

**УДК 640.43**

**Богдан Михайлов**

старший викладач

кафедри переробки сільсько-господарської продукції

*Інститут післядипломної освіти*

*Національного Університету харчових*

*технологій, м. Київ*

## **СУЧАСНІ ТРЕНДИ У РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ НА 2024 РІК**

Для успішного функціонування ресторану важливо слідкувати за ресторанными трендами. Це дозволяє ресторану відрізнятись від інших закладів та пропонувати своїм клієнтам нові, свіжі та цікаві ідеї. Слідкування за ресторанными трендами може допомогти ресторану збільшити свою популярність серед клієнтів, а відповідне використання трендів може зробити ресторан більш привабливим для нових гостей та збільшити рівень задоволення постійних.

Сучасні дослідження показують, що диверсифікація доходів і автоматизація технологій: наразі головні виклики для ритейлу та ресторанів. При цьому головні зусилля спрямовані на молодь, яка задає тренди сучасного споживання.

Тренди їжі у 2024 році спостерігаються наступні:

*Давні зернові (Ancient Grains).* У світ кулінарії повертаються давні цільнозернові культури. Серед них — кіноа, амарант, теф, сорго, просо, спельта та інші. Назва «давні» означає, що ці злакові не змінилися з того часу, як їх вирощували наші предки сотні років тому. Вважається, що вони більш корисні, ніж сучасні зернові масового виробництва, у тому числі через те, що люди штучно не модифікували ці культури. Такі злаки використовують у випічці, салатах, боулах. Ці інгредієнти додають стравам глибину смаку та додаткової користі.

*Інноваційні харчові технології.* Удосконалення харчових технологій призведе до появи нових продуктів. Очікуємо на нові альтернативи рослинному м'ясу, що точно імітують смак і текстуру

звичайного (тваринного), білків, вирощених у лабораторії, і продуктів, надрукованих на 3D-принтері.

*Ресторани без відходів.* Оскільки в тренді сталий підхід до ведення бізнесу, деякі ресторани та кафе почали дотримуватися правила 5R у своїй діяльності.

- скорочують покупку товарів, від яких можуть відмовитися,
- використовують перероблені інгредієнти та залишки продуктів для компостування,
- відмовляються від одноразових товарів на користь тих, що служитимуть довго,
- використовують апсайклінг та ресайклінг у дизайні приміщень.

*Локальні виробництва.* Ще один спосіб закладів харчування стати більш дружніми до екології — замовляти продукти в місцевих виробників або вирощувати їх самостійно. Деякі заклади мають власні сади та грядки на території або співпрацюють із місцевими фермерами, щоб надати ексклюзивні страви в меню зі свіжих сезонних продуктів.

*Адаптогени.* Споживачі хочуть харчуватися не просто смачно, але й корисно. Вітаміни та БАДи давно увійшли в раціон людей, які намагаються дотримувати здорової збалансованої дієти. На додачу до них стали популярними адаптогенні трави, такі як аралія маньчжурська, женьшень, лимонник китайський, родіола рожева, елеутерокок колючий. Адаптогени стимулюють захисні функції організму та допомагають йому пристосовуватися до стресу, змін, підвищують стійкість та працездатність.

*Гриби.* Популярність грибів у харчових продуктах та напоях зростає. Їхній унікальний смак, текстура та поживність приваблюють молодь. Їх використовують як натуральну альтернативу м'ясу. Серед напоїв набирають популярності грибна кава й чай, свої позиції не здає комбуча, а деякі пивоварні експериментують із грибним пивом. Універсальність грибів відповідає попиту на стійкі та поживні продукти, тому вони стають усе більш і більш популярними серед споживачів. У зв'язку із цим у продажі з'являються раніше непопулярні сорти грибів — чага, кодрицепс та інші.

*Продукти, дружні до мікробіоти.* Здоров'я кишківника впливає на загальне самопочуття людини, її зовнішній вигляд та стан шкіри. Тому споживачі намагаються обирати для себе продукти, які можуть

допомогти налагодити роботу цього органу. Дослідники продовжують вивчати це питання та підтверджують, що найкраще на роботу кишківника впливають продукти із пребіотиками такі як ферментовані овочі та комбуча.

*Екологічність у пивоварінні та дистиляції.* Пивоварні та лікеро-горілічані заводи впроваджуватимуть екологічно чисті процеси виробництва, пакування та пошук сировини, щоб робити свій бізнес більш сталим. Надзвичайно популярними напоями ймовірно стануть органічне пиво, біодинамічні вина та алкогольні напої з локальних інгредієнтів.

*Напої, що містять CBD.* CBD — це один із конопляних канабіноїдів, який не має жодних психоактивних властивостей. Наркотичний ефект у марихуані забезпечує інший компонент — тетрагідроканабінол (THC).

CBD використовують через його властивості розслабляти, знімати запалення, спазми, боротися зі стресом. Зараз активно досліджують використання канабідіолу для лікування тривожності, розладів рухового апарату, депресії — у цьому він показує позитивні результати. Але поки використання CBD — досі питання для дискусій та досліджень у медицині.

Оскільки CBD не є наркотичною речовиною, його продаж дозволено в різних країнах, у тому числі в Україні. Завдяки властивостям цієї речовини знімати стрес та розслабляти, його часто додають у коктейлі, кавові напої, десерти.

*Безалкогольні коктейлі або з низьким вмістом алкоголю.* Багато закладів підлаштовуються під цю тенденцію: бармени створюють креативні, ароматні та вишукані безалкогольні напої, які можна людям за кермом, і вагітним, і тим, хто не хоче п'яніти, але хоче мати гарний келих із гарним напоєм. Попит споживачів на це є, тож індустрія буде працювати над тим, щоб його задовольнити.

Ті ж люди, які не повністю відмовляються від п'яних напоїв, обирають слабоалкогольні, аби вечірній коктейль не впливав на те, як пройде наступний день.

Збалансоване харчування — один із ключів до довголіття, адже те, що ми їмо, безпосередньо впливає на все наше тіло. Зараз стало нормою бути здоровим і приділяти увагу тому, що ти споживаєш.

*Ключові слова:* тренди, продукти, заклади харчування, технології, стандарти.

### **Список використаних джерел:**

1. Вікарчук О. І. Інноваційний стан сфери готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Вікарчук О. І. // Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації. – 2019. – С. 22–23.

2. Кирилюк І. М. Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації / Кирилюк І. М. // Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації. – 2019. – С. 17–18.

3. Глобальні тренди для ресторанів, які вплинуть на меню у 2023 році [Електронний ресурс]. – URL: <https://horeca-ukraine.com/globalni-trendi-dlja-restoraniv-jaki-vplinut-na-menju-u-2023-roci/>

4. Тренди в гастрономічній індустрії у 2023 році [Електронний ресурс]. – URL: <https://posteat.ua/news/trendi-v-gastronomichnij-industri%D1%97-u-2023-roci/>

5. Що буде модно пити та їсти у 2024 році [Електронний ресурс]. – URL: <https://journal.maudau.com.ua/novyny/shho-bude-modno-yisty-ta-pyty-u-2024-roczii/>