

ВИЗНАЧЕННЯ СКЛАДОВИХ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ГАСТРОНОМІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Датченко Є.О., Бухкало С.І., Ольшанська Є.Є., Мозольський Е.В.

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

Дослідження спрямоване на визначення складових гастрономічної індустрії, яка переживає значні зміни за різноманітністю нових технологій та підходів до кулінарного мистецтва – ключова роль у поліпшенні якості страв, оптимізації виробничих процесів та збільшенні конкурентоспроможності ресторанного бізнесу. Важливою задачею для галузі залишається постійний моніторинг та впровадження новітніх технологій, а також розумне управління ризиками та викликами, що виникають у процесі їх впровадження. Перш за все, слід відзначити важливість інновацій у створенні нових кулінарних експериментів та тенденцій: шеф-кухарі мають доступ до широкого спектру інгредієнтів, обробки та подачі страв, що дозволяє їм творити унікальні та захоплюючі смакові комбінації, які раніше були неможливими; використання молекулярної гастрономії дозволяє створювати страви з неочікуваними текстурами та формами, що збагачує досвід споживача. Крім того, інноваційні технології в гастрономії сприяють поліпшенню якості продуктів та страв: впровадження автоматизованих систем контролю якості та безпеки харчових продуктів дозволяє, наприклад, ресторанам забезпечувати безпеку їжі для клієнтів; використання новітніх технологій обробки та консервації дозволяє зберігати свіжість та смакові якості продуктів на тривалий термін, зменшуючи кількість відходів та оптимізуючи запаси.

Таким чином, інноваційні технології гастрономічної індустрії сприяють оптимізації виробничих процесів та підвищенню ефективності бізнесу. Впровадження автоматизованих кухонних систем та роботизація певних процесів значно скорочують час приготування страв та зменшують витрати на персонал. Використання аналітичних та інформаційних технологій дозволяє аналізувати та забезпечити персоналізовані послуги, збільшити задоволення клієнтів [1, 2]. Для успішного впровадження інновацій необхідно зберігати баланс між технологічними можливостями та людським фактором, забезпечуючи гармонійне поєднання автоматизації та традиційних кулінарних методів. У підсумку, інноваційні технології мають значний вплив на гастрономічну індустрію, сприяючи створенню нових кулінарних експериментів, підвищенню якості продуктів, оптимізації виробничих процесів та підвищенню конкурентоспроможності бізнесу [3].

Література:

1. <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/12888b2c-a586-4138-8fe8-13fda5668cd4/content> Електронний ресурс Харчова біотехнологія
2. Davenport, T. H., & Kirby, J. (2015). Robotics, artificial intelligence, and the evolving nature of work. *Harvard Business Review*, 92(11), 42-52.
3. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (готельно-ресторанна справа). 2-ге вид. доп.: ч. 4, підручник. – К.: ЦНЛ, 2024. 108 с