

СУЧАСНІ КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ніколаєва О.О, Куниця К.В.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Кулінарний тренд – відповідь на суспільні запити. Він може проявлятися в технологіях приготування, підходах до обслуговування, зміні концепцій харчування. Перехід на альтернативні білки та рослинні заміники м'яса є відповіддю на екологічні виклики та зростаючий попит на вегетаріанську їжу. А впровадження інтерактивних меню та цифрових технологій в обслуговуванні покращує користувацький досвід і робить ресторанний бізнес більш ефективним.

Кулінарні тренди не обмежуються лише зміною продуктів або технологій приготування, а впливають на маркетингові підходи та організацію роботи закладів. Zero Waste набув популярності через екологічні проблеми та необхідність зменшення кількості відходів. Діджиталізація дозволяє скоротити час обслуговування завдяки QR-меню та системам автоматизованого замовлення. Також популярність набули суперфуди, ферментовані продукти та безглютенові страви. Наприклад, кіноа, спіруліна та насіння чіа використовуються в меню здорових ресторанів. Ферментовані продукти, такі як кімчі та комбуча, містять пробіотики, корисні для травлення.

Маркетингові стратегії також зазнали змін. Сучасні ресторани все більше фокусуються на створенні інтерактивного досвіду. Наприклад, концепція «відкрита кухня» дозволяє гостям спостерігати за процесом приготування страв, що підвищує рівень довіри до закладу. Деякі ресторани пропонують інтерактивні столи з можливістю проектування віртуального меню, а ресторанний перформанс включає шоу-елементи у процес подачі страв.

Гастрономічні тенденції не виникають випадково – їхній розвиток визначають численні зовнішні й внутрішні фактори, що впливають на харчові звички суспільства, бізнес-моделі ресторанів та загальний напрям розвитку індустрії громадського харчування. Основними чинниками є соціокультурні зміни, економічна ситуація, технологічний прогрес, екологічні виклики та маркетингові стратегії.

Розвиток гастрономічних трендів – це складний процес, що визначається взаємодією соціальних, економічних, технологічних, екологічних та маркетингових факторів. Саме ці чинники впливають на те, які продукти, технології та формати ресторанного бізнесу стають популярними, а які поступово відходять у минуле. Успішні заклади ретельно відстежують ці зміни та адаптують свої концепції відповідно до актуальних вимог ринку.