

УДК 641.5.06

**Роксоляна Крук**

студентка II курсу  
спеціальності «Харчові технології»,  
«Виробництво харчової продукції»

*Науковий керівник:***Ольга Маслійчук**

к. т. н., викладач технологічного відділення,  
відокремлений структурний підрозділ  
Львівського фахового коледжу харчових технологій та бізнесу  
Національного університету харчових технологій

## ТРЕНД ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

**Вступ.** Пандемія COVID-19 внесла суттєві корективи в розвиток багатьох галузей, зокрема ресторанного бізнесу. На сьогодні найбільш актуальним є питання здоров'я кожного жителя планети. Ураховуючи це, багато закладів ресторанного господарства перебудували свою діяльність, упроваджуючи принципи безпеки і турботи про клієнта.

**Метою** роботи є аналіз тренду здорового харчування в ресторанному бізнесі.

**Результати.** Тренд здорового харчування – один із найстійкіших і раціонально обґрунтованих. Споживач дедалі більше усвідомлює взаємозв'язок між своїм раціоном харчування і здоров'ям, а тому намагається вживати більш корисну їжу. Для більшості сучасних відвідувачів принципове значення мають склад пропонованих страв та особливості їх приготування [1].

Із упровадженням карантинних обмежень багато ресторанів і кафе перебудували свою роботу з акцентом на послуги «їжа з собою» і «доставлення додому». Це допомогло «вижити» в період кризи. Популярність цих послуг зберігається і по цей час. Сервіси онлайн-замовлень стали основою діяльності ресторанів. Згідно зі статистикою, за період

карантину попит на доставлення виріс до 80 %. Близько 35 % громадян різних країн світу, зокрема й України, планують користуватися сервісом доставлення в найближчі роки навіть після скасування карантинних обмежень. Упровадження цієї послуги – ефективний спосіб підвищення обсягу продажів, виходу на нові ринки.

Ресторанна сфера не залишається осторонь від екотенденцій. Експерти прогнозують поступове скорочення продуктів, виробництво й перероблення яких пов'язане з високими викидами вуглецю в атмосферу. Йдеться про деякі види м'яса, сиру, а також про каву, шоколад. Кафе і ресторани використовуватимуть місцеві продукти, наприклад, сезонні сільгоспкультури. При деяких закладах ресторанного господарства вже з'являються мініферми. Уже сьогодні практикується використання синтетичного м'яса (створюється в лабораторних умовах з клітин), приготування страв із комах, бобових та інших продуктів із високим вмістом білка. Мережа «МакДональдз» повідомила про нову лінію McPlant – бургери та інші страви на основі м'яса рослинного походження. Розширивши асортимент за рахунок страв із продуктів лише рослинного походження, заклади збільшують клієнтську аудиторію за рахунок шанувальників plant-based дієти, адептів правильного харчування і здорового способу життя [2].

Також до теперішнього часу класичним інгредієнтом вважалася оливкова олія. Однак у найближчій перспективі вона конкуруватиме з новими видами рослинних олій, які надають стравам яскравий смак і аромат, при цьому здійснюють корисний вплив на організм. Серед них – топлене масло Ghee, трюфельна, лляна, арганова, конопляна, а також олія виноградних кісточок. Компоненти, що містяться в складі цих олій, знижують ризик розвитку хронічних захворювань, уповільнюють процеси старіння.

Ще одним трендом є зведення до мінімуму цукру. Сучасні гурмани дедалі частіше обирають десерти на основі інгредієнтів, таких як гіркий шоколад, солена карамель, імбир, східні прянощі, зелений чай та інші.

Щоразу більше людей долучаються до здорового способу життя, один із складників якого – відмова від алкоголю. Асортимент сучасних барів, окрім традиційних коктейлів, містить «моктейлі» – напої без додавання алкоголю. У деяких закладах пропонують безалкогольне вино.

Найближчим часом спостерігається «глобалізація кухні». Оскільки ресторатор знає, що будь-яка страва – це не тільки власне їжа, а й

емоції. Кухня – це свого роду міст, що з’єднує з різними народами і культурами. В одному ресторані клієнт зможе спробувати страви різних країн світу. При цьому акцент ставитиметься на простих, але ситних інгредієнтах, доступній ціні.

У будь-якому разі, треба відповідати вимогам часу і враховувати зміни в запитах споживача, адже це можливість продовжувати працювати в період кризи і запорука процвітання в період стабільності.

Висновок. Основними трендами у ресторанному бізнесі визначено доставлення «їжі з собою», рослинна їжа, нові рослинні олії, зведення до мінімуму споживання цукру, здорова альтернатива спиртного, глобалізація кухні. Ураховуючи та запроваджуючи названі вище тенденції перспективного розвитку ресторанного бізнесу, не слід ігнорувати головний тренд – гнучкість. Це баланс між правильним харчуванням і смачною їжею, традиційним і новаторським підходом у приготуванні страв, локальними продуктами та кулінарною глобалізацією. У ресторанному бізнесі майбутнього немає догм, він гнучкий і завжди перебуває в пошуку нових компромісних рішень.

*Ключові слова:* ресторанний бізнес, тренд, здорове харчування, локальність.

### Список використаних джерел

1. Івашина Л. Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності / Л. Л. Івашина // Економіка і суспільство. – 2018. – Вип.14. – С. 597–600.
2. Тренди і тенденції ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – URL: <https://smarttouchpos.eu/ua/trendy-i-tendentsiyi-restorannoho-biznesu-v-2021/> .