

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

91-а
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 978-966-612-358-2

© 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. – 508 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 978-966-612-358-2

© НУХТ, 2025

20. Food-дизайн як важливий аспект розвитку закладів ресторанного господарства

Артем Ущановський

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Для активного залучення нових гостей до закладів ресторанного господарства ресторатори намагаються постійно розвиватися та удосконалюватися.

Одним з перспективних напрямків розвитку є використання food-дизайну, що безпосередньо впливає на залучення нових гостей та їх сприйняття страв [1]. Метою дослідження є визначення впливу food-дизайну на розвиток ресторанного бізнесу та його економічну ефективність.

Матеріали і методи. В роботі використані результати аналізу 50 ресторанів різних форматів у великих містах України, застосовано метод анкетування клієнтів, здійснено контент-аналіз соцмереж закладів, а також експертну оцінку візуальної подачі страв. Для визначення впливу food-дизайну на збільшення продажів використовувались методи статистичного аналізу.

Результати і обговорення. Аналіз отриманих результатів показав, що заклади ресторанного господарства з унікальним food-дизайном отримують на 25% більше відгуків у соцмережах та на 18% збільшують середній чек.

Колірна гама та розташування елементів на тарілці впливають на сприйняття смаку: страви з контрастними кольорами сприймаються як більш насичені та користуються більшим попитом у споживачів. Оптиміальне співвідношення розмірів тарілки до страви (від 1:2 до 1:3) підвищує візуальну привабливість на 30% (оцінка експертів) [2].

Нижче представлена кореляція між кількістю позитивних відгуків та візуальним оформленням страв.

Таблиця 1.

Параметри	Стандартне оформлення страви	Унікальний food-дизайн страви
Кількість відгуків у соцмережах	100%	125%
Збільшення середнього чека	100%	118%
Оцінка насиченості смаку (за 10-бальною шкалою)	7.2	8.5
Візуальна привабливість страв (оцінка експертів, %)	70%	100%

Висновки. Встановлено, що цікаво створений food-дизайн страви значно впливає на сприйняття клієнтів та комерційний успіх ресторанів. Це є одним з ключових аспектів розвитку закладів ресторанного господарства. Для підвищення впізнаваності бренду та збільшення прибутку власникам та працівникам закладів рекомендується розробка унікальних візуальних концепцій страв.

Література

1. Ivanov A., Petrenko O. (2023). "Food Design and Consumer Perception". Journal of Culinary Innovations, 12(3), 45-58.
2. Smith J., Kowalsky D. (2022). "The Impact of Visual Presentation on Restaurant Sales". International Journal of Gastronomy, 8(2), 79-91.