

20. ПЕРСПЕКТИВНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

Михайленко В.М., асист.

Матіящук О.В., ст. викл.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Ресторанне господарство, як галузь економіки, динамічно розвивається. Оскільки кошти, що вкладені в даний бізнес, повертаються в 6 разів швидше, а ніж кошти, що вкладені наприклад в магазин одягу. У даний час ринок ресторанних послуг в Україні швидко розвивається.

Фахівці національної асоціації ресторанів США провели щорічне опитування для визначення гастрономічних тенденцій розвитку, в якому взяли участь 1300 кухарів-професіоналів, членів американської кулінарної асоціації, за підсумками якого було оголошено десять головних трендів поточного року: використання локальної сировини; використання продуктів, виробництво яких не шкодить навколишньому середовищу, або екологічно стійких; здорове і корисне дитяче меню; безглютенова кухня; гіперлокальне постачання – створення власного саду і городу при кафе або ресторані; зменшення порцій для підвищення доступності натуральної їжі; вживання в їжу тваринної або рослинної сировини повністю, так зване «безвідходне виробництво»; відродження давніх злакових культур; поява так званих «іменних» продуктів під маркою певного фермера або його господарства.

Результати опитування свідчать, що на вищих сходинках перебувають: екологічно чиста їжа від місцевих виробників, відмова від імпортованих продуктів та продуктів промислової переробки, а також робота з локальними фермерськими господарствами.

Таким чином, можна виділити основні тенденції розвитку світового ресторанного бізнесу: •Стилістика і манера обслуговування, одяг офіціантів, дизайн інтер'єру і якісно приготовлена їжа залишаються і будуть важливими складовими загальної атмосфери закладу та впливатимуть на рівень задоволення гостей; •Використання сет-меню, як знака якості та характерної риси закладу; •Наголос на органічності, натуральності і свіжості продуктів. Обов'язкове використання стандартів в приготуванні страв, відсутність хімічних добавок, принцип доставки продуктів «з землі до столу»; •Відкрита кухня та приготування страв безпосередньо на очах у споживача. При приготуванні використовується мінімальне оброблення сировини, та мінімум спецій; •Акцент на здоровому харчуванні, який сприятиме зростанню кількості суп-барів, салат-барів, вегетаріанських ресторанів. До речі, овочі в Європі зараз найпопулярніший продукт.

Безумовно, ринок ресторанних послуг в Україні має величезний потенціал і перспективи розвитку, а перейняття зарубіжного досвіду, в свою чергу, сприятиме становленню високорозвиненого ресторанного господарства, що буде об'єднувати в собі як міжнародні, так і національні риси.