



ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ НАУКОВОЇ ДУМКИ В МЕНЕДЖМЕНТІ, ГАЛУЗЯХ СПОРТУ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я

*Тези доповідей
III Міжнародної студентської наукової конференції
(26-27 вересня 2024 року, м. Львів)*

*За загальною редакцією
Наталії ПАВЛЕНЧИК*

Львів -2024

УДК 338.483.13:392.72

ТРЕНД ПОСЛУГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Армен ШТОЙКО

магістрант

Науковий керівник – **Марія ФІЛЬ**

канд. техн. наук, доцент

Львівський національний університет

імені Івана Франка (Україна)

Залежно від світових подій і попиту ресторанна сфера постійно змінюється. Сучасні процеси харчування, крім свого технологічного складника, пов'язаного з особливостями приготування їжі, мають ще один аспект – образний, у якому виявляє себе візуальна компонента оформлення продукту, а також контекстний формат процесу, зумовлений тим або тим рішенням.

Фудстайлінг (food styling – стилізація їжі) – це мистецтво підготовки їжі до фотосесії. Кожне фото страви, яке наведено в меню, – фудстайлінг. Для того, щоб їжа в кадрі мала вигляд не просто смачної, а ще й апетитної, задіюють професіоналів.

Завдання статті – розглянути основні характеристики й формування основних напрямків розвитку сучасного фудстайлінгу, виявити переваги цього виду кулінарного мистецтва.

Завдання фудстайлінгу – зробити з їжі витвір мистецтва, створити апетитний образ страви для фото, щоб, дивлячись на нього, клієнт практично відчув смак і одразу захотів купити. Існують два основні напрями фото їжі: пуризм і фудмуляж (рис. 1).

Фудстилісти знімають справжні складні продуктові композиції. З варіантів – сервірований стіл (у таку композицію потрапляють не тільки продукти, а й начебто випадкові, але насправді ретельно продумані предмети. Або крихти – фотографують не саму страву, а шматочки їжі, які можуть бути викладені в картину або розташовані в хаотичному порядку.

ПУРИЗМ (PURISM)

Використовуються натуральні продукти й страви. Фуд-стиліст намагається зобразити їжу максимально природно, підкресливши її принади.



FOOD-МУЛЯЖ

Використовуються не тільки натуральні продукти, а й їхні штучні замітники. Це можуть бути пластикові фрукти, машинне масло, клей тощо.

Рис.1. Основні напрями фото їжі

(створено автором, згідно з джерелом [1])

Також кожен з цих напрямів можна відзняти в різних стилях (рис.2).



Рис. 2. Різні стилі фудстайлінгу

(створено автором, згідно з джерелом [1])

Часто у фудстайлінгу використовуються несподівані прийоми. Наприклад, молоко замінюють клеєм ПВА, курку не готують, а обпалюють її шкіру пальником, замість шоколаду використовують машинне масло.

Харчова фотографія відіграє важливу роль у рекламі, оскільки вона може допомогти залучити споживача. Для того, щоб домогтися найбільшої ефективності реклами, фудфотограф має знати, як виділити основну фокусну точку й розповісти історію. Фудфотографія впливає на гостя, викликаючи бажання придбати продукт, який він ще не скуштував, але який візуально для

нього привабливий. Крім того, існує безліч способів створення реклами продуктів харчування, які вимагають різних навичок. Наприклад, використання фотографії їжі для реклами в журналі, на сайті кулінарної книги, у *Facebook*, *Instagram* і блогах, де треба вміти спеціалізуватися на концепції ідеї страви в цілому. Фудстайлінг дає змогу гостям побачити й зрозуміти трохи більше про страву, а також гарантувати, що можна очікувати. Тому фудстайлінг дуже корисний для вебсайтів і блогів в соціальних мережах.

Можна зробити висновок, що фудстайлінг доцільно представити такими основними складниками, як кухня, зал, меню, кейтеринг, атмосфера. У виділених кластерах знаходять відображення естетичні компоненти, пов'язані з прийняттям їжі в різних формах організації (бенкетах, банкетах, кейтерингу та ін.). Процес фудстайлінгу не такий легкий, як здається, але точно ефективний.

Список використаних джерел:

1. Фудстайлінг: мистецтво підготовки їжі до фотосесії від NGN.agency. URL: <https://cases.media/article/fudstailing-mistectvo-pidgotovki-yizhi-do-fotosesiyi-vid-ngn-agency-2>.(дата звернення: 22.08.2024).

2. Фуд – дизайн та фудстайлінг – інноваційні напрямки естетичного оформлення і презентації ресторанних справ. URL: https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/19589/1/Innovatyka2021_V2_P130-135.pdf. (дата звернення: 22.08.2024).