

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



II-ий ФОРУМ
«ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В ПРОМИСЛОВОМУ ТА
КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ:
ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ»

присвячений 140-вій річниці
Національного університету харчових технологій

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ ФОРУМУ

17-18 ЖОВТНЯ 2024 р.

КИЇВ НУХТ

II-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості» : Програма та матеріали II-го форуму, 17-18 жовтня 2024 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. – 141с.

ISBN 978-966-612-342-1

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другого форуму «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості», який проводиться Національним університетом харчових технологій.

Проведення форуму присвячене обговоренню інноваційних підходів в промисловому та крафтовому виробництві, висвітленню перспективних напрямків діяльності підприємств, направлених на розвиток виробництва, представлення наукових здобутків академічної спільноти провідних національних та міжнародних вищих навчальних закладів, інноваційних розробок та продукції представників промислових та крафтових підприємств, учасників ринку HoReCa та суміжних сфер.

Панельні дискусії в рамках форуму дозволили провести аналіз досягнень, проблем і перспектив у сфері харчового виробництва, туризму та суміжних галузей для сприяння, налагодження та формування тенденцій у сфері гостинності на локальному, регіональному та міжнародному рівнях.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол № 3 від «31» жовтня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-342-1

© НУХТ, 2024

УДК 636.4.3

14. TRENDY W SEKTORZE HoReCa

Tetiana LEVKIVSKA

Narodowy Uniwersytet Technologii Żywności (NUTŻ), Kijów, Ukraina

Branża HoReCa o obszar, który stale się zmienia i rozwija. Horecaline to innowacyjny portal branżowy, który dostarcza najświeższych trendów i inspiracji zarówno w gastronomii, jak i hotelarstwie. Został stworzony specjalnie dla miłośników kulinariów, przedsiębiorców gastronomicznych, właścicieli hoteli i wszystkich, którzy chcą być na bieżąco z najnowszymi trendami w branży HoReCa.

Horecaline dostarcza inspiracji dla szefów kuchni, prezentując trendy w eksperymentach smakowych i nowych technikach gotowania. Promujemy zrównoważone praktyki kulinarne, zachęcając do korzystania z lokalnych i sezonowych składników. Śledzenie najnowszych trendów dietetycznych, od weganizmu po dietę bezglutenową, pomoże restauracjom dostosować swoje menu do potrzeb klientów.

Aby nadążać za zmianami, trzeba stale podnosić własne kompetencje, poszerzać ofertę i zaskakiwać nowymi doświadczeniami. Trendy w branży gastronomicznej potrafią się dynamicznie zmieniać. Obecnie coraz większą popularnością cieszą się dania regionalne, zdrowa żywność i dania wegańskie.

Wśród trendów, które zyskują na popularności, można wymienić kuchnię regionalną, komfortowe jedzenie i wirtualne restauracje, które działają wyłącznie z możliwością dowozu jedzenia do klienta.

Jednym z trendów jest Z założenia comfort food, która ma smakować i wyglądać tak, aby przенosić klienta w świat smaków z dzieciństwa oraz wywoływać dobre odczucia, skojarzenia. Dania tworzone w myśl tego trendu mają za zadanie poprawić nasz nastrój, polepszyć samopoczucie i kojarzyć się z pozytywnymi chwilami. Przykładem comfort food może być m.in. chrupiący tost z awokado, owsianka z dużą ilością cynamonu i rodzynek albo gęsta zupa cebulowa, która idealnie sprawdzi się w okresie jesienno-zimowym. Kuchnia w stylu comfort food pozwala wykorzystać w restauracji różnorodne połączenia smaków, struktur oraz składników [1].

Prostota na talerzu połączona z niekwestionowaną jakością produktów – to jedna z zasadniczych idei, która wyłania się na pierwszy plan. Zamiast skomplikowanych kompozycji i przesadzonych ozdób, Szefowie Kuchni coraz częściej stawiają na minimalizm, koncentrując się na esencji smaku. To podejście sprawia, że dania stają się bardziej dostępne dla szerokiego grona konsumentów, a jednocześnie nie tracą swojego wyjątkowego charakteru [1].

Kawa stanowi nieodłączny element menu w lokalach z sektora gastronomicznego. Pozycja napojów gorących na rynku nieustannie wzrasta. Traktujemy je jako stały element codzienności. Pobudzająca kawa, czy kojąca herbata, to nie tylko napoje, ale również integralna część kultury kulinarnej, oferująca szeroki wachlarz smaków oraz zapachów. Rynek cały czas ewoluuje, dostosowując się do preferencji gości globalnej mody. W branży HoReCa obserwuje się wyraźny wzrost świadomości dotyczącej kawy.

Coraz więcej osób zaczyna doceniać różnice między gatunkami ziaren, metodami parzenia oraz smakami kawowych napojów. Nikogo już nie szokuje brak klasycznych kawowych pozycji w menu takich jak latte czy flat white – dziś restauratorzy coraz częściej stawiają na jakościowy przelew, który w wielu lokalach jest jedyną opcją do wyboru [2].

Podsumowanie. Nowe trendy w gastronomii, które możemy znaleźć w social mediach, związane są głównie ze zdrowym żywieniem i kuchnią roślinną. Panuje również moda na wykorzystywanie regionalnych i sezonowych składników dań. W HoReCa ważna jest także kawa i napoje kawowe

Literatura

1. Januszewska, M., and E. Nawrocka. "Competition and competition policy on the tourist market." 2014: 9-25.
2. Malinowska, Ewa, et al. Sustainable gastronomy—a model approach. Zeszyty Naukowe Politechniki Śląskiej. Organizacja i Zarządzanie, 2024, 193.