

УДК 663.6

**ТЕНДЕНЦІЇ ПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВИХ НАПОЇВ У
ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Дулька О.С. к.т.н., Прибильський В.Л. д.т.н., Шидловська О.Б.

к.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

Вступ. У період запровадження воєнного стану та обмежувальних протиепідемічних заходів зумовлених COVID-19 состерігається різкий спад на ринку HoReCa. У цей складний період нестабільності важливим є креатив, зокрема пошук нових форматів роботи, продуктів та послуг.

Актуальність теми. В умовах сьогодення смакові інтереси споживача значно змінилися в бік вживання низькокалорійних напоїв з низьким вмістом етилового спирту, тому відтворення старовинних рецептур і їх адаптація до сучасних умов споживчого ринку є актуальним питанням сьогодення і зумовлює виробництво невеликих партій продукції на малих потужностях, тобто крафтових продуктів.

Матеріали та методи. Під час досліджень проведено аналіз літературних джерел та інтернет-ресурсів з тенденцій розвитку крафтових напоїв.

Результати та обговорення. Поняття «крафтова продукція» з'явилося приблизно десять років назад і на сьогодні стало модною тенденцією. Усі сучасні досягнення в цій сфері є поєднанням перевірених часом традицій з інноваційними технологіями.

Щоб успішно розвивати власний бізнес у нинішній складний для країни час тренд крафтової продукції почав стрімко розвиватися і в умовах ресторанного бізнесу. У закладах з'явилися продукти

крафтового виробництва, зокрема безалкогольні, слабоалкогольні та алкогольні напої.

В останні роки в Україні відкриваються нові паби, які зорієнтовані на продаж саме крафту. Крафтове пиво – це один з актуальних трендів сьогодення. Існуючі паби змушені звертати на це увагу і переорієнтовуватись на новий вид пива. Зростаюча кількість відвідувачів в крафтових пабах є прикладом того, що шанувальники хмільного напою готові платити більше аби куштувати натуральне пиво з оригінальним смаком, а не масовий продукт із споживчої тари.

В останні роки у світі і в Україні зокрема збільшується попит на безалкогольну продукцію, яка тамує спрагу, тонізує і надає заряд бадьорості. У закладах ресторанного господарства різних типів, все частіше у меню гостям пропонують комбучу.

Також виробляють фруктові води які швидко втамовують спрагу. Великою популярністю користуються води: зелений чай, м'ята, огірок, полуниця, ківі, лимон, лайм, апельсин. Популярними є лимонади: базиліковий, кавуновий, полуничний, з тархуном та м'ятою, огірковий, імбирний, овшала (з пелюстків троянд), лавандовий.

Існуючі модні тенденції і концепти ресторанного бізнесу України різноманітні та максимально направленні на задоволення сучасних очікувань гостей. Під час війни, яка дуже змінила звичне життя в Україні, не менш важливою тенденцією для розвитку крафтових технологій стала популяризація нашої національної ідентичності, зокрема у приготуванні напоїв.

Висновок. В умовах сьогодення крафтові пиво, фруктові води безалкогольні напої, зокрема комбуча набувають популярності на ринку HoReCa.