

**Вискребець В. О.**  
Одеський національний економічний університет  
м. Одеса, Україна  
*Науковий керівник – к.е.н., доцент кафедри  
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*  
**Бедрадіна Г. К.**

## **МОЛЕКУЛЯРНА ГАСТРОНОМІЯ ЯК ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Ресторанний бізнес є одним з найприбутковіших у світі. За останні роки в багатьох країнах Західної Європи спостерігається збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля саме в закладах ресторанного бізнесу. На сьогоднішній день ресторани готові запропонувати своїм споживачам професійну організацію усіх можливих форм заходів: фуршет, банкет, coffee-break, презентація, дипломатичний прийом, барбекю тощо. Технічне оснащення сучасних ресторанів дозволяє максимально відповідати побажанням клієнтів.

Як показали дослідження, в останні десятиліття в розвитку закладів ресторанного господарства окреслилися такі тенденції:

- формування нових напрямів сучасної кулінарії;
- поглиблення спеціалізації ресторанів;
- створення міжнародних ресторанних ланцюгів;
- удосконалення форм праці та впровадження досягнень науково-технічного прогресу [1, с. 6-14].

Впровадження інноваційних технологій приготування, методів та технік як в управлінні закладом так і в обслуговуванні здатне впливати на якість сервісу та рівень задоволення клієнтів. Акцентується увага на інноваційних технологіях, які пригортають на себе увагу клієнтів через незвичні пропозиції та здатні підвищити загальний імідж ресторану. Інноваційні технології відіграють ключову роль у розвитку ресторанного сервісу. При правильному і якісному впровадженні нові ідеї можуть суттєво збільшити кількість клієнтів, підвищити середню вартість чеку та загальну прибутковість ресторану. Однією з таких інноваційних технологій є використання молекулярної кухні в

ресторанному господарстві. Ця галузь кулінарії, яка вже протягом кількох десятиліть є об'єктом вивчення, досліджує фізичні і хімічні зміни, що відбуваються з різними інгредієнтами під час приготування їжі [2, с.134-135].

Молекулярна кухня - це гастрономічний підхід до приготування їжі, який базується на використанні наукових знань і технологій для трансформації інгредієнтів та створення нових, нестандартних текстур, смаків і презентацій страв. Основний акцент в молекулярній кухні робиться на використанні кулінарних технік, а не на введенні незвичайних або екзотичних інгредієнтів. Навіть температурні режими відрізняються, оскільки в сучасній кухні часто використовуються високі температури, в той час як молекулярна кухня передбачає приготування багатьох страв при мінімально можливій температурі [3].

Про феномен молекулярної кухні в Україні дознались порівняно нещодавно. У 2012 році нано-кухня була на слуху у багатьох, але мало хто розумів про що йдеться мова. Навіть сьогодні вибір закладів, де можна познайомитись з молекулярною кухнею не такий великий. Впровадження молекулярної кухні вимагає вивчення нових технік та використання спеціальних інгредієнтів і інструментів, таких як агар-агар, лецитин, сифони, альгінати тощо. Інноваційність молекулярної кухні полягає у здатності змінювати традиційні уявлення про готування, надаючи новий рівень творчості та смакових вражень. Молекулярна кухня має кілька переваг, які привертають увагу кухарів, рестораторів та гурманів: креативність, неординарність текстур та смаків, візуальна естетика, експерименти зі споживачем та розвиток гастрономічної індустрії [4].

Чому молекулярна кухня не знайшла свого місця на гастрономічному ринку України? Є декілька версій: перша це відсутність спеціальної освіти. Молекулярна кухня використовує нові техніки та інгредієнти, які можуть бути незвичними для багатьох кухарів. Для ефективного використання цих методів потрібна спеціальна освіта та навички. Кухари повинні пройти спеціальні курси або навчання, щоб освоїти ці техніки. Другим фактором є вартість обладнання

та інгредієнтів. Частіше за все власники закладів харчування переймаються за термін окупності. Адже це призведе до змін вартості вже готових блюд. Багато експериментів та випробувань часто потрібні для того, щоб вірно опанувати молекулярні техніки. Це може бути трудомістким та вимагати значного часу на вдосконалення рецептів та технік, а також заклади харчування на території України звикли дивувати своїх гостей великими порціями страв, у той момент молекулярна кухня притаманна закладам які працюють за методом «Fine dining». Тут увага приділяється незвичній подачі блюд маленькими порціями. Такі заклади створення більш для візуального задоволення.

В Україні поки що не має закладу де подають виключно страви молекулярної кухні, але ми можемо побачити елементи молекулярної кухні різних закладах харчування. Ресторатори та шеф-кухарі змогли частково впровадити елементи молекулярної кухні у своїх закладах. Використання елементів молекулярної кухні здатне оновити вже добре знайому страву та викликає «Wow-ефект» у гостей закладу. До таких елементів можна віднести використання сухого льоду, сублімованих фруктів або овочів та використання піни для прикрасення страв. Також популярним методом для підвищення продажів та задоволення потреб гостей у візуальній подачі ресторани пропонують готувати або допрацьовувати страву прямо на очах перед гостем. Це своєрідне шоу, яка має не меті зробити подачу більш індивідуальною, адже у процесі створення блюда виникає взаємодія споживача та митця.

Впровадження інноваційних технологій безумовно сприяє ефективності діяльності підприємств і забезпечує конкурентоспроможність та стійкість на ринку послуг ресторанного господарства. Для успішного вирішення завдань інноваційного розвитку ресторанного бізнесу необхідно стежити за новими «віяннями моди» на світових і вітчизняних ринках, приділяючи особливу увагу основним тенденціям розвитку науки і техніки. Але не слід забувати, що успіх ресторатора в сучасному світі багато в чому залежить від його здатності бути відкритим для інноваційних технологій, перебувати на хвилі свіжих трендів і

активно застосовувати їх у своєму бізнесі. Саме це дозволить вигравати у гострій конкурентній боротьбі.

### Список використаних джерел

1. Семенюк Л.В. Обліково-аналітичне забезпечення стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.09. Центр. спілка споживчих тов. України. Львів. комерц. акад. Львів, 2016.
2. Прилепа Н.В. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні. Молекулярна кухня як форма інноваційних технологій ресторанного господарства: зб. Матеріалів I Всеукраїнської науково-практичної конференції. Херсон, 2021. С. 134-135.
3. Молекулярна кухня: майже алхімія. URL: <https://varosh.com.ua/idei/molekulyarna-kuhnya-majzhe-alhimiya-tilki-duzhe-smachna-j-vitonchena/> (дата звернення: 10.11.2023)
4. Молекулярна кулінарія – високі технології на кухні. URL: [https://chefvpu75.blogspot.com/p/blog-page\\_84.html](https://chefvpu75.blogspot.com/p/blog-page_84.html) (дата звернення: 10.11.2023).

**Вікторова А. П.**

Одеський національний економічний університет  
м. Одеса, Україна

*Науковий керівник – к.е.н., доцент кафедри  
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

**Нєчева Н. В.**

## ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ НА ПІДПРИЄМСТВІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Якість послуг, що надаються в готелі, в першу чергу залежить від питань якості. Без високоякісного обслуговування готель не зможе досягти своєї основної мети. Можна спостерігати історію різних готельних брендів і цілих готельних мереж: прибуток – це якість.