

УДК 641.5

Анастасія Куцмида

*магістрантка спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»*

Марія Паска

*д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського*

СУЧАСНІ КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Останнє десятиліття виявилось надзвичайно насиченим для ресторанного бізнесу. Надзвичайна кількість трендів, віянь, відкриттів з'явилися в ресторанному господарстві. Воно й не дивно, адже впродовж останнього десятиліття в Україні триває не лише прискорене зростання суб'єктів ресторанного бізнесу, а й сталися суттєві зміни, що стосуються різноманітності типів і класів обслуговування [1].

У 2019 р. у пріоритеті була тихоокеанська та східна кухні, у топові позиції увійшли хумус, водорості, насіння, безалкогольні коктейлі та натуральні десерти. Минулий 2020 рік повернув популярність ферментованій їжі та приготування на вугіллі. Цей період закінчився, і знову постає питання – а що ж далі? Що цікавого вніс 2021 р. у тренди ресторанної сфери?

Насамперед набирають популярності моноформатні атмосферні кафе; завдяки великій кількості таких закладів із певною темою та орієнтацією, споживач може розширювати свій кругозір у гастрономічному аспекті. Як вказує Ольга Насонова, ресторанний експерт, директор компанії «Ресторанний консалтинг», останні 3–4 роки стали з'являтися нові тенденції, з якими пов'язані і продукти, і навички кухарів, і кваліфікація шефів. Найбільш важливою з таких тенденцій, що впливають на ресторанну кулінарію, є загальносвітовий тренд здорового способу життя. Відповідно, і в ресторанах формується запит

на корисну їжу, на фермерські продукти, на все крафтове – пиво, каву, навіть цукерки [2].

Окрім крафту, набирають популярності безлактозні, безглютенові, вегетаріанські страви. Якщо раніше наявність страв із такими продуктами в меню було перевагою ресторану, то зараз це є нормою. Загальносвітовий тренд, що набирає обертів і в нашій країні, – збільшення споживання овочів і зниження споживання жирного м'яса, передусім свинини. Фактично сьогодні овочі витісняють м'ясні страви. Страви на основі бобових – дуже добре джерело білків, хумус, фалафель, сочевичний суп, кокосове борошно, ламінарія зараз є в меню багатьох столичних закладів і їхня популярність продовжує зростати [4].

Також такі новинки, як формат fast-casual (сучасний компроміс між фастфудом і дорогим рестораном), вегетаріанська заміна (рослинні замітники м'ясних і молочних продуктів набирають популярності), ставки на корисну їжу, акцент на овочі, використання таких екзотичних спецій, як чорний часник та насіння лотоса, поєднання фруктів і спецій у коктейлях, – все це аж ніяк не могло обійти боком ресторанний бізнес.

Магазин-кав'ярня «Еко Молоко» – це молодий заклад, орієнтований на останні віяння ресторанного бізнесу. Моноформат, пропагування здорового способу життя та захисту екології, співпраця з малими підприємствами-виробниками типу фермерського господарства «Еко Карпати», «Яворівської сироварні» – все це дає змогу малому закладу ресторанного господарства вирізнитися на тлі безліччі інших.

Слід зауважити, що стратегічно правильним кроком є створення не одиначної кав'ярні або кондитерської екоспрямування, а мережі таких закладів. Це зумовлено передусім технологічними причинами (набагато вигідніше створювати власний цех для роботи на декілька закладів) і маркетинговими причинами (споживач швидко звикає до певної торгової марки і продукції).

Малим підприємствам та операторам ринку, які почали працювати в пік популярності певних трендів, слід запропонувати певний кейс-метод з упровадження та закріплення свого продукту. Це насамперед базис із НАССР-передумов, співпраця із локальним виробником та іншими малими підприємствами, постійний діалог

із власним споживачем, щоб розуміти, в якому напрямку розвивати підприємство [3].

У підсумку варто сказати, щоб сьогодні реалізувати актуальні страви, потрібно пам'ятати про здоровий спосіб життя, пропонувати більше овочів, використовувати локальні продукти від фермерських господарств, крафтові продукти. Сучасний споживач серед безлічів виробників надасть перевагу дрібнотоварному виробництву непромислового зразка задля отримання здорового екопродукту. Це ще раз підтверджує початок нової ери в ресторанному господарстві.

Ключові слова: тренди, ресторанне господарство, крафт, екоспрямування.

Список використаних джерел

1. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф.– Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020.– С. 72–75.
2. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму / В.О. Омельницька // Приазовський економічний вісник.– 2018.– № 1(06).– С. 15–20.
3. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.).– Мелітополь, 2020.– С. 230–233.
4. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference.– Prague, 2020.– P. 76–80. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-588-79-2-2.19>