Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ:

НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)

м. Львів

30 травня 2024 року

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)
І 66

Рецензенти:

доктор історичних наук, професор
Наталія ЧОРНА
(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торгівельно-економічного університету)

доктор педагогічних наук, професор
Мирослава ДАНИЛЕВИЧ
(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада
Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)

І 66 **Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика** : зб. тез доп. IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні пробле ми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

УДК 641.1

Вікторія Васільєва
здобувачка освіти
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Науковий керівник: **Тетяна Сильчук**
д-р тех. наук, професор,
професор кафедри готельно-ресторанної справи
Національний університет харчових технологій

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ОРГАНІЗАЦІЇ СПОЖИВАННЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Вступ. Сьогодні важливо проаналізувати ринок ресторанних послуг та визначити основні тенденції його розвитку. Пошук інноваційних підходів до організації споживання ресторанної продукції створить нові можливості для підприємців розпочати бізнес у перспективних сегментах ринку. Розвиток ресторанного бізнесу в Україні залежить від здатності поєднувати різні аспекти економіки, історії, географії, медицини, культури та спорту для створення інноваційних концепцій та підходів до обслуговування споживачів.

Матеріали і методи. Дослідження спрямоване на вивчення інноваційних підходів до споживання страв у закладах ресторанного господарства. Наш підхід включає аналіз та застосування інноваційних методів, аналіз доцільності використання загальноприйнятих методів і технологій у ресторанній індустрії, активне використання онлайн-ресурсів для пошуку релевантних джерел та оцінку ефективності інноваційних підходів у сфері обслуговування.

Результати. Десять років тому використання такої кількості технологій у ресторанній індустрії здавалося майже фантастикою, але сьогодні це наша буденна реальність. Окрім задоволення потреб гостей, одна з головних цілей цього процесу - виділитися серед конкурентів, вразити і викликати у гостей бажання повертатися знову і знову [1].

Останнім часом сучасні ресторани все частіше використовують різні техніки «фламбе» як особливий вид обслуговування. «Фламбе» - це кулінарний термін, що означає «палати» і означає обробку їжі на

завершальній стадії приготування на відкритому вогні, який виникає після того, як в нього наливають і підпалюють міцний алкогольний напій. «Фламбе» відбувається прямо перед гостями за столом, що дозволяє їм не тільки насолоджуватися їжею, але й спостерігати за цікавим процесом приготування.

«Фламбе» - це кулінарна техніка, яка створює візуальний ефект і підсилює смак за рахунок підпалювання алкоголю, доданого в їжу. У ресторанній індустрії «фламбе» часто використовується для приготування страв на очах у гостей і слугує ефективним маркетинговим інструментом для розвитку бізнесу.

Технологія «фламбе» додає їжі додатковий аромат, він одразу помітний і не перебиває основний смак продукту. Проте основне призначення «фламбе» - це презентація. У багатьох закладах шеф-кухарі презентують такі страви, перетворюючи процес приготування на виставу.

Гастрономи та ті, хто любить скоштувати щось незвичайне, часто обирають цей вид приготування для важливих подій та особливих випадків. Техніка «фламбе» може бути застосована до будь-якої страви і відкриває безмежні можливості, збагачуючи аромат і смак страви. Приготування страв у техніці «фламбе» дарує унікальні смакові відчуття і задовольнить навіть найвибагливіших гастрономів.

Родзинкою є шоу, в якому страви представляються споживачам, а кулінарна презентація є справжнім видовищем. У сучасному гастрономічному світі страви «фламбе» можна знайти і замовити не в усіх ресторанах, але там працюють фламбмейстери, які спеціалізуються на цій унікальній техніці подачі.

Розрізняють 2 види фламбування страв:

1. Спочатку страву поливають алкоголем і підпалюють на сковорідці, а коли вогонь згасає, перекладають на тарілку, оформлюють і подають. Ця методика є більш безпечною і досить поширеною.

2. Спочатку спиртовий напій наливають у спеціальний посуд, після чого підпалюють алкоголь і обережно виливають на готову страву. Цей метод вимагає певних навичок і ретельності. Якщо страва містить м'ясо, рибу або овочі, її посипають сіллю, яка при горінні починає тріскатися, створюючи додатковий ефект.

Поєднання їжі та алкоголю.

1. Коньяк відомий своєю універсальністю і чудово поєднується з м'ясними стравами, морепродуктами і навіть випічкою та десертами.

2. Ром часто використовується в десертах і ефективно підпалює фрукти, надаючи стравам особливого смаку та аромату.

3. Лікери, які часто містять велику кількість цукру і використовуються для супроводу фруктів, додаючи їм солодкості та аромату

4. Віскі та бренді часто використовуються при приготуванні різноманітних м'ясних страв і додають їм особливого смаку та аромату

5. Джин, незважаючи на свою різкість, ідеально підходить для приготування страв з птиці та дичини завдяки своєму ялівцевому аромату, а також надає характерний смак і аромат при приготуванні на вогні.

Незважаючи на весь потенціал технології «фламбе», дуже мало підприємств готові її використовувати. Основною причиною цього є висока вартість. Постійне використання алкоголю вимагає додаткових витрат, які відображаються на вартості харчування. Крім того, використання технології «фламбе» вимагає кваліфікованого персоналу, який володіє знаннями про цей вид обслуговування.

Ключові слова: інновація, фламбування, ресторанна продукція, споживання, обслуговування.

Список використаних джерел:

1. Інноваційні підходи до роботи ресторанів / Д. Стоянова, І. Соколова, Т. Новічкова, В. Соколова // Матеріали наук. конф. – Житомир, 2021. – С. 434.

2. Лабораторний практикум із інновацій в ресторанному бізнесі : навч. посіб. / Т. А. Сильчук, В. В. Цирульнікова, Л. О. Шаран, Т. І. Іщенко, О. М. Кирпіченкова, О. С. Пушка, І. В. Дітріх, В. І. Зуйко, М. І. Назар, О. М. Тищенко, А. О. Різник. – Київ : Інкос, 2023. – 400 с.