

Особливості концептуальних закладів ресторанного господарства України

Ковтун М.В., Дулька О.С.

Національний університет харчових технологій(НУХТ), м. Київ

Заклади ресторанного господарства стрімко розвиваються, впроваджують інноваційні технології, розробляють нові рецептури з використанням нетрадиційної сировини. Кожен заклад намагається зацікавити своєю концепцією.

Об'єктом дослідження обрано заклад ресторанного господарства – «Gelartyicescreamstudio&restaurant». Дослідження проводили із використанням пошукових джерел Internet.

Концептуальний заклад ресторанного господарства є підприємством, у якому чітко визначається його тематика та ідея [1]. В умовах сьогодення започатковано їх відкриття у закладах світу.

Ресторанний бізнес в Україні, незважаючи на військовий стан розвивається, відкриваються нові заклади, зокрема за жовтень у столиці відкрилося щонайменш 15 («İshFish», «Варцаб», «Thaizon», «TruepriceRusanivka»). Можна виділити такі концептуальні заклади:

- ресторан «Odesa» (м. Київ) заклад, розширеною якого є 30 км. канату і морські баранці [2];

- ресторан-пивоварня «Ковчег» (м. Тернопіль) – екологічний заклад у вигляді корабля, який забезпечується джерелом енергії за допомогою сонячних батарей;

- Passenger Gastro Bar (м. Київ) – тематичний ресторан у стилі потяга з пасажирськими купе, де можна скуштувати знайомі страви в новій інтерпретації та особливій атмосфері[3];

- мережа концептуальних авторських ресторанів «Холдинг емоцій «FEST», що заснована у м. Львів в 2007 році [4]. До неї належать відомі ресторани «Криївка», який спеціалізується на українській кухні та знаходиться у підвалі одного з будинків у центрі Львова, де все оздоблено у вигляді криївки УПА, ресторан має особливу традицію входу.«Гасова лампа» – ресторан присвячений винайденню гасової лампи у 1853 році в м. Львів, де міститься експонат близько 200 гасових ламп та та копія оригіналу першого винаходу у світі [5].«Дуже висока кухня» – заклад, де меню не існує і гість сам може створити собі страви.

Серед цікавих концептуальних закладів м. Києва є «Gelartyicescreamstudio&restaurant» [6]. Заклад виробляє різні види морозива – солодкі і солоні за авторськими рецептурами. Відвідувачі ресторану можуть скуштувати морозиво у поєднанні із бургером чи пастою, а також зрозуміти поняття «набридло жити у світі нудного морозива».

У 2018 році на чемпіонаті GelatoWorldCup з виготовлення крафтового морозиво у м. Ріміні морозиво Gelarty увійшло у топ-10 найсмачніших у світі.. Його філософією є коротка мить найвищої насолоди, яка не може і не повинна

зберігатися у холодильнику місяцями [7]. Це морозиво є натуральним, без барвників, синтетичних добавок та стабілізаторів смаку. Приготування відбувається на відкритій частині кухні, де змішуються всі інгредієнти з послідовним охолодженням рідким азотом при температурі -196°C . У закладі створена відповідна атмосфера, зокрема сервірування столу особливим букетом. При подачі страв посеред столу у посудину з водою офіціант додає рідкий азот, що приваблює відвідувачів.

Цей ресторан має значний асортимент страв, який при подаванні поєднується з гастрономічним морозивом (будь-тосупи, салати, пасти, риба, м'ясо, бургери чи кондитерські вироби). При подачі закусок та основних страв у Gelarty морозиво підсмажують на тарілці, і, саме нагрівання дає морозиву м'якість, що повністю розкриває його смак.

Таким чином, заклад ресторанного господарства «Gelarty ice cream studio & restaurant» має цікаву концепцію, що робить його привабливим для відвідувачів. За результатами аналітичних досліджень, можна зазначити, що виробництво крафтового морозива у поєднанні з основними стравами є цікавою ідеєю, оскільки, морозиво виробляється з давніх часів, однак не застосовується у концептуальних ресторанах як особливістю та додатком до основних страв. Тому є перспективним використання особливих старовинних та сучасних рецептів з використанням нетрадиційної сировини у поєднанні з незвичними стравами.

Список літератури:

1. Електронний ресурс https://pidru4niki.com/11631018/turizm/tichniy_kontseptualniy_restoran
2. Електронний ресурс <https://gelarty.com>
3. Електронний ресурс <https://jisty.com.ua/kreatyvni-restorany-ukrayiny-top-5-nezvychnyh-dyzajniv/>
4. Електронний ресурс <https://passenger-gastro-bar.business.site>
5. Електронний ресурс <https://uk.wikipedia.org/wiki/!FEST>
6. Електронний ресурс https://pidru4niki.com/11631018/turizm/tichniy_kontseptualniy_restoran
7. Електронний ресурс https://gelarty.com/wp-content/uploads/2021/11/menu-ukr_.pdf