в Google, донести до потенційних читачів, споживачів України, інформацію про найкращі пивоварні та пивні заклади країни, ознайомити їх з кращими зразками продукції – авторським натуральним пивом найвищої якості.

Висновки дослідження і перспективи подальших розвідок

Звичайно, масштаби даного туристичного напрямку пивних турів в Україні не надто досліджені, адже статистична інформація, що базується на обліку прибутків та видатків, не дає змоги проаналізувати чи це достовірні відомості поточного моменту. Проте, за належної організаційної роботи півний туризм та відповідно пивні тури країною можуть суттєво поповнити суми надходжень податків до місцевого та державного бюджетів, що приведе до формування ефективної політики та поживлення ділової активності, що позначається на національній економіці.

Література

1. Романів О. Я. Півний туризм як перспективний туристичний продукт України. – 2017. – URL : <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/06/202-1.pdf>.
2. Гурова Д. Крафтовий півний туризм / Д. Гурова, В. Зайцева, Д. Яценко // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Географічні науки». – 2018. – (9). – С. 227–232.
3. Березовська Ю. Пивовари зменшують обороти / Ю. Березовська // Український діловий тижневик «Контракти». – 2005. – № 19.
4. Офіційний сайт Приватного акціонерного товариства «Українська галузева компанія по виробництву пива, безалкогольних напоїв та мінеральних вод «УКРПИВО»». – URL : <http://www.ukrpivo.com>.
5. Ляшко К. Дослідження українського ринку пива: тенденції та прогноз. – 2016. – URL : <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/issledovanie-ukrainskogo-rynka-piva.html>
6. Офіційний сайт компанії САН ІнБев Україна. – URL : <http://www.suninbev.com.ua>.
7. Офіційний сайт компанії Карлсберг Україна. – URL : <http://carlsbergukraine.com>.
8. Вісник корпорації «Оболонь» / за ред. А. Церковної. – Студія корпоративних комунікацій. – 2015. – № 30 (жовтень-грудень). – 47 с.
9. Офіційний сайт компанії ПрАТ «Оболонь». – URL : <http://obolon.ua>.
10. Кульчицька А. Є. Специфіка та тенденції розвитку ринку крафтової продукції в Україні / А. Є. Кульчицька, Т. О. Царьова // Актуальні проблеми економіки та управління. – 2018. – 12. – С. 3–14. – URL : http://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/24658/1/2018-12_3-14.pdf
11. Проект Закону про внесення змін до деяких законів України щодо регулювання виробництва та обігу пива. – URL : http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=55807.
12. Некрашук О. Нуль градусів. В Україні зростає споживання безалкогольного пива. Інтерв'ю із А. Чорним. – 2019. – URL : <https://nv.ua/ukr/biz/economics/bez-alkogolyu-chomu-zrostayepopit-na-bezalkogolne-pivo-novini-ukrajini-50046802.html>

References

1. Romaniv O. Ya. Pivnyi turizm yak perspektivnyi turystychnyi produkt Ukrainy. – 2017. – URL : <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/06/202-1.pdf>.
2. Hurova D. Kraftovyi pivnyi turizm / D. Hurova, V. Zaitseva, D. Yatsenko // Naukovyi visnyk Khersonskoho derzhavnoho universytetu. Serii «Heohrafichni nauky». – 2018. – (9). – С. 227–232.
3. Berezovska Yu. Pivovary zmenshuiut obroty / Yu. Berezovska // Ukrainskyi dilovyi tyzhnevyyk «Kontrakty». – 2005. – № 19.
4. Ofitsiyniy sait Pryvatnoho aktsionernoho tovarystva «Ukrainska haluzeva kompaniia po vyrobnytstvu pyva, bezalkoholnykh napoiv ta mineralnykh vod «UKRPYVO»». – URL : <http://www.ukrpivo.com>.
5. Liashko K. Doslidzhennia ukrainskoho rynku pyva: tendentsii ta prohnoz. – 2016. – URL : <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/issledovanie-ukrainskogo-rynka-piva.html>

6. Ofitsiyni sait kompanii SAN InBev Ukraina. – URL : <http://www.suninbev.com.ua>.
7. Ofitsiyni sait kompanii Karlsberh Ukraina. – URL : <http://carlsbergukraine.com>.
8. Visnyk korporatsii «Obolon» / za red. A. Tserkovnoi. – Studii korporatyvnykh komunikatsii. – 2015. – № 30 (zhovten-hruden). – 47 s.
9. Ofitsiyni sait kompanii PrAT «Obolon». – URL : <http://obolon.ua>.
10. Kulchytska A. Ye. Spetsyfika ta tendentsii rozvytku rynku kraftovoi produktsii v Ukraini / A. Ye. Kulchytska, T. O. Tsarova // Aktualni problemy ekonomiky ta upravlinnia. – 2018. – 12. – С. 3–14. – URL : http://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/24658/1/2018-12_3-14.pdf
11. Proekt Zakonu pro vnesennia zmin do deiakykh zakoniv Ukrainy shchodo rehuliuвання vyrobnytstva ta obihu pyva. – URL : http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=55807.
12. Niekrashchuk O. Nul hradusiv. V Ukraini zrostaie spozhyvannia bezalkoholnoho pyva. Interviu iz A. Chornym. – 2019. – URL : <https://nv.ua/ukr/biz/economics/bez-alkogolyu-chomu-zrostayepopit-na-bezalkogolne-pivo-novini-ukrajini-50046802.html>

Надійшла / Paper received : 12.04.2021

Надрукована/Printed : 01.07.2021