

УДК: 641.5

**ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СУЧАСНИХ
КУЛІНАРНИХ ТРЕНДІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Соломія-Марія ЛЕВКІВ

студентка

Науковий керівник: **Марія ПАСКА**

д-р. вет. наук, професор

Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського (Україна)

Сьогодні існує безліч інновацій у ресторанному бізнесі; сюди відносяться не лише новітні форми обслуговування, техніка й методи обробки продуктів та подачі страв, а й певний вид продукції, який усе більше й більше набирає популярності. Еко-продукти, продукти для здорового харчування вже зайняли свою нішу на ринку. Аналіз сучасних кулінарних трендів у контексті життєдіяльності підприємства ресторанного господарства, особливостям створення, формування та впровадження кулінарних трендів, сутності сучасних кулінарних трендів в контексті жорсткої конкуренції. Нами проаналізовано поєднання сучасних кулінарних трендів та системи НАССР на підприємстві, їх вплив на рентабельність підприємства.

Актуальність теми зумовлена тим, що за роки незалежності в Україну прийшло безліч кулінарних віянь, і перспективними є саме найсучасніші, що стосуються нутриціології. Останні три роки набирають популярності еко-продукти, суперфуди, продукти для здорового харчування, а моноформатні заклади, які спеціалізуються на виготовленні та продажу еко-продуктів усе більше захоплюють ринок ресторанного господарства.

Метою нашого дослідження є аналіз впливу сучасних кулінарних трендів на підприємство ресторанного господарства.

Попри вже проведені дослідження залишається безліч відкритих питань стосовно сучасних кулінарних трендів та їх перспектив розвитку в

ресторанному господарстві. Варто визначити ті тренди, які залишаться не на один рік і займуть свою нішу на ринку. Також відкритим залишається питання сучасних кулінарних трендів та рентабельності їх застосування.

Результати досліджень свідчать, що через конкуренцію з'являються тренди та новинки, адже кожен заклад потребує завоювати все більше й більше ринкових ніш.

У своїй роботі ми пропонуємо авторські дослідження проблем впровадження сучасних кулінарних трендів на підприємстві в умовах українського ринку, а також пропозиції щодо покращення роботи закладу за допомогою сучасних кулінарних трендів; охарактеризовано не лише сучасні кулінарні тренди, а й сучасні методи збільшення рентабельності та розширення клієнтської бази підприємства.

Отже, фахове використання кулінарних трендів на підприємстві закладів ресторанного господарства не лише зробить заклад популярним, але й допоможе уникнути непотрібних витрат та непомірних втрат.

Список використаних джерел:

1. Левків С.-М., Паска М. Рівень конкурентоспроможності ресторану «Marinad meat bar» в умовах сучасного ринку туристичних послуг // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (19 травня 2022 року, м. Львів). – Львів, 2022. – С. 133–135.

2. Куцмида А., Паска М. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства //Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. тез міжнар. наук.-практ. конф.–Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020.–С. 72–75..

3. Куцмида А., Криштанович С. Ефективність адаптивних підходів до врегулювання конфлікту між персоналом та гостем в індустрії гостинності // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. - Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021. - С. 126-128.