

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**XI Всеукраїнська міжвузівська наукова конференція студентів,
аспірантів і молодих учених**

**«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ»**

Одеса

2022

УДК 640.41:349.9:316.4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Лебеденко Т.Є. – д.т.н., професор, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Заступник голови:

Д'яконова А.К. – д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Склад оргкомітету:

Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Савенко А.А. – асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Редакційна колегія:

Стрікаленко Т.В. – д.м.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Федосова К.С. – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 2022. – 192с.

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась в Одеському національному технологічному університеті 19-20 травня 2022р.

За достовірність наведених фактів, цитат, посилань на літературні джерела та вживання власних імен несуть відповідальність автори наукових тез.

- «Harms» (м. Київ) уже більше року впроваджує стратегію «zero waste»: заклад використовують тільки екологічно чистий одноразовий посуд із кукурудзяного крохмалю та цукрової тростини. До напоїв подають або металеві, або паперові трубочки [5].

Висновки. Таким чином, концепція zero waste – один із глобальних трендів в ресторанному бізнесі, який тільки набуває розповсюдження та популярності в нашій країні. Кількість ресторанів, що намагається працювати у виробництві без відходів зростає. Сталий підхід до організації ресторанного бізнесу показує перспективність даного тренду.

Список використаних джерел

1. Холодницька А.К. Креативність як драйвер розвитку ресторанного бізнесу в умовах невизначеності бізнес-середовища / А.К. Холодницька // Проблеми і перспективи економіки та управління. – 2021. – №. 27 – С. 140-148.
2. Герасименко О.Ю., Фекете Д.М. Інформаційна система для мінімізації харчових відходів у межах концепції «Zero waste» / О.Ю. Герасименко, Д.М. Фекете // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. – 2021. – №. 6. – С. 3-14.
3. Життя у стилі «нуль відходів» – недосяжний ідеал чи шлях до спрощення? – Режим доступу: <https://www.verbum.com.ua/05/2019/ecotheology/zero-waste-life/> (дата звернення: 17.04.2022).
4. Гевлич Т. І., Міхеєнко В. М. Технології переробки харчових відходів: вітчизняний та закордонний досвід / Т.І. Гевлич, В.М. Міхеєнко //Збірник наукових праць ДОННАБА. – 2019. – Т. 4. – №. 18. – С. 94-103.
5. Technical Platform on the Measurement and Reduction of Food Loss and Waste. Food and Agriculture Organisation of United Nations : вебсайт. – Режим доступу: <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/en/> (дата звернення: 17.04.2022).

Дубінка Д.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.

*Одеський національний технологічний університет
м. Одеса*

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ (НАПОЇВ) В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Актуальність теми дослідження зумовлена тим, що система ресторанного господарства є однією із важливих послуг у системі обслуговування. В умовах зростаючої кон-

куренції перед власниками ресторанів стоїть завдання утримати старих відвідувачів та залучити нових. Для цього недостатньо заманливого інтер'єру та якісної смачної їжі. Тому підприємства ресторанного господарства прагнуть впровадити найновіші інноваційні технології, привертаючи до себе увагу клієнтів.

Мета дослідження: розглянути напрям в кулінарії, який називається молекулярна кухня, попит на такі страви в ресторанних закладах світу та перспективи розвитку цієї технології в українських закладах, зокрема.

Аналіз досліджень. Сучасним трендом ресторанного бізнесу є молекулярна кухня, особливість якої полягає в поєднанні продуктів, новітньої технології та молекулярної хімії. [1] Цей напрям кулінарії постійно розвивається, шукає нові нестандартні шляхи для покращення смаку та текстури звичайних страв, для створення нових та нестандартних страв; це творчість та мистецтво кухарів.

Молекулярна кухня – це кардинальні зміни у вигляді та текстурі страви, це можливість за допомогою сучасних нанотехнологій розкласти будь-який продукт на молекули, створити унікальне смакове поєднання, або ж надати страві неповторної форми. [2] За допомогою використаних кухарем різних технологій та хімічних речовин відвідувач може побачити перед собою такі незвичні оку страви, як оселедцеве морозиво, твердий борщ, пастилу з пармезану. Кухар, який готує «молекулярну кухню», користується різноманітними інструментами та приборами, які підігрівують, охолоджують, змішують, вимірюють масу, температуру, кислотно-лужний баланс, фільтрують, створюють вакуум та нагнітають тиск. Молекулярну кухню називають деструктивною, тому що в процесі впливу на продукт руйнуються молекулярні зв'язки речовини, а виникають нові, які використовують при створенні нової страви.

Популярними молекулярні технології стали кілька десяти років тому. Термін «молекулярна кухня» вигадав француз Єрве Тіс, який експериментував з продуктами і вивчав страви традиційної кухні, намагаючись знайти нові інтерпретації смаків страв; саме він виявив молекулярні формули для всіх типів французьких соусів. [3]

У світову практику поняття молекулярної кухні та її тенденції у 2000-х роках ввели послідовники й учні Єрве Тіса: шеф-кухар Ферран Адріа (ресторан "El Bulli" - Іспанія), шеф-кухар Хестон Блюменталь (ресторан "The Fat Duck" - Велика Британія), шеф-кухар Мішель Брас (ресторан "Michel Bras" - Франція), шеф-кухар П'єр Ганьєр (ресторан "Pierre Gagnaire" - Франція). [3]

Основними прийомами, які використовує напрям молекулярної кулінарії є обробка продуктів рідким азотом, емульсифікацію, дегідратацію, приготування соусів, сферифікація, центрифугування, ферментування, емульгаторів та гідро колоїдів, використання замінників цукру. Проте найпопулярнішим напрямом молекулярних технологій є еспума – страва, яка готується у вигляді піни, вона є справжнім вираженням смаку, без зайвих домішок. За допомогою спеціального обладнання, яке називають кулінарним сифоном, будь який продукт можна з легкістю перетворити на піну.

Молекулярну кухню відрізняє від звичайних страв високої кулінарії особливий підхід до форм і смакових поєднань, новітні методи і технології, пильна увага до пропорцій, висока трудомісткість і певні фінансові витрати. Перевагами молекулярної гастрономії є те, що гість ресторану отримує можливість скуштувати нову страву з улюблених інгредієнтів, але вона буде виглядати по новому і мати зовсім інший смак. Проте недоліки є і в цій технології, оскільки страви готують з тих же інгредієнтів, проте за допомогою певних хімікатів. Використання дешевих емульгаторів та неорганічних гідроколоїдів може викликати шлунково-кишкові захворювання такі як здуття живота, нудота, діарея. Але більшість експертів вважає, що ризики низькі, так як кількість використовуваних хімікатів мінімальна. До того ж ніхто не буде вживати страви молекулярної кухні щодня.

Найпершим європейським рестораном молекулярної кухні став іспанський «El Bulli». В Україні таких закладів досить мало, один з них у Києві - «DK Restaurant».

В Україні та в її ресторанних закладах цей напрям розвивається досить повільно. Ресторани, де вам подадуть на дегустацію страви молекулярної гастрономії можна знайти тільки у найбільших містах і їх є небагато. Проте ті кухарі, втілюють нові ідеї, демонструють унікальні сучасні зразки страв автентичної кулінарії. Наприклад, відомий ресторатор Артур Протченко, який окрім того, що сам працює над створенням молекулярних шедеврів і вдосконаленням технологій, ще і навчав цьому кулінарному мистецтву безліч кухарів, які приходять до його школи. Наразі курс молекулярних технологій в кулінарії щороку проходить більше 500 кухарів, кожен з яких в майбутньому робить свій внесок в культуру молекулярного харчування. Зі звичних нам продуктів кухарі найчастіше використовують м'ясо, так як яловичина, свинина, рибу та овочі і коренеплоди.

Висновки. В молекулярної кухні є досить великі можливості. Напрямок і зараз освоює нові технології та прийоми і є перспективним напрямком розвитку інновацій в сфері ресторанного господарства в Україні. Освоєння технологій молекулярної кухні може забезпечити новий потік відвідувачів, особливо вибагливих до зовнішнього виду та

смаку страви. Відкриття такого ресторану зараз – вигідне капіталовкладення, адже це все ще новинка на українському ринку, яка й досі дивує навіть найдосвідченіших гурманів і викликає бажання розповісти про це і повернутися щоб скуштувати це ще раз.

Список використаних джерел

1. Сухаренко А.І. Сучасні інноваційні технології у системі ресторанного господарства // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – випуск 20, том 1. – Мелітополь, 2020. – С.183
2. Прилепа Н.В. Молекулярна кухня як форма інноваційних технологій ресторанного господарства // Збірник матеріалів І Всеукраїнської науково-практичної конференції “Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні.” – Херсон, 2021. – С.134-135
3. Мальована О.Г. Інноваційні молекулярні технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства // Матеріали IV Всеукраїнського науково-практичного симпозиуму “Концептуальні проблеми розвитку сучасної гуманітарної та прикладної науки.” – Івано-Франківськ, 2020. – С.113

Бороденкова Є.О., Коваленко Н.О.

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

СТВОРЕННЯ ПОПИТУ НА ПРОДУКЦІЮ БАРУ. РОЛЬ БАРМЕНА В БАРІ

Актуальність дослідження: Барна справа в наш час набрала великих обертів, і це вже не просто спосіб заробити гроші, а й мистецтво. Кожен елемент роботи бару відіграє важливу роль, оскільки бармен це художник, який створює шедеври, а попит має бути на найвищому рівні, адже кожного гостя потрібно зацікавити.

Мета дослідження: висвітлити роль бармена у барі та ознайомити з досвідом збільшення попиту на продукцію на прикладі 5 кращих барів Одеси.

Якщо бар не працює належним чином з точки зору функціональності – неважливо, наскільки він прекрасний, він ніколи не буде успішним. Однак на первинні емоції відвідувача і його бажання повернутися до закладу впливають давно відомі методи залучення клієнтів. Хороший дизайн інтер'єру може зробити для ресторану не менше, ніж хороша їжа і напої, які в ньому подаються. Покращення іміджу бару, створення у відвідувачів відповідного настрою, підвищення рівня привабливості закладу для гостей міста шляхом

Жданова В.С., Стрікаленко Т.В.

Wellness-центри в індустрії гостинності.....161

Транченко Л.В., Серветна К.В.

Анімація в сфері гостинності.....163

СЕКЦІЯ 4.

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ І ДИЗАЙНУ СТРАВ.

ТРЕНДИ В БАРНІЙ ІНДУСТРІЇ.

Аксьонова Г.О., Коваленко Н.О.

Фудперінг в барі.....168

Капеліста О., Коваленко Н.О.

Тренди у приготуванні кавових напоїв.....170

Наріжна Т.О., Халілова-Чуваєва Ю.О.

Інновації в приготуванні страв та напоїв в закладах ресторанного господарства.....173

Головатюк А.Ю., Ряшко Г.М.

Особливості впровадження концепції zero waste в закладах ресторанного господарства.....176

Дубінка Д.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.

Новітні технології приготування страв (напоїв) в закладах ресторанного господарства.....179

Бороденкова Є.О., Коваленко Н.О.

Створення попиту на продукцію бару. роль бармена в барі.....182

Радченко Ю.Д., Коваленко Н.О., Соколова В.І., Соколова Т.І.

Застосування інновацій для приготування гарячих напоїв на основі кави.....185