

30. ІННОВАЦІЙНІ ПОДАЧІ ВИН У ЗАКЛАДАХ РГ

Д.С. Волкова, Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Винна карта (альтернативна назва – «карта вин») – це асортиментний перелік, прейскурант вин у ресторані. Випускається у вигляді окремого каталогу на щільному папері в шкіряній палітурці або окремим розділом загального меню ресторану. Винна карта залежить від стилю, орієнтованості кухні, асортименту страв та інших особливостей концепції закладу ресторанного господарства.

Для того, щоб забезпечити стійкі конкурентні позиції на ринку, збільшити дохід, втримати існуючих споживачів та привернути увагу нових підприємства ресторанного господарства, впроваджують та використовують інновації. В заклад ресторанного господарства вони можуть впроваджуватися у вигляді використання нової сировини, техніки, нових технологічних процесів, методів та способів обслуговування, ринків збуту, нового асортименту послуг тощо. Не минули інноваційні технології й карту вин.

Останнім часом заклади ресторанного господарства почали пропонувати своїм споживачам збагачені карти вин. Вина поділяють у меню на групи за показником країни виробництва або субрегіоном, в якому вони були вироблені (наприклад, вина Франції, Італії, Чилі, Іспанії тощо). З'являються екзотичні вина з Китаю, Ізраїлю, Туреччини, Японії, Індії тощо.

Також новинкою є біовина. «Біологічне вино» – відтепер це офіційно існуючий лейбл у Європі. Появі цього знака (зелений логотип з літерами АВ – agriculture biologique, тобто біологічне землеробство) на пляшках сприяла введення в дію нового регламенту, який змінює норми виробництва та реалізації винної продукції. У деяких ресторанах намітилась нова тенденція в подачі червоного і білого вина в одних бокалах, тобто дані заклади відмовились від подачі червоних вин у лафітних чарках, білих – у рейнвейних, десертних – у мадерних. З'явилась нова інновація в методі охолодження вина та цікавої його подачі. Це новий охолоджувальний гаджет corkcicle. Також був випущений

новий декантер для вин під назвою Mamba. Групи компаній «Лудінг» розробили новий мобільний додаток «Ваш Сомельє» для iOS і Android. Вина, що були вироблені в країнах ЄС тепер мають нове маркування «organic wine» або «vin biologique». Для ідентифікації різних вин була запропонована нова його подача в певних бокалах у залежності від субрегіона, в якому воно було вироблено, тобто подавати бургундські вина в тюльпаноподібних бокалах, вина бордо – в грушоподібних, сицилійські вина – в прямих за формою бокалах.

Отже, використання нових інновацій у закладах ресторанного господарства є необхідним, оскільки підвищується ефективність бізнесу, а значить – конкурентна перевага.

ЛІТЕРАТУРА

1. Портал гостиничного бізнеса [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelline.ru/>.
2. Компанія «NipponDom» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nippondom.com/>.