

**MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE  
NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES**



**HOTEL  
ASTORIA**

**XV INTERNATIONAL SCIENTIFIC  
AND PRACTICAL CONFERENCE**

**INNOVATIVE  
TECHNOLOGIES  
IN HOTEL,  
RESTAURANT  
AND TOURISM  
BUSINESS**

**May 21, 2026 / Kyiv NUFT**

9.	<b>Ковтун М. В., Шидловська О. Б.</b> Впровадження принципів здорового харчування в закладі ресторанного господарства готельного комплексу.....	72
10.	<b>Пашинська А.Ю., Кирпіченкова О.М.</b> Розширення асортименту веганських та безглютенових десертів.....	74
11.	<b>Собін А.В., Собін О.В.</b> Інклюзивний посуд як складова забезпечення доступності послуг у закладах ресторанного господарства.....	75
12.	<b>Бодун Б.В., Сильчук Т.А.</b> Сучасні гастротренди у закладах ресторанного господарства.....	76
13.	<b>Кучеренко Б.Ю., Кирпіченкова О.М.</b> Застосування нетрадиційної сировини в технології брауні.....	78
14.	<b>Левченко В.М., Бондар Н.П.</b> Інноваційні формати подієвих заходів у ресторанному бізнесі.....	79
15.	<b>Марчук М.С., Кузьмін О.В., Неміріч О.В., Бахлукова К.В., Заславський О.М., Кузьмін А.О.</b> Інноваційні підходи до формування якості десертів з дегідратованими грибними порошками.....	81
16.	<b>Новоселецький Я.Е., Мамченко Л.Є.</b> Модернізація рецептурного складу вареників: поєднання автентичних компонентів української та польської кухонь.....	83
17.	<b>Пікож В., Мамченко Л.Є.</b> Їстівний посуд та його роль у формуванні іміджу екологічно відповідального ЗРГ.....	85
18.	<b>Чалій С.М., Мамченко Л.Є.</b> Розширення асортименту десертної продукції для ЗРГ.....	86
19.	<b>Захаров В. В.</b> Технологічні аспекти та обґрунтування використання основного теплового обладнання в закладах ресторанного господарства.....	87
20.	<b>Березна Л.О., Ущатовський А.О., Неміріч О.В., Руденко Д.В.</b> Дегустаційний аналіз гастрономічної сумісності страви «Курка в цитрусовому маринаді» та сухого білого вина.....	89
21.	<b>Бондар Б.С., Неміріч О.В.</b> Теоретичні передумови створення сухих композитних протеїново-вітамінних сумішей.....	91
22.	<b>Атанасова В.В.</b> Кекси функціонального напрямку з використанням суперфудів.....	93
23.	<b>Бурдо А.К., Мельченко В.В.</b> Інноваційні кекси з кавовою макухою.....	95
24.	<b>Бурдо А.К.</b> Інноваційні страви інстант-типу з овочевих порошоків.....	97
25.	<b>Салавеліс А.Д., Колесніченко С.Л.</b> Інноваційні технології виробництва нових соусів.....	98
26.	<b>Товстоног Д.О., Неміріч О. В.</b> Теоретичні та практичні аспекти технології емульсійного напівфабрикату.....	100
27.	<b>Бобко Д.В., Мамченко Л.Є.</b> Шляхи використання овочевої сировини в технології борошняних кондитерських виробів із кексового тіста.....	102
28.	<b>Заєць А., Мамченко Л.Є.</b> Розширення асортименту пастильних виробів (зефір) для закладів ресторанного господарства.....	103

## СУЧАСНІ ГАСТРОТРЕНДИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Бодун Б.В.**, здобувач

**Сильчук Т.А.**, д.т.н., професор

*Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ*

Сучасна ресторанна індустрія активно розвивається під впливом змін у вподобаннях споживачів, цифровізації та глобальних гастрономічних тенденцій. Відвідувачі закладів ресторанного господарства все більше звертають увагу не лише на смакові властивості страв, а й на їхню користь, естетичне оформлення, натуральність продуктів та концепцію закладу. Саме тому гастротренди стали важливою складовою розвитку ресторанного бізнесу.

Актуальність дослідження полягає у необхідності впровадження сучасних гастрономічних тенденцій для підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства. Використання інноваційних підходів дозволяє залучати нових гостей, формувати позитивний імідж закладу та покращувати якість обслуговування.

У процесі дослідження були використані методи аналізу сучасних тенденцій ресторанного бізнесу, узагальнення наукових джерел та порівняння популярних гастрономічних концепцій.

Одним із найбільш популярних гастротрендів є орієнтація на здорове харчування. У меню сучасних ресторанів дедалі частіше з'являються страви з низьким вмістом цукру, безглютенові та вегетаріанські позиції. Споживачі віддають перевагу натуральним продуктам та збалансованому раціону.

Одним із ключових напрямів підвищення привабливості ресторану є оновлення та розширення асортименту страв відповідно до сучасних гастрономічних тенденцій. Доцільним є розвиток напрямів *healthy food*, *vegetarian* та *vegan* харчування, а також включення до меню страв без глютену та зниженої калорійності. Це дозволить залучити нові категорії гостей та підвищити рівень задоволеності споживачів.

Також перспективним є впровадження сезонного оновлення меню, що передбачає використання локальних продуктів та зміну асортименту відповідно до пори року. Використання локальних продуктів є важливим напрямом розвитку закладів. Це дозволяє підтримувати місцевих виробників, забезпечувати свіжість сировини та створювати унікальні регіональні страви. Локальна кухня стає елементом туристичної привабливості та формує гастрономічну ідентичність регіону.

Все більшої популярності набувають авторські сніданки та концепція *brunch-menu*. Багато закладів пропонують сучасні варіанти сніданків, зокрема тости з авокадо, шакшуку, панкейки, сирники та страви з лососем.

Важливу роль відіграє естетична подача страв, оскільки соціальні мережі суттєво впливають на популярність ресторану.

Окрему увагу приділяють цифровізації ресторанного бізнесу. QR-меню,

онлайн-бронювання, електронні системи замовлення та активне ведення соціальних мереж дозволяють підвищити рівень сервісу та комунікації з гостями.

Суттєвим трендом сучасного ресторанного бізнесу є розвиток екологічної відповідальності та концепції sustainable restaurant. Заклади все частіше відмовляються від надмірного використання пластику, впроваджують сортування відходів та використовують екологічне пакування. Важливим напрямом стає мінімізація харчових втрат завдяки раціональному використанню сировини та створенню сезонного меню. Такі підходи не лише позитивно впливають на навколишнє середовище, а й формують довіру споживачів до закладу.

Крім того, сучасні ресторани активно використовують елементи відкритої кухні та інтерактивного обслуговування. Гості мають можливість спостерігати за процесом приготування страв, що підвищує рівень довіри до якості продукції та створює особливу атмосферу. У багатьох закладах популярності набувають гастрономічні вечори, дегустації та тематичні заходи, які дозволяють урізноманітнити дозвілля відвідувачів і підвищити зацікавленість до ресторану.

Не менш важливим фактором є професійний розвиток персоналу. Працівники ресторанного господарства повинні володіти сучасними навичками сервісу, комунікації та роботи з цифровими технологіями. Саме кваліфікований персонал значною мірою впливає на формування позитивного враження гостей та успішність закладу ресторанного господарства.

**Висновок.** Отже, сучасні гастротренди є важливим інструментом розвитку закладів ресторанного господарства. Використання локальних продуктів, впровадження здорового харчування, створення авторських концепцій та цифровізація сприяють підвищенню конкурентоспроможності ресторанного бізнесу та покращенню якості обслуговування споживачів.

Сучасні тенденції у сфері гостинності формують нові вимоги до організації роботи закладів ресторанного господарства та орієнтують їх на інноваційний розвиток. Впровадження актуальних гастрономічних концепцій дозволяє не лише задовольняти потреби споживачів, а й створювати унікальний стиль закладу, підвищувати рівень його популярності та формувати позитивний імідж. Таким чином, розвиток гастротрендів є перспективним напрямом для удосконалення ресторанного бізнесу в сучасних умовах.

### Література

1. Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 280 с.
2. Мальська, М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львівський національний університет ім. І. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2018. – 304 с.