

13. АКТУАЛЬНІ КУЛІНАРНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Шидловська О.Б., к.т.н., доц.,

Медвідь І.М., д-р філософії,

Дужик Н.С., магістрант,

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Вступ. В умовах сьогодення індустрія гостинності зіткнулася з безліччю проблем, зумовлених пандемією Covid-19 і нововведеннями, які вона привнесла в наше життя. У зв'язку з цим на перше місце для кожного споживача готельних та ресторанних послуг зараз постає турбота про своє здоров'я і здоров'я близьких. Цю тенденцію наразі запроваджують багато компаній, в тому числі і ресторанний бізнес, ставлячи на перше місце ідею безпечного харчування з максимальною користю для гостя [1].

Актуальність теми. Однак, якість їжі та безпечне обслуговування вже не є єдиними чинниками розвитку ресторанного бізнесу. За останні роки інновації суттєво змінили індустрію гостинності. У світі гастрономії існує безліч напрямків, які визначають новітні технології приготування страв та виробництво нових продуктів харчування.

Результати та обговорення. Традиційно до найактуальніших тенденцій відноситься підвищена увага до здорового харчування. Все більше людей віддають перевагу свіжій і здоровій їжі. Даний тренд набув популярності ще задовго до пандемії.

Ресторани, що роблять ставку на натуральність і екологічну чистоту продуктів, отримують нагороди та визнання критиків. Намічається повернення до розумного споживання корисних сезонних продуктів, до натурального і знайомого з дитинства смаку. В тренді – зелень, фрукти і овочі «щойно з грядки». Закладам ресторанного господарства рекомендується включити в меню інгредієнти, які зміцнюють імунну систему, стабілізують настрій і зменшують стрес. Наприклад, в меню багатьох ресторанів та кафе вже з'являються шедеври на рослинній основі і багаті пробіотиками ферментовані продукти [2].

Останнім часом набирає обертів тренд на флексітаріанство, в основі якого – рослинна дієта, яка припускає споживання м'яса. На думку фахівців з Mayo Clinic (США), ця система харчування є найкориснішою і збалансованою, та являє собою переважне вегетаріанство з рідкісними включеннями м'яса (1-4 рази на місяць). При такому меню не виникає нестачі як у білках і жирах, як це буває у недосвідчених вегетаріанців і веганів, так і в клітковині, як трапляється у тих, хто любить м'ясо.

Ще одна важлива тенденція - раціональне використання ресурсів і сталий розвиток. Згідно з прогнозами, до 2050-го року споживати справжнє м'ясо і рибу зможуть тільки самі забезпечені жителі планети. Експерти порахували, що на виробництво 1 кг натурального м'яса зараз потрібно в 50 разів більше води, ніж на виробництво такої ж кількості овочів. У зв'язку з цим одна з глобальних

завдань, що стоять перед індустрією харчування, – знайти альтернативне джерело протеїну [2].

Також відзначається зростаючий інтерес до всіляких гастрономічних розваг в ресторанах, в тому числі дегустацій, кулінарні майстер-класів. Споживачі стають особливо вимогливими до зовнішнього оформлення, їм важлива візуальна складова і чуттєвий досвід (від англ. Sensory) [2].

Останнім часом набуває популярності тенденція приготування їжі «вживу» або «в реальному часі», яка дає можливість гостям спостерігати за улюбленим кухарем на роботі, задавати йому питання, розширювати свої кулінарні знання.

Затребуваним також є такий напрямок, як slow-food, який ґрунтується на повільному вживанні смачної і здорової їжі, вихованні смаку у відвідувачів і повернення у них поваги до їжі. Тому, при приготуванні використовується мінімум обробки: споживачі бажають відчувати смак самого продукту, а не численних спецій.

Поширеним трендом з 2021 р. є поєднання різних світових кулінарних спрямувань. Концепція не нова, але саме в найближчий період на повну розгорнеться творчий політ кухарів. Популярними стають такі поєднання, як мексикансько-корейська кухня або китайсько-перуанська, де, наприклад, тако або буріто начиняють корейським барбекю [3].

Останнім часом зростає популярність такого формату закладів ресторанного господарства, як моноресторани та монокафе. Він передбачає приготування тільки одного або декількох страв, але в різних варіаціях. Наприклад, різні версії пельменів, млинців або сандвічів.

Через карантин багато людей були позбавлені можливості подорожувати по світу і знайомитися з кухнями різних країн. Тому, однією із сучасних тенденцій є орієнтація на автентичні страви популярних кулінарних спрямувань світу (японську, тайську, китайську, індійську, середземноморську тощо) [3].

Висновок. Таким чином, враховуючи зростаюче різноманіття кулінарних тенденцій, які пропонують сучасні заклади ресторанного господарства, актуальним є розроблення унікального меню з асортиментом вишуканих страв з цікавими інноваційними технологіями приготування. Це є доцільним, зважаючи на підвищення вимог гурманів або любителів їжі до органолептичних показників якості (зовнішнього вигляду, запаху, смаку, консистенції) страв, оскільки куштуючи будь-яку страву, споживач в першу чергу запам'ятовує смакові відчуття і отримує справжнє задоволення від розрізнення різних відтінків смаку.

Література

1. Исследование: ресторанный бизнес – тренды 2021 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ua-retail.com/2020/12/issledovanie-restorannyj-biznes-trendy-2021/>
2. Мировые тенденции в области ресторанного бизнеса [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/1714133/page/4/>
3. Тренды ресторанного бизнеса в 2021 году [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://blog.metro.ua/ru/trendy-restorannogo-biznesu-v-2021-rotsi/>