

5Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

**91th
International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April, 7–11 2025

Part 3

Kyiv, NUFT, 2025

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**91-та
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

7–11 квітня 2025 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2025

91st International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 7–11, 2025. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 91th International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

ISBN

© NUFT, 2025

Матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 7–11 квітня 2025 р. – Київ: НУХТ, 2025. – Ч.3. – 509 с.

Видання містить матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

ISBN

© НУХТ, 2025

57. Роль та місце раннеру (скатертини-бігунка) у сервіруванні в закладах ресторанного господарства з національною специфікою

Роман Бондарчук, Людмила Мамченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

На тлі зростання в Україні національної свідомості спостерігається підвищення інтересу до створення концептуальних національних закладів ресторанного господарства, невід'ємною рисою яких є відповідні інтер'єрні рішення. Зважаючи на це все більшої популярності набуває використання окремого виду наперонів -раннерів (скатертин-бігунків). В історичному аспекті раннер завжди був не лише функціональним виробом, який використовувався для «приховування» буденної стільниці, а й демонстрував талановитість, майстерність господині оселі, її гостинність та заможність.

У сучасних умовах зазначений елемент столової білизни перетворився на своєрідний символ естетичності та витонченості, що відображає концептуальну індивідуальність закладу. Вагомою відмінністю раннеру є його повна відповідність українським національним традиціям по багатьом показникам: геометрії (нагадує святкові рушники, а також традиційні скатертини), способу виготовлення (вишивання), матеріалу (екологічні природні тканини) тощо. В той же час цей елемент столової білизни певною мірою має міжнародний характер, майже в кожній країні є власні варіації цього декоративного витвору [1, 2].

Зважаючи на це, раннер, як насамперед елемент декору, легко адаптувати до будь якого просторового рішення, що забезпечується значною варіативністю його розмірів, різноманітності кольорів та текстур матеріалів.

Водночас скатертина-бігунок залишається важливим функціональним засобом. Міцна структура тканини раннеру створює передумови для безпечного розміщення на столі скляного та важкого посуду, в тому числі для колективного використання, що є додатковим чинником безпечності клієнтів.

Використання раннерів дозволяє створити акцент на столі, підкреслюючи стиль обстановки та додаючи композиційної завершеності сервіруванню. Гармонійно поєднуючи кольори та текстури, можна додати елемент персоналізації до оформлення столу, що підкреслить унікальність закладу, його відмінність на тлі загально поширеного у світі урбаністичного стилю.

Сучасний ринок столової білизни пропонує широкий асортимент раннерів, від класичних та національних, що черпають натхнення зі стародавніх часів, до сучасних, в тому числі авторських. Це дозволяє забезпечити їх відповідність різноманітним стилям оформлення закладів ресторанного господарства, створити важливі акценти, в тому числі регіональні.

Література.

1. What Are Table Runners And When Are They Used? URL: <https://curatedevents.com/blog/what-are-table-runners-and-when-are-they-used/> (дата звернення: 12.03.2025).
2. How To Decorate With Table Runners: Style Choices For Dining Table Decoration & How To Place Runners. URL: https://www.tablecoversnow.com/guides/how-to-decorate-with-table-runners?srsltid=AfmBOoo-43XZDmrAF8wJKtLdsn_FCnI_d6p7vbwKINrnaSH7n4qgaUdj (дата звернення: 12.03.2025).