

**ŠIAULIŲ UNIVERSITETO
HUMANITARINIO FAKULTETO
ISTORIJOS KATEDRA**

ŽANETA JANKAUSKAITĖ
Kultūros studijų programos
II kurso studentė

**KAVINIŲ KULTŪROS TENDENCIJOS POSOVIETINĖJE
LIETUVOJE: ŠIAULIŲ ATVEJIS**

Magistro darbas

Darbo vadovas: prof. dr. A. Gumuliauskas

Darbas originalus: Žaneta Jankauskaitė (.....)

Šiauliai,
2015

TURINYS

ĮVADAS	4
1. KAVINĖS KULTŪROS TEORINIS KONSTRUKTAS.....	11
1.1. Kultūros sąvokos aiškinimas.....	11
1.2. Kavinės kultūros akcentai: įdomesnės koncepcijos pasaulyje ir Lietuvoje.....	15
2. ŠIAULIŲ MIESTO KAVINIŲ KULTŪROS ASPEKTAI.....	20
2.1. Šiaulių miesto kavinių kultūros ypatumų istorinė analizė.....	20
2.2. Šiaulių miesto kavinių kultūra posovietiniu laikotarpiu: esminės charakteristikos.....	23
3. KAVINIŲ KULTŪROS TENDENCIJŲ POSOVIETINIŲ LAIKOTARPIU ŠIAULIŲ KAVINĖSE EMPIRINIO TYRIMO METODIKA IR REZULTATAI.....	29
3.1. Tyrimo metodika.....	29
3.2. Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros ypatumai.....	34
3.3. Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros tendencijos: kavinių darbuotojų požiūris.....	55
IŠVADOS.....	67
ŠALTINIAI IR LITERATŪRA.....	70
SANTRAUKA.....	75
SUMMARY.....	76
PRIEDAI.....	78

IVADAS

Temos aptarimas. Informacijos apie įvairias užėigas, kuriose apsistodavo pakeleiviai, randama dar nuo Antikos laikų¹. Žlugus Romos imperijai, įvairios maitinimo bei poilsio paslaugas teikiančios įstaigos veikė naujai susikūrusiose Europos valstybėse. Tačiau senajame žemyne kavinės atsirado tik XVII amžiaus antrojoje pusėje.

Šaltiniuose nurodoma, kad Lietuvos sostinėje Vilniuje pirmosios kavinės bei restoranai ėmė atsirasti XVI amžiuje². Tačiau šiuolaikinių kavinių pirmtakėmis turėjo būti smuklės, kurios istorinių šaltinių minimos jau XIV amžiuje. Pirmosios užėigos, dažniausiai ir vadintos smuklėmis, buvo statomos prie didžiųjų traktų bei priemiesčiuose. Atvykstant vis daugiau svečių, keitėsi šių įstaigų aptarnavimo pobūdis – atsirado užėigų, kuriose prekiauta tik vienos rūšies gėrimu. Iš jų paminėtinos midinės, vyninės, o vėliau – kavinės, arbatinės, alinės ir kt.³. Apytikriais duomenimis, Vilnius XVII–XVIII turėjo apie 600–800 smuklių.

Istorinių šaltinių teigimu, XVI–XVII amžių laikotarpiu įstaigos, kur tuometiniai Šiaulių gyventojai bei miesto svečiai galėjo pavalgyti, išgerti, pašerti arklius, veikė privačiuose Šiaulių miestelėnų namuose⁴. Viešojo maitinimo įstaigų ištakų Šiauliuose reikėtų ieškoti dar XV amžiuje, kada Šiauliuose buvo pastatyta medinė bažnyčia, o priešais ją susidarė plynė turgui, apstatyta namais, skirta prekybai šurmuliuoti. Toji smuklė (o gal ir keletas), kaip ir dera anam laikotarpiui, vadinosi ne kavine, o karčema. Ten kaustė arklius, prekiaavo alumi ir midumi, kepė duoną ir papločius ir kt.⁵

Karčema, užvažiuojamieji namai, užėiga, austerija, kavinė, baras, aludė nebuvo ir nėra vien valgymo ar gėrimo vieta. Tai nuo seno daugeliui žmonių svarbi komunikacinė erdvė, kurioje susitinkama, bendraujama, ilsimasi, dalijamasi informacija, priimami sprendimai, sudaromi sandėriai ir t.t.. Būtent tokiose įstaigose pradėjo keistis žmonių bendravimo kultūra – palaipsniui atsisakoma ėjimo į svečius, o susitinkama ir bendraujama būtent kavinėse (dalykiniai susitikimai, švenčių bei sukakčių pažymėjimai, diskusijos, renginiai ir t.t.). Bėgant laikui, keičiasi ir pačių kavinių interjeras, veiklos pobūdis, ieškoma įvairesnių ir įdomesnių veiklos koncepcijų. Todėl galima tvirtai teigti, kad kavinės

¹Gumuliauskas, A. *Viešojo maitinimo įstaigos Šiauliuose sovietmečiu*, <http://web.b.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=edad6f96-45cb-4123-bf89-173c73e2adc8%40sessionmgr115&vid=8&hid=110>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

²Balsevičiūtė – Šlekienė, V. *Vilniaus kavinės istoriniuose šaltiniuose ir memuaruose*, http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_164-171/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 24.

³Ten pat.

⁴*Šiaulių miesto istorija (iki 1940 m)*, Šiauliai, 1991, p. 25.

⁵Nekrašius, J. *Ekskursas po Šiaulių kavines (XVII a. –XXI a. pradžia)*, http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_299-313/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

(taip šiame magistro baigiamajame darbe bus vadinamos ir kitos viešojo maitinimo įstaigos) yra labai glaudžiai susijusios su įvairių valstybių tiek materialinės, tiek dvasinės kultūros raida. Tai tarsi tam tikros epochos bruožų bei vietos gyventojų gyvenimo ypatumų atspindys.

Kultūra analizuotoje mokslinėje literatūroje dažniausiai apibūdinama kaip visuma žmogaus veiklos būdų, priemonių, normų, vertybių, idealų, bendrų ištisai grupei žmonių, padedančių pastariesiems orientuotis savoje visuomenėje bei perduodamų iš kartos į kartą. Kultūra dar vadinama ir materialiniu ir dvasiniu šalies, tautos, žmonijos palikimu⁶. Kultūros paskirtis – tarnauti žmogui, padėti jam augti kaip asmenybei, turtinti jo sąmonę ir jausmus, kurti naujas vertybes⁷. Kultūra plačiausia prasme yra visų ypatingų dvasinių, materialinių, intelektualinių bei emocinių savybių visuma, būdinga kuriai nors bendruomenei ar socialinei grupei. Be meno ir literatūros ji turi savyje taip pat ir gyvenimo bei sambūvio būdus, vertybių sistemas, tradicijas bei pažiūras⁸.

Sąvoka *kavinės kultūra* apibendrintai galėtų būti apibrėžiama kaip tam tikros kavinės aplinkos, darbuotojų elgesio normų, įstaigos propaguojamų vertybių, bendravimo su lankytojais ir kitų su kavinės veikla siejamų reiškinių visuma.

Istoriografija ir šaltiniai. Analizuotoje mokslinėje literatūroje ypatingai akcentuojamas kultūros visapusiškumas⁹ ir multidimensiškumas¹⁰. Tiesa, kultūros sąvoka vieningo apibrėžimo neturi, bet gali būti aiškinama kaip „*ilgalaikių, bendrų ištisai grupei žmonių priemonių (normų, vertybių bei idealų) visuma, padedanti žmonėms orientuotis savoje visuomenėje bei perduodama iš kartos į kartą*“¹¹. Įvertinus nurodytą kultūros sąvokos aiškinimą, sąvoka *kavinės kultūra*, kurios apibrėžimo mokslinėje literatūroje nėra pateikta, galėtų būti apibrėžiama kaip „tam tikros kavinės aplinkos, darbuotojų elgesio normų, įstaigos propaguojamų vertybių, bendravimo su lankytojais ir kitų su kavinės veikla siejamų reiškinių visuma“¹².

Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietinėje Lietuvoje tema nėra gausiai tyrinėta. Šiaulių kavinių kultūros raida bei šios kultūros tendencijos – tai klausimai, kurie analizuoti dar mažiau. Magistro baigiamojo darbo autorės rastuose tyrimuose bei studijose daugiausiai analizuojama viešojo

⁶ Bieliauskas Ž., Juknevičius S., *Kultūros prigimtis*, Vilnius, 1993, p. 23.

⁷ Svedriolas A., *Kultūros filosofija*, Vilnius, 2007, p. 41.

⁸ Kotāne, I., *Culture as a element of Sustanaible Development and Urban Atraction Capacity*, <http://web.a.ebscohost.com/ehost/detail/detail?vid=11&sid=f341c35e-3446-48ce-b8cf-8e553b2bfe38%40sessionmgr4001&hid=4112&bdata=JnNpdGU9ZWVvc3QtG12ZQ%3d%3d#db=bth&AN=60014214>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

⁹ Andrijauskas A., Kultūros sąvokos prasmų laukas ir funkcijos, *Logos*, 2001, Nr. 24, p. 16.

¹⁰ Pruskus, V. *Kultūros samprata ir inkultūrizacijos procesas tarpkultūrinės komunikacijos kontekste*, <http://www.lmaleidykla.lt/publ/0235-7186/2013/3/121-130.pdf>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

¹¹ Andrijauskas A., Kultūros sąvokos prasmų laukas ir funkcijos, *Logos*, 2001, Nr. 24, p. 16.

¹² Pruskus, V. *Kultūros samprata ir inkultūrizacijos procesas tarpkultūrinės komunikacijos kontekste*, <http://www.lmaleidykla.lt/publ/0235-7186/2013/3/121-130.pdf>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

maitinimo įstaigų, veikusių Šiauliuose, istorija bei veikla atskirais laikotarpiais. Kalbant apie tyrimus šioje srityje, paminėtina, jog Šiaulių kavinių istorija domėjosi R. Jakutis¹³, parašęs straipsnių ciklą, J. Nekrašius¹⁴, parengęs ekskursą po Šiaulių kavines. Viešojo maitinimo įstaigų Šiauliuose veiklos ypatumus sovietiniu laikotarpiu detaliausiai analizavo A. Gumuliauskas¹⁵. V. Jankauskas¹⁶ savo darbe pristatė Šiaulių miesto prekybos istoriją sovietiniu laikotarpiu bei prekybininkų darbo ypatumų apžvalgą periodinėje to meto spaudoje.

Kalbant apie tyrimus, atliktus kavinių kultūros raidos srityje, dar būtinai paminėtina, jog Šiaulių universiteto Humanitarinis fakultetas 2012 metais gegužės 17–18 dienomis organizavo konferenciją „Kavinės fenomenas kultūroje“, kurioje gana išsamiai diskutuota kavinės fenomeno kultūroje klausimais. Šios konferencijos metu aktualius analizuojamai temai pranešimus skaitė J. Nagliuvienė¹⁷, E. Straševičienė¹⁸, S. Strelcovas¹⁹, K. Šerpetis²⁰ ir kt. Apie kavinės įvaizdį lietuvių bei užsienio literatūroje kalbėjo V. Balsevičiūtė –Šlekienė²¹, I. Baliulė²², D. Jakaitė²³, N. Vaičiulėnaitė –Kašlionienė²⁴, E. Keturakienė²⁵, G. Vaitonytė²⁶, D. Beržaitė²⁷ ir kt. A. Šalavėjienė parengė bibliografiją „Kavinė spaudiniuose“²⁸. Tai labai teigiama iniciatyva. Tačiau akcentuotina, jog tokio pobūdžio renginiai bei tyrimai, deja, yra tik pavieniai, fragmentiški.

¹³ Jakutis, R. Šiaulių kavinių istorija, *Šiauliai plus*, 2008 10 03, p. 13-17; *Šiauliai plus*, 2008 10 10, p. 13-20; *Šiauliai plus*, 2008 10 17, p. 13-17.

¹⁴ Nekrašius, J. *Ekskursas po Šiaulių kavines (XVII a. –XXI a. pradžia)*, http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_299-313/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

¹⁵ Gumuliauskas, A. *Viešojo maitinimo įstaigos Šiauliuose sovietmečiu*, <http://web.b.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=edad6f96-45cb-4123-bf89-173c73e2adc8%40sessionmgr115&vid=8&hid=110>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

¹⁶ *Šiaulių miesto prekyba spaudos akiratyje*, sud. V. Jankauskas, Šiauliai, 2000

¹⁷ Nagliuvienė, J. Literatūrinės kavinės fenomenas *fin de siècle* Vienoje. Istorinis aspektas. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

¹⁸ Straševičienė, E. Karčemos reikšmė tautos kultūroje. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

¹⁹ Strelcovas, S. Kavinės, restoranai, barai Šiaulių karinės įgulos kontekste XX a. ketvirtajame dešimtmetyje. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

²⁰ Šerpetis, K. Kavinių ir Arbatinių komunikacinių diskursų paligenezė. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

²¹ Balsevičiūtė –Šlekienė, V. Vilniaus kavinės istoriniuose šaltiniuose ir memuaruose. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

²² Baliulė, I. Miestas, kavinė, bohema J. Avyžiaus romane „Chameleono spalvos“. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

²³ Jakaitė, D. Krikiščioniškas akiratis lietuvių literatūrinėse „užeigose“. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

²⁴ Vaičiulėnaitė –Kašlionienė, N. Prancūziškos smuklės ir kavinės lietuvių poetų tekstuose (Sigitas Geda, Gintaras Patackas ir kiti). *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

²⁵ Keturakienė, E. Kavinės vaizdinys G. Patacko poezijoje. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

²⁶ Vaitonytė, G. Kavinės fenomenas Henrio Farlando kūryboje. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

²⁷ Beržaitė, D. Smuklė ir traktierius Fiodoro Dostojevskio kūryboje. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

²⁸ Šalavėjienė, A. Kavinė spaudiniuose: Šiaulių universiteto bibliotekos surengtos parodos bibliografija. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

Leidinių, kuriuose analizuojami kavinių kultūros klausimai, gausa Lietuvoje taip pat nėra įsimintina. Didžiausias periodinis leidinys, kuriame aptarinėjami įvairūs viešojo maitinimo įstaigų veiklos ypatumai, yra žurnalas „Restoranų verslas“, išleidžiamas 2 kartus į metus²⁹. Fragmentiškai kavinių bei restoranų veiklos aspektai kartais aptariami ir periodinėje spaudoje³⁰. Tačiau minėtuose leidiniuose daug dėmesio skiriama restoranų ir kavinių verslo, o ne kultūros tendencijų analizei. Taip pat paminėtina, jog daugiau kalbama apie kitų šalių (Ispanijos, Italijos, Prancūzijos), o ne Lietuvos viešojo maitinimo įstaigas.

Tyrimo problema. Aplinkybė, jog kavinių kultūros, jos raidos ne tik Šiauliuose, bet ir kituose Lietuvos miestuose tyrimų bei studijų apskritai nėra daug, situacija, jog Šiaulių miesto kavinių kultūros raidos tendencijos posovietinėje Lietuvoje yra apskritai mokslininkų beveik netyrinėta sritis suponavo, jog šio tyrimo problema gali būti formuluojama tokiais klausimais: *Kas būdinga šiandieninei Šiaulių kavinių kultūrai? Kokiais ypatumais ji pasižymi? Kokios kavinių kultūros raidos tendencijos posovietiniu laikotarpiu šiandieninių Šiaulių miesto kavinių kontekste matyti aiškiausiai?*

Temos aktualumas ir naujumas. Šiuolaikinės kavinės yra savotiška komunikacinė erdvė, kurioje susitinkama, bendraujama, ilsimasi, dalijamasi informacija, priimami sprendimai, sudaromi sandėriai ir t.t. Tad tokios įstaigos yra neatsiejamai susijusios su įvairių valstybių (tame tarpe ir Lietuvos) tiek materialinės, tiek dvasinės kultūros raida. Tačiau, nepaisant kavinių atliekamo vaidmens, ši tema lietuvių istoriografijoje nėra daug tyrinėta. Magistro baigiamojo darbo autorės rasti tyrimai pateikia duomenis apie viešojo maitinimo įstaigų, veikusių Šiaulių mieste skirtingais laikotarpiais, istoriją bei veiklą. Tačiau informacijos apie kavinėse buvusią kultūrą, apie šios kultūros transformacijas bei tendencijas nėra. Tad siekiant kavinių istorijos temos išsamumo bei detalumo, teigtina, jog magistro baigiamojo darbo tema yra aktuali ir savalaikė.

Magistro baigiamojo darbo autorės žiniomis, tokio pobūdžio tyrimas Šiaulių mieste veikiančiose kavinėse vykdytas pirmą kartą. Atlikto kavinių kultūros raidos tendencijų tyrimo rezultatais, pateiktomis išvadomis ir pasiūlymais galės pasinaudoti ne tik kavinių, kuriose buvo atliktas tyrimas, administracija, bet ir kitų maitinimo ar panašia veikla užsiimančių organizacijų vadovai (direktoriai, direktorių pavaduotojai, rinkodaros specialistai) bei kiti darbuotojai.

²⁹ Restoranų verslas, <http://www.restoranuverslas.lt/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

³⁰ *Laukinės žąsys. Valgome ne namie*, <http://www.laukineszasys.lt/apzvalgos/>, , prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25; *Geriausi Lietuvos restoranai pagal A. Užkalnį*, <http://skonis.lrytas.lt/gurmanu-klubas/geriausi-lietuvos-restoranai-pagal-a-uzkalni-201401090644.htm>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

Taip pat magistro baigiamajame darbe naudingos informacijos gali rasti įvairių istorijos, verslo administravimo ir kitų specialybių studentai ar kiti asmenys, besidomintys kavinių kultūros, jos tendencijų klausimais, siekiantys atlikti panašaus pobūdžio tyrimus ateityje.

Temos chronologinės ribos. Magistro baigiamajame darbe analizuojamos Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros raidos tendencijos posovietinėje Lietuvoje (Antrosios Lietuvos Respublikos laikotarpiu). Minėtasis laikotarpis pasirinktas dėl kelių priežasčių. Jau darbe minėta, kad publikuotuose autorių darbuose kavinės kultūros tematika daugiausia koncentruojamasi į atskirus laikotarpius ar asmenų grupes (pavyzdžiui, ties Šiaulių karinės įgulos požiūriu į miesto kavines, restoranus tarpukariu³¹, analizuojama Šiaulių viešojo maitinimo įstaigų veikla sovietmečiu³² ir kt.). Taip pat šio toks dėmesys skiriamas Šiaulių kavinių istorijai³³. Tuo tarpu tyrimų, kuriuose būtų analizuojama šiuolaikinių kavinių kultūra, jos tendencijos, nėra. Tik pavieniuose šaltiniuose³⁴ šis klausimas fragmentiškai aptariamas. Be to, darbe siekiama, kad tyrimas būtų aktualus šiandieninių kavinių administracijai bei darbuotojams ir turėtų taikomąjį pobūdį.

Tyrimo objektas. Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros raidos tendencijos posovietinėje Lietuvoje.

Darbo tikslas – atskleisti Šiaulių miesto kavinių kultūrą bei nusakyti jos raidos tendencijas posovietiniu laikotarpiu.

Darbo tikslui pasiekti suponuojami tokie **uždaviniai**:

1. Išanalizuoti kavinės kultūros teorinius aspektus.
2. Apžvelgti esminius Šiaulių kavinių kultūros ypatumus skirtingais laikotarpiais.
3. Išsiaiškinti Šiaulių kavinių kultūros aspektus posovietiniu laikotarpiu.
4. Remiantis interviu su kavinių darbuotojais metu surinktais duomenimis, apibūdinti Šiaulių kavinių kultūros tendencijas posovietiniu laikotarpiu.

Tyrimo metodai. Siekiant išanalizuoti Šiaulių kavinių kultūros specifiką ir nusakyti minėtosios kultūros tendencijas posovietiniu laikotarpiu šio baigiamojo darbo pirmojoje bei antrojoje dalyse

³¹ Strelcovas, S. Kavinės, restoranai, barai Šiaulių karinės įgulos kontekste XX a. ketvirtajame dešimtmetyje. *Acta humanitaria universitatis saulensis*, t.15 (2012).

³² Gumuliauskas, A. *Viešojo maitinimo įstaigos Šiauliuose sovietmečiu*. <http://web.b.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=edad6f96-45cb-4123-bf89-173c73e2adc8%40sessionmgr115&vid=8&hid=110>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

³³ Jakutis, R. Šiaulių kavinių istorija, *Šiauliai plus*, 2008 10 03, p. 13-17; *Šiauliai plus*, 2008 10 10, p. 13-20; *Šiauliai plus*, 2008 10 17, p. 13-17.

³⁴ Nekrašius, J. *Ekskursas po Šiaulių kavines (XVII a. – XXI a. pradžia)*, http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_299-313/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

pirmiausia buvo atlikta Lietuvos bei užsienio šalių autorių mokslinių publikacijų, internetinių šaltinių nagrinėjama tema sisteminė ir lyginamoji analizė, pateikti analizuotos informacijos loginiai apibendrinimai.

Empiriniam Šiaulių kavinių kultūros raidos posovietiniu laikotarpiu tyrimui atlikti buvo pasirinktas tiriamos srities specialistų – kavinių vadovų bei kitų darbuotojų (vadinamųjų ekspertų, atstovaujančių tiriamai problemai) interviu kokybinis metodas. Siekiant aptarti Šiaulių kavinių kultūros raidą posovietiniu laikotarpiu, nusakyti Šiaulių kavinių kultūros raidos tendencijas, buvo sudarytas tyrimo instrumentas – interviu protokolai, pateiktas Šiaulių mieste veikiančių kavinių vadovams bei kitiems šių įstaigų darbuotojams. Tyrime dalyvavusieji interviu respondentai buvo apklausiami asmeniškai, kaskart taikant atvirų klausimų interviu struktūrą. Visi struktūrizuotos apklausos interviu metodu klausimai yra atviri, t.y. galimos atsakymų kategorijos iš anksto nėra numatytos, respondentas turi visas galimybes reikšti savo nuomonę analizuojamos temos aspektais.

Tyrimo imtis. tyrimui atlikti pasirinkta neatsitiktinė, netikimybinė tikslinė imtis. Tyrimas grindžiamas tiriamųjų ekspertų savanoriškumo, geranoriškumo ir perduodamos informacijos objektyvumo principais.

Kavinių kultūros tendencijų tyrimo dalyviai – labai įvairūs. Tyrime dalyvavo ir Šiaulių mieste veikiančių kavinių administracijos aukščiausios grandies atstovai (direktoriai), ir vidurinės grandies vadovai (vadybininkai), ir kavinių darbuotojai (barmenai – padavėjai, padavėjai ir kt.). Nemaža interviu respondentų dalis turi aukštąjį išsilavinimą. Interviu dalyvavę respondentai turi didelę darbo kavinėse patirtį ir yra pakankamai kompetentingi atsakyti į jiems pateiktus klausimus apie kavinių kultūros formavimo bei raidos ypatumus Šiauliuose.

Darbo struktūra. Magistro baigiamąjį darbą sudaro įvadas, trys dalys, išvados, šaltinių ir literatūros sąrašas, priedai, santrauka lietuvių kalba, reziumė anglų kalba.

Pirmojoje magistro baigiamojo darbo dalyje realizuojamas pirmasis baigiamojo darbo uždavinys – analizuojami pagrindiniai kavinės kultūros teoriniai aspektai. Siekiant magistro baigiamojo darbo išsamumo bei detalumo, aptariama kultūros sąvoka, o vėliau pereinama prie įdomesnių kavinės kultūros Lietuvoje bei kitose valstybėse ypatumų aptarimo.

Antrojoje baigiamojo darbo dalyje glaustai aptariami svarbiausi Šiaulių mieste veikusių kavinių istorijos faktai bei nagrinėjami mokslininkų darbuose nurodyti Šiaulių kavinių kultūros ypatumai.

Trečiojoje magistro baigiamojo darbo dalyje realizuojami trečiasis bei ketvirtasis magistro baigiamojo darbo uždaviniai: remiantis interviu su kavinių vadovybe bei darbuotojais surinktais

duomenimis, nagrinėjami Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros ypatumai, formuluojamos Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros raidos tendencijos posovietiniu laikotarpiu.

1. KAVINĖS KULTŪROS TEORINIS KONSTRUKTAS

1.1. Kultūros sąvokos aiškinimas

Individas bei tauta atpažįstami ir pažįstami per kultūrą. Joje sutalpinama patirtis, perduodama iš kartos į kartą, sudaromos prielaidos individo raiškai pasaulyje, suteikiama prasmė veiklai³⁵. Kultūra apima visus žmonių grupinės veiklos aspektus – mąstyseną, tikėjimą, pažinimą ir jausmus, kurie susikaupė per ilgus socialinių grupių egzistavimo amžius bei buvo perduodami iš kartos į kartą³⁶. Ji plačiausia prasme yra visų ypatingų dvasinių, materialinių, intelektualinių bei emocinių savybių visuma, būdinga kuriai nors bendruomenei ar socialinei grupei, turinti savyje gyvenimo bei sambūvio būdus, vertybių sistemas, tradicijas bei pažiūras³⁷.

Terminas **kultūra** yra kilęs iš graikų žodžio *colere*, reiškiančio įdirbį, globoti, gyventi, saugoti³⁸, nurodančio žmogaus bei gamtos bendravimą. Vienų mokslinių šaltinių³⁹ teigimu, minėtąjį terminą pirmasis pavartojo senovės romėnų filosofas Ciceronas, norėdamas apibūdinti „sielos ir proto dalykus, kultūringą protą, sielos kultivavimą, besivystančių protų dalykus“⁴⁰, kiti analizuoti šaltiniai nurodo, kad kultūros sąvoką pirmą kartą 1871 m. pavartojo Ch. Tylor savo knygoje „*Primityvioji kultūra*“⁴¹. Taigi, vieningo aiškinimo, kada atsirado minėtoji sąvoka, kada ji buvo pirmą kartą paminėta, kas tai padarė, analizuotoje mokslinėje literatūroje nėra.

Tokia situacija galbūt susiklostė dėl tos priežasties, kad kultūros sąvoka turi daugybę prasmių ir gali būti vartojama pačiuose įvairiausiuose kontekstuose. Nurodytasis reiškinytis yra daugelio disciplinų (sociologijos, psichologijos, kultūros istorijos, lingvistikos, semiotikos, literatūros, istorijos ir t.t.) tyrinėjimo objektas, tad natūralu, jog kiekvienos disciplinos tyrėjai pateikia savo kultūros supratimą bei apibrėžtį. Skirtingų mokslų šalininkai kultūroje įžvelgia ir išryškina skirtingus dalykus: antropologai ją supranta labai plačiai – nuo akmens kirvių iki simbolių interpretacijų, archeologams tai – pirmiausia materialinės liekanos, etnologams – kultūros relikvai, kultūros sociologams – visuomeniniai reiškiniai, kultūros psychologams – „kultūros vaizdiniai“ ir pan. Keletas populiariausių, labiausiai paplitusių

³⁵ Kačerauskas, T. Kūrybos ekonomikos antikinės ištakos. *Filosofija. Sociologija*. 22(3). (2011).

³⁶ Bieliauskas Ž., Juknevičius S., *Kultūros prigimtis*, Vilnius, 1993, p. 23.

³⁷ Kotāne, I., *Culture as a nelement of Sustanaible Development and Urban Atraction Capacity*, <http://web.a.ebscohost.com/ehost/detail/detail?vid=11&sid=f341c35e-3446-48ce-b8cf-8e553b2bfe38%40sessionmgr4001&hid=4112&bdata=JnNpdGU9ZWZWhvc3QtbGl2ZQ%3d%3d#db=bth&AN=60014214>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

³⁸ Svedriolas A., *Kultūros filosofija*, Vilnius, 2007, p. 41.

³⁹ Ciceronas, *Tusculanae disputationes, T. II*, Vilnius, p. 16.

⁴⁰ Ciceronas, *Tusculanae disputationes, T. II*, Vilnius, p. 16.

⁴¹ *Tauta, visuomenė ir kultūra*, www.kulturagyvai.lt/tauta-visuomene-ir-kultura, prieiga per internetą, žiūrėta, 2015 03 02.

požiūrių bei kultūros apibrėžimo galimybių (mokslininkų teigimu, kultūros definicijų iš viso yra daugiau nei 700⁴²) pateikiama 1 lentelėje.

1 lentelė.

Kultūros sąvokos aiškinimo galimybės*

POŽIŪRIS	KULTŪROS SĄVOKOS AIŠKINIMAS
SOCIOLOGINIS	Kultūra suprantama kaip visuomenės gyvenimo organizavimo veiksnys, idėjų, principų, socialinių institutų, užtikrinančių kolektyvinį žmonių gyvenimą, visuma.
ISTORINIS	Kultūra yra visuomenės istorinio vystymosi produktas ir vystosi sukauptos patirties perdavimo naujoms kartoms dėka. Kultūra sąlygoja būdus, kurių dėka skirtingos visuomenės standartizuoja ir kanonizuoja priimtas elgesio normas, taip pat ir metodus, kuriais visuomenė išreiškia savo požiūrį į jai nepriimtinius elgesio modelius.
NORMATYVINIS ETINIS	Kultūros turinį sudaro normos ir taisyklės, reglamentuojančios žmonių gyvenimą. Kultūra čia suprantama kaip tam tikra socialinio elgesio įsisavinimo sistema, kuri padeda žmonėms sąveikauti su išoriniu pasauliu. Ji nuolat laike evoliucionuoja, nors ir lėtai.
PSICHOLOGINIS	Jis pabrėžia kultūros ryšį su žmonių elgesio psichologija. Kultūra – tai gyvenimo būdas, tas kontekstas, kuriame mes gyvename, mąstome, jaučiame ir bendraujame vieni su kitais. Kultūra – tai tie „klijai“, kurie sujungia į vieną visumą grupę žmonių. Tai programa, glūdinti mumyse nuo pat vaikystės ir padedanti mums įsigyventi šioje visuomenėje. Taigi kultūra čia suprantama kaip idėjų, tradicijų, įgūdžių metodų, apibūdinančių konkrečią žmonių grupę, visuma.
EDUKOLOGINIS	Kultūra – tai žinių ir savybių visuma, kurias gauna žmogus mokymosi procese ir kurios nėra genetiškai paveldimos. Taigi kultūra ugdoma ir įsisavinama nuo vaikystės ir perduodama iš kartos į kartą.
ANTROPOLOGINIS	Kultūra – tai žmonių visuomenės veiklos rezultatų visose žmogaus

⁴² Pruskus, V. *Kultūros samprata ir inkultūrizacijos procesas tarpkultūrinės komunikacijos kontekste*, <http://www.lmaleidykla.lt/publ/0235-7186/2013/3/121-130.pdf>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

	gyvenimo srityse ir visų nacijos, klasės, socialinės grupės gyvenimą sąlygojančių veiksnių (idėjų, tikėjimų, papročių, tradicijų) visuma.
--	---

*Lentelė sudaryta remiantis: Pruskus, V. *Kultūros samprata ir inkultūrizacijos procesas tarpkultūrinės komunikacijos kontekste*, <http://www.lmaleidykla.lt/publ/0235-7186/2013/3/121-130.pdf>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

Įvertinus 1 lentelėje pateiktus požiūrius, nurodytus kultūros sąvokos aiškinimo aspektus, akcentuotina, jog sąvoka *kultūra* yra multidisciplininė. Kultūra gali būti vadinama kompleksine visuma, kuri apima žinias, tikėjimą, meną, moralę, teisę, gyvenimo būdą, mąstyseną, tikėjimą, pažinimą ir jausmus, papročius bei visus kitus gebėjimus ir įpročius, įgytus žmogaus, kaip visuomenės nario. Mokslininkai nurodo, kad visuomenės kultūra susideda iš pagrindinių elementų: simbolių, kalbos, vertybės ir vertybinės orientacijos, taisyklių bei normų⁴³. Tad teigtina, jog kultūrą galima vertinti, kaip visuomeninį reiškinių, procesą, kuris gali labai stipriai pakeisti, įtakoti žmogaus mąstymą, elgesį.

Darbe akcentuotinas kultūros reiškinių visapusiškumas: kultūra gali būti ir elitinio meno kūriniai, paliekami ateities kartoms bei įrašomi į istoriją amžiams. Kultūrai galima priskirti ir populiarios, vienadienės kultūros apraiškas⁴⁴. O dėl skirtingų laikotarpių aktualijų, žmonių mąstymo pokyčių, vertybių kaitos bei kitų veiksnių įtakos kultūra nėra statiška. Ji – dinamiška, nuolat kintanti. Tai daugiausiai sąlygoja tokie procesai kaip įvairios inovacijos, visuomenės modernėjimas, politiniai bei technologiniai veiksniai ir t.t..

Ypatingai plačia, daugiamate sąvoka kultūra virsta XX a. pirmos pusės klasikinėse kultūros filosofijos bei kultūrologinėse teorijose. Ir nuo to laiko kultūros sąvoka aiškinama kaip apimanti šiuos aspektus:

1. „Individo, visuomenės brandos rodiklį, bylojantį apie išsilavinimą, racionalizmą nuo barbarybės iki civilizacijos;
2. Ypatingą žmogaus kūrybinių galių įgyvendinimo sritį;
3. Tam tikrą visuomeninių pasiekimų visetą, vertinimą ne paskirai, o visose socialinio gyvenimo srityse. Jis išskiria žmogų iš gamtos ir grynai biologinės determinacijos lygmens;
4. Išskirtinę dvasinės veiklos sritį, kurioje socialinė žmogaus būtis įgauna kokybiškai naują prasmę, kadangi formuluoja motyvus, principus, tikslus, idėjas, idealus, nepasiekiamus kitoms gyvybės formoms;
5. Atskirą žmogaus veiklos ir gyvenimo sritį, mokslinę kultūrą, buitines, meninę ir t.t.;

⁴³ Kavolis V., *Civilizacijų analizė*, Vilnius, 1998, p. 193-215.

⁴⁴ Andrijauskas A., Kultūros sąvokos prasmių laukas ir funkcijos, *Logos*, 2001, Nr. 24, p. 16.

6. Savitą normų, tradicijų, vertybių, simbolinių prasmių sistemą, skiriančią vieną socialinį vienetą ar jo dalį nuo kito⁴⁵.

Mokslinių šaltinių teigimu, šiandieninėje visuomenėje kultūra tampa dar ir abstrakčia sąvoka apimančia visas gyvenimo sritis. Šiuolaikinėje komparatyvistinėje kultūrologijoje įsigali reliatyvistinis požiūris, teigiantis, kad kultūros sąvoka yra abstraktus teorinis konstruktas, priklausantis nuo konkretaus požiūrio, įvardijantis skirtingus žmogaus kūrybinės veiklos rezultatų bei socialinio gyvenimo aspektus⁴⁶. Vadinasi, būtų galima teigti, jog kultūra yra sąlyginė sąvoka, kurią daugelis supranta visiškai skirtingai, ir beprasmiška kalbėti apie vieną ir visiems priimtą kultūros sąvoką, nes ji – daugiareikšmė, tiesiogiai priklausanti nuo žmogaus požiūrio. Tačiau, magistro baigiamojo darbo autorės nuomone, reikia akcentuoti vieną aspektą. Kultūra yra gyvenimo būtinybė, būtis atspindys. Tai – ne vienadienė pramoga, o ilgalaikis asmenybės savikūros procesas, filosofiskai įgilintas, psichologiškai įteisintas ir savaimingai atskleistas. Kai su kultūra suaugama visiems laikams, žmogus pajunta didžiąją gyvenimo prasmę, pasijunta pilnaverčiu piliečiu, unikaliu tautos individu. Daugelis žinomų filosofų, menininkų ar kultūrologų tvirtino, kad pamatinė valstybės dorovinė vertybė yra būtent kultūra. Žinoma, galima teigti, kad kultūra skiriasi savo formomis (gali būti etninė, profesionalioji, mėgėjų ir masinė (populiarioji) bei kt.), tačiau pabrėžtinas jos, kaip ilgalaikio, plačioje visuomenės dalyje besiklostančio reiškinių bruožas. Kultūra yra visuma žmogaus veiklos būdų, priemonių, normų, vertybių bei idealų, bendrų ištisai grupei žmonių, padedančių pastariesiems orientuotis savoje visuomenėje bei perduodamų iš kartos į kartą. Kultūra – materialinis ir dvasinis šalies, tautos, žmonijos palikimas. Kultūros paskirtis – tarnauti žmogui, padėti jam augti kaip asmenybei, turtinti jo sąmonę ir jausmus, kurti naujas vertybes.

Apibendrinant analizuotus kultūros teorinius aspektus, teigtina, kad mokslinėje literatūroje yra didelė kultūros sampratų įvairovė. Tai rodo, kad kultūros sąvoka yra multidisciplininė. Tačiau nors vieningo ir visiems tinkamo kultūros apibrėžimo mokslinėje literatūroje nėra, galima teigti, jog kultūros sąvoka gali būti aiškinama kaip *ilgalaikių, bendrų ištisai grupei žmonių priemonių (normų, vertybių bei idealų) visuma, padedanti žmonėms orientuotis savoje visuomenėje bei perduodama iš kartos į kartą*. Įvertinus nurodytą kultūros sąvokos aiškinimą, sąvoka *kavinės kultūra* apibendrintai galėtų būti apibrėžiama kaip tam tikros kavinės aplinkos, darbuotojų elgesio normų, įstaigos propaguojamų vertybių, bendravimo su lankytojais ir kitų su kavinės veikla siejamų reiškinių visuma.

Detalesnei kavinės kultūros sąvokos analizei pateikti reikalinga išsamesnis informacijos apie kavines, jų veiklos ypatumus vertinimas. Todėl kituose magistro baigiamojo darbo skyriuose

⁴⁵ Andrijauskas A., *Kultūrologijos istorija ir teorija*, Vilnius, 2003, p. 128.

⁴⁶ *Ten pat*, p. 130.

nagrinėjami įvairūs kavinių veiklos aspektai: aptariami kavinės kultūros ypatumai kitose šalyse, įdomesnės kavinių, veikiančių Lietuvoje, veiklos koncepcijos.

1.2. Kavinės kultūros akcentai: įdomesnės koncepcijos pasaulyje ir Lietuvoje

Visose valstybėse bėgant laikui vyksta didesnės ar mažesnės restoranų bei kavinių kultūros permainos – atsiranda nauji barai, vyninės, ledainės ir kavinės, kuriuose geriama geresni gėrimai bei mėgaujama kokybiškesniu maistu, organizuojami renginiai, ieškoma savitų klientų pritraukimo būdų. Kadangi visose Europos valstybėse turistų srautai auga, miestuose atsiranda vis daugiau kitų šalių (meksikiečių, kinų, japonų, prancūzų, indų, amerikiečių ir kt.) patiekalus ar kitokį populiarų maistą siūlančių kavinių. Vis labiau įsigali ir taip vadinamojo greitojo maisto užėigos. Pavyzdžiui, didžiausias restoranų tinklas Baltijos šalyse bei Suomijoje „Hesburger“ Lietuvoje 2014 m. gruodžio 12 d. atidarė jubiliejinį 40-ąjį restoraną⁴⁷.

Kai kuriose Vakarų Europos valstybėse (Italijoje, Prancūzijoje) restoranai ir kavinės anksčiau buvo suskirstyti pagal tam tikrą hierarchiją. Tarkim, Italijoje „Ristorante“ tradiciškai reiškė, kad ši vieta yra elegantiška ir pakankamai brangi. „Trattoria“ buvo vadinama jauki vieta, skirta šeimoms, kurioje siūloma tradicinių, dažniausiai vietinės virtuvės patiekalų. „Osteria“ – dar kuklesnė vieta, kurioje tradiciškai buvo pateikiamas ne itin didelis pasirinkimas patiekalų, meniu pasiūlymus padavėja išvardindavo žodžiu ir žmonės čia dažniausiai susirinkdavo pasėdėti prie vyno taurės. Taip pat apibūdinti būtų galima ir „taverna“. Na, o kas yra „pizzeria, turbūt visiems aišku“⁴⁸. Šiuos pavadinimus iki šiol galima pamatyti daugelyje vietų, tačiau tradiciniai apibūdinimai ne visada jiems betinka. Pavyzdžiui „osteria“ miesto centre gali būti kur kas prabangesnė ir brangesnė nei „ristorante“ už keliolikos metrų nuo miesto centro.

Kavinių bei restoranų skirstymas pagal tam tikrą hierarchiją buvo ir Lietuvoje. Pati brangiausia ir elegantiškiausia vieta anksčiau buvo restoranas (daugeliui teko skaityti apie legendinius Kauno „Metropolį“, Vilniaus „Dainavą“, Palangos „Birutę“, Šiauliuose veikusį garsų restoraną „Šiauliai“ ir kt., mūsų dienomis garsiausias restoranas Lietuvoje yra „Stikliai“). Restoranai buvo skirstomi į pirmos, antros ir trečios rūšies įstaigas. Pirmos rūšies restoranuose (pavyzdžiui, „Metropolis“ Kaune) interjeras

⁴⁷ Šiandien Hesburger pasiekė 40-ies restoranų skaičių Lietuvoje,

http://www.hesburger.lt/imone/naujienos/2014/2014_12_12_iandien_hesburger_pasiek_40_ies_restoran_ska_i_lietuvoje, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

⁴⁸ Romėniškų restoranų dvasia, <http://www.gurmanogidas.lt/romenisku-restoranu-dvasia/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

buvo puošnus, grodavo restorano orkestras, vykdavo Lietuvos artistų pasirodymai. Buvo patrauklus valgių ir gėrimų kokybės ir kainos santykis, geras aptarnavimas. Net ir pigiausiuose restoranuose stovėjo biliardo stalai, lošimo automatai, grojo radijas⁴⁹. Toliau moderniaisiais laikais susiformavusioje hierarchijoje būtų kavinė, po jos sektų užėigos, picerijos, tavernos, aludės, bufetai, valgyklos. A. Gumuliausko⁵⁰ teigimu, visos šios viešojo maitinimo įstaigos su nedideliais pokyčiais išlaikė savo veiklos specifiką ir funkcionuoja iki šiol. Tačiau akcentuotina, jog šiuo laikotarpiu kavinė, picerija, taverna dažnai yra gana panašaus pobūdžio įstaigos, beveik niekuo nesiskiriančios viena nuo kitos.

Kavinių kultūros tendencijų analizės išsamumui, magistro baigiamajame darbe apžvelgtinos įdomesnės užsienio kavinių kultūros koncepcijos.

Literatūroje nurodoma, kad šiuo metu savo nišą pasaulyje atranda restoranai bei kavinės, dirbantys griežtai pagal pusryčių, pietų bei vakarienės arba a la carte meniu⁵¹. Tokio veiklos pobūdžio priežastys gali būti pačios įvairiausios (pagal grafiką gali dirbti skirtingi virėjai, ruošiant pusryčius nebūtina kurti visų krosnių ir taip taupoma energija, skirtingas meniu kuria unikalią atmosferą kavinėje skirtingu paros laiku ir t.t.). Tokiose kavinėse labai populiarūs sekmadieniniai vėlyvieji pusryčiai, popietės arbata arba kokteilių valanda. Magistro baigiamojo darbo autorės turimais duomenimis, griežtai pagal pusryčių, pietų bei vakarienės grafiką dirbančių kavinių Lietuvoje nėra. Kai kuriose kavinėse pastebėtos tik nežymios nurodytosios kavinių kultūros atmainos – pavyzdžiui, iki 11 val. galima užsisakyti patiekalus iš pusryčių meniu. Tačiau didžiausia viešojo maitinimo įstaigų dalis darbą pradeda tik 11–12 val., o atskirų pusryčių, pietų bei vakarienės valgiaraščių neturi. Tad teigtina, jog kavinių savininkams rekomenduotina svarstyti kavinės, dirbančios griežtai pagal pusryčių, pietų bei vakarienės meniu, idėją.

Antrasis baigiamajame darbe paminėtinas įdomesnis kavinių kultūros aspektas – kavinių kova su lankytojų nemandagumu. Šioje srityje pavyzdžiu galėtų būti Prancūzijoje veikianti kavinė „La Petite Syrah Cafe“. Jos terasoje užsisakant kavą gali tekti sumokėti gerokai brangiau, jei pateikiant užsakymą nepridedamas mandagumo žodis⁵². „La Petite Syrah Cafe“ vadovybės sprendimu, šios kavinės kavos meniu atrodo taip:

„Laba diena, vieną kavos, prašom.“ – 1,40 euro;

⁴⁹ Nekrašius, J. *Ekskursas po Šiaulių kavines, (XVII a. –XXI a. pradžia)*, http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_299-313/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

⁵⁰ Gumuliauskas, A. *Viešojo maitinimo įstaigos Šiauliuose sovietmečiu*, <http://web.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=edad6f96-45cb-4123-bf89-173c73e2adc8%40sessionmgr115&vid=8&hid=110>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

⁵¹ Malaiškaitė, I., Petrovė, I. *Netradicinių sprendimų idėjos iš užsienio*, http://www.restoranuverslas.lt/uploads/block15/RV_41_2014.pdf, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

⁵² Malaiškaitė, I., Petrovė, I. *Netradicinių sprendimų idėjos iš užsienio*, http://www.restoranuverslas.lt/uploads/block15/RV_41_2014.pdf, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

„Kavos, prašom.“ – 4,25 euro;

„Kavos.“ – 7 eurai.

Pradėjusi auklėti nemandagius klientus, priversdama juos brangiau mokėti už kavą, ši niekuo iš kitų neišsiskirianti Paryžiaus kavinė tapo išskirtine⁵³.

Siekių tapti išskirtiniais, vienaip ar kitaip padėti savo klientams, juos auklėti kavinių veiklos srityje pastebima ir daugiau. Antai Amsterdame siekdama, jog vieniši žmonės jaustųsi pilnaverčiais žmonėmis, architektė, dizainerė, dailininkė, intelektualė Marina van Goor įsteigė kavinę „Eanmaal“, kurioje visi staliukai – tik vienviečiai, o įstaigos interjeras bei filosofija leidžia patogiai jaustis vienišiams⁵⁴. Godžių ir neturinčių saiko klientų auklėjimo pavyzdys yra Dubajuje. Minėta veikla užsiima maitinimo įstaiga „Gramo“, įsikūrusi viešbutyje „Al Jawhara“. Čia klientas moka tik už suvalgytą patiekalo kiekį, o ne visą jo kainą. Kavinėje viskas skaičiuojama labai paprastai – klientas suvalgė tam tikrą kiekį salotų ir moka už tą kiekį. Anot šios įstaigos administracijos, taip siekiama kovoti su žmonių rajumu, godumu ar net kvailumu⁵⁵.

Kavinių kultūrą formuoja ir tam tikros visuomenės gyvenimo aktualijos. Pavyzdžiui, atsižvelgiant į mūsų laikotarpio realiją – aplinkybę, jog daugelį žmonių kamuoja įvairūs alerginiai susirgimai, Prancūzijoje buvo atidaryta kavinė alergija sergantiems asmenims. Šios kavinės ypatumas – gaminamų patiekalų sudėtyje nėra jokių ingredientų, keliančių alergiją. Kitas tokių kavinės kultūros tendencijų pavyzdys – Tailande įsiviešpatavus mezgimo madai, buvo atidaryta kavinė, kurioje galima ne tik pavalgyti, bet ir nusipirkti siūlų, megzti ir net numegztus daiktus parduoti.

Lietuvoje netradicinės koncepcijos ieškančių kavinių nėra daug. Viena iš savita kultūra pasižyminčių kavinių galima vadinti kulinarinį loftą „Čiop čiop“ (Vilnius, Kaunas, Klaipėda), rengiantį netradicinius taip vadinamuosius „virtuvės vakarėlius“ įvairia tematika, organizuojantį įvairius kulinarius kursus bei kulinarines keliones. Minėtojo kulinarinio lofto internetinėje svetainėje nurodoma, kad „tai vienas didžiausių kulinariųjų studijų tinklas Baltijos šalyse. Sparčiai besiplečiantis prekinis ženklas ir per pastaruosius metus pristatantis naują paslaugų spektrą – nuo specifinių renginių organizavimo, maisto tiekimo renginiams, reklamos projektų, restoranų konsultavimo, vaikų stovyklų organizavimo iki kulinariųjų kelionių. Taip pat tai kone pati unikaliausia ir neformaliausia gero maisto

⁵³ *Ten pat.*

⁵⁴ *New restaurant caters only for solo diners*, <http://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/features/new-restaurant-caters-only-for-solo-diners-9273469.html>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

⁵⁵ *Dubai restaurant discourages food waste with pay-by-weight dining plans*, <http://www.nydailynews.com/life-style/eats/dubai-dine-weight-article-1.1213052>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

studija su geriausiu vaizdu ir didele terasa, vyno bei delikatesų parduotuvėle, kartą per savaitę veikianti kaip restoranas – kaskart su nauja meniu⁵⁶.

Kita nuo pat atidarymo 2004 metais išskirtine kultūra pasižyminti kavinė – baras „Mano guru“, įsikūrus Vilniuje. Minėtosios įstaigos didžiausias ypatumas – čia dirbantys žmonės. Kavinėje darbuojasi asmenys, turintys įvairių priklausomybių, grįžę iš įkalinimo vietų ir norintys integruotis į visuomenę. Pusę metų (tiek laiko trunka integracijos programa „Mano guru“: naujos galimybės darbo rinkoje“) jie mokomi darbo įgūdžių. Be to, kavinės darbuotojams suteikiamos nemokamos psichologo, socialinių darbuotojų konsultacijos, padedama susirasti darbą ir pan. Detaliau kavinės „Mano guru“, kaip socialinės inovacijos, aspektai analizuoti ir studentų baigiamuosiuose darbuose⁵⁷ bei periodinėje spaudoje⁵⁸.

Kalbant apie laikmečio realijų įtakojamą kavinių kultūrą, akcentuotina, jog Lietuvoje veikia ir keletas kavinių, formuojančių tam tikrą (sveikesnį) požiūrį į maistą. Čia pavyzdžiu galėtų būti Lietuvos kulinarijos žinovo Lino Samėno atidarytas restoranas „linassamėnas“. Tai – mažas šeimos restoranas, veikiantis tik darbo dienomis nuo 10 iki 16 val. Šios viešojo maitinimo įstaigos koncepcija – geras, šviežias, kokybiškas, profesionaliai paruoštas ir į mūsų regiono virtuvę orientuotas maistas. Taip pat restoranas išsiskiria ir tuo, kad jame nėra jokio alkoholio⁵⁹.

Antrasis laikmečio realijų įtakojamos kavinių kultūros pavyzdys – maitinimo įstaiga žaliavalgams „Rawraw“, kurią 2010 metais, kai tokios įstaigos nebuvo ne tik Lietuvoje, bet ir Baltijos šalyse, įkūrė O. Dzindzeleta. Ši kavinė įsikūrusi Totorių gatvėje, Vilniuje⁶⁰. Maitinimo įstaiga iš kitų išsiskiria tuo, kad čia gaminamas termišškai neapdorotas maistas, skirtas žaliavalgams ir kitiems sveiko gyvenimo būdo propaguotojams.

Taip pat šiai grupei priskirtinas ir šeimyninis restoranas „The Smoke house“ (pavadinimas, išvertus iš anglų, reiškia „rūkykla“), įkurtas Vokiečių gatvėje, Vilniuje. Ši maitinimo įstaiga išsiskiria siūlomais patiekalais, pagamintais originalioje ir Vilniuje vienintelėje uždaroje kepsninėje, kur patiekalai kepami ant medžio anglių. Įdomus ir paminėtinas šios įstaigos kultūros aspektas – nors šiame

⁵⁶ Čiop čiop. *Apie mus ir kontaktai*, <http://www.ciopciop.lt/straipsnis/kontaktai>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

⁵⁷ Urbonavičiūtė, I. „Mano guru“ kavinė kaip socialinė inovacija. Magistro darbas, Kaunas, 2010, p. 50.

⁵⁸ Petrovė, I. *Netradiciniai sprendimai restoranų versle*. http://www.restoranuverslas.lt/uploads/block15/RV_41_2014.pdf, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

⁵⁹ Užkalnis, A. *Linassamėnas parodė, kaip valgis restorane gali būti viskas*, <http://www.laukineszasys.lt/apzvalgos/linassamėnas-parode-kaip-valgis-restorane-gali-buti-viskas/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

⁶⁰ Rawraw žalio maisto restoranas ir el. parduotuvė, <http://www.rawraw.lt/restoranas>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

restorane virtuvė nėra atvira, įstaigos šeimininkas pageidaujantiems klientams leidžia pasižiūrėti, iš ko ir kaip gaminamas jo užsakytas patiekalas⁶¹.

Išanalizavus įvairius kavinių kultūros aspektus, teigtina, jog santykinai nedidelė kavinių dalis siekia išskirtinumo bei originalumo, savitos kultūros formavimo. Lietuvoje išskirtinę kultūrą formuojančių kavinių nėra daug ir jos visos daugiausia įsikūrusios tik didžiuosiuose miestuose: Vilniuje, Kaune, Klaipėdoje. Tad galima konstatuoti, kad regionuose veikiančių kavinių vadovams bei darbuotojams rekomenduotina sekti užsienio kavinių, didžiuosiuose miestuose įsikūrusių maitinimo įstaigų pavyzdžiu bei svarstyti, kaip galima kurti savitą kavinės kultūrą ir ją puoselėti.

Apibendrinant pirmajame magistro baigiamojo darbo skyriuje pateiktą informaciją, paminėtina, kad analizuotoje mokslinėje literatūroje vieningo ir visiems atvejams tinkamo kultūros sąvokos apibrėžimo nėra. Minėtoji sąvoka gali būti aiškinama kaip *ilgalaikių, bendrų ištisai grupei žmonių priemonių (normų, vertybių bei idealų) visuma, padedanti žmonėms orientuotis savoje visuomenėje bei perduodama iš kartos į kartą*.

Termino kavinės kultūra apibrėžties taip pat nepavyko rasti. Sąvoka *kavinės kultūra*, magistro baigiamojo darbo autorės nuomone, galėtų būti apibrėžiama kaip *tam tikros kavinės aplinkos, darbuotojų elgesio normų, įstaigos propaguojamų vertybių, bendravimo su lankytojais ir kitų su kavinės veikla siejamų reiškinių visuma*. Panagrinėjus kavinių kultūros atskirus įdomesnius atvejus, pastebima, kad tiek pasaulyje, tiek Lietuvoje palapsniui atsiranda pavienių savitą kultūrą besistengiančių formuoti kavinių. Tačiau tokių viešojo maitinimo įstaigų nėra daug, jos visos sukonzentruotos didžiuosiuose miestuose. Tad regionuose veikiančių kavinių vadovams bei darbuotojams rekomenduotina sekti užsienio kavinių, įdomesnę koncepciją turinčių Lietuvos kavinių pavyzdžiu bei svarstyti, kaip būtų galima kurti savitą kavinės kultūrą ir ją puoselėti.

⁶¹ Petrovė, I. *Netradiciniai sprendimai restoranų versle*. http://www.restoranuverslas.lt/uploads/block15/RV_41_2014.pdf, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

2. ŠIAULIŲ MIESTO KAVINIŲ KULTŪROS ASPEKTAI

2.1. Šiaulių miesto kavinių kultūros ypatumų istorinė analizė

Šaltinių teigimu⁶², pirmosios kavinės ir arbatinės Šiaulių mieste įsikūrė maždaug XIX a. pradžioje (1825 metais tokių įstaigų užregistruota 25, 1833 m. – 45 ir 1 traktierius). Šių įstaigų savininkai buvo pirkliai bei miestiečiai, kurių nuosavybė buvo užvažiuojamieji namai – viešbučiai, smuklės, traktieriai – restoranai, vyno rūšiai, kavinės, arbatinės. Dėl sėkmingos savininkų veiklos, besiplečiančios pramonės viešojo maitinimo įstaigų skaičius sparčiai didėjo ir 1853–1854 metais Šiauliuose buvo 15 užvažiuojamųjų kiemų (stadalų), 7 smuklės, 1 kavinė, 3 arbatinės, 2 biliardinės, 4 restoranai, 3 traktieriai. 1861 metais – 2 traktieriai, 20 viešbučių – užvažiuojamųjų kiemų, 4 smuklės, 4 arbatinės ir 2 vyno rūšiai⁶³. Dar prieš Pirmąjį pasaulinį karą Šiaulių mieste veikė keletas prie vieškelių išsidėsčiusių karčemų, o solidesnės užėigos stovėjo miesto centre. Šiaulių kavinių istoriją tyrinėjęs architektas V. Purnas⁶⁴, kalbėdamas apie išskirtinesnes viešojo maitinimo įstaigas, mini Kuntsmano viešbutį – restoraną bei restoraną „Berlin“, vėliau pavadintą „Versalio“ vardu. J. Nekrašius⁶⁵ prie tokių įstaigų priskiria Vytauto gatvėje po Pirmojo pasaulinio karo įkurtą valgyklą „Skalsa“, kurioje vykdavo ir įvairūs renginiai, ir Šiaulių šviesuolių pasitarimai.

Tarpukario laikotarpiu Šiaulių mieste veikiančių viešojo maitinimo įstaigų kontekste savo klientų aptarnavimo kultūra bei kokybiškais konditerijos gaminiais išsiskyrė kavinė „Viktorija“, kur atskiruose kabinetuose ir bendrojoje salėje lankytojai galėjo papietauti, juos linksmino muzikinis trio iš užsienio⁶⁶. Ši kavinė, kaip ir F, Kavaliausko cukrainė – kepykla, buvo įsikūrusi Vilniaus gatvėje. Tačiau pati garsiausia kavinė Šiauliuose tuo metu buvo Milštein cukrainė – kavinė, veikusi Vilniaus bei Dariaus ir Girėno gatvių kampe. Ši kavinė be kokybiškos produkcijos, paslaugaus personalo, išsiskyrė iš kitų ir tuo, kad joje daugiausia lankydavosi teatralai (aktoriai, režisieriai) bei kiti menininkai, inteligentai. Klientus viliojo labai jauki aplinka (gražūs, sunkūs marmuriniai staliukai 2–3 asmenims, visada švarios staltiesės), elegantiškas aptarnavimas, mandagios padavėjos.

⁶² Nekrašius, J. *Ekskursas po Šiaulių kavines, (XVII a. – XXI a. pradžia)*, http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_299-313/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

⁶³ *Šiaulių miesto istorija*. Šiauliai, 1991, p. 18.

⁶⁴ Purnas, V. Šis bei tas iš Šiaulių kavinių istorijos, *Šiaulių kraštas*, 2001 12 29, p. 3.

⁶⁵ Nekrašius, J. *Ekskursas po Šiaulių kavines, (XVII a. – XXI a. pradžia)*, http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_299-313/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

⁶⁶ Gumuliaskas, A. *Viešojo maitinimo įstaigos Šiauliuose sovietmečiu*, <http://web.b.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=edad6f96-45cb-4123-bf89-173c73e2adc8%40sessionmgr115&vid=8&hid=110>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

Savitas savo kultūra buvo ir tuo metu vienas turtingiausių restoranų Šiaulių mieste. Tai buvo geležinkelio stoties bufeto savininko pastatytas restoranas „Rambynas“, įsikūręs prie tuometinio Šiaulių miesto sodo. „Rambyne“ buvo kabaretas ir 2 šokėjos, šeštadienio ir sekmadienio vakarais čia grodavo muzika, vyko šokiai⁶⁷. Čia buvo ir kupletistas. Beje, tai pirmasis Šiaulių miesto restoranas, kuriame šoko šokėjos.

Savo aplinka bei kultūra išsiskyrė ir 1934 m. liepos mėnesį Šiauliuose, Aušros alėjoje, šalia parko, atidarytas aukščiausios kategorijos restoranas bei džiaz klubas, kuris garsėjo ne tik puikia aplinka, nedidelėmis patiekalų bei gėrimų kainomis, bet ir galimybėmis puikiai praleisti laisvalaikį: paklaustyti džiaz muzikos, pašokti, pabendrauti, išgerti kavos ar vyno⁶⁸.

Tad galima teigti, jog tarpukariu kavinės Šiauliuose buvo puiki vieta maloniai praleisti laiką, susiburti draugams, pažįstamiems. Kavinė buvo ta vieta, kur galėjai sužinoti paskutines naujienas, išgirsti nuomones apie aktualius įvykius.

Pokario laikotarpiu Šiauliuose ilgą laiką kavinių nebuvo. Pirmasis pokario laikotarpiu (1960 metais) Šiauliuose įkurtas restoranas vadinosi „Baltija“. Čia šiokiadieniais veikdavo tik viena salė – Vilniaus gatvės pusėje, per šventes – abi, tai yra ir toji langais į Dvaro (tuomet M. Melnikaitės) gatvę. Žurnalistas R. Jakutis⁶⁹ tvirtina, kad, pusrūsiuose buvo įrengta gana šauni mėsos rūkykla. Prie „Baltijos“ restorano veikė ir lauko kavinė.

Didžiausios ne tik Lietuvoje, bet ir visose Baltijos šalyse viešojo maitinimo įstaigos kultūrą formavo aplinka (atskiros salės, pakyla muzikantams, šokių aikštelės), interjeras (iškilmingas puošnus vestibulius su laiptais į antrą aukštą, prabangus parketas, per visą sieną iki lubų kylantys veidrodžiai, balto marmuro laiptai, raudonas sunkus kilimas, pirmame aukšte, laiptinės apačioje, prie sienos buvo automatas, į kurį įmetus monetą, jis apipurkšdavo veidą odekolonu⁷⁰, svečių kambarį puošė iš vario skardos prekybos valdybos apipavidalintojų cecho vadovo, dailininko Einaro Osso grubiai iškalinėta undinė⁷¹ ir kt.), aptarnaujantis ir svečius linksminantis personalas (šveicorius, uniformuoti padavėjai, orkestrantai), gyva muzika ir garsūs tuometiniai atlikėjai (S. Donskovas, V. Katunskytė ir kt.)⁷². A.

⁶⁷ *Šiaulių miesto istorija*. Šiauliai, 1991, p. 167.

⁶⁸ Sabaliauskas, S. Svarbiausia – restoranuose visiems tinkančios kainos. *Šiaulių kraštas*, 2006 09 22, p. 3.

⁶⁹ Jakutis, R. Šiaulių kavinių istorija, *Šiauliai plus*, 2008 10 03, p. 13-17; *Šiauliai plus*, 2008 10 10, p. 13-20; *Šiauliai plus*, 2008 10 17, p. 13-17.

⁷⁰ Jakutis, R. Šiaulių kavinių istorija, *Šiauliai plus*, 2008 10 03, p. 13-17; *Šiauliai plus*, 2008 10 10, p. 13-20; *Šiauliai plus*, 2008 10 17, p. 13-17.

⁷¹ *Ten pat*.

⁷² Kavaliauskaitė, Ž. „Baltijos“ restorane blizgėjo ir taurės, ir parketas. *Šiaulių kraštas*. 2012 06 16, p. 1.

Gumuliauskas⁷³ šios įstaigos, veikusios ir visuotino deficito sąlygomis, valgiaraštį vadina neįtikėtiniu. Tokią straipsnio autoriaus nuomonę formuoja valgiaraštyje nurodytų šaltų užkandžių (ikrai, lašiša, šprotai, eršketas, lydeka, karšis, krabai drebučiuose, žuvies asorti, kumpis, nugarinė, vyniotinis, liežuvis, naminių paukščių paštetas, krabų salotos), karštų žuvies patiekalų (eršketas, sterkas, lydeka, sažanas) ar mėsos patiekalų (3 rūšių bifšteksai, 7 rūšių kotletai, 2 rūšių langetai, žąsiena, antiena, kalakutiena), 17 rūšių desertų sąrašas. Ne mažiau įspūdingas ir šios įstaigos gėrimų meniu, kur nurodoma 4 rūšių degtinė, 7 rūšių alus, 10 rūšių trauktinė, 8 rūšių likeris, 14 rūšių vynas, 3 rūšių šampanas.

1961 metais Šiaulių mieste veikė kavinės „Inga“, „Jaunystė“, „Gulbė“, „Kregždutė“, „11 kavinė“⁷⁴. Analizuojant to meto kavinių veiklos aspektus, pastebima, kad jau tuo laiku kavinės stengėsi pritraukti klientus, kažkuo išsiskirti iš kitų. Pavyzdžiui, 1964 metais pradėjusi veikti kavinė „Inga“ garsėjo ne tik interjeru su išmoningai skaldyto akmens sienele, bet ir turkiška kava. Kavinė „Gulbė“ išsiskyrė tuo, jog tai buvo viena pirmųjų lauko kavinių, įsikūrusių Šiauliuose, Aušros alėjoje.

1967 metais Šiauliuose, Aušros alėjoje, atidaryta pirmoji mieste vaikų kavinė „Sigutė“⁷⁵. R. Jakutis šią viešojo maitinimo įstaigą apibūdina kaip „mados atgarsį“, nes visai neseniai Vilniuje atsirado vaikų kavinė „Nykštukas“, Kaune – „Pasaka“, Klaipėdoje – „Du gaideliai“. Baldai šiose įstaigose buvo pritaikyti vaikams, nors prie jų bei ant jų galėjo sėdėti ir suaugusieji. „Sigutės“ interjero autorė – architektė Apolonija Nistelienė.

Prie savo pėdsaką Šiauliuose palikusią kavinių galima priskirti ir 1973 metais atsidariusį pirmąjį Šiauliuose naktinį barą „Geluva“. Jis turėjo savo meninę programą. Savo savitumu išsiskyrė 1974 metais Tilžės gatvėje atidaryta valgykla – kavinė „Aušrinė“, 1986 metais tapusi jaunimo kavine. Minėtoji viešojo maitinimo įstaiga garsėjo savo interjeru, kurį puošė šiauliečio dailininko E. Juknevičiaus piešiniai ant sienų. Taip pat čia paminėtinos kavinė „Švedė“, veikusi Trakų g. esančio daugiabučio namo pirmajame aukšte, kur rinkdavosi architektai, menininkai, savivaldybės tarnautojai, studentų 1987 m. įrengta kavinė „Goda“, pirmoji kooperatinė kavinė „Minutė“.

Apibendrinant galima teigti, kad pirmą kartą Šiaulių kavinės minimos XIX a.. Tarpukariu kavinės Šiauliuose buvo puiki vieta praleisti laiką, susiburti draugams, pažįstamiems. Kavinė buvo ta

⁷³Gumuliauskas, A. *Viešojo maitinimo įstaigos Šiauliuose sovietmečiu*, <http://web.b.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=edad6f96-45cb-4123-bf89-173c73e2adc8%40sessionmgr115&vid=8&hid=110>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

⁷⁴ Šiaulių miesto istorija. Šiauliai, 1991, p. 169.

⁷⁵ Nekrašius, J. *Ekskursas po Šiaulių kavines, (XVII a.–XXI a. pradžia)*, http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_299-313/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

vieta, kur galėjai sužinoti paskutines naujienas, išgirsti įvairias nuomones apie aktualius laikotarpio įvykius. Kai kurios iš šių įstaigų (kavinė „Viktorija“, Milšteino kavinė) jau tada turėjo savas tradicijas, formavo savitą kultūrą.

Pokario laikotarpio viešojo maitinimo įstaigoms savo kultūrą padėjo kurti kavinės aplinka (apšvietimas, interjero detalės, baldai, atsiranda lauko kavinės), aptarnaujantis personalas, kavinėse rengiami įvairūs renginiai (koncertai, programos, dainininkų bei šokėjų pasirodymai), maisto bei gėrimų asortimentas. Tad teigtina, kad nemaža dalis Šiaulių miesto kavinių visais laikais ieškojo naujų ir įdomių klientų aptarnavimo formų, stengėsi formuoti savitą kultūrą.

2.2. Šiaulių miesto kavinių kultūra posovietiniu laikotarpiu: esminės charakteristikos

Lietuvoje atkūrus Nepriklausomybę, Šiaulių mieste vyko nemaža kavinių kaita: vienos tokio pobūdžio įstaigos atsidarydavo, kitos užsidarydavo. Vienos kavinės savo veiklą baigdavo greitai, kitos darbą tęsdavo ilgiau, tačiau, prasidėjus ekonominei krizei, vis tik labai didelė kavinių dalis bankrutavo ir savo veiklą nutraukė.

Stengiantis nusakyti Šiauliuose veikiančių kavinių kultūros tendencijas posovietiniu laikotarpiu, paminėtina, kad Nepriklausomybės atkūrimo pradžioje stipriai keitėsi pačios Šiaulių kavinės (atsirado modernūs užsienietiški kavos pilstymo aparatai, pagausėjo gaminamos kavos rūšių, akcentuotas kavos vaidmuo, pradėta siūlyti dienos pietus skubantiems, atsirado kava išsinešimui ir t.t.) bei jų veiklos kryptys (atsiranda kavinės, kuriose rengiami „Protų mūšiai“, „Smegenų kovos“, vykdomi įvairūs projektai (pavyzdžiui, „Mokslo kavinė“), rengiami tradiciniai (koncertai, susitikimai) ir netradiciniai (degustacijos, diskusijos, debatai, parodos) renginiai įvairioms amžiaus grupėms ir kt.).

J. Nekrašius teigimu⁷⁶, nuo 1990 iki 2014 metų Šiaulių mieste veikė ir tebeveikia kavinės „Kišenė“, „Roneta“, „Valdemaro ledainė“, „Zeppelinai“, „Burbulis“, „Bulvaras“, „Retro“, „Varpas“, „Arkos“, „Kolegos“, „Prie teatro“, „Fiesta“, „Šaulys“, „Vasaris“, „Aronija“ ir kt. Nuo 1990 metų iki 2012 metų Šiaulių mieste garsiausiomis ir savo kultūrą formuojančiomis kavinėmis Šiaulių mieste gali būti laikomos kavinė originaliu pavadinimu „Kišenė“ (nedidelė kavinukė, kurioje mėgsta lankytis bohemos atstovai), menininkų kavinė „Alita“, kurioje vykdavo parodos, džiaz koncertai. Taip pat prie

⁷⁶ Nekrašius, J. *Ekskursas po Šiaulių kavines, (XVII a. – XXI a. pradžia)*, http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_299-313/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

savitą kultūrą turinčių įstaigų galima priskirti Stoties gatvėje tebeveikiančią kavinę „Dubysa“, likusią nuo sovietmečio ir tebeveikiančią tame pačiame pastate.

1994 Šiauliuose pradėjo veikti „Juonė pastuogė“⁷⁷. Tai muzikinis klubas – smuklė, veikiantis nedideliame pačių ansamblio „JONIS“ muzikantų rankomis restauruotame namelyje, kuris stovi pačiame Šiaulių miesto centre tarp Pėsčiųjų bulvaro (Vilniaus g.) ir miesto parko, tylioje, gražioje vietoje. Namelio palėpėje yra 70 vietų salė, kur savaitgaliais bei vakarais skamba gyva muzika. Kviečiamos įvairaus stiliaus ir žanrų muzikinės grupės ir atlikėjai: folk, kantri arba gerą lietuvišką ir populiarią muziką grojantys muzikantai⁷⁸.

Vasarą visas veiksmas persikelia į jaukų ir žalią klubo kiemelį, kuriame vienu metu galima priimti iki 200 lankytojų. Didžiąjame savaitgalio vasaros kiemelyje muzikantams įrengta speciali scena, yra dengta šokių aikštelė. Kiemelyje netrūksta žalumos, o nuo lietaus saugo stoginės. Viduje ir kiemelyje veikia jaukus baras, kur galima paragauti gaivaus lietuviško alaus, o virtuvės šeimininkės pasiūlys tradicinių lietuviškų ir europietišκών patiekalų. Aplankę vieną iš populiariausių vietų Lietuvoje „Kryžių kalną“ (jis yra keli kilometrai nuo Šiaulių), turistai čia dažnai užsuka papietauti ir pasėdėti medžių paunksmėje. Tai tikra vienkiemio idilija Šiaulių miesto viduryje, kur vakarais skamba gyva muzika⁷⁹.

Kalbant apie muzikinį klubą „Juonė pastuogė“ būtina trumpai pristatyti ir festivalį „Ant rubežiaus“ Tai vienas didžiausių liaudiškos muzikos festivalių Šiaurės Lietuvoje, kuris vyksta Šiauliuose. Prieš 19 metų kukliai prasidėjęs muzikinio klubo „Juonė pastuogė“ vasaros kiemelyje, kuriame dalyvavo tik keletas kapelijų ir pavienių kaimo muzikantų, paskutiniaisiais metais šis festivalis labai išpopuliarėjo ir yra gerai žinomas ne tik liaudies muzikantams, tautodailininkams, bet taip pat mėgstamas šiauliečių bei miesto svečių. Į festivalį suvažiuoja originalios kapelijos ir stilizuotos kapelos iš visų Lietuvos regionų, o taip pat pavieniai kaimo muzikantai, kurie grodami armonikomis, koncertinkomis ar kitais liaudies instrumentais džiugina klausytojų širdis⁸⁰. Festivalio dienomis Vilniaus g. šurmuliuoja tautodailininkų ir amatininkų kermošius. Lietuvos televizija ne kartą yra filmavusi šio festivalio koncertus ir parodžiusi muzikinius filmus, o Šiaulių regioninė televizija „S-plus“ keletą metų nuolat rodė šio festivalio koncertus tiesioginiame eteryje.

⁷⁷ *Trumpai apie muzikinį klubą „Juonė pastuogė“*. <http://www.jonis.lt/smukle.juonepastuoge.apiemus.htm>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁷⁸ Ten pat.

⁷⁹ Ten pat.

⁸⁰ Lietuvos ir Latvijos kaimo kapelijų festivalis „Ant rubežiaus“. <http://www.jonis.lt/antrubeziaus.htm>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

Nemažas skaičius kavinių Šiauliuose duris atvėrė 2002 metais. Pavyzdžiui, buvusioje garsiojoje A. Milšteino kavinėje 2002 metais duris atvėrė „Presto kavos ir arbatos namai“. Tais pačiais metais atsidarė kavinės „Salomėja“, „Savana“, „Mažylė“, „Prie bokšto“, „Granto smuklė“, „Buržua“, „Plaza“, „Kapitonas Morganas“. Tarp išvardintųjų kavinių savo produkcijos kokybe bei savita kultūra išsiskiria „Presto kavos ir arbatos namai“⁸¹, kuriuose vykdomos populiarios rankų darbo saldumynų ar ypatingų gėrimų degustacijos⁸², paskaitos apie maisto ir gėrimų kultūrą, kiti renginiai. Savo naujienas ši kavinė platina susikurtame internetiniame tinklaraštyje www.facebook.com⁸³. Taip pat čia paminėtina ir Šiauliuose veikianti kavinė „Salomėja“, pasižyminti jaukia šeimynine aplinka. Minėtoji viešojo maitinimo įstaiga išsiskiria ir paslaugų įvairove: be kavinės teikiamų paslaugų dar užsiima kaimo turizmu (veikia sodyba Pageluvyje), siūlo klientams rusišką pirtį⁸⁴.

Po dešimties metų (2011–2012 metais) Šiaulių kavinių kultūroje atsiranda ir pamažu stiprėja naujos tendencijos – kuriasi taip vadinamosios „mokslo kavinės“ (tai iš užsienio šalių perimama geroji praktika, kai mokslininkas su moksleiviais, studentais diskutuoja ir bendrauja neformalioje aplinkoje. Tai naujas ir patrauklus būdas jaunimui ieškoti mokslo žinių, gyvai susitikti su tyrėjais ir mokslininkais⁸⁵). 2012 metais Šiaulių prekybos centre „Akropolis“ veikiančioje „Bernelių užkeigoje“ vyko pirmoji taip vadinamų „Mokslo kavinių“ ciklo, kurio metu Lietuvos mokslų akademijos ir Šiaulių universiteto mokslininkai, vykdydami projektą „Nacionalinės mokslo populiarinimo priemonių sistemos sukūrimas ir įgyvendinimas“⁸⁶, diskutavo su miesto moksleiviais apie įvairias naujoves matematikos⁸⁷, informacinių technologijų, biologijos⁸⁸ bei kitų disciplinų srityse, dalis⁸⁹. Šis projektas buvo labai populiarus tarp moksleivių⁹⁰.

⁸¹ Nekrašius, J. *Ekskursas po Šiaulių kavines, (XVII a. –XXI a. pradžia)*, http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_299-313/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

⁸² *Presto rankų darbo saldumynų ir viskio degustacija Šiauliuose*, <http://www.presto.lt/category/naujienos/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁸³ *Presto arbata, kava ir saldumynai*, <https://www.facebook.com/pages/Presto-arbata-kava-ir-saldumynai/402281289864864?fref=ts>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁸⁴ *Pageluvio sodyba*, <http://pageluviosodyba.lt/index.php?qw=txt&id=3>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁸⁵ *Penkiasdešimties „Mokslo kavinių“ maratonas pradėtas Šiauliuose*, <http://www.delfi.lt/mokslas/mokslas/penkiasdesimties-mokslo-kaviniu-maratonas-pradetas-siauliuose.d?id=57467787>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁸⁶ *Apie projektą ir mus*, <http://www.atrasiu.su.lt/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁸⁷ *Mokslo kavinė*, <http://www.su.lt/su-tarnybos/ts-rsv/renginiai/8417-mokslo-kavin>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁸⁸ *Šiaulių universitetas mokiniams rengia mokslo kavines, skirtas augalų įvairovei pažinti*, <http://alkas.lt/2014/04/11/augalu-ivairove-vietos-ir-svetimsaliai-nykstantys-ir-kitus-naikinantys/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁸⁹ *Penkiasdešimties „Mokslo kavinių“ maratonas pradėtas Šiauliuose*, <http://www.delfi.lt/mokslas/mokslas/penkiasdesimties-mokslo-kaviniu-maratonas-pradetas-siauliuose.d?id=57467787>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁹⁰ *Šiaulių moksleiviai nori daugiau mokslo kavinių*, <http://vz.lt/?PublicationId=a129530e-55f8-4450-963b-17438371f0dc&ref=rss>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

Tais pačiais metais Šiauliuose buvo atidaryta kavinė – knygynas „Sielai“. Tai naujų ir skaitytų knygų knygynas, meno galerija ir kavinė. Internete pateikiamoje informacijoje nurodoma, kad tai „jauki erdvė knygų, dailės bei muzikos mylėtojams. Čia lankytojų laukia didelis skaitytų bei naujų knygų pasirinkimas, muzika, bendravimo malonumas jaukioje aplinkoje prie puodelio kavos ar arbatos. Knygyne veikia nemokamas bevielis internetas. Antrajame aukšte įsikūrusi dailės galerija“⁹¹. Įstaigoje galima įsigyti knygų, plokštelių, paskaityti spaudą, pavartyti meno albumus.

Šiaulių mieste posovietiniu laikotarpiu ne tik atidaromos kavinės – knygynai – meno galerijos. Kuriamos ir interneto kavinės⁹², teikiančios interneto, kopijavimo, spausdinimo, biuro paslaugas, atliekančios spausdintuvų kasečių pildymą, kompiuterinės įrangos diegimą ir remontą. Tokio pobūdžio įstaigose klientai randa ir kompiuterinių žaidimų bei konsolių pasirinkimą, prireikus galės konsultuotis su informacinių technologijų specialistais.

Dar viena kavinė, išsiskirianti iš kitų viešojo maitinimo įstaigų - 2012 metais Šiauliuose atsidarę UAB „Rūta“ Šokolado muziejus ir kavinė⁹³. Ši įstaiga savita tuo, kad čia galima susipažinti su beveik keturių tūkstančių metų šokolado istorija, sužinoti, kaip šokoladą gamino majai ir actekai, kaip šokoladas ir jo vartojimo tradicijos keitėsi bėgant amžiams, išgirsti apie pirmuosius Lietuvos šokolado fabrikus ir sužinoti apie ilgiausiai šalyje veikiančią saldainių fabriką „Rūta“. Be to, čia prekiaujama šokoladu ir saldumynais, kuriuos gamina „Rūtos“ saldainių fabrikas.

Dar viena darbe minėtina Šiaulių miesto kavinių, išsiskiriančių savo kultūra, grupė – tai kavinės, kuriose gaminami kitų tautų patiekalai, stengiamasi perteikti kitų šalių tradicijas, papročius, interjerą papuošti šių šalių detalėmis, suvenyrais.

Viena seniausiai veikiančių šios grupės įstaigų – restoranas „Salingas“. Šis kinų restoranas savo veiklą Šiauliuose pradėjo 1997 m. gruodžio mėn. Jo valgiaraštis išsiskiria savitumu (Virtuvėje naudojami įvairūs, lietuviams ne visada žinomi produktai, pavyzdžiui džiovinti juodieji grybai, imbiero šaknis, kiniški makaronai, kiniškas ryžių vynas. Vieni valgiai yra gausiai pagardinti prieskoniais ir labai aštrūs, kitiems būdingas subtilus aromatų derinys). Čia gaminami įvairūs turtingos ir autentiškos kinų virtuvės patiekalai, kurių receptūros bei dauguma naudojamų prieskonių parvežti iš Kinijos⁹⁴. Geras maistas, puikus aptarnavimas ir maloni aplinka – tai restorano pagrindiniai tikslai, kurie kiekvienais metais tobulinami.

⁹¹ „Sielai“ – knygynas, kavinė, <http://renginiai.kasvyksta.lt/707/siauliai/knygynas-kavine-sielai>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁹² Interneto kavinė „Baitukas“, <http://akropolis.lt/lt/siauliai/parduotuves/interneto-kavine-baitukas>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁹³ Kavinė, <http://www.sokoladomuziejus.lt/kavine/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

⁹⁴ Salingas. <http://www.salingas.lt/apie-mus>. prieiga per internetą, žiūrėta 2015 04 07.

Dar viena viešojo maitinimo įstaigų, šioje grupėje išsiskirianti savo kultūra – restoranas „Ararat“. Tai autentiškos Armėnijos kampelis Šiauliuose⁹⁵. Restorano pavadinimas „Ararat“ parinktas neatsitiktinai. Legenda pasakoja, jog Nojus, pasibaigus tvanui, išlipo ant Ararato kalno ir jo priekalnėje pasodino vynuogės gyvašakę. Būtent čia Armėnijoje, Ararato kalno papėdėse, prasidėjo vynuogių auginimas ir vyndarystė⁹⁶.

„Ararat“ valgiaraštis pasižymi valgių gausa, visi armėniški patiekalai pagardinami su ypatingais ir tik iš Armėnijos vežamais prieskoniais bei autentiškais, ką tik pagamintais armėnų padažais. Čia galima paragauti paragauti armėniškų balandėlių su vynuogių lapais „Tolma“, ypatingo sūrio pyrago „Chačapuri“, koldūnų „Chinkali“, avienos sriubos su pomidorais, paprika bei bulvėmis „čašlama su aviena“, sriubos „Putuk“, pagamintos pagal senovės Vakarų Armėnijos tradicijas ir jau visų pamėgtos kaukazietiškos sriubos „charčo“. Žuvies mėgėjai čia suras baltame vyne pagamintą upėtakį su lavašu, o taip pat kitus žuvies patiekalus. Maitinimo įstaigos pasididžiavimas – firminis „Ararat“ šašlykas, kurio garnyras, padažai, kitaip nei lietuviams įprasta, patiekiami atskirose lėkštėse.

Apibendrinant galima teigti, kad posovietiniu laikotarpiu Šiaulių mieste veikiančios kavinės išsiskiria savo asortimentu (pavyzdžiui, „Presto kavos ir arbatos namai“, „Rūtos“ saldainių fabriko kavinė ir kt.), aptarnavimo kultūra, veiklos pobūdžiu. Kavinių interjerą dažnai puošia nebe marmuras ir veidrodžiai, o kavos maišų simbolika, kavamedžių elementai, kitų kraštų suvenyrai bei simbolika. Kavos mėgėjai vis dažniau kviečiami patogiai įsitaisyti ant patogių ir specialiai pagamintų minkštasuolių. Kavos reklamose labai dažnai akcentuojami malonumai, kuriuos galima patirti vartojant šį gėrimą⁹⁷. Taip pat kava čia pateikiama kaip ekskliuzyvinis, elitinis, gurmaniškas gėrimas, kurį galima gardinti ne tik cukrumi, pienu ar grietinėle, bet ir šokoladu, sirupu, cinamonu.

Šiaulių mieste posovietiniu laikotarpiu atsirado kavinių, besirūpinančių ne tik asmenų maitinimu, bet ir lankytojų lavinimu, švietimu. Kavinėse galima skaityti knygas, įsigyti neskaitytų knygų, plokštelių, parduoti perskaitytas knygas, pasklaidyti spaudą, meno albumus. Taip pat populiari kavinėse rengti išskirtinių gaminių (pavyzdžiui, rankų darbo saldumynų ar ypatingų gėrimų) degustacijas, skaityti paskaitas apie įvairaus egzotiško maisto ir gėrimų vartojimo kultūrą. Kavinėse galima įsigyti ir suvenyrų⁹⁸: puodelių, šilumą sulaikančių puodelių, kavos, kavos ruošimui reikalingų reikmenų, arbatos ir jos ruošimui skirtų reikmenų ir t.t.

⁹⁵ Apie restoraną „Ararat“. <http://www.araratas.lt/lt/apie-mus/>. prieiga per internetą, žiūrėta 2015 04 07.

⁹⁶ Ten pat.

⁹⁷ Maskuliūnienė, D. Kavos reklama: malonumų poetika, *Acta humanitarica universitatis saulensis*, t.15 (2012).

⁹⁸ *Suvenyrai*, <http://www.caifcafe.lt/meniu.html>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.

Dar viena akcentuotina Šiaulių miesto kavinių posovietinio laikotarpio tendencija – pataikaujama šiuolaikiniam žmogui, visur skubančiam ir bėgančiam. Atsižvelgiant į tokią situaciją, kavinėse atsiranda bei įsigali nešiojamų kavos puodelių kultas. Tad 2011–2012 metais Šiauliuose pradėtos steigti greitojo aptarnavimo kavinės, kur kavą galima įsigyti ir išsinešimui, šiuo metu labai populiarios. Aiškiais šios srities lyderėmis galima įvardinti 2011 metais birželio 22 d. Šiauliuose, Vilniaus gatvėje atidarytą pirmąją frančizės pagrindu veikiančią kavinę „Coffe Inn“ (ši kavinė – tai kavos išsinešimo pradininkė Lietuvoje.), 2014 metais įsikūrusią „Caif cafe“ ir t.t.

Taip pat paminėtina šiuolaikinių kavinių kultūros tendencija – kavinės tapo interaktyvios. Jose ne tik geriama kava, bet ir sėkmingai naudojamos naujausiomis informacinėmis technologijomis, savo konsultacijas teikia informatikos specialistai.

Tad galima teigti, kad posovietiniu laikotarpiu Šiaulių mieste veikiančios kavinės išsiskiria savo asortimentu, aptarnavimo kultūra, veiklos pobūdžiu. Pagrindinės Šiauliuose veikiančių kavinių kultūros raidos tendencijos yra tokios: mieste atsirado interaktyvių kavinių ir kavinių, kuriose kava pateikiama išsinešimui. Taip kavinės atsižvelgia į laikmečio realijas ir formuoja savo kultūrą, orientuotą į skubantį žmogų, informacinę visuomenę. Be to, kai kuriose kavinėse galima ne tik pavalgyti, bet ir skaityti knygas, spaudą, pavartyti meno albumus, klausyti muzikos, bendrauti ir t.t. Siekiant pritraukti klientus, kavinėse įgyvendinami įvairūs projektai, organizuojami renginiai, skirti įvairių amžiaus grupių žmonėms.

3. KAVINIŲ KULTŪROS TENDENCIJŲ POSOVIETINIŲ LAIKOTARPIU ŠIAULIŲ KAVINĖSE EMPIRINIO TYRIMO METODIKA IR REZULTATAI

3.1. Tyrimo metodika

Išsamus bet kokio reiškinio tyrimas dažniausiai yra sudėtingas ir kompleksiškas procesas. Jo pagrindinis tikslas – gauti naujos informacijos apie tuos procesus ar reiškinius, kuriuos norime tirti, ir, remiantis šiais tyrimais, juos panaudoti, prognozuoti bei valdyti, arba praktiškai pritaikyti⁹⁹. Socialinių tyrimų metodologijos srities tyrėjų¹⁰⁰ teigimu, atliekant bet kokio reiškinio analizę, būtina iškelti klausimus, pagal kuriuos bus analizuojami ir interpretuojami duomenys. Kuo daugiau atsakymų gaunama, tuo išsamesnį analizuojamo reiškinio vaizdą galima sudaryti.

Siekiant išanalizuoti Šiaulių miesto kavinių kultūros tendencijas posovietiniu laikotarpiu, pirmiausia atlikta Lietuvos bei užsienio šalių autorių mokslinių publikacijų, paskelbtų tyrimų rezultatų, internetinių šaltinių analizė, surinktos informacijos sisteminimas ir lyginimas. Empirinei tyrimo daliai atlikti buvo pasirinktas tiriamos srities specialistų – Šiaulių mieste veikiančių kavinių administracijos ir darbuotojų (vadinamųjų ekspertų, atstovaujančių tiriamai problemai) interviu kokybinis metodas.

Analizuotoje mokslinėje metodologinėje literatūroje¹⁰¹ dažnai nurodoma, kad apklausa yra pirminės informacijos rinkimo metodas, pasireiškiantis respondentų atsakymų į pateiktus klausimus registravimu, labai artimas žmonių bendravimui. Tuo tarpu ekspertų apklausa – tai bendravimas su žmonėmis, dirbančiais toje srityje, savo srities kvalifikuotais specialistais, kurie analizuoja kurią nors problemą¹⁰², remdamiesi savo patirtimi. Populiariausia apklausos forma yra interviu¹⁰³.

Interviu metodas pasirinktas dėl tos priežasties, kad jis garantuoja ir suteikia platesnes galimybes pažinti tiriamąjį asmenį, suteikia didesnę patikimumą negu anketinis metodas, leidžia aiškiau suvokti situaciją, labiau įsigilinti, suprasti, kaip kiti žmonės suvokia situaciją¹⁰⁴.

Mokslinėje metodinėje literatūroje išskiriami tokie pagrindiniai interviu privalumai ir trūkumai¹⁰⁵ (žr. 2 lentelę).

⁹⁹ Kardelis, K. *Mokslinių tyrimų metodologija ir metodai*, Kaunas, 2002, p. 7.

¹⁰⁰ Bitinas, B., Rupšienė, L., Žydžiūnaitė, V. *Kokybinių tyrimų metodologija: vadovėlis vadybos ir administravimo studentams. I dalis*. Klaipėda, 2008, p. 13.

¹⁰¹ Kardelis, K. *Mokslinių tyrimų metodologija ir metodai*, Kaunas, 2002; Tidikis, *Socialinių mokslų tyrimų metodologija*. Vilnius, 2003; Valackienė, A. *Sociologinis tyrimas*. Kaunas, 2003.

¹⁰² Luobikienė, I. *Sociologinių tyrimų metodika*. Kaunas, 2005.

¹⁰³ Tidikis, *Socialinių mokslų tyrimų metodologija*. Vilnius, 2003.

¹⁰⁴ Kardelis, K. *Mokslinių tyrimų metodologija ir metodai*, Kaunas, 2002; Tidikis, *Socialinių mokslų tyrimų metodologija*. Vilnius, 2003.

¹⁰⁵ Tidikis, *Socialinių mokslų tyrimų metodologija*. Vilnius, 2003, p. 17.

Interviu privalumai ir trūkumai*

Interviu privalumai	Interviu trūkumai
<p>Interviu tyrėjas turi galimybę aiškinti respondentui vieno ar kito klausimo ar atsakymo varianto prasmę;</p> <p>Interviu itin nebūdingi „nežinau“, „neturiu nuomonės“ pobūdžio atsakymai;</p> <p>Interviu vedėjas turi galimybę fiksuoti ne tik verbalinius atsakymus, bet ir emocines reakcijas, atsižvelgiant į apklausiamojo intelekto ir kultūros lygį, požiūrį ir apklausos temą, atsakymo intonaciją ir kt.;</p> <p>Interviu atsakymai nebūna nei neteisingi, nei pakeisti;</p> <p>Atsakymus galima gauti išsamius, ypač į atvirus klausimus, galima pateikti ir papildomų klausimų.</p>	<p>Vedėjas gali netinkamai paveikti respondentą; Duomenų interpretaciją gali veikti subjektyvios tyrėjo nuostatos, nes duomenys yra situacinio pobūdžio;</p> <p>Sunku pakartotinai gauti identiškus tyrimo rezultatus;</p> <p>Vedėjui reikia aukštos profesinės ir tyrimų metodikos įvaldymo kvalifikacijos;</p> <p>Sunku patikrinti duomenų patikimumo lygį ir vedėjo padarytas klaidas.</p>

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietinio laikotarpio Šiauliuose tyrimui atlikti pasirinktas *pusiau standartizuotas interviu* – kai iš anksto numatomi būtini ir galimi klausimai. Remiantis metodologinės literatūros nuostatomis¹⁰⁶, lyginant su kitais interviu metodais, pusiau standartizuotam interviu reikia daugiau pasiruošimo prieš pokalbį, daugiau susikaupimo ir kūrybiškumo pokalbio metu bei daugiau laiko analizei ir interpretacijai po interviu¹⁰⁷.

Interviu metu gautiems duomenims apie kavinių kultūros raidos tendencijas posovietinio laikotarpio Šiauliuose išnagrinėti buvo naudojama teksto analizė bei interpretacija. Vykdamt minėtą analizę, reikia turėti gebėjimą „įsigilinti“ ir suvokti respondentų mintis, nuostatas, ką jie turėjo omenyje, sakydami vieną ar kitą sakinį, ir tuo pat metu pateikti viską kaip įmanoma objektyviau¹⁰⁸. Tai

¹⁰⁶ Tidikis, *Socialinių mokslų tyrimų metodologija*. Vilnius, 2003; Girdzijauskienė, S. *Kokybinis interviu. Metodiniai nurodymai*. Vilnius, 2006.

¹⁰⁷ Girdzijauskienė, S. *Kokybinis interviu. Metodiniai nurodymai*. Vilnius, 2006, p.17.

¹⁰⁸ Luobikienė, I. *Sociologinių tyrimų metodika*. Kaunas, 2005.

įgalina tyrimo atlikėją konstruoti kuo tikslesnius psicho-semantinius respondentų vertinimus, liečiančius analizuojamą procesą¹⁰⁹. Sąlyginai galima teigti, kad analizė – tai savotiškas atsakymas į klausimus „kas pasakė, ką, kam, kaip, koku tikslu ir koks rezultatas?“¹¹⁰. Daugelio metodologijos vadovėlių autorių¹¹¹ nuomone, analizės objektu gali būti ir bet kokios rūšies užrašyta informacija – rašytiniai dokumentai, vaizdiniai dokumentai, garsiniai dokumentai. Šiuo konkrečiu atveju minėtos analizės objektu yra Šiaulių miesto kavinių administracijos bei darbuotojų užpildyti interviu klausimynai (protokolai).

Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietinio laikotarpio Šiauliuose tyrimo duomenys buvo renkami sistemingai ir kryptingai. Išanalizavus mokslinę literatūrą, internetinius šaltinius, publikacijas apie kavines, pateiktas periodinėje spaudoje ir kt., buvo suformuluotos tokios interviu diagnostinės kryptys:

1. Tyrimo sritis – Šiaulių kavinių kultūros praktiniai aspektai.
2. Tyrimo sritis – Šiaulių kavinių kultūros stiprinimo galimybės.

Detali interviu respondentams pateikto magistro baigiamojo darbo autorės sudaryto interviu klausimyno charakteristika pateikiama 3 lentelėje.

3 lentelė

Interviu klausimyno, Šiaulių kavinių administracijai bei darbuotojams, sandara*

Tyrimo srities pavadinimas	Tyrimo srities klausimai	Klausimų skaičius
BENDRI DUOMENYS APIE INFORMANTĄ	Išsilavinimas	3
	Darbo stažas (kavinėse)	
	Trumpa Jūsų veiklos kavinėje charakteristika	

¹⁰⁹ Luobikienė, I.. *Sociologija: bendrieji pagrindai ir tyrimų metodika*. Kaunas, 2000, p. 23.

¹¹⁰ Luobikienė, I. *Sociologinių tyrimų metodika*. Kaunas, 2005.

¹¹¹ Kardelis, K. *Mokslinių tyrimų metodologija ir metodai*, Kaunas, 2002; Tidikis, *Socialinių mokslų tyrimų metodologija*. Vilnius, 2003; Girdzijauskienė, S. *Kokybinis interviu. Metodiniai nurodymai*. Vilnius, 2006; Luobikienė, I.. *Sociologija: bendrieji pagrindai ir tyrimų metodika*. Kaunas, 2000.

ŠIAULIŲ KAVINIŲ KULTŪRA: PRAKTINIAI ASPEKTAI	Trumpai apibūdinkite savo kavinės veiklą (kada įkurta, kas būdinga, kuo išsiskiria iš kitų, kokie lankytojai).	6
	Kam Jūsų kavinėje skiriamas didžiausias dėmesys?	
	Kokios iniciatyvos Jūsų kavinėje labiausiai skatinamos bei palaikomos? Iš kur semiatės idėjų?	
	Apibūdinkite Jūsų kavinės kultūros tendencijas.	
	Ko, Jūsų nuomone, kavinėje labiausiai trūksta, formuojant savitą kavinės kultūrą?	
	Trumpai apibūdinkite, Jūsų nuomone, sėkmingiausius renginius ar projektus, vykdytus Jūsų kavinėje. Kas labiausiai įsimintino Jūsų kavinėje vyko 2010–2015 metais?	
ŠIAULIŲ KAVINIŲ KULTŪROS STIPRINIMO GALIMYBĖS	Kokias naujoves Jūsų kavinėje planuojama diegti? Kokius projektus, iniciatyvas kavinėje planuojama įgyvendinti?	6
	Nurodykite partnerius, su kuriais Jūsų kavinė bendradarbiauja.	
	Kaip dažnai ir kokiais tikslais Jūsų kavinėje analizuojamos veiklos perspektyvos?	
	Ar savitos kultūros formavimas – prioritetinga Jūsų kavinės veiklos sritis? Pagrįskite savo nuomonę.	
	Įvardykite Jūsų kavinės veiklą labiausiai įtakojančius veiksniai.	
	Trumpai charakterizuokite kavinės kultūros raidos perspektyvas.	

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Pilnas interviu klausimynas, kuris buvo pildomas interviu respondentų, pateikiamas šio magistro baigiamojo darbo pirmajame priede.

Formuluojant interviu klausimus, stengtasi gauti kuo daugiau realesnės, kokybiškesnės ir išsamesnės informacijos apie kavinių kultūros tendencijas, kavinių veiklos ypatumus. Tyrimo metu renkant informaciją, buvo siekiama betarpiško, nuoširdaus bendravimo su respondentais, turint tikslą, kad interviu būtų vykdomas kuo objektyviau ir gauti duomenys apie Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros tendencijas būtų kuo natūralesni, atspindintys realią kavinių situaciją. Visi klausimai interviu respondentams buvo pateikiami be jokio nurodymo, koks atsakymas turi būti, t.y. galimi atsakymų variantai iš anksto nebuvo numatyti. Tuo buvo siekiama gauti kuo realesnius rezultatus, kad būtų galima susidaryti kuo objektyvesnį bei išsamesnį tyrimo rezultatų vaizdą.

Tyrimui atlikti pasirinkta neatsitiktinė, netikimybinė, tikslinė respondentų – Šiaulių mieste veikiančių kavinių administracijos bei darbuotojų imtis. Tyrimas grindžiamas respondentų savanoriškumo ir perduodamos informacijos objektyvumo principais. Interviu atliktas 2015 m. kovo – balandžio mėnesiais. Norint sudominti interviu dalyvavusius respondentus, jiems buvo pateikiama informacija apie vykdomo tyrimo tikslą, vykdytoją ir surinktos informacijos panaudojimo sritis. Taip pat pažadėta, kad jie bus supažindinti su galutiniais tyrimo rezultatais. Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros tyrimo dalyvių bendri duomenys pateikiami 4 lentelėje.

4 lentelė

Tyrimo dalyvių trumpa charakteristika*

Respondento išsilavinimas	Darbo stažas kavinėse (metai)	Trumpa respondento veiklos charakteristika
Įmonių ir įstaigų administravimo bakalauras	3,5	Darbas su klientais (aptarnaujantis personalas), darbas su tiekėjais, darbas su įmonės dokumentais, maisto produktų užsakinėjimas.
Aukštasis	10	Kavinės administravimas
Vidurinis	3	Maisto be žalingų priedų gamyba
Vidurinis	1	Barmenės –padavėjos darbas
Aukštasis	4	Atsakinga už personalo atranką, valdymą, kasdieninius ūkinius ir organizacinius reikalus.
Aukštasis	7	Viešojo maitinimo organizavimas desertų ir šokolado kavinėje bei vyninėje

Nebaigtas aukštasis	2	Barmenės –padavėjos darbas
Vidurinis, padavėjų kursai	4	Kavinės svečių aptarnavimas
Aukštasis	18	Direktorius
Vidurinis	2	Bendravimas su klientais, patiekalų degustavimas, stalų ruošimas, dekoravimas, svečių aptarnavimas
Vidurinis	3	Barmenas

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Remiantis lentelėje pateiktais duomenimis, galima teigti, jog interviu dalyvavę respondentai turi didelę darbo kavinėse patirtį ir yra pakankamai kompetentingi atsakyti į jiems pateiktus klausimus apie kavinių kultūros formavimo bei raidos ypatumus Šiauliuose.

Tyrime dalyvavusieji interviu respondentai buvo apklausiami asmeniškai, kaskart taikant atvirų klausimų interviu struktūrą. Visi struktūrizuotos apklausos interviu metodu klausimai yra atviri, t.y. galimos atsakymų kategorijos iš anksto nėra numatytos, respondentas turi visas galimybes reikšti savo nuomonę analizuojamos temos aspektais.

Interviu metu buvo analizuojami įvairūs Šiaulių miesto kavinių kultūros aspektai – stengiamasi atsakyti į tokius probleminius klausimus: ar šiuolaikinėse Šiaulių kavinėse egzistuoja savita kavinių kultūra? Kas būdinga šiandieninei Šiaulių kavinių kultūrai? Kokiais ypatumais ji pasižymi? Kokios kavinių kultūros raidos tendencijos posovietiniu laikotarpiu šiandieninių Šiaulių miesto kavinių kontekste matyti aiškiausiai?

Interviu metu gauti tyrimo rezultatai bei jų interpretacija pateikiami kitame magistro baigiamojo darbo skyriuje.

3.2. Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros ypatumai

Magistro baigiamajame darbe jau buvo nurodyta, kad sąvoka *kavinės kultūra* apibendrintai galėtų būti apibrėžiama kaip tam tikros kavinės aplinkos, darbuotojų elgesio normų, įstaigos propaguojamų vertybių, bendravimo su lankytojais ir kitų su kavinės veikla siejamų reiškinių visuma. Tad teigtina, kad, norint analizuoti bei vertinti kavinių kultūrą, pirmiausia reikia surinkti bei susisteminti informaciją apie kavinių praktinės veiklos aspektus, darbo ypatumus, aplinką, propaguojamas vertybes, reikalavimus kavinės personalui ir pan..

Siekiant susidaryti kuo realesnį analizuojamo reiškinių vaizdą, sužinoti kuo daugiau tikrų faktų apie Šiaulių mieste šiuo metu veikiančių kavinių darbą, kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniui laikotarpiu Šiauliuose, tyrimo dalyvių pirmiausia buvo prašoma *trumpai apibūdinti kavinės, kuriai jie vadovauja ar kurioje dirba, veiklą*. Tyrimo dalyvių pateikti duomenys apie praktinius kavinių veiklos aspektus sisteminami 5 lentelėje.

5 lentelė

Kavinių veiklos praktiniai aspektai*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
Kavinės, kurioje dirba tyrimo dalyvis, veiklos ypatumai	Kavinės aplinka	būdinga seno kaimo aplinka, interjeras, detalės; muzikinė aplinka; miestietiška, daug chromo detalių, ryškios spalvos; kavinė išsiskiria senovine aplinka, kurios kitos kavinės neturi; labai jauki ir rami aplinka.
	Kavinės darbuotojų elgesio normos	galime bendrauti keliomis užsienio kalbomis; betarpiškais ir nuoširdus bendravimas su klientais; laisvo stiliaus aptarnavimas, šiltas bei nuoširdus bendravimas su lankytojais.
	Įstaigos propaguojamos vertybės	stengiamasi išlaikyti tradicijas; mūsų tikslas – netapti dar viena beveide greitojo maisto kavine; ypatingas dėmesys tailandiečių krašto ypatumams; muzika; įvairūs renginiai; vyrauja prancūziška aplinka.
	Bendravimas su klientais	daugiausia dėmesio sulaukia žmonės, mėgstantys skaniai ir sočiai pavalgyti; stengiamės klientams diegti sveikos ir skanaus maisto kultūrą; betarpiškais ir nuoširdus bendravimas su klientais; laisvo stiliaus aptarnavimas, bendravimas su lankytojais; didžiausias dėmesys skiriamas klientų aptarnavimui.
	Gaminamo maisto savybės, gamybos ypatumai, išskirtinumas	klientai vaišinami tik autentiškais armėniškais patiekalais; maistas gaminamas tik iš natūralių produktų; nenaudojama jokių dirbtinių maisto priedų; virtuvėje visai nenaudojamas aliejus, maistas kepamas

		naudojant tik sviestą; padažus ir majonezą gaminame patys iš natūralių produktų; mūsų kavinėje nėra mėsos ir žuvies patiekalų; pas mus Tailando virtuvė; kavos kokybė tikrinama nuolat; išskirtinis šokoladas ir desertai, desertų derinimas prie įvairių desertinių gėrimų.
	Patalpos, interjeras, erdvė	Kavinė išsiskiria salių gausa, vienu metu gali vykti net keli renginiai.

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Remdamiesi kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių atsakymais, galime teigti, kad didžiausioje gautų interviu dalyje buvo išskiriami ir apibūdinami tokie mieste veikiančių kavinių veiklos praktiniai aspektai:

- Kavinės aplinka;
- Kavinės darbuotojų elgesio normos;
- Kavinės propaguojamos vertybės;
- Darbuotojų bendravimas su kavinės lankytojais;
- Gaminamo kavinėje maisto ypatumai;
- Kavinės patalpos, interjeras, erdvė.

Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai savo atsakymuose daug dėmesio skyrė kavinių, kuriose jie dirba, aplinkos, interjero niuansų atskleidimui, kavinės patalpų charakteristikai, akcentams, detalėms. Remiantis tyrimo dalyvių pateikta informacija, galima teigti, kad Šiaulių mieste veikiančios kavinės labai atsakingai kuria bei puoselėja savo aplinką. Tačiau ta aplinka yra labai skirtinga ir ją įtakoja šie veiksniai:

- *vieta, kurioje kavinė įkurta* (jei kavinė veikia taip vadinamame pėsčiųjų bulvare, ji dažniau turės lauko terasą; jei kavinė įsikūrusi prekybos centre – didelė tikimybė, kad ji bus interaktyvi ir modernaus interjero, papuošto ryškiomis metalo, plastiko detalėmis; jei kavinė įkurta prie parko, ji išsiskirs ramesne, puoselėjama aplinka, prie jos bus kiemas, kuriame gali įvairių užsiėmimų rasti vaikai, žaluma, suoleliai lauke ir pan.);
- klientams pateikiamas meniu – lietuviškus patiekalus siūlančios kavinės labai dažnai įrengiamos senovinės kaimo sodybos stiliumi (šiaudinis stogas, medžio drožiniai, langinių imitacija, mediniai baldai (suolai, stalai), primenantys kaimo trobos aplinką, moliniai bei mediniai indai, padavėjų drabužiai dekoruojami lietuvių tautinių drabužių

detalėmis, padavėjos plaukus pina į kasas ir t.t.). Greitojo maisto kavinėse daug ryškių spalvų bei plastikinių detalių, padavėjos dažniausiai rengiasi džinsais bei marškinėliais, šukuosena – surišti plaukai. Sveiko maisto kavinėse dažniausiai vyrauja neutralūs atspalviai, prislopintos spalvos, natūralūs audiniai. Aptarnaujančio personalo apranga taip pat pastelinių atspalvių ir t.t.;

- laukiamų lankytojų segmentas – kavinėse, kuriose dažnai lankosi šeimos su mažais vaikais, paprastai būna daug papildomų erdvių vaikams (žaidimų kampelis, piešimo staliukas ir kt.), taip pat tokiose kavinėse nemažai vaikams reikalingų baldų (pristatomų kėdučių vaikams bei kūdikiams, mažų staliukų ir kt.). Kavinėse, kurių pagrindiniai klientai – jauni žmonės, dažnai garsiau groja muzika, interjere vyrauja ryškesnės spalvos, daug plastikinių bei nerūdijančio plieno detalių. Kavinėse, kuriose mėgsta lankytis vyresnio amžiaus žmonės, dažnai matyti klasikinis interjeras: kaltiniai laiptų turėklai, minkšti baldai, baltos staltiesės, juoda padavėjų apranga, daug krištolo bei porceliano, medžiaginės servetėlės ir t.t.).

Paminėtina, kad šiuo metu Lietuvoje sparčiai populiarėja socialinės atsakomybės projektas „Draugiškas mažyliui“, jau jungiantis vienuolika šalies restoranų („Vapiano“, „Charlie Pizza“, „Pizza Jazz“, „Veranda“, „Pinavija“ („Kibin Inn“), „Gusto blyninė“, „Charlie Kids“, „Rib Room“, „Kompanija“ įsikūrusius Vilniuje, taip pat netoli Vilniaus esantį restoraną „HbH“ bei „The House“, įsikūrusį Druskininkuose). Tad Šiaulių mieste veikiančioms kavinėms rekomenduotina įvertinti šią iniciatyvą bei prisijungti prie jos.

Įvertinus tyrimo dalyvių pateiktus duomenis, galima teigti, kad populiariausi Šiaulių mieste veikiančių kavinių aplinkos variantai yra du: tai aplinka, primenanti senovinę kaimo sodybą, arba visiškai tam priešingas „miestietiškos šiuolaikinės kavinės“ variantas – ryškios spalvos, plastikiniai baldai, chromuotos detalės ir t.t. Kuriant aplinką, atsižvelgiama į kavinės vietą, siūlomą patiekalų meniu, dažniausiai besilankančių žmonių amžių ir kt. ypatumus.

Nors Šiaulių kavinių aplinka yra savita bei skirtinga, tačiau mieste veikiančios kavinės turi ir nemažai bendrų bruožų. Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai (visi) nurodė, kad jiems labai svarbus personalo elgesys su kavinių klientais, personalo elgesio normos. Siekdami kuo aukštesnio klientų aptarnavimo lygmens, šiandieninėse Šiaulių kavinėse klientus aptarnaujantys darbuotojai kalba ne tik lietuvių, bet ir rusų, anglų, latvių, lenkų, vokiečių, ispanų bei kt. kalbomis.

Taip pat labai didelis dėmesys Šiaulių miesto kavinėse skiriamas nuoširdžiam bendravimui su klientais. Tyrimo dalyvių teigimu, „<...>svarbiausia kavinėje yra betarpiškais ir nuoširdus bendravimas su klientais<...>“, „<...>svarbiausia – laisvo stiliaus aptarnavimas, šiltas ir nuoširdus bendravimas su kavinės lankytojais, tiek naujais, tiek ir senais<...>“.

Akcentuotina, kad tyrimo dalyvių teigimu, bendravimas su kavinių klientais yra gana stipriai įtakojamas kavinės veiklos specifikos, darbuotojų požiūrio ir kt. veiksnių. Pavyzdžiui, vienos kavinės džiaugiasi klientais, kurie pateikia gausius užsakymus: „<...>daugiausia dėmesio mūsų kavinėje sulaukia žmonės, mėgstantys skaniai ir sočiai pavalgyti<...>“, kitos viešojo maitinimo įstaigos stengiasi klientus ir savotiškai auklėti, mokyti, šviesti: „<...>stengiamės klientams diegti sveiko ir skanaus maisto kultūrą<...>“. Tačiau visais be išimties atvejais stengiamasi, kad klientas būtų patenkintas, maloniai aptarnautas. Todėl „<...>svarbu betarpiškas ir nuoširdus bendravimas su klientais<...>“, „<...>labai svarbus laisvo stiliaus aptarnavimas, nuoširdus ir šiltas bendravimas su lankytojais<...>“, „<...>didžiausias dėmesys skiriamas klientų aptarnavimui<...>“.

Vardindami Šiaulių mieste veikiančių kavinių propaguojamas vertybes, kavinių kultūros raidos tendencijas posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai savo atsakymuose pagrindinį dėmesį skyrė tokioms kavinėse puoselėjamos vertybėms:

- Gimtojo krašto tradicijų išsaugojimas; Tyrimo dalyviai teigė, kad „<...>stengiamasi išlaikyti Lietuvos tradicijas, jas puoselėti ir skleisti. Mūsų kavinės aplinka labai tinka tradiciniams renginiams (Velykos, Kalėdos ir kt. tradicinės šventės)<...>“;
- Savitumo bei originalumo, savo kultūros puoselėjimas. Tyrimo dalyviai nurodė, kad „<...>mūsų tikslas –netapti dar viena beveide greitojo maisto kavine<...>“, „<...>mes norime turėti savo klientus, savo meniu, savo aplinką, kokios kiti neturi<...>“;
- Kraštų, kurių maistas gaminamas, kultūros sklaida. Kai kuriose Šiauliuose veikiančiose kavinėse daug dėmesio skiriama kitų šalių kultūrai, mitybai, papročiams bei tradicijoms. Tyrimo dalyviai nurodė, kad kai kuriose viešojo maitinimo įstaigose „<...>ypatingas dėmesys tailandiečių krašto ypatumams<...>“, „<...>mūsų kavinėje vyrauja prancūziška aplinka: muzika, meniu, vynas, desertai ir kt.<...>“, „<...>daug dėmesio skiriame kinų kultūrai, mitybai, istorijai ir pan.<...>“;
- Kavinė – kultūros puoselėjimo erdvė. Tyrimo dalyviai teigė: „<...>svarbu, jog kavinėse vyktų kuo daugiau įvairių renginių<...>“, „<...>svarbu, kad kavinėje grotų maloni bei intelektualiai muzika (džiazas, klasika), o ne tik ,griaudėtų padorius žmones gąsdinantys bumčikai<...>“.

Daugiausiai visi kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai galėjo pasakoti apie jų kavinėje gaminamo maisto kokybę, savybes, sudėtį, maisto derinimą su gėrimais bei kitus ypatumus. Tyrimo dalyvių teigimu, daugelyje Šiauliuose veikiančių kavinių gaminamas tik sveikas ir labai kokybiškas maistas: „<...>mūsų kavinėje tiekiamas maistas gaminamas tik iš natūralių bei šviežių ir kokybiškų produktų<...>“, „<...>gaminant maistą, nenaudojama jokių dirbtinių maisto priedų, nekokybiškų prieskonių<...>“, „<...>mūsų kavinės virtuvėje visai nenaudojamas aliejus, maistas kepamas, naudojant tik sviestą<...>“, „<...>visus kavinėje tiekiamus padažus ir majonezą gaminame patys tik iš natūralių ir labai kokybiškų produktų<...>“, „<...>mūsų kavinėje nėra mėsos ir žuvies patiekalų, o daržovės ir vaisiai atrenkami itin kruopščiai<...>“, „<...>kavinėje klientams siūlomos kavos kokybė tikrinama nuolat<...>“, „<...>pas mus tik išskirtinis labai aukštos kokybės šokoladas ir desertai, nuolat vykdomas desertų derinimas prie įvairių desertinių gėrimų ir klientams siūlomi optimaliai subalansuoti deriniai<...>“ ir t.t.

Kavinėse, siūlančiose kitų šalių virtuvės patiekalus, taip pat akcentuojama gaminamo maisto kokybė bei pastangos patiekti jį kuo autentiškiau: „<...>pas mus klientai vaišinami tik autentiškais armėniškais patiekalais – tolma (balandėliai) ruošiama su vynuogių lapais, meniu siūlomas lavašas, charčo ir chašlama sriubos, chinkali, chačapuri ir t.t. Firminio šašlyko garnyras, padažai, kitaip nei lietuviams įprasta, patiekiami atskirose lėkštėse. Vartojama daug avienos. Visi patiekalai gardinami ypatingais iš Armėnijos vežamais prieskoniais bei autentiškais, ką tik pagamintais armėnų padažais<...>“.

Apibendrinant kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių pateiktą informaciją apie mieste šiuo metu veikiančių kavinių veiklos ypatumus, galima teigti, kad respondentų atsakymai suteikė daug informacijos apie veikiančių viešojo maitinimo įstaigų aplinką, kavinės darbuotojų elgesio normas, įstaigų propaguojamas vertybes, bendravimo su lankytojais ypatumus. Daugiausia informacijos kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai pateikė apie jų kavinėje gaminamą maistą bei jo pateikimą.

Įvertinus tyrimo dalyvių pateiktus duomenis, galima teigti, kad populiariausi Šiaulių mieste veikiančių kavinių aplinkos variantai yra du: tai aplinka, primenanti senovinę kaimo sodybą, arba visiškai tam priešingas „miestietiškos šiuolaikinės kavinės“ variantas – ryškios spalvos, plastikiniai baldai, chromuotos detalės ir t.t. Kuriant aplinką, atsižvelgiama į kavinės vietą, siūlomą patiekalų meniu, dažniausiai besilankančių žmonių amžių ir kt. ypatumus.

Anksčiau klientams buvo svarbiausi trys pagrindiniai dalykai: kavinės maistas, jos lokacija bei gaminamo maisto kainos. Šiuo metu kavinių lankytojai dažnai tikisi dar daugiau: jie labiau vertina

vietinių gamintojų užaugintą produkciją, priešiščiau žiūri į importuojamus produktus, jiems dažnai svarbu paremti vietinius gamintojus ir pan.. Vadinasi, galima daryti prielaidą, kad klientų poreikių pasikeitimas turi atsispindėti ir kavinės veiklos prioritetuose. Todėl antrasis klausimas, pateiktas kavinų kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviams buvo apie *jų darbovietės (kavinės) veiklos prioritetus*. Šiuo klausimu siekta išsiaiškinti, *kas svarbiausia šiandieninėje viešojo maitinimo įstaigoje, ar kavinės kultūros formavimas bei stiprinimas patenka į prioritetinių kavinės veiklos aspektų tarpą*. Tyrimo dalyvių pateikti duomenys sisteminami 6 lentelėje.

6 lentelė

Šiauliuose veikiančių kavinų veiklos prioritetai*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
Prioritetinės kavinės veiklos sritys (kam skiriama daugiausia dėmesio)	Kavinėje gaminamo maisto skonis ir kokybė	didžiausią dėmesį skiriame gaminamo maisto skoniu bei kokybei; norime, kad kiekvienas klientas rastų savo mėgstamą patiekalą; tik maisto kokybei; maisto kokybei ir klientų aptarnavimo kokybei; kavos kokybė; maisto kokybei; gaminamo maisto kokybei; gaminamam maistui.
	Bendravimas su klientais	įvairūs renginiai, gyvos muzikos vakarai; klientai mokomi valgyti taip, kad būtų sveiki; suteikiama erdvė menininkams.
	Interjeras	nuolat stengiamasi atnaujinti kavinės aplinką; stengiamasi ieškoti įdomių, praktiškų bei patogių interjero tobulinimo sprendimų.
	Renginiai kavinėje	Muzika; renginiai; festivaliai, renginiai; vyksta kavos degustacijos; S. Sondeckio muzikos mokyklos mokinių koncertai; Šiaulių universiteto organizuojami renginiai; svarbu, kad būtų vykdomi renginiai; įvairūs renginiai, gyvos muzikos vakarai.
	Kitos svarbios kavinės veiklos sritys	didelis dėmesys higienai, švarai; didelis dėmesys tvarkai, drausmei, disciplinai.

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Remdamiesi lentelėje pateikiama informacija, galime teigti, kad pagrindiniai šiandieninių Šiaulių mieste veikiančių kavinių veiklos prioritetai yra tokie:

- Kavinėje gaminamo maisto kokybės užtikrinimas;
- Kokybiško klientų aptarnavimo užtikrinimas;
- Kavinės interjero keitimas, atsižvelgiant į klientų poreikius;
- Įvairių renginių organizavimas ir jų įvairovės užtikrinimas.

Teikdami informaciją apie savo vadovaujamų įstaigų bei įstaigose, kuriose dirba prioritetus, kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai ypatingai akcentavo, kad svarbiausias veiklos prioritetas daugelyje viešojo maitinimo įstaigų yra *kavinėje gaminamo maisto kokybė* ir tai stengiamasi visapusiškai užtikrinti. Tyrimo dalyvių teigimu, „<...>didžiausią dėmesį skiriame gaminamo maisto skoniu bei kokybei<...>“, „<...>norime, kad kiekvienas klientas rastų mūsų kavinėje savo mėgstamą patiekalą<...>“, „<...>skiriame dėmesį tik maisto kokybei<...>“, „<...>prioritetai – maisto kokybė ir klientų aptarnavimo kokybė<...>“, „<...>svarbiausia – kavos kokybė<...>“, „<...>ypatingas dėmesys – gaminamo maisto maisto kokybei<...>“, „<...>priežiūra bei labai atsakinga kontrolė gaminamo maisto kokybei<...>“, „<...>labai griežta kontrolė gaminamam maistui, jo kokybei<...>“.

Be kokybiško ir skanaus maisto ruošimo šiandieninėse Šiaulių miesto kavinėse labai daug dėmesio skiriama klientų pritraukimui, bendravimui su jais. Siekių tapti išskirtiniais, vienaip ar kitaip padėti savo klientams, juos auklėti yra ne tik užsienio valstybėse (apie tai kalbama magistro baigiamojo darbo teorinėje dalyje). Panašių norų bei siekių turi ir Šiauliuose veikiančios kavinės. Jose dažnai suteikiama erdvė menininkams, norintiems eksponuoti savo kūrinis. Taip pat Šiaulių mieste yra kavinė, kurios klientams aiškinami taisyklingos mitybos pagrindai, kalbama apie sveiką maistą, kitaip tariant, „<...>kavinės klientai mokomi valgyti taip, kad būtų sveiki, stiprūs ir žvalūs<...>“. Remiantis interviu metu surinkta informacija, kavinės darbuotojų pasakojimai apie sveiką mitybą, maisto derinimo ypatumus sulaukia didelio klientų susidomėjimo ir vyksta vis dažniau.

Trečiasis šiandieninių kavinių, veikiančių Šiaulių mieste prioritetas, kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių teigimu, yra kavinės interjeras. Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai akcentavo, kad daugelyje kavinių „<...>nuolat stengiamasi atnaujinti interjerą<...>“, „<...>stengiamasi, kad kavinėje būtų gražu<...>“, „<...>ieškoma originalių bei praktiškų kavinės interjero atnaujinimo sprendimų<...>“. Paklausti apie minėtus sprendimus detaliau, kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai teigė, kad „<...>kavinėje reikalingas vaikų žaidimų kampelis<...>“,

stengiamasi rasti ir patogiai įrengti vietą, „<...>kur su vaikais galėtų užsiimti animatorius, vaikams būtų higienišku žaislu, pieštuku, popieriaus<...>“.

Dar vienas labai svarbus aspektas – įvairių renginių kavinėse organizavimas. Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai savo atsakymuose akcentavo renginių gausos ir įvairovės svarbą šiandieninėse kavinėse. Tyrimo dalyviai teigė, jog „<...>kavinėse vykty kuo daugiau ir įvairių renginių<...>“, „<...>renginiai nebūtų nuobodūs ir vienodi<...>“, „<...>renginiai būtų įdomūs bei intelektualūs<...>“.

Kalbėdami apie kavinėse organizuojamų renginių įvairovę, kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai nurodė, kad kavinėse rengiami įvairūs renginiai: koncertai „<...>Sondeckio mokinių koncertai<...>“, „<...>konservatorijos studentų ir muzikos mokyklos mokinių koncertai<...>“, „<...>atlikėjų, kurių pageidauja lankytojai, koncertai<...>“. Be koncertų Šiaulių mieste veikiančiose kavinėse populiarūs „<...>įvairių komandų protų mūšiai<...>“, „<...>įvairūs festivaliai<...>“. Tyrimo dalyvių teigimu, „<...>vienas populiariausių festivalių yra country muzikos festivalis „Ant rubežiaus“. Jo organizatoriai kiekvienais metais sugalvoja ką nors naujo ir originalaus. Taip 2001 metais vykusiam festivalyje buvo užfiksuotas ilgiausias miestelėnų stalas Lietuvoje, o 2010 metais demonstruota armonika ilgiausiomis dumplėmis Lietuvoje (3,19m.). Jubiliejiniame festivalyje 2012 metais liaudiškus kūrinius atliko jungtinis 37 Lietuvos bandonininkų orkestras vadovaujamas Arūno Lunio. 2013 m. festivalyje užfiksuota didžiausia Lietuvoje taburetė, kurios aukštis 2m 80 cm, ant kurios užkelta sėdinti medinė skulptūra „Kaimo muzikantas Albinas“ ir kt.<...>“.

Apibendrinami kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių pateiktą informaciją apie šiandieninių kavinių veiklos prioritetus galime teigti, jog didžiojoje veikiančių kavinių dalyje daugiausia dėmesio skiriama gaminamo maisto ir klientų aptarnavimo kokybei. Tik nedidelis tyrimo dalyvių skaičius nurodė, kad kavinėse labai svarbu organizuoti originalius renginius: koncertus, festivalius, parodas ir kt..

Šiuo gana sudėtingu laikotarpiu visos Šiauliuose (ir visuose kituose Lietuvos miestuose bei miesteliuose, rajonuose) veikiančios viešojo maitinimo įstaigos stengiasi išgyventi, dirbti pelningai, rasti kuo daugiau geresnių, dar neišnaudotų galimybių. Tad siekiant išanalizuoti Šiaulių mieste veikiančių kavinių veiklos praktinius aspektus, kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviams užduotas klausimas apie tai, kokios iniciatyvos šiuo metu veikiančiose Šiaulių miesto kavinėse yra aktualiausios bei labiausiai laukiamos. Formuluojuot minėtą klausimą, atsižvelgta į aplinkybę, kad Lietuvoje būtent regionai itin skaudžiai pajuto ekonominės

krizės, emigracijos padarinius. Todėl Šiauliams labai sunku rungtis viešojo maitinimo srityje su Vilniumi, Kaunu ar Klaipėda.

Taip pat paminėtina, kad literatūros šaltinių, analizuotų publikacijų duomenys magistro baigiamojo darbo autorei suteikė daug informacijos apie Lietuvoje veikiančiose kavinėse vykdytas bei vykdomas įvairias iniciatyvas (pavyzdžiui, „Vanduo iš čiaupo – Tau geriausias“, „Medis Vilniui“, „Kaip išmanieji atėmė mano maistą“ ir kt.). Todėl buvo įdomu išsiaiškinti, ar tokio pobūdžio iniciatyvos atsiranda ir Šiauliuose veikiančiose kavinėse, ar minėtų iniciatyvų čia laukiama, ar jos reikalingos. Tyrimo dalyvių atsakymai į klausimus („Kokios iniciatyvos Jūsų kavinėje labiausiai skatinamos bei palaikomos? Iš kur semiatės idėjų?“) sisteminami 7 lentelėje.

7 lentelė

Šiauliuose veikiančiose kavinėse labiausiai laukiamos iniciatyvos*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
Iniciatyvos laukiamos ir skatinamos	Vadovų iniciatyvos	stengiamės išlaikyti tradicijas; norime kuo daugiau klientų skatinti maitintis skaniai ir sveikai; kuo drausmingesni kavinės darbuotojai; akcijos ir kitos nuolaidos, sugalvotos vadovų.
	Darbuotojų iniciatyvos	idėjas stengiamės generuoti patys; darbuotojai siūlo rekomendacijas savo atliekamuose darbuose.
	Klientų iniciatyvos	skatinamos bet kokios naujos nekomercinės iniciatyvos, suteikiama erdvė menininkams; idėjų semiamasi iš lankytojų; kavinėje visada atsižvelgiama į klientų pageidavimus – tiek kavinėje, tiek prie jos vyksta parodos, šokiai, koncertai, kiti renginiai; skatinami savo poreikius ir lūkesčius išsakyti mūsų lankytojai.

*Lentelė sudarytas remiantis: autorės atliktu interviu.

Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių atsakymai į klausimus apie kavinėse laukiamas iniciatyvas leidžia kavines savotiškai suskirstyti į tris grupes:

- Kavinės, kuriose pripažįstamos ir vertinamos tik vadovybės iniciatyvos;
- Kavinės, kuriose savo pasiūlymus, rekomendacijas, iniciatyvas gali pateikti ir darbuotojai;
- Kavinės, kuriose laukiama iniciatyvų iš kavinės lankytojų.

Remiantis minėtuoju suskirstymu, galima teigti, kad specialių pasiūlymų dalyvauti vienokiose ar kitokiose iniciatyvose iš Šiaulių miesto savivaldybės, vietinių politikų ar kitų įtakingų asmenų Šiaulių mieste veikiančios kavinės nebuvo gavusios. Kitų Lietuvos miestų veikiančiose kavinėse vykdytose bei vykdomose įvairiose iniciatyvose kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrime dalyvaujančios kavinės taip pat nedalyvavo.

Šiuo metu veikiančiose Šiaulių kavinėse didelis dėmesys skiriamas kokybiškam klientų aptarnavimui, bendravimui su jais („<...>norime kuo daugiau klientų skatinti maitintis skaniai ir sveikai<...>“), kavinės darbuotojų nepriekaištingam elgesiui („<...>kuo drausmingesni kavinės darbuotojai<...>“), klientų pritraukimui („<...>akcijos ir kitos nuolaidos, sugalvotos vadovų<...>“).

Paklausti apie tai, kas teikia pasiūlymus dalyvavimui iniciatyvose, tyrimo dalyviai dažniausiai nurodydavo, kad iniciatyvų autoriai yra kavinės darbuotojai („<...>idėjas stengiamės generuoti patys<...>“, „<...>kavinės darbuotojai dažnai siūlo rekomendacijas savo atliekamuose darbuose<...>“) arba kavinės lankytojai („<...>idėjų semiamasi iš lankytojų<...>“).

Kalbėdami apie laukiamas iniciatyvas kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai pabrėžė, kad šiandieninėse kavinėse „<...>skatinamos bet kokios naujos nekomercinės iniciatyvos<...>“. Paprašyti plačiau papasakoti apie tai, kas vadinama „nekomercinėmis iniciatyvomis“, tyrimo dalyviai teigė, jog šiandieninių Šiaulių kavinių administracija labai palankiai žiūri į vietinius įvairių meno sričių kūrėjus („<...>kavinėje visada suteikiama erdvė menininkams (dailininkams, skulptoriams, muzikantams ir kt., norintiems eksponuoti savo darbus, organizuoti koncertus ir gyvos muzikos vakarus<...>“), jų organizuojamus renginius („<...>kavinėje visada atsižvelgiama į klientų pageidavimus – tiek kavinėje, tiek prie jos labai dažnai vyksta tapybos darbų, keramikos dirbinių parodos, įvairūs šokiai, muzikos atlikėjų gyvo garso koncertai, kiti įvairūs žmonėms patinkantys ir jų vertinami renginiai<...>“). Taip pat dar paminėtina, jog tyrimo dalyviai akcentavo, kad stengiamasi atsižvelgti į kavinės lankytojų norus ir pageidavimus: „<...>pas mus visada skatinami savo poreikius ir lūkesčius išsakyti mūsų lankytojai<...>“, „<...>daugiausia iniciatyvų priimama atsižvelgiant į kavinės klientų norus ir rekomendacijas<...>“, „<...>mums labai svarbu, ko norėtų mūsų klientai<...>“.

Reziumuojant informaciją apie Šiaulių miesto kavinėse laukiamas bei skatinamas iniciatyvas, paminėtina, kad specialių pasiūlymų dalyvauti vienokiose ar kitokiose iniciatyvose Šiaulių mieste veikiančios kavinės negavo. Kituose Lietuvos miestuose veikiančių kavinių įvairiose iniciatyvose taip pat nedalyvavo. Tačiau didžioji dalis Šiauliuose veikiančių kavinių mielai organizuoja bendrus projektus su vietiniais kūrėjais, labai atidžiai analizuoja bei vertina klientų norus ir pageidavimus, patys

ieško galimybių gerinti savo darbo sąlygas. Šiuo metu veikiančiose Šiaulių kavinėse ypatingas didelis dėmesys skiriamas bendravimui su klientais.

Tokios iniciatyvos sveikintinos. Tačiau Šiaulių mieste veikiančių kavinių darbuotojams rekomenduotina domėtis Lietuvoje veikiančiose kavinėse vykdomomis įvairiomis iniciatyvomis, rinkti informaciją bei svarstyti dalyvavimo jose galimybes.

Aptarus Šiaulių mieste veikiančių kavinių veiklos praktinius aspektus, tikslinga įvertinti ir viešojo maitinimo įstaigų kultūrą, išsiaiškinti, kokie bruožai būdingi šiandieninei Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūrai, kokiais ypatumais minėta kultūra pasižymi. Siekiant nusakyti ryškiausias šiandieninių Šiaulių miesto kavinių kultūros tendencijas, tyrimo dalyvių buvo prašoma apibūdinti kavinės, kurioje jie dirba, kultūrą. Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių įvardytos kavinių kultūros charakteristikos pateikiamos 8 lentelėje.

8 lentelė

Šiauliuose veikiančių kavinių kultūros bruožai*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
Kavinių kultūra Šiauliuose – dinamiška, įvairiapusė, daugialypė	Kavinių aplinka	laisva, liberali aplinka; šiuolaikinė muzika; prieiga prie interneto; stengiamės, kad interjere būtų kuo daugiau armėniškų motyvų.
	Bendravimas su lankytojais	esame ne tik kavinė –baras, stengiamės pasiekti restorano vardo vertą aptarnavimo lygį; klientų atsiliepimai apie gerą aptarnavimą įpareigoja dar labiau stengtis; kultūra pasižymi demokratiškumu (aptarnaujami ir klientai „su frakais“, ir klientai „su sportbačiais“; labai paprastas ir žmogiškas bendravimas su lankytojais; lankytojai – daugiausia vyresnio amžiaus, solidūs žmonės.
	Įvairovė, masiškumas	klientai labai įvairūs, tad ir kavinės kultūra turi būti „daugiaspalvė“; stengiamės prisitaikyti prie lankytojų, prisiderinti.
Kavinių kultūra Šiauliuose – statiška, pastovi,	Tradicijos, jų laikymasis ir puoselėjimas	pas mus jau daug metų yra tradicija kiekvienų metų kovo 8 – ają klientėms dovanoti tulpes; sausio mėnesiais seminaruose dalijame nemokamą arbatą; puoselėjame armėniškas

nekintanti		tradicijas; daug metų vasario 14 –ąją dieną Valentino dienos proga taikome akciją putojančiam vynui.
	Konservatyvi aplinka	pas mus visada baltos staltiesės, dega žvakės, klasikinis interjeras, židiny; kavinės interjeras nesikeičia jau daug metų.

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių atsakymai į klausimus apie kavinės kultūros charakteristikas suponuoja galimybę mieste veikiančias kavines skirstyti į tokias, kurių kultūra yra dinamiška, liberali, prisitaikanti prie įvairių klientų, bei tokias kavines, kurių kultūra yra statiškesnė, pastovesnė, ne tokia atvira naujovėms bei pokyčiams. Tyrimo dalyvių atsakymai lyginami pagal tai, kaip charakterizuojama kavinės aplinka, kaip joje stengiamasi laikytis darbuotojų elgesio normų, kaip kavinės darbuotojai bendrauja su lankytojais, kokias vertybes puoselėja.

Dalis kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių savo kavinės aplinką apibūdino kaip šiuolaikišką, modernią. Jų teigimu, dalies Šiauliuose veikiančių kavinių aplinkai būdingos tokos charakteristikos, kaip „<...>laisvumas, liberalumas<...>“, „<...>garsiai skambanti šiuolaikinė muzika<...>“, „<...>būtina prieiga prie interneto<...>“. Pastebėtina, jog tokias kavinės aplinkos charakteristikas dažniau nurodė neseniai (prieš 5 metus ir vėliau) atsidariusių kavinių darbuotojai.

Kita pusė tyrimo dalyvių, charakterizuodami savo kavinės aplinką, teigė, kad ji pasižymi konservatyvumu. Viešojo maitinimo įstaigai būdingi klasikiniai elementai: baltos staltiesės, degančios žvakės, židiny šaltuoju metų laiku ir kt.: „<...>pas mus visada baltos staltiesės<...>“, „<...>klientui atėjus, ant stalo uždegamos žvakės<...>“, „<...>rudenį ir žiemą užkuriamas klasikinis židiny, prie kurio mėgsta sėdėti lankytojai<...>“. Tyrimo dalyviai akcentavo, kad tokią jų kavinės aplinką ir stengiamasi išsaugoti („<...>kavinės interjeras nesikeičia jau daug metų<...>“).

Vertinant tyrimo rezultatus, pastebima, kad kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai, savo kavinės aplinką apibūdinę kaip artimą klasikiniam stiliui, dar nurodė ir aplinkybę, kad šiose kavinėse prigijusios tam tikros tradicijos, kurių laikomasi daug metų: „<...>pas mus jau daug metų yra tradicija kiekvienų metų kovo 8 –ąją klientėms dovanoti tulpes<...>“, „<...>sausio mėnesiais seminaruose visada dalijame nemokamą arbatą<...>“, „<...>daug metų vasario 14 –ąją dieną Valentino dienos proga taikome akciją putojančiam vynui ir šampanui<...>“.

Keletas tyrimo dalyvių, apibūdindami kavinių interjerą, akcentavo, jog stengiasi sukurti tautai, kurios valgiai siūlomi meniu, artimą aplinką: „<...>stengiamės, kad interjere būtų kuo daugiau armėniškų motyvų<...>“, „<...>puoselėjame armėniškas tradicijas<...>“. Tačiau tokias nuostatas išsakė nedaug apklaustųjų.

Antrasis tyrimo dalyvių nurodytas bruožas – kavinių darbuotojų bendravimas su klientais. Vertinant apklausos rezultatus, pastebima, kad tyrimo dalyviai, savo kavinės aplinką apibūdinę kaip šiuolaikišką, modernią, savo atsakymuose labiau akcentuoja, jog jų kavinės kultūra – atvira visiems: „<...>mūsų kavinės kultūra pasižymi demokratiškumu, vienodai aptarnaujami ir klientai „su frakais“, ir klientai „su sportbačiais<...>“, „<...>pas mus visada labai paprastas ir žmogiškas bendravimas su lankytojais<...>“, „<...>klientai labai įvairūs, tad ir kavinės kultūra turi būti „daugiaspalvė<...>“.

Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai, savo kavinės aplinką apibūdinę kaip artimą klasikiniam stiliui, savo atsakymuose akcentuoja aukštesnio lygmens siekinius: „<...>esame ne tik kavinė – baras, stengiamės pasiekti restorano vardo vertę aptarnavimo lygį<...>“, „<...>klientų atsiliepimai apie gerą aptarnavimą įpareigoja dar labiau stengtis<...>“, „<...>stengiamės prisitaikyti prie lankytojų, prisiderinti<...>“, klientų solidumą „<...>mūsų kavinės lankytojai – daugiausia vyresnio amžiaus, solidūs žmonės<...>“.

Apibendrinant tyrimo dalyvių atsakymus, aiškiai matyti, kad Šiauliuose šiuo laikotarpiu veikiančias kavines tikslingiausia būtų skirstyti į tokias, kurių kultūra – dinamiška, liberali, prisitaikanti prie įvairių klientų, bei tokias kavines, kurių kultūra – statiškesnė, pastovesnė, ne tokia atvira naujovėms bei pokyčiams, sauganti ir puoselėjanti klasikines vertybes. Kavinių kultūrą aiškiai atspindi ir jų interjeras, ir darbuotojų nuostatos, ir klientai, ir puoselėjamos tradicijos bei renginiai.

Siekiant magistro baigiamajame darbe kuo detalesnės kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose analizės, tyrimo dalyvių buvo prašoma ne tik apibūdinti savo kavinės kultūrą, bet ir įvardyti bei charakterizuoti, jų nuomone, sėkmingiausius projektus. Apklaustųjų nurodyti sėkmingiausi Šiauliuose veikiančių kavinių įgyvendinti projektai įvardijami bei apibūdinami 9 lentelėje.

9 lentelė

Sėkmingiausi Šiauliuose veikiančių kavinių projektai*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
Sėkmingiausi kavinėje	Koncertai	labiausiai įsiminė grupės Sel koncertas; Šiaulių muzikos mokyklos muzikantų vakarai; muzikiniai vakarai ir koncertai.

įgyvendinti projektai	Šventės	geriausiai sekasi miesto šventėse; dalyvavimas miesto šventėje būna labai vykęs; dalyvaujame visose tradicinėse šventėse: Kovo 11-oji, Vasario 16 –oji, Kovo 8-oji, Velykos, Valentino diena ir kt. Didžiausias renginys - „Šiaulių naktys“ ir „Šiaulių dienos“; vaikų dienos minėjimas kartu su Šiaulių vaikų biblioteka; „Šiaulių naktys“; „Šiaulių dienos“; „Saulės žiedas“.
	Parodos	paroda apie Portugaliją; nuotraukų ir paveikslų parodos.
	Muzikos vakarai	Balkanų šalių muzikos vakaras; klasikinės muzikos vakarai.
	Išskirtiniai projektai	paveikslų piešimas juodu ir baltu šokoladu; pantomimos vakarai lauko kavinėje; edukaciniai šokolado gamybos užsiėmimai „Saldžioji laboratorija“ vaikams ir suaugusiems.
Sėkmingų (ir jokių kitokių) projektų kavinėje nėra, jie nevykdomi	Projektai, renginiai ir kt. kavinėje nevykdomi	pas mus jokie renginiai nevykdomi; jokiuose projektuose mes nedalyvaujame, teikiame tik maitinimo paslaugas; projektuose nedalyvaujame.

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Tyrimo dalyvių pateikta informacija vėl suponuoja prielaidą Šiauliuose veikiančias kavines dalyti į dvi atskiras grupes pagal tai, ar jose teikiamos tik maitinimo paslaugos, ar ir vykdomi kultūros, meno bei kt. projektai. Didesnioji dalis kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių akcentavo, kad jų kavinė be viešojo maitinimo paslaugų dar dalyvauja ir įvairiose iniciatyvose – miesto šventėse („<...>geriausiai sekasi miesto šventėse<...>“; „<...>dalyvavimas miesto šventėje būna labai vykęs<...>“), tradicinių švenčių minėjimuose („<...>dalyvaujame visose tradicinėse šventėse: Kovo 11-oji, Vasario 16 –oji, Kovo 8-oji, Velykos, Valentino diena ir kt. bei miesto šventėse<...>“), kasmet organizuojamuose Šiaulių miesto festivaliuose („<...>Didžiausias renginys - „Šiaulių naktys“ ir „Šiaulių dienos<...>“, „<...>labai pavyko Šiaulių naktys<...>“, „<...>pasisekė Šiaulių dienos<...>“, „<...>pasisekė tarptautinis folkloro konkursas – festivalis „Saulės žiedas<...>“), organizuoja puikius renginius su mieste veikiančiomis kultūros įstaigomis („<...>labai pavyko vaikų dienos minėjimas kartu su Šiaulių vaikų biblioteka<...>“).

Atlikto tyrimo dalyvių pateikta informacija leidžia teigti, jog daugelio Šiaulių kavinių administracija bei darbuotojai ne tik dalyvauja tradiciniuose renginiuose, bet ir patys imasi iniciatyvų. Jie organizuoja parodas („<...>paroda apie Portugaliją<...>“, „<...>nuotraukų ir paveikslų parodos<...>“), įvairius muzikos vakarus („<...>Balkanų šalių muzikos vakaras<...>“, „<...>klasikinės muzikos vakarai<...>“) bei kitus įdomius renginius („<...>paveikslų piešimas juodu ir baltu šokoladu<...>“, „<...>pantomimos vakarai lauko kavinėje<...>“) ir kt.. Taip pat šiuolaikinėse kavinėse organizuojamos labai populiarios edukacinės programos vaikams bei suaugusiems. Magistro baigiamojo darbo teorinėje dalyje pasakota apie Šiauliuose vykdytą „Mokslo kavinių“ projektą, labai patikusį miesto moksleiviams.

Vienas populiariausių tokio pobūdžio renginių – edukacinė programa „Saldžioji laboratorija“, vykdoma šokolado fabrike „Rūta“. Tyrimo dalyvių teigimu, šios programos metu „<...>galima susipažinti su beveik keturių tūkstančių metų šokolado istorija, sužinoti, kaip šokoladą gamino majai ir actekai, kaip šokoladas ir jo vartojimo tradicijos keitėsi bėgant amžiams. Taip pat galima susipažinti su beveik keturių tūkstančių metų šokolado istorija, sužinoti, kaip šokoladą gamino majai ir actekai, kaip šokoladas ir jo vartojimo tradicijos keitėsi bėgant amžiams. Edukacinio užsiėmimo metu galima bent trumpam tapti šokolado meistras: pamatyti, kaip temperuojamas šokoladas ir gaminami rankų darbo saldainiai, patiems imti skirtingų rūšių šokoladą, įvairius ingredientus ir gaminti savo šokoladinius skanumynus<...>“.

Kalbant apie Šiaulių miesto kavinių organizuojamus renginius paminėtina, kad kai kurie projektai gali būti vykdomi ne tik lietuvių, bet ir užsienio kalbomis. Pavyzdžiui, edukacinė programa „Saldžioji laboratorija“ gali vykti anglų bei rusų kalbomis, tarptautiniame folkloro festivalyje „Saulės žiedas“ kalbama keliomis kalbomis. Tad teigtina, jog Šiaulių kavinių vykdomi projektai, renginiai, kuriuose minėtosios kavinės dalyvauja, labai įdomūs ne tik Lietuvos, bet ir kitų valstybių gyventojams.

Įvertinus kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių pateiktą informaciją apie miesto kavinėse vykdomus sėkmingiausius projektus, paminėtina, jog didelė Šiauliuose veikiančių kavinių dalis be viešojo maitinimo paslaugų dar dalyvauja ir įvairiose iniciatyvose: miesto šventėse, festivaliuose, kituose tradiciniuose ir netradiciniuose renginiuose, organizuoja parodas, koncertus, edukacines programas, muzikos vakarus, minėjimus lankytojams. Kavinėse galima skaityti knygas, įsigyti knygų, plokštelių, parduoti perskaitytas knygas, pasklaidyti spaudą, meno albumus. Taip pat populiari čia rengti išskirtinių gaminių degustacijas, skaityti paskaitas apie maisto bei gėrimų vartojimo kultūrą ir t.t..

Taigi, akivaizdu, kad Šiaulių kavinių kultūroje atsiranda ir pamažu stiprėja naujos tendencijos – kavinė yra ne tik pavalgymui, bet ir įdomių renginių organizavimui, mokslo populiarinimui, žmonių bendravimo stiprinimui skirta vieta.

Tačiau mieste dar yra kavinių, kuriose vykdoma tik viešojo maitinimo funkcija. Tad šių kavinių administracijai rekomenduotina svarstyti renginių organizavimo galimybių klausimus.

Siekiant užtikrinti kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo detalumą bei išsamumą, apklausiamiesiems pateiktas ir klausimas apie kavinių partnerius, dalyvaujančius formuojant kavinės kultūrą. Tyrimo dalyvių įvardyti kavinių kultūros formavimo partneriai, informacija apie bendradarbiavimą su jais sisteminama 10 lentelėje.

10 lentelė

Šiaulių kavinių kultūros formavimo partneriai*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
Kavinės partnerius nurodyti galima	Ekonominiai partneriai (alaus daryklos, maisto produktų gamintojai ir kt.)	„Kalnapilis“; „Mineraliniai vandenys“, „Švyturys – Utenos alus“, „Vilniaus paukštynas“ – mūsų nuolatiniai partneriai; partneriai, su kuriais dirbame - „Mineraliniai vandenys“, „Volfas Engelman“.
	Lankytojai	priimame visus; laukiame visų; visada bendradarbiaujame su lankytojais.
	Švietimo organizacijos	P. Višinskio biblioteka; Šiaulių fotografų klubas; Šiaulių dailės galerija; Šiaulių muzikos mokykla; Šiaulių universitetas; bendradarbiaujame su mokyklų moksleiviais; Šiaulių konservatorija; Šiaulių vaikų muzikos mokykla.
	Kitos organizacijos	Lietuvos gyvūnų globos draugijos Šiaulių skyrius; gyvūnų prieglauda; Šiaulių gyvūnų globos namai; priimame informaciją apie visus gyvūnus, kam reikia pagalbos, ją platiname, padedame gyvūnus globoti.
	Kultūros organizacijos ir	tarptautinis festivalis „Saulės žiedas“; bendradarbiaujame su Lietuvos liaudies kultūros centro darbuotojais; įvairūs

	darbuotojai	muzikantai.
Partnerių nurodyti negalima		Tai konfidencialu.

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Remdamiesi 10 lentelėje susistemintais kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių pateiktais duomenimis, galime daryti išvadas, kad mieste veikiančių kavinių kultūros formavime dalyvauja nemažas partnerių skaičius:

1. Įvairios švietimo organizacijos (Šiaulių universitetas, gimnazijos, P. Višinskio viešoji bei kitos bibliotekos, vaikų muzikos mokyklos, Šiaulių konservatorija, Šiaulių dailės galerija ir kt.);
2. Kavinių lankytojai;
3. Kultūros organizacijos (Lietuvos liaudies kultūros centras, tarptautinis folkloro festivalis „Saulės žiedas“ ir kt.);
4. Kavinių ekonominiai partneriai (alaus daryklos, įvairių maisto produktų ir gaiviųjų gėrimų tiekėjai ir kt.);
5. Kitos organizacijos, dalyvaujančios kultūros formavime (Šiaulių fotografų klubas, reklamos agentūros, gyvūnų prieglauda ir kt.).

Remdamiesi tyrimo dalyvių pateiktais duomenimis, matome, jog Šiauliuose veikiančių kavinių kultūros formavime dalyvauja gana skirtinga veikla užsiimančios organizacijos. Apklaustieji vienais iš labiausiai formuojamą kultūrą įtakančių partnerių įvardijo Šiauliuose įsikūrusias švietimo įstaigas. Šiaulių universitetas, konservatorija, gimnazijos, organizuoja kavinėse įvairius renginius, (protų mūšius, mokslo kavines, viktorinas, koncertus, muzikos vakarus ir t.t.), skleidžia naujoves (pavyzdžiui, iš užsienio šalių perimta gerąja praktika, kai mokslininkas su moksleiviais, studentais diskutuoja ir bendrauja neformalioje aplinkoje, mokiniai bei studentai gali gyvai susitikti su tyrėjais, mokslininkais ir pan.), teigiamai įtakoja mieste veikiančių kavinių kultūrą, skatina viešojo maitinimo įstaigas perimti kitų šalių kavinių gerąją patirtį, tobulėti.

Glaudžius ryšius Šiauliuose vykstančių tradicinių tarptautinių festivalių „Saulės žiedas“, „Ant rubežiaus“ organizatoriai, festivaliuose dalyvaujančių kavinių administracija palaiko su Lietuvos liaudies kultūros centru, folkloro muzikantais, dainininkais ir kitais liaudiškos muzikos puoselėtojais.

Trečioji Šiaulių kavinių kultūrą įtakovanti partnerių grupė – organizacijos, kurios bendradarbiaudamos su kavinėmis, įgyvendina teigiamas iniciatyvas. Tai – gyvūnų globos

organizacijos: Lietuvos gyvūnų prieglaudos Šiaulių skyrius bei Šiaulių gyvūnų globos namai. Šiaulių gyvūnų globos namai, tyrimo dalyvių teigimu, „<...>išleido keletą šviečiamojo pobūdžio leidinukų, kuriuos palikdavo ir kavinių lankytojams<...>“, „<...>mūsų kavinėje apie gyvūnų globą rengta fotografijų paroda, ji parodyta ir Šiaulių miesto tarybos nariams<...>“. Paklausti, kaip minėtos iniciatyvos įtakojo kavinės kultūrą, tyrimo dalyviai nurodė, jog „<...>padėjo atkreipti šiauliečių dėmesį, jog gyvūnai mūsų visų gyvenime yra svarbūs ir ypatingi, be to, mes parodėme kad tokias iniciatyvas palaikome ir palaikysim<...>“.

Apibendrinami kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių pateiktus duomenis, galime drąsiai teigti, jog mieste veikiančios kavinės, besirūpinančios ne tik asmenų maitinimu, bet ir lankytojų lavinimu, švietimu, bendradarbiauja su įvairiais partneriais. Pastarieji dalyvauja kavinėse, organizuojant protų mūšius, mokslo kavines, viktorinas, koncertus, muzikos vakarus, padeda skleisti įvairias naujoves, puoselėti savo gimtojo krašto tautosaką, tradicijas, papročius, kviečia dalyvauti, globojant gyvūnus bei kitose teigiamose iniciatyvose. Tad jie daro didelę teigiamą įtaką Šiauliuose veikiančių kavinių kultūrai, skatina viešojo maitinimo įstaigas perimti kitų šalių gerąją patirtį, tobulėti, bendradarbiauti.

Išsiaiškinus šiandieninių Šiauliuose veikiančių viešojo maitinimo įstaigų kultūros praktinius aspektus, identifikavus svarbiausius minėtosios kultūros bruožus, aptarus labiausiai vykusius projektus, kavinių kultūros formavimo partnerius, kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių buvo prašoma nurodyti, ar, formuodama savitą kavinės kultūrą, jų kavinė susiduria su vienokiais ar kitokiais kavinės kultūros formavimo trukdžiais. Tyrimo dalyvių buvo prašoma ne tik identifikuoti minėtus trukdžius, bet ir detaliau juos charakterizuoti.

Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių pateikta informacija apie kavinių kultūros formavimo trukdžius pateikiama 11 lentelėje.

11 lentelė

Kavinių kultūros formavimo trukdžiai*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
Kavinės kultūros formavimo trukdžiai	Trukdžiai klientų sraute	labiausiai trūksta klientų; nėra žmonių; trūksta klientų; „perkamosios galios“; žmonės neturi pinigų; labai trūksta perkančiųjų ką nors daugiau nei dienos pietus bei kavą.

egzistuoja	Trukdžiai kavinės darbuotojų kolektyve (vidiniai)	trūksta susirinkimų, susitikimų; trūksta problemų aptarimo; trūksta situacijos sprendimo dalinantis problemas kolektyve; trūksta pozityvaus požiūrio; nėra praktikos, kad kavinėje tartųsi visas kolektyvas, visi darbuotojai.
	Aplinkos (išoriniai) trukdžiai	labiausiai trukdo prekybos centrai, stovintys Šiaulių miesto centre; automobilių stovėjimo vietų stoka; Šiaulių bulvaro atgaivinimo strategijos nebuvimas; prekybos centrų aplinka.
Kavinės kultūros formavimo trukdžiai neegzistuoja	Nieko netrūksta	netrūksta nieko; niekas netrukdo; netrūksta nieko.

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai savo atsakymuose išskyrė kelias kavinių kultūros formavimo trukdžių grupes. Tai:

1. Kavinių kultūros formavimo išoriniai trukdžiai (aplink kavinę įsikūrę prekybos centrai, automobilių stovėjimo vietų prie kavinės nebuvimas arba trūkumas, Šiaulių bulvaru vadinamos Vilniaus gatvės atgaivinimo strategijos nebuvimas ir t.t.
2. Kavinių kultūros formavimo vidiniai trukdžiai (bendravimo bei bendradarbiavimo tarp kavinės administracijos ir darbuotojų trūkumas, praktikos spręsti problemas bei kitus klausimus jas aptariant susirinkimuose nebuvimas ir kt.).

Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviai, reikšdami nuomonę apie kavinių kultūros formavimo trukdžius, labai akcentavo ir klientų finansines galimybes, lankymosi kavinėje dažnumą. Jų teigimu, formuojant kavinių kultūrą, dažnai labiausiai trūksta būtent kavinės lankytojų: „<...>labiausiai trūksta klientų<...>“, „<...>nėra žmonių<...>“, „<...>trūksta klientų<...>“, „<...>„perkamosios galios“<...>“, „<...>žmonės neturi pinigų leisti laiką kavinėse ir domėtis jos kultūra<...>“, „<...>labai trūksta perkančiųjų ką nors daugiau nei dienos pietus bei kavą<...>“.

Antrasis Šiaulių kavinių kultūros formavimo trukdis – Šiaulių mieste (ypač – miesto centrinėje dalyje) veikiančys didieji prekybos centrai, kuriuose „<...>galima klausytis muzikos<...>“, „<...>mašinių stovėjimas nemokamas<...>“, „<...>viskas vyksta po stogu, tad ant galvos nelyja<...>“, „<...>be kavinių dar yra ir daug parduotuvių ar net autobusų stotis<...>“.

Tokias nuostatas išsakę tyrimo dalyviai akcentavo ir aplinkybę, jog „*kavinių kultūros formavimui neigiamą įtaką daro ir aplinkybė, kad „<...>Šiauliuose kol kas nėra Šiaulių bulvarų atgaivinimo strategijos<...>“*, „*<...>savivaldybė nesprendžia Šiaulių bulvarų atgaivinimo strategijos formavimo klausimo<...>“*.

Taip pat kavinių kultūros formavimui labai neigiamą įtaką daro ir „*<...>kavinių administracijos bei kitų darbuotojų bendravimo ir bendradarbiavimo stoka, problemų sprendimo kartu praktikos nebuvimas<...>“*. Tyrimo dalyviai akcentavo, kad „*<...>labai trūksta kolektyvo narių susirinkimų, susitikimų su vadovybe<...>“*, „*<...>trūksta problemų aptarimo visame kolektyve<...>“*, „*<...>trūksta situacijos sprendimo dalinantis problemas kolektyve<...>“*, „*<...>trūksta pozityvaus vadovų ir darbuotojų požiūrio<...>“*, „*<...>kavinėje nėra praktikos, kad spręsdami klausimus kavinėje tartųsi visas kolektyvas, visi darbuotojai<...>“*.

Įvertinus apklaustųjų pateiktus duomenis, galime teigti, jog Šiaulių miesto kavinių kultūros formavimui labai neigiamą įtaką daro išoriniai veiksniai (sprendimų priėmimo vilkinimas miesto savivaldybėje, prekybos centrų konkurencija, kavinės klientų ribotos finansinės galimybės ir kt.). Šių trukdžių pašalinti kavinės dažnai negali. Tačiau Šiaulių kavinių kultūros formavimą neigiamai veikiančius vidinius kavinių veiksnius viešojo maitinimo įstaigų administracijai siūlytina šalinti. Organizuojami bendri kolektyvų susirinkimai, problemų sprendimai įtraukiant ir darbuotojus tikrai teigiamai veiktų kavinės kultūros formavimą.

Apibendrinami tyrimo dalyvių pateiktus duomenis apie šiandieninių Šiauliuose veikiančių kavinių kultūros ypatumus galime teigti, kad:

- Šiauliuose šiuo laikotarpiu veikiančias kavines tikslingiausia būtų skirstyti į kelias grupes: a) kavines, kurių kultūra yra dinamiška, liberali, prisitaikanti prie įvairių klientų; b) kavines, kurių kultūra yra statiškesnė, pastovesnė, ne tokia atvira naujovėms bei pokyčiams, sauganti bei puoselėjanti klasikinės vertybes. Kavinių kultūrą aiškiai atspindi ir jų interjeras, darbuotojų nuostatos, klientai, puoselėjamos tradicijos bei renginiai.
- Didžioji dalis Šiauliuose veikiančių kavinių mielai organizuoja bendrus projektus su vietiniais kūrėjais, labai atidžiai analizuoja bei vertina klientų norus ir pageidavimus, pačios ieško galimybių gerinti savo darbo sąlygas. Kavinės dalyvauja įvairiose iniciatyvose: miesto šventėse, festivaliuose, kituose tradiciniuose ir netradiciniuose renginiuose, organizuoja parodas, koncertus, edukacines programas, muzikos vakarus, minėjimus bei kitus renginius lankytojams. Kavinėse galima skaityti knygas, įsigyti knygų, plokštelių, parduoti perskaitytas knygas, pasklaidyti spaudą, meno albumus. Taip pat

populiariu čia rengti išskirtinių gaminių degustacijas, skaityti paskaitas apie maisto bei gėrimų vartojimo kultūrą ir t.t.

- Šiaulių mieste veikiančios kavinės, besirūpinančios ne tik asmenų maitinimu, bet ir lankytojų lavinimu, švietimu, bendradarbiauja su įvairiais partneriais. Pastarieji dalyvauja kavinėse, organizuojant protų kovas, mokslo kavines, viktorinas, koncertus, muzikos vakarus, padeda skleisti įvairias naujoves, puoselėti savo gimtojo krašto tautosaką, tradicijas, papročius, kviečia dalyvauti globojant gyvūnus bei kitose teigiamose iniciatyvose. Tad jie daro didelę teigiamą įtaką Šiauliuose veikiančių kavinių kultūrai, skatina viešojo maitinimo įstaigas perimti kitų šalių gerą patirtį, tobulėti, bendradarbiauti.
- Šiaulių miesto kavinių kultūros formavimui didelę neigiamą įtaką daro išoriniai veiksniai (sprendimų priėmimo vilkinimas miesto savivaldybėje, prekybos centrų konkurencija, kavinės klientų ribotos finansinės galimybės ir kt.). Šių trukdžių pašalinti kavinės dažnai negali. Tačiau Šiaulių miesto kavinių kultūros formavimą neigiamai veikiančius vidinius kavinių veiksnius Šiaulių miesto kavinių administracijai siūlytina šalinti. Organizuojami bendri kolektyvų susirinkimai, problemų sprendimai įtraukiant ir darbuotojus tikrai teigiamai veiktų kavinės kultūros formavimą.

Galime teigti, kad dalyje Šiauliuose veikiančių kavinių kultūroje atsiranda ir pamažu stiprėja teigiamos tendencijos – kavinė yra ne tik pavalgymui, bet ir įdomių renginių organizavimui, mokslo populiarinimui, žmonių bendravimo stiprinimui skirta vieta. Tačiau Šiaulių mieste dar yra nemažai kavinių, kuriose vykdoma tik viešojo maitinimo veikla, kavinės kultūros formavimo klausimams neskiriama labai daug dėmesio. Tad šių kavinių administracijai rekomenduotina svarstyti kavinės kultūros formavimo (savitų renginių organizavimo, dalyvavimo projektuose, bendradarbiavimo su partneriais, dalyvavimo įvairiose iniciatyvose) galimybių klausimus.

Kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių pateikti duomenys apie Šiaulių miesto kavinių kultūros perspektyvas pateikiami kitame magistro baigiamojo darbo skyriuje.

3.3. Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros tendencijos: kavinių darbuotojų požiūris

Viešojo maitinimo sektoriuje pastaraisiais metais pastebima, kad Lietuvos rinka ima pavyzdį iš Vakarų – kavinių veikla tampa vis labiau orientuota į vartotojus. Kavinių vadovai stengiasi gerinti

aptarnavimo kokybę, siunčia darbuotojus į specialius mokymus, stažuotes užsienyje, pas partnerius bei tiekėjus. Mažėja atvejų, kuomet darbuotojai priimami „bandomajam“ laikotarpiui. Restoranai stengiasi suprasti ir spręsti klientų problemas.

Pastarieji metai taip pat buvo tikras originalia koncepcija pasižyminčių kavinių proveržis. Kavinės ir barai pradėjo dėmesį kreipti ne tik į maisto ar gėrimų asortimentą, bet ir į tai, ką lankydamasis klientas apie save pasako visuomenei. Taip atsirado žaliavalgiams, gyvūnų mylėtojams, menininkams, literatūros mėgėjams ir kitiems asmenims skirtos kavinės.

Maitinimo įstaigų vadovai, supratę, kad daug brangiau kainuoja pritraukti naują klientą, nei išlaikyti senąjį, vis dažniau naudoja lojalumo sistemas ir išnaudoja jų suteikiamas galimybes. Technologiškai pažangios šių laikų sistemos leidžia ne tik pritaikyti nuolaidas, bet ir padeda stebėti kliento elgesį, pastebėti dėsningumus ir suformuoti jam specialų, asmeninį pasiūlymą. Nemaža kavinių, turinčių savo tinklą, dalis savo darbe naudoja paprastinančias automatizavimo sistemas bei reikiamus jų modulius. Sistemos apjungia viso kavinių tinklo valdymą ir kontrolę.

Dar viena naujovė – siekiama įgyvendinti Lietuvoje, kad visi kavinės klientai čekyje galės matyti, kiek kalorijų turi kiekvienas užsakytas patiekalas.

Sparčiai tobulėjančių ir pingančių technologijų dėka atsiranda galimybės efektyviau stebėti bei valdyti restorano darbą. Antai UAB „Delano“ restoranų „CanCan Pizza“ ir kavinių „Caif Cafe“ įmonių grupės jau naudojama „Video Surveillance“ sistema, kuri leidžia stebėti kavinės darbą, kontroliuoti darbuotojus bei išvengti sukčiavimo atvejų. Per atstumą prisijungęs prie specialios sistemos restorano vadovas ar savininkas gali matyti ne tik tiesioginę vaizdo transliaciją, bet ir tuo pačiu metu atliekamas kasos operacijas subtitrų pavidalu.

Naujovės, modernios technologijos, lojalumo programos, patrauklus aptarnavimas, paslaugūs darbuotojai pritraukia išsilavinusius, kultūringus klientus, galinčius teigiamai įtakoti kavinės kultūros formavimąsi. Tai aktualu ir Šiaulių mieste veikiančioms kavinėms. Todėl kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviams buvo pateiktas klausimas apie jų darbo vietoje planuojamas diegti naujoves.

Tyrimo dalyvių atsakymai į klausimą – „**Kokias naujoves Jūsų kavinėje planuojama diegti? Kokius projektus, iniciatyvas kavinėje planuojama įgyvendinti?**“ – pateikiami 12 lentelėje.

12 lentelė

Naujovės ir jų diegimas Šiaulių kavinėse*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
------------	---------------	--------------------------

Naujoves diegti planuojama	Planuojama plėtra	planuojam plėstis; planuojama statyti dviaukštę lauko kavinę; planuojama plėtra.
	Sveiko gyvenimo būdo propagavimas	planuojama viskas, kas susiję su sveika mityba, mokėjimu jaustis laimingu ir laimingai gyventi; sveiko maisto meniu; planuojamas vegetarams skirtų patiekalų meniu.
	Didesnis renginių skaičius ir įvairovė	planuojama rengti daugiau renginių; planuojami tradiciniai renginiai – Velykinių kiaušinių ridenimo čempionatas, Užgavėnės; planuojama rengti įvairesnius renginius.
	Planuojamos naujovės kavinės meniu	planuojamas atskiras kokteilių meniu; planuojama gaminti maistą vegetarams; planuojamas vegetarams skirtų patiekalų meniu.
Naujovių diegti neplanuojama		konkrečių planų ir projektų nėra numatyta; kol kas nieko naujo neplanuojama; naujoves diegti trukdo ekonominiai veiksniai; artėja ekonominė krizė, gal dar ne visi tai jaučia, bet ruoštis reikia; naujovės išgyventi nepadės, reikia santaupų.

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Tyrimo dalyvių pateikti duomenys apie kavinėse planuojamas diegti įvairias naujoves suponuoja išvadas, kad tyrime dalyvavusias kavines galima skirstyti į dvi grupes:

- Kavinės, kuriose planuojama diegti naujoves;
- Kavinės, kuriose jokių atnaujinimų bei naujienų artimiausiu laiku neplanuojama.

Apklaustųjų dalis, nurodžiusi, kad kavinėse jokių naujovių diegti neplanuojama, tokią poziciją aiškino nelengva finansine įstaigos padėtimi: „<...>naujoves diegti trukdo ekonominiai veiksniai<...>“; „<...>naujovės išgyventi nepadės, reikia santaupų<...>“. Taip pat ši tyrimo dalyvių dalis nuogąstavo dėl besiantinančios ekonominės krizės, kuriai reikia ruoštis ir lėšų kavinės naujovėms nelieta.

Didesnė kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyvių dalis akcentavo, kad jų kavinėje įvairios naujovės jau diegiamos arba tai planuojama pradėti daryti artimiausiu metu. Viena dalis tyrimo dalyvių nurodė, kad planuoja didinti kavinės patalpas, statyti lauko terasas svečiams: „<...>planuojama statyti dviaukštę lauko kavinę<...>“, „<...>planuojame statyti didelę terasą lauke<...>“.

Antroji respondentų grupė teigė, kad kavinėje planuojamos naujovės bus susijusios su kavinės meniu pokyčiais. Viešojo maitinimo įstaigose planuojama plėsti siūlomų patiekalų ir gėrimų asortimentą: „<...>planuojamas atskiras kokteilių meniu<...>“, „<...>planuojama pradėti gaminti įvairesnį maistą bei desertus vegetarams, maistą veganams<...>“, „<...>turėtų atsirasti sveiko maisto meniu<...>“. Pastebima, kad meniu atnaujinimas kavinėse susijęs su sveiko gyvenimo būdo, sveikesnės mitybos propagavimu. Tad respondentų teigimu, „<...>planuojama viskas, kas susiję su sveika mityba, mokėjimu jaustis laimingu ir laimingai gyventi<...>“.

Trečioji tyrimo dalyvių dalis pabrėžė, kad jų kavinėse planuojamos naujovės – gausesnis ir įvairesnis renginių repertuaras. Apklaustieji nurodė, jog „<...>planuojama rengti daugiau renginių<...>“, „<...>planuojami įdomesni tradiciniai renginiai – Velykinių kiaušinių ridenimo čempionatas, Užgavėnės<...>“, „<...>planuojama kavinės lankytojams rengti įvairesnius renginius<...>“.

Apibendrinami tyrimo dalyvių pateiktą informaciją, galime sakyti, jog labai modernių naujovių mieste veikiančios kavinės neplanuoja, tačiau, atsižvelgus į esamas finansines galimybes, kavinės darbuotojų gebėjimus, didelėje dalyje Šiauliuose veikiančių kavinių naujovės diegiamos.

Siekiant nustatyti, ar kultūra, jos formavimas bei stiprinimas yra prioritetinga kavinės veiklos sritis, kavinių kultūros raidos tendencijų posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose tyrimo dalyviams buvo pateiktas klausimas – **„ar savitos kultūros formavimas – prioritetinga Jūsų kavinės veiklos sritis?“**

Respondentų pateikta informacija apie kultūros formavimo, saugojimo svarbą kavinėje sisteminama 13 lentelėje.

13 lentelė

Kultūros formavimo svarba Šiauliuose veikiančiose kavinėse*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
Kultūros formavimas – prioritetinga kavinės veiklos sritis	Tai tikrai prioritetinga veiklos sritis	be abejonės, ši veiklos sritis prioritetinga; reikia turėti savo kelią; jei neformuotume aukštos ir savitos kavinės kultūros, greit kavinės ir neliktų; tik savita kultūra gali mus daryti kitokiais, įdomesniais; mes formuojame kavos gėrimo kultūrą, auginame savo klientą; norisi šiauliečius

		ir miesto svečius sukviesti į jaukią ir šiltą atmosferą, kuri nėra vieno neįpareigotų, bet užėję žmonės norėtų sugrįžti ir atsivesti draugų, giminaičių, pažįstamų.
Kultūros formavimas nėra prioritetinga kavinės veiklos sritis	Yra ir svarbesnių dalykų	neprioritetinga; ne tai šiuo metu svarbiausia.

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Remdamiesi jų atsakymais, galime teigti, jog Šiauliuose veikiančias kavines, kurių atstovai dalyvavo tyrime, pagal tai, kiek kavinėje dėmesio skiriama savitos kultūros formavimui, galima skirstyti į tokias įstaigas: a) kavines, kur savitos kultūros formavimo klausimai visai neanalizuojami, nes yra svarbesnių problemų; b) kavines, kuriose kultūros formavimo klausimai aktualūs ir sprendžiami.

Tyrimo dalyvių pateikta informacija apie kultūros formavimo, saugojimo svarbą leidžia daryti išvadą, kad didžiojoje Šiauliuose veikiančių viešojo maitinimo įstaigų dalyje kavinės kultūros formavimas yra labai svarbus. Apklaustieji, pagrįsdami kavinės kultūros svarbą, tvirtina: „<...>jei neformuotume aukštos ir savitos kavinės kultūros, greit kavinės ir neliktų<...>“, „<...>tik savita kultūra gali mus daryti kitokiais, įdomesniais<...>“. Taip pat jie nurodo, kad „<...>be abejonės, ši veiklos sritis prioritetinga, nes kavinei reikia turėti savo kelią, žinoti, kur eina ir kur nueis<...>“. Paklausti apie tai, kokiomis charakteristikomis pasižymintį kavinės kultūrą norėtų suformuoti, tyrimo dalyviai teigė, jog jų tikslas – „<...>šiauliečius ir miesto svečius sukviesti į jaukią ir šiltą atmosferą, kuri nėra vieno neįpareigotų, bet užėję žmonės norėtų sugrįžti ir atsivesti draugų, giminaičių, pažįstamų<...>“.

Apibendrinami tyrimo dalyvių pateiktą informaciją, galime sakyti, jog Šiaulių mieste veikiančių kavinių darbuotojams savitos kavinės kultūros formavimas, puoselėjimas yra svarbūs klausimai ir tam skiriama nemažai dėmesio bei laiko.

Siekiant gauti kuo tikslesnius duomenis apie kultūros formavimo praktinius aspektus šiandieninėse miesto kavinėse, respondentams buvo užduotas klausimas, kaip dažnai savo darbovietėse jie analizuoja įvairius kavinės plėtros, veiklos tobulinimo, kultūros ir kt. klausimus. Juk, būtent remdamiesi įvairiais atliktais tyrimais bei pateiktomis išvadomis ir pasiūlymais, Šiaulių kavinių darbuotojai gali spręsti

įvairias įstaigos veiklos problemas, numatyti perspektyvas ir kt.. Taip pat, sprendžiant įvairias kavinės veiklos problemas, galima surasti ir daug naudingos informacijos kavinės kultūros tobulinimui. Tad tyrimo dalyvių buvo prašoma nurodyti, **kaip dažnai ir kokiais tikslais Jūsų kavinėje analizuojamos veiklos perspektyvos?**

Respondentų pateikta informacija apie kavinių veiklos praktinių aspektų analizę, jos periodiškumą bei kitus ypatumus sisteminama 14 lentelėje.

14 lentelė

Kavinių kultūros situacijos analizės periodiškumas*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
Kavinės kultūros analizė atliekama	Analizė kavinėje atliekama nuolat	pastoviai galvojama apie perspektyvas; perspektyvos analizuojamos kasdien su tikslu plėstis, didėti, stiprėti.
	Analizė atliekama ganėtinai dažnai	norint išanalizuoti mūsų veiklos trūkumus, pašalinti minėtus trūkumus, pritraukti kuo daugiau klientų analizę daryti būtina gana dažnai.
	Kavinės kultūros klausimai analizuojami fragmentiškai, epizodiškai	kartais apie tai kalbama; analizuojama, bet retokai; retai analizuojama.
Kavinės kultūros analizė neatliekama	Analizė neatliekama	mūsų kavinėje tokia analizė neatliekama.

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Tyrimo dalyvių pateikta informacija leidžia teigti, kad didžiojoje kavinių, kuriose vyko apklausa, dalyje veiklos, kultūros, perspektyvų klausimai analizuojami. Kai kuriose viešojo maitinimo įstaigose analizė atliekama dažnai. Tyrimo dalyvių teigimu, „<...>norint išanalizuoti mūsų veiklos trūkumus, pašalinti minėtus trūkumus, pritraukti kuo daugiau klientų, analizę daryti būtina gana dažnai<...>“.

Kai kuriose viešojo maitinimo įstaigose veiklos bei kultūros aspektų analizė atliekama rečiau. Tyrimo dalyvių teigimu, „<...>kartais apie tai kalbama<...>“, „<...>analizuojama, bet retokai<...>“, „<...>retai analizuojama<...>“. Kai kur minėti klausimai analizuojami daugiau epizodiškai. Vienas

tyrimo dalyvių nurodė, kad jų darbovietėje tokio pobūdžio analizė nevyksta. Respondento teigimu, „<...>mūsų kavinėje jokia kultūros analizė neatliekama<...>“.

Apibendrinant respondentų pateiktą informaciją, galima teigti, jog didžiojoje dalyje Šiaulių mieste veikiančių kavinių veikla bei kavinės kultūra – glaudžiai susiję klausimai. Kavinės kultūros formavimo bei stiprinimo galimybės šiose viešojo maitinimo įstaigose analizuojamos dažnai ir išsamiai. Ieškoma kavinės veiklos tobulinimo bei kultūros stiprinimo galimybių. Kavinėse stengiamasi pritaikyti įvairias naujoves, ieškoma įdomių ir klientams patrauklių pasiūlymų.

Žinoma, mieste veikiančiose kavinėse kultūros analizės situacija nevienoda. Tyrimo rezultatai leidžia daryti išvadą, kad vienos viešojo maitinimo įstaigose minėta analizė yra dažnesnė ir išsamesnė, kitose – retesnė bei fragmentiška. Taip yra dalinai dėl to, kad kavinių kultūra, kaip ir bet kuri mus supančios aplinkos dalis, yra veikiamą įvairių veiksnių. Dėl išorinės ar vidinės aplinkos palankaus ar nepalankaus poveikio kultūra vienos kavinėse yra aukštesnio, kitose – žemesnio lygio.

Siekiant nusakyti kavinių kultūros raidos tendencijas posovietiniu laikotarpiu Šiauliuose, tyrimo dalyvių buvo prašoma nurodyti, **kokie veiksniai, jų nuomone, turės didžiausią įtaką Šiauliuose veikiančių kavinių kultūrai ateityje?** Apklaustųjų pateikta informacija sisteminama 15 lentelėje.

15 lentelė

Kavinių kultūrą labiausiai įtakosiantys veiksniai*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
Išoriniai veiksniai	Politiniai veiksniai	politikų sprendimai; įstatymų verslui bazė; politikų sprendimai verslininkams.
	Ekonominiai veiksniai	ekonominė gyventojų situacija; gyventojų perkamoji galia; Lietuvos gyventojų finansinė situacija; pastato nuomos kaina; svečių srautas ir jo galimybės.
	Gamta, klimato sąlygos	oras; klimatas; oro sąlygos.
	Kiti veiksniai	automobilių stovėjimo vietų trūkumas; mažėjantis žmonių skaičius Šiauliuose; mažėjantis studentų skaičius Šiaulių universitete.
Vidiniai	Renginiai	būtina rengti kuo daugiau renginių; renginių ir

veiksniai		švenčių trūksta.
	Įdomus mokslas, švietimas	būtina mokyti žmones sveikai gyventi ir naudoti sveikus produktus.
	Asmenų aptarnavimas	puikus aptarnavimas skatina kavinės svečius vėl apsilankyti.

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Tyrimo dalyvių pateikti atsakymai suponuoja išvadą, kad kavinių kultūra yra įtakojama dviejų didelių veiksnių grupių:

- Išoriniai (aplinkos) kavinės kultūrą įtakojantys veiksniai.
- Vidiniai (pačios viešojo maitinimo įstaigos) kavinės kultūrą įtakojantys veiksniai.

Tyrimo dalyvių teigimu, Šiauliuose veikiančių kavinių kultūrą stipriausiai įtakoja valstybės vykdoma politika smulkiojo verslo atžvilgiu, politikų sprendimai dėl mokesčių verslui ir kt.. Būtent politikų sprendimai lemia automobilių stovėjimo aikštelių įrengimo vietą mieste, mokesčių dydį, apsprendžia kavinių pastatų nuomos kainas ir kt..

Taip pat labai daug įtakos turi lankytojų srautas. Tyrimo dalyviai nurodė, kad „<...>kavinės kultūrą stiprina Lietuvos gyventojų ekonominė situacija<...>“, „<...>kultūrai įtakos turės gyventojų ekonominė bei finansinė padėtis<...>“, „<...>kultūrą įtakos kavinės svečių srautas ir jo galimybės<...>“. Respondentai akcentavo, kad tikrai neigiamai kavinės kultūrą paveiks mažėjantis Šiaulių miesto gyventojų bei svečių, Šiaulių universiteto studentų skaičius.

Trečiasis svarbus kultūrą įtakojantis išorinis veiksnys, kuriam kavinės negali daryti įtakos – meteorologinės sąlygos. Net keletas tyrimo dalyvių savo atsakymuose akcentavo, kad „<...>kavinės kultūra priklausys nuo oro sąlygų<...>“, „<...>įtakos turės oro sąlygos<...>“.

Antroji kavinių kultūrą įtakojančių veiksnių grupė – vidiniai veiksniai, kuriems pati kavinė gali daryti įtaką. Respondentų pateikti atsakymai leidžia išskirti tokius vidinius veiksnius:

- įvairūs bei įdomūs renginiai kavinėse: „<...>būtina rengti kuo daugiau renginių, padedančių stiprinti kavinės kultūrą, kuriančių teigiamą įvaizdį, gerą reputaciją lankytojų tarpe<...>“;
- pastangos pritraukti kuo daugiau klientų, juos sudominti, mokyti: „<...>būtina mokyti žmones sveikai gyventi ir naudoti sveikus produktus<...>“, „<...>reikia aiškinti klientams kavos kultūros subtilybes, sudominti juos<...>“, „<...>klientai turi išmokyti vertinti kokybišką šokoladą<...>“;

- kokybiškas klientų aptarnavimas, skatinantis klientus sugrįžti: „<...>puikus aptarnavimas skatina kavinės svečius vėl apsilankyti, taip pradeda formuotis nuolatiniai kavinės svečių būreliai<...>“.

Apibendrinus tyrimo dalyvių pateiktus atsakymus, aiškiai matyti, kad Šiauliuose veikiančių kavinių kultūrą įtakoja tiek išoriniai, tiek vidiniai veiksniai. Jeigu kultūrą įtakojančius vidinius veiksnius kavinės darbuotojai gali kontroliuoti, tai išoriniams veiksniams daryti įtaką ji gali labai retai. Tyrimo dalyvių nuomone, didžiausią neigiamą įtaką mieste veikiančių kavinių kultūrai turės mažėjantis šiauliečių, miesto svečių, studentų skaičius, mažėjanti gyventojų perkamoji galia, nepalankūs smulkiajam verslui politikų sprendimai, nepalankios meteorologinės sąlygos.

Neigiamą nurodytų veiksnių įtaką kavinių kultūrai tyrimo dalyviai mėgins kompensuoti kavinėse organizuodami daugiau ir įvairesnių renginių, teikdami kavinių lankytojams įvairią įdomią informaciją apie sveiką mitybą, kokybiškus produktus ir kt., kokybiškai aptarnaudami kavinės lankytojus.

Siekiant kuo detaliau išsiaiškinti tyrimo dalyvių nuomonę apie Šiauliuose veikiančių kavinių veiklos perspektyvas, tyrimo dalyvių buvo prašoma nurodyti Šiauliuose veikiančių kavinių laukiančias kultūros formavimo perspektyvas.

Respondentų pateikti atsakymai apie tai, kokios kavinių kultūros perspektyvos laukia ateityje, sisteminami 16 lentelėje.

16 lentelė

Šiauliuose veikiančių kavinių kultūros perspektyvos*

Kategorija	Subkategorija	Patvirtinantys teiginiai
Teigiamos perspektyvos	Stiprinama apsauga	apsauga stiprinama.
	Darbas su jaunimu, įdomūs renginiai įvairaus amžiaus klientams	daugės renginių jaunimui, moksleiviams, studentams; kavinėse visą vasarą bus daugiau renginių įvairaus amžiaus žmonėms.
	Lankytojai	tikimės didesnio lankytojų srauto.
	Gurmanų skaičiaus augimas	žmonės pradeda pažinti gerą kavą; plečiasi gurmanų - degustatorių ratas; žmonės pradeda vertinti aukštos kokybės šokoladą; žmonėms patinka kokybiškas maistas.
	Bus diegiamos įvairios	atsiras nauji patiekalai, pradės populiarėti

	naujovės	vegetariškas maistas; formuojamas naujas meniu, atsižvelgiama į sveikuolišką gyvenimo būdą; klientai galės rinktis iš gausesnio meniu.
	Griežtesnė darbuotojų kontrolė	bus įdiegta darbuotojų kontrolės sistema.

*Lentelė sudaryta remiantis: autorės atliktu interviu.

Tyrimo dalyvių pateikta informacija leidžia daryti išvadą, jog Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros perspektyvos bus teigiamos: kavinėse bus stengiamasi organizuoti įvairius renginius jaunimui bei vyresniems lankytojams (paskaitos ar popietės gurmanams, vegetariškos mitybos ypatumų aiškinimas degustacijose, susitikimai su profesionaliais baristomis bei someljė –savo sričių žinovais, renginiai jaunimui ir kt.). Kavinėse organizuojamų renginių pobūdis keičiasi įvertinant aplinkybę, jog vis daugiau žmonių vertina kokybišką maistą, propaguoja sveiko gyvenimo būdą. Be to, pastaruoju metu didėja maisto bei vyno gurmanų skaičius.

Taip pat Šiaulių mieste veikiančiose kavinėse atsiras nemažai kavinių meniu naujovių, daug dėmesio bus skiriama vegetariškai mitybai, nealkoholinių gėrimų įvairovei ir kt..

Siekiant, kad kavinėse nebūtų jokių incidentų, o lankytojai jaustųsi laisvai bei patogiai, kai kuriose Šiauliuose veikiančiose viešojo maitinimo įstaigose stiprinama apsauga. Taip pat didesnę dėmesį planuojama skirti kavinėse dirbančių darbuotojų kontrolei. Apklaustieji nurodė, kad ir kitose Šiauliuose veikiančiose kavinėse planuojama įdiegti „Video Surveillance“ sistemą, kuri, kaip jau minėta, sudaro galimybes stebėti kavinės darbą, kontroliuoti darbuotojus bei išvengti sukčiavimo atvejų. Įdiegus minėtą sistemą, nuotoliniu būdu prisijungęs prie specialios sistemos kavinės vadovas, savininkas ar kitas asmuo, atsakingas už maitinimo įstaigos veiklą, gali matyti ne tik tiesioginę kavinės salės vaizdo transliaciją, bet ir tuo pačiu metu atliekamas kasos operacijas. Tai stiprina kontrolę.

Tyrimo dalyvių pateikta informacija leidžia daryti išvadą, kad Šiaulių mieste veikiančiose kavinėse numatoma nemažai teigiamų pokyčių, padėsiančių pakelti kavinių kultūrą. Viešojo maitinimo įstaigose planuojama tobulinti maisto bei gėrimų meniu, organizuoti įvairius renginius skirtingo amžiaus klientams, diegti modernias technologijas, stiprinti apsaugą ir kt.. Geresnis klientų aptarnavimas, maisto ir renginių gausa bei įvairovė, kvalifikuotas personalas turėtų stiprinti Šiauliuose veikiančių kavinių kultūrą, pakylėti ją į aukštesnę lygmenį.

Apibendrinami tyrimo dalyvių pateiktus duomenis apie kavinių kultūros tendencijas, galime daryti išvadas, kad:

- Šiaulių mieste veikiančių kavinių darbuotojams savitos kavinės kultūros formavimas, puoselėjimas yra svarbūs klausimai ir tam skiriama nemažai dėmesio bei laiko. Tiesa, vienosie viešojo maitinimo įstaigose minėta analizė yra dažnesnė ir išsamesnė, kitose – retesnė ir fragmentiškesnė.
- Labai modernių naujovių didžioji dalis tyrime dalyvavusių Šiaulių mieste veikiančių kavinių neplanuoja, tačiau, atsižvelgus į esamas finansines galimybes, kavinės darbuotojų gebėjimus, kavinėse naujovės diegiamos.
- Neigiamą įtaką Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūrai turės mažėjantis šiauliečių, miesto svečių, studentų skaičius, mažėjanti gyventojų perkamoji galia, nepalankūs smulkiajam verslui politikų sprendimai, nepalankios meteorologinės sąlygos. Nurodytų veiksmų įtaką kavinių kultūrai bus mėginama kompensuoti, kavinėse organizuojant daugiau ir įvairesnių renginių, teikiant kavinių lankytojams įvairią įdomią informaciją apie sveiką mitybą, kokybiškus produktus, kokybiškai aptarnaujant kavinės lankytojus.
- Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros perspektyvos bus teigiamos: kavinėse bus stengiamasi organizuoti įvairius renginius jaunimui bei vyresniems lankytojams (paskaitos ir popietės gurmanams, vegetariškos mitybos ypatumų aiškinimas degustacijose, susitikimai su profesionaliais baristomis bei someljė – savo sričių žinovais, renginiai jaunimui ir kt.). Kavinėse organizuojamų renginių pobūdis keičiasi įvertinant aplinkybę, jog vis daugiau žmonių vertina kokybišką maistą, propaguoja sveiko gyvenimo būdą. Be to, pastaruosiu metu didėja maisto bei vyno gurmanų skaičius.
- Taip pat Šiaulių mieste veikiančiose kavinėse atsiras nemažai meniu naujovių, daug dėmesio bus skiriama vegetariškai mitybai, nealkoholinių gėrimų įvairovei ir kt..
- Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros perspektyvos teigiamos: kavinėse bus stengiamasi organizuoti įvairius renginius jaunimui ir vyresniems lankytojams. Be to, kavinėse organizuojamų renginių pobūdis keičiasi įvertinant aplinkybę, jog vis daugiau žmonių vertina kokybišką maistą, propaguoja sveiko gyvenimo būdą. Be to, pastaruosiu metu didėja maisto bei vyno gurmanų skaičius. Taip kavinėse atsiras nemažai meniu naujovių, daug dėmesio bus skiriama vegetariškai mitybai, nealkoholinių gėrimų įvairovei ir kt.. Stiprinama apsauga bei griežtinama personalo kontrolė padės užtikrinti geresnį klientų aptarnavimą.

Apibendrinami informaciją apie Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros tendencijas, galime teigti, jog pagrindinės kavinių kultūros raidos tendencijos posovietiniu laikotarpiu yra tokios, kad

kavinėse stengiamasi ne tik pavalgydinti žmones, bet ir organizuoti įvairius renginius jaunimui bei vyresniems lankytojams. Organizuojamų renginių pobūdis keičiasi, įvertinant laikmečio aktualijas (vis daugiau žmonių vertina kokybišką maistą, propaguoja sveiko gyvenimo būdą, didėja gurmanų skaičius ir t.t.). Kavinių meniu naujovėmis daug dėmesio skiriama sveikai, vegetariškai mitybai, nealkoholinių gėrimų įvairovei ir kt.. Kavinėse stiprinama apsauga bei griežtinama personalo kontrolė, padedanti užtikrinti geresnį klientų aptarnavimą. Tad galima sakyti, kad prosovietiniu laikotarpiu Šiauliuose veikiančių kavinių kultūra pakilo teigiama linkme. Teigiamos kavinių kultūros tendencijos turėtų išsilaikyti ir ateityje.

IŠVADOS

1. Sąvoka *kavinės kultūra* galėtų būti apibrėžiama kaip „tam tikros kavinės aplinkos, darbuotojų elgesio normų, įstaigos propaguojamų vertybių, bendravimo su lankytojais ir kitų su kavinės veikla siejamų reiškinių visuma“. Tiek pasaulyje, tiek Lietuvoje pamažu plinta savitą kultūrą besistengiančių formuoti kavinių atsiradimo tendencija. Tačiau tokių įstaigų nėra daug, jos visos sukoncentruotos didžiuosiuose miestuose. Regionuose veikiančių kavinių vadovams rekomenduotina sekti įdomesnę koncepciją turinčių kavinių pavyzdžiu bei svarstyti, kaip galima kurti savitą kavinės kultūrą.
2. Nemaža dalis Šiaulių miesto kavinių visais laikais ieškojo naujų ir įdomių klientų aptarnavimo formų, stengėsi formuoti savitą kultūrą. Tarpukariu savas tradicijas turėjo kavinė „Viktorija“, Milšteino kavinė. Pokario laikotarpiu viešojo maitinimo įstaigoms savo kultūrą padėjo kurti kavinės aplinka (apšvietimas, interjero detalės, baldai, atsiranda lauko kavinės), aptarnaujantis personalas, kavinėse rengiami įvairūs renginiai (koncertai, programos, dainininkų bei šokėjų pasirodymai), gausus maisto bei gėrimų asortimentas.
3. Tyrimo dalyvių teigimu, Šiauliuose šiuo laikotarpiu veikiančias kavines galima skirstyti į tokias, kurių kultūra yra dinamiška, liberali, prisitaikanti prie įvairių klientų, bei tokias kavines, kurių kultūra yra statiškesnė, pastovesnė, ne tokia atvira naujovėms bei pokyčiams, sauganti bei puoselėjanti klasikinės vertybes. Kavinių kultūrą gana aiškiai atspindi ir interjeras, ir darbuotojų nuostatos, ir klientai, ir puoselėjamos tradicijos bei renginiai ir kt. veiksniai.
4. Šiaulių mieste veikiančios kavinės besirūpinančios ne tik asmenų maitinimu, bet ir lankytojų lavinimu, švietimu, bendradarbiauja su įvairiais partneriais. Partneriai dalyvauja kavinėse organizuojant protų kovas, mokslo kavines, viktorinas, koncertus, muzikos vakarus, padeda skleisti įvairias naujoves, puoselėti savo gimtojo krašto tautosaką, tradicijas, papročius, kviečia dalyvauti globojant gyvūnus bei kitose teigiamose iniciatyvose. Tad daro didelę teigiamą įtaką Šiauliuose veikiančių kavinių kultūrai, skatina viešojo maitinimo įstaigas perimti kitų šalių kavinių gerąją patirtį, tobulėti, bendradarbiauti.
5. Šiaulių miesto kavinių kultūros formavimui didelę neigiamą įtaką daro išoriniai veiksniai (sprendimų priėmimo vilkinimas miesto savivaldybėje, prekybos centrų konkurencija, kavinės klientų ribotos finansinės galimybės ir kt.). Šių trukdžių pašalinti kavinės dažnai negali. Tačiau Šiaulių miesto kavinių kultūros formavimą neigiamai veikiančius vidinius

kavinių veiksnius Šiaulių miesto kavinių administracijai siūlytina šalinti. Organizuojami bendri kolektyvų susirinkimai, problemų sprendimai įtraukiant ir darbuotojus tikrai teigiamai veiktų kavinės kultūros formavimą.

6. Pagrindinės kavinių kultūros raidos tendencijos posovietiniu laikotarpiu yra tokios: atsirado interaktyvių kavinių ir kavinių, kuriose kava pateikiama išsinešimui. Kai kuriose kavinėse galima ne tik pavalgyti, bet ir skaityti knygas, spaudą, pavartyti meno albumus, klausyti muzikos, bendrauti ir t.t. Siekiant pritraukti klientus šiandieninėse kavinėse įgyvendinami įvairūs mokslo projektai, rengiami renginiai, skirti įvairių amžiaus grupių žmonėms. Didžioji dalis Šiauliuose veikiančių kavinių mielai organizuoja bendrus projektus su vietiniais kūrėjais, labai atidžiai analizuoja bei vertina klientų norus ir pageidavimus, patys ieško galimybių gerinti savo darbo sąlygas.
7. Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros perspektyvos teigiamos: kavinėse bus stengiamasi organizuoti įvairius renginius jaunimui ir vyresniems lankytojams. Be to, kavinėse organizuojamų renginių pobūdis keičiasi įvertinant aplinkybę, jog vis daugiau žmonių vertina kokybišką maistą, propaguoja sveiko gyvenimo būdą, be to, pastaruoju metu didėja maisto bei vyno gurmanų skaičius. Taip kavinėse atsiranda nemažai meniu naujovių, daug dėmesio bus skiriama vegetariškai mitybai, nealkoholinių gėrimų įvairovei ir kt. Stiprinama apsauga bei griežtinama personalo kontrolė padės užtikrinti geresnį klientų aptarnavimą.

REKOMENDACIJOS

8. Šiuo metu Lietuvoje sparčiai populiarėja socialinės atsakomybės projektas „Draugiškas mažyliui“, jungiantis vienuolika šalies restoranų Vilniuje, netoli Vilniaus bei Druskininkuose. Tad Šiaulių mieste veikiančioms kavinėms rekomenduotina įvertinti minėtą socialinės atsakomybės projektą bei svarstyti galimybes prisijungti prie jos.
9. Šiaulių mieste veikiančių kavinių darbuotojams rekomenduotina labiau domėtis Lietuvoje veikiančiose kavinėse vykdomomis įvairiomis iniciatyvomis, rinkti informaciją bei svarstyti dalyvavimo tokiose iniciatyvose galimybes.
10. Šiaulių miesto kavinių kultūros formavimui didelę neigiamą įtaką daro išoriniai veiksniai, kurių pašalinti kavinės dažnai negali. Tačiau Šiaulių miesto kavinių kultūros formavimą neigiamai veikiančius vidinius kavinių veiksnius (susirinkimų nebuvimas, bendravimo stoka

ir kt.) Šiaulių miesto kavinių administracijai siūlytina šalinti. Organizuojami bendri kolektyvų susirinkimai, problemų sprendimai įtraukiant ir darbuotojus teigiamai veiktų kavinės kultūros formavimą.

ŠALTINIAI IR LITERATŪRA

Interneto šaltiniai

1. Apie projektą ir mus, <http://www.atrasiu.su.lt/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.
2. Apie restoraną „Ararat“. <http://www.araratas.lt/lt/apie-mus/>. prieiga per internetą, žiūrėta 2015 04 07.
3. Balsevičiūtė – Šlekienė, V. Vilniaus kavinės istoriniuose šaltiniuose ir memuaruose, http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_164-171/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 24.
4. Čiop čiop. Apie mus ir kontaktai, <http://www.ciopciop.lt/straipsnis/kontaktai>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.
5. Dubai restaurant discourages food waste with pay-by-weight dining plans, <http://www.nydailynews.com/life-style/eats/dubai-dine-weight-article-1.1213052>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.
6. Geriausi Lietuvos restoranai pagal A. Užkalnį. <http://skonis.lrytas.lt/gurmanu-klubas/geriausi-lietuvos-restoranai-pagal-a-uzkalni-201401090644.htm>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.
7. Gumuliauskas, A. Viešojo maitinimo įstaigos Šiauliuose sovietmečiu, <http://web.b.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=edad6f96-45cb-4123-bf89-173c73e2adc8%40sessionmgr115&vid=8&hid=110>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.
8. Interneto kavinė „Baitukas“, <http://akropolis.lt/lt/siauliai/pardotuves/interneto-kavine-baitukas>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.
9. Kavolis, V. Civilizacijų analizė. http://knyguojus.weebly.com/uploads/1/7/6/4/17644159/civilizaciju_analize_-_vytautas_kavolis.pdf, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.
10. Kotāne, I., Culture as a nelement of Sustanaible Development and Urban Attraction Capacity, <http://web.a.ebscohost.com/ehost/detail/detail?vid=11&sid=f341c35e-3446-48ce-b8cf-8e553b2bfe38%40sessionmgr4001&hid=4112&bdata=JnNpdGU9ZWWhvc3QtbGl2ZQ%3d%3d#db=bth&AN=60014214>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.
11. Laukinės žąsys. Valgome ne namie, <http://www.laukineszasys.lt/apzvalgos/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

12. Lietuvos ir Latvijos kaimo kapelijų festivalis „Ant rubežiaus“. <http://www.jonis.lt/antrubeziaus.htm>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.
13. Malaiškaitė, I., Petrovė, I. Netradicinių sprendimų idėjos iš užsienio, http://www.restoranuverslas.lt/uploads/block15/RV_41_2014.pdf, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.
14. Mokslo kavinė, <http://www.su.lt/su-tarnybos/ts-rsv/renginiai/8417-mokslo-kavin>, žiūrėta 2015 03 05.
15. Nekrašas, J. Ekskursas po Šiaulių kavines (XVII – XXI a. pradžia), http://vddb.library.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:J.04~2012~ISSN_1822-7309.N_15.PG_299-313/DS.002.0.01.ARTIC, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.
16. New restaurant caters only for solo diners, <http://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/features/new-restaurant-caters-only-for-solo-diners-9273469.html>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.
17. Pageluvio sodyba, <http://pageluviosodyba.lt/index.php?qw=txt&id=3>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.
18. Penkiasdešimties „Mokslo kavinių“ maratonas pradėtas Šiauliuose, <http://www.delfi.lt/mokslas/mokslas/penkiasdesimties-mokslo-kaviniu-maratonas-pradetas-siauliuose.d?id=57467787>, žiūrėta 2015 03 05.
19. Petrovė, I. Netradiciniai sprendimai restoranų versle. http://www.restoranuverslas.lt/uploads/block15/RV_41_2014.pdf, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.
20. Presto arbata, kava ir saldumynai, <https://www.facebook.com/pages/Presto-arbata-kava-ir-saldumynai/402281289864864?fref=ts>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.
21. Presto rankų darbo saldumynų ir viskio degustacija Šiauliuose, <http://www.presto.lt/category/naujienos/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.
22. Pruskus, V. Kultūros samprata ir inkultūrizacijos procesas tarpkultūrinės komunikacijos kontekste, <http://www.lmaleidykla.lt/publ/0235-7186/2013/3/121-130.pdf>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.
23. Rawraw žalio maisto restoranai ir el. parduotuvė, <http://www.rawraw.lt/restoranas>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.
24. Restoranų verslas, <http://www.restoranuverslas.lt/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.

25. Romėniškų restoranų dvasia, <http://www.gurmanogidas.lt/romenisku-restoranu-dvasia/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.
26. *Salingas*. <http://www.salingas.lt/apie-mus>. prieiga per internetą, žiūrėta 2015 04 07.
27. Sielai“ – knygynas, kavinė, <http://renginiai.kasvyksta.lt/707/siauliai/knygynas-kavine-sielai>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.
28. Šiandien Hesburger pasiekė 40-ies restoranų skaičių Lietuvoje, http://www.hesburger.lt/imone/naujienos/2014/2014_12_12_iandien_hesburger_pasiek_40_ies_restoran_skai_i_lietuvoje, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.
29. Šiaulių moksleiviai nori daugiau mokslo kavinių, <http://vz.lt/?PublicationId=a129530e-55f8-4450-963b-17438371f0dc&ref=rss>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.
30. Šiaulių universitetas mokiniams rengia mokslo kavines, skirtas augalų įvairovei pažinti, <http://alkas.lt/2014/04/11/augalu-ivairove-vietos-ir-svetimsaliai-nykstantys-ir-kitus-naikinantys/>, žiūrėta 2015 03 05.
31. Tauta, visuomenė, kultūra, <http://www.kulturagyvai.lt/tauta-visuomene-ir-kultura/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 02 25.
32. Trumpai apie muzikinį klubą „Juonė pastuogė“. <http://www.jonis.lt/smukle.juonepastuoge.apiemus.htm>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 05.
33. Urbonavičiūtė, I. „Mano guru“ kavinė kaip socialinė inovacija, http://vddb.laba.lt/fedora/get/LT-eLABa-0001:E.02~2010~D_20100619_145701-62492/DS.005.0.01.ETD, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.
34. Užkalnis, A. Linas Samėnas parodė, kaip valgis restorane gali būti viskas, <http://www.laukineszasys.lt/apzvalgos/linas-samenas-parode-kaip-valgis-restorane-gali-buti-viskas/>, prieiga per internetą, žiūrėta 2015 03 03.

Literatūra

1. Andrijauskas, A. *Kultūrologijos istorija ir teorija*, Vilnius, 2003.
2. Andrijauskas, A. Kultūros prasmių laukas ir funkcijos. *Logos*, Nr. 24. p.6-21.
3. Baliulė, I. Miestas, kavinė, bohema J. Avyžiaus romane „Chameleono spalvos“. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p. 172-178.

4. Balsevičiūtė –Šlekienė, V. Vilniaus kavinės istoriniuose šaltiniuose ir memuaruose. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p. 164-170.
5. Beržaitė, D. Smuklė ir traktierius F. Dostojevskio kūryboje. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p.238 -246.
6. Bieliauskas Ž., Juknevičius S. *Kultūros prigimtis*. Vilnius, 1993.
7. Bitinas, B., Rupšienė, L., Žydžiūnaitė, V. *Kokybinių tyrimų metodologija: vadovėlis vadybos ir administravimo studentams. I dalis*. Klaipėda, 2008.
8. Bitinas, B., Rupšienė, L., Žydžiūnaitė, V. *Kokybinių tyrimų metodologija: vadovėlis vadybos ir administravimo studentams. II dalis*. Klaipėda, 2008.
9. Ciceronas. *Tusculanae disputationes*.
10. Girdzijauskienė, S. *Kokybinis interviu. Metodiniai nurodymai*. Vilnius, 2006.
11. Jakaitė, D. Krikščioniškas akiratis lietuvių literatūrinėse „užeiğose“. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p. 179-194.
12. Jakutis, R. Šiaulių kavinių istorija. *Šiauliai plus.*, 2008 10 03.
13. Jakutis, R. Šiaulių kavinių istorija. *Šiauliai plus.*, 2008 10 10.
14. Jakutis, R. Šiaulių kavinių istorija. *Šiauliai plus.*, 2008 10 17.
15. Kačerauskas, T. Kūrybos ekonomikos antikinės ištakos. *Filosofija. Sociologija*. 22(3). 28-296.
16. Kardelis, K. *Mokslinių tyrimų metodologija ir metodai*, Kaunas, 2002.
17. Kavaliauskaitė, Ž. „Baltijos“ restorane blizgėjo ir taurės, ir parketas. *Šiaulių kraštas*. 2012 06 16.
18. Keturakienė, E. Kavinės vaizdiny s Gintaro Patacko poezijoje. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p. 212-225.
19. Luobikienė, I. *Sociologinių tyrimų metodika*. Kaunas, 2005.
20. Luobikienė, I. *Sociologija: bendrieji pagrindai ir tyrimų metodika*. Kaunas, 2000.
21. Maskuliūnienė, D. Kavos reklama –malonumų poetika. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p. 106-121.
22. Nagliuvienė, J. Literatūrinės kavinės fenomenas *fin de siècle* Vienoje. Istorinis aspektas. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p. 29-47.
23. Puronas, V. Šis bei tas iš Šiaulių kavinių istorijos. *Šiaulių kraštas*, 2001 12 29.
24. Sabaliauskas, S. Svarbiausia – restorane visiems tinkančios kainos. *Šiaulių kraštas*, 2006 12 29.

25. Straševičienė, E. Karčemos reikšmė tautos kultūroje. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p. 18-28.
26. Strelcovas, S. Kavinės, restoranai, barai Šiaulių karinės įgulos kontekste XX a. ketvirtajame dešimtmetyje. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p.49-60.
27. Svedriolas, A. Kultūros filosofija. Vilnius, 2007.
28. Šalavėjienė, A. Kavinė spaudiniuose: Šiaulių universiteto bibliotekos surengtos parodos bibliografija. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p. 325-329.
29. Šerpėtis, K. Kavinių ir Arbatinių komunikacinių diskursų poligenezė. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p. 61-71.
30. Šiaulių miesto istorija (iki 1940 m), Šiauliai, 1991.
31. Šiaulių miesto prekyba spaudos akiratyje, Šiauliai, 2000.
32. Tidikis, R. *Socialinių mokslų tyrimų metodologija*. Vilnius, 2003.
33. Vaičiulėnaitė –Kašelionienė, V. Prancūziškos smuklės ir kavinės lietuvių poetų tekstuose (Sigita Geda, Gintaras Patackas ir kiti). *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p.196-210.
34. Vaitonytė, G. Kavinės fenomenas Henrio Farlando kūryboje. *Acta humanitarica universitatis saulensis*, T.15 p.257 - 264.
35. Valackienė, A. *Sociologinis tyrimas*. Kaunas, 2004.

SANTRAUKA

KAVINIŲ KULTŪROS TENDENCIJOS POSOVIETINĖJE LIETUVOJE: ŠIAULIŲ ATVEJIS

Magistro baigiamajame darbe nagrinėjami kavinių kultūros tendencijų posovietinio laikotarpio Šiauliuose aspektai. Darbo problemą atspindi klausimai: *Kas būdinga šiandieninei Šiaulių kavinių kultūrai? Kokiais ypatumais ji pasižymi? Kokios kavinių kultūros raidos tendencijos posovietiniu laikotarpiu šiandieninių Šiaulių miesto kavinių kontekste matyti aiškiausiai?* Magistro baigiamojo darbo tikslas – atskleisti Šiaulių miesto kavinių kultūrą bei nusakyti jos raidos tendencijas posovietiniu laikotarpiu.

Magistro baigiamojo darbo teorinėje dalyje pirmiausia bendrai analizuojami kavinės kultūros teoriniai aspektai (pateikiamas kultūros sąvokos aiškinimas, vėliau aptariami įdomesni kavinių kultūros akcentai (įdomesnės koncepcijos pasaulyje bei Lietuvoje)). Įvertinus kavinių kultūros kontekstą, pereinama prie Šiaulių miesto kavinių kultūros analizės: aptariami Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros ypatumai skirtingais laikotarpiais bei pateikiamos šio miesto kavinių kultūros posovietiniu laikotarpiu esminės charakteristikos.

Empirinėje magistro baigiamojo darbo dalyje pateikiama tiriamos srities specialistų – Šiaulių mieste veikiančių kavinių vadovų bei kitų darbuotojų interviu metu pateiktos informacijos analizė. Interviu metu gauta informacija leido analizuoti Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūros ypatumus, numatyti šios kultūros tendencijas.

Tyrimo metu nustatyta, kad pagrindinės kavinių kultūros raidos tendencijos posovietiniu laikotarpiu yra tokios: atsirado interaktyvių kavinių ir kavinių, kuriose kava pateikiama išsinešimui. Kai kuriose kavinėse galima ne tik pavalgyti, bet ir skaityti knygas, spaudą, pavartyti meno albumus, klausyti muzikos, bendrauti ir t.t. Siekiant pritraukti klientus, šiandieninėse kavinėse įgyvendinami įvairūs mokslo projektai, rengiami renginiai, skirti įvairių amžiaus grupių žmonėms. Didžioji dalis Šiauliuose veikiančių kavinių mielai organizuoja bendrus projektus su vietiniais kūrėjais, labai atidžiai analizuoja bei vertina klientų norus ir pageidavimus, patys ieško galimybių gerinti savo darbo sąlygas.

Kavinių kultūros perspektyvos teigiamos. Bus stengiamasi organizuoti įvairius renginius jaunimui ir vyresniems asmenims. Taip pat kavinėse atsiras nemažai meniu naujovių, daug dėmesio bus skiriama vegetariškai mitybai, nealkoholinių gėrimų įvairovei ir kt. Stiprinama apsauga bei griežtinama personalo kontrolė padės užtikrinti geresnį klientų aptarnavimą.

SUMMARY

DEVELOPMENT TRENDS OF RESTAURANT CULTURE AMONGST POST-SOVIET SOCIETY IN SIAULIAI

This master's thesis examines the aspects of restaurant culture and trends during the post-Soviet period in Siauliai. The argument of this written work is reflected by the questions: What are the characteristics of today's restaurant culture in Siauliai? Which of its features are the most prominent? Which culture trends from the post-Soviet period are seen the most in the context of today's restaurants in Siauliai city? The aim of this master's thesis is to reveal the culture of Siauliai's city restaurants and outline its development trends in the post-Soviet period.

Theoretical part of this master's thesis firstly analyses theoretical aspects of the restaurant culture (it explains the definition of the cultural concept, and then later discusses about more interesting restaurant cultural highlights (more interesting concepts around the world and in Lithuania)). After the contextual evaluation of the restaurant culture, the focus moves onto the analysis of Siauliai's city restaurant culture: the discussion takes place about the culture of the currently operating restaurants and their peculiarities of different time periods; it also demonstrates the essential characteristics in this city's restaurant cultures in post-Soviet period.

The empirical part of this master's thesis provides the analysis of the information about this field's specialists - managers and other employees, from the currently operating restaurants, which was acquired in an interview. Obtained information during the interview enabled the analysis of currently operating restaurant cultures in Siauliai city and anticipation about these culture trends.

The study found that the main restaurant culture trends in the post-Soviet period are as follows: an appearance of an interactive restaurants and coffee shops, which provide take-away coffee. In some restaurants customers can not only eat, but also read books, newspapers, flip over art albums, listen to the music, chat (arba communicate), etc. In order to attract clientele, today's restaurants are implementing various research projects, arranging other events, fit for various age groups. Most of the operating restaurants in Siauliai are pleased to organize joint projects with local inventors, carefully analyze and assess customers' wishes and requirements, themselves seek to improve their working conditions.

Prospects of restaurant cultures are positive. Efforts will be made to organize various events for young people and the elderly. Some menu innovations are also going to appear, a lot of attention will

be dedicated to vegetarian nutrition, variety of non-alcoholic drinks, etc. Strengthened security and strict staff management will ensure better customer service.

PRIEDAI

1 Priedas

ŠIAULIŲ MIESTO KAVINIŲ KULTŪROS TENDENCIJŲ POSOVIETINIŲ LAIKOTARPIU TYRIMO METU VYKDOMO INTERVIU PROTOKOLAS

Šio interviu tikslas – surinkti informaciją apie Šiaulių mieste veikiančių kavinių kultūrą bei šios kultūros tendencijas.

Siekama atsakyti į tokius probleminius klausimus: *ar šiuolaikinėse Šiaulių kavinėse egzistuoja kavinių kultūra? Kas būdinga šiandieninei Šiaulių kavinių kultūrai? Kokiais ypatumais ji pasižymi? Kokios kavinių kultūros raidos tendencijos posovietiniu laikotarpiu šiandieninių Šiaulių miesto kavinių kontekste matyti aiškiausiai?*

Tyrimo rezultatai bus skelbiami tik apibendrinti, neanalizuojant pavienių atvejų atskirai. Interviu dalyvių pageidavimu, jie bus supažindinami su tyrimo rezultatais, išvadomis bei rekomendacijomis.

Iš anksto dėkoju už sugaištą laiką.

Klausimyno rengėja Žaneta Jankauskaitė

BENDRI DUOMENYS APIE INFORMANTĄ

Išsilavinimas.....

Darbo stažas (kavinėse)

Trumpa Jūsų veiklos kavinėje charakteristika.....

.....

.....

.....

.....

.....

--

I. TYRIMO SRITIS – ŠIAULIŲ KAVINIŲ KULTŪRA: PRAKTINIAI ASPEKTAI

Klausimas: Trumpai apibūdinkite savo kavinės veiklą (kada įkurta, kas būdinga, kuomet išsiskiria iš kitų, kokie lankytojai).

Atsakymas:

Komentaras

Klausimas: Kam Jūsų kavinėje skiriamas didžiausias dėmesys?

Atsakymas:

Komentaras

Klausimas: Kokios iniciatyvos Jūsų kavinėje labiausiai skatinamos bei palaikomos? Iš kur semiatės idėjų?

Atsakymas:

Komentaras

Klausimas: Apibūdinkite Jūsų kavinės kultūrą.

Atsakymas:

Komentaras

Klausimas: Ko, Jūsų nuomone, kavinėje labiausiai trūksta formuojant kavinės kultūrą?

Atsakymas:

Komentaras

Klausimas: Trumpai apibūdinkite, Jūsų nuomone, sėkmingiausius renginius ar projektus, vykdytus Jūsų kavinėje. Kas labiausiai įsimintino Jūsų kavinėje vyko 2010 -2015 metais?

Atsakymas:

--

Komentaras

II. TYRIMO SRITIS - ŠIAULIŲ KAVINIŲ KULTŪROS STIPRINIMO GALIMYBĖS

Klausimas: Kokias naujoves Jūsų kavinėje planuojama diegti? Kokius projektus, iniciatyvas kavinėje planuojama įgyvendinti?

Atsakymas:

Komentaras

Klausimas: Nurodykite partnerius, su kuriais Jūsų kavinė bendradarbiauja.

Atsakymas:

Komentaras

Klausimas: Kaip dažnai ir kokiais tikslais Jūsų kavinėje analizuojamos veiklos perspektyvos?

Atsakymas:

Komentaras

Klausimas: Ar savitos kultūros formavimas – prioritetinga Jūsų kavinės veiklos sritis? Pagrįskite savo nuomonę.

Atsakymas:

Komentaras

Klausimas: Įvardykite Jūsų kavinės veiklą labiausiai įtakančius veiksnius.

Atsakymas:

Komentaras

Klausimas: Trumpai charakterizuokite kavinės kultūros perspektyvas.

Atsakymas:

Komentaras

Dar kartą dėkoju už sugaištą laiką ir pateiktus atsakymus.