

СТАЛА ГАСТРОНОМІЯ ЯК МАЙБУТНІЙ ТРЕНД В СВІТІ

Павлюк Світлана Іванівна

к.е.н., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної
справи та організації бізнесу,

Миколаївський національний аграрний університет, Миколаїв,
Україна

В дослідженні розглянуто сучасні гастрономічні тренди на прикладі закордонних рестораних закладів, зокрема: використання рослинних продуктів, незвичних інгредієнтів у стравах, нові техніки приготування страв, штучний інтелект, гостинність, персоналізація та розваги та ін. Крім того, встановлено, що захоплення здоровим харчуванням, слідування принципам сталого розвитку вплинули на розвиток майбутньої гастрономії. Розглянуто поняття «сталого гастрономії» та наведено ряд практик щодо її впровадження.

Ключові слова: майбутні тренди, рослинна їжа, штучний інтелект, стала гастрономія, регенеративне сільське господарство

The study examines contemporary gastronomic trends using the example of foreign restaurants, including: the use of plant-based products, unusual ingredients in dishes, new cooking techniques, artificial intelligence, hospitality, personalization, entertainment, and others. Furthermore, it was established that the interest in healthy eating and adherence to the principles of sustainable development have influenced the evolution of future gastronomy. The concept of «sustainable gastronomy» is considered, and a number of practices for its implementation are provided.

Keywords: future trends, plant-based food, artificial intelligence, sustainable gastronomy, regenerative agriculture

Гастрономія завжди була простором для новаторства, а експерименти з новими смаками, інгредієнтами та технологіями є її невід'ємною частиною. Основними майбутніми футдтрендами стануть нові смаки та інгредієнти, методи приготування, свідомість та екологічність чиста гастрономія, штучний інтелект й стале споживання та ін.

Тенденції щодо здорового харчування та сталого використання харчових продуктів спричиняють нові рухи, наприклад у використанні рослинних продуктів, повністю витісняючи м'ясо та молочні продукти (Plates в Лондоні, Ark в Копенгагені, Alchémille в Ельзас, Франція) й формуючи при цьому сезонне вегетаріанське меню; такі заклади як Coqodaq в Нью Йорку, Quince в Сан-Франциско, Quintonil в Мексико

до деяких страв додають ікру та активоване вугілля, а в Pavyllon в Парижі цукор замінюють альтернативними фруктовим та березовим цукром [1].

В таких закладах як Bar Kar в Куала Лампур, Brat в Лондоні та Embers в Брайтоні було змінено технологію приготування страв (а саме пропонується їжа приготована на відкритому вогні). Тобто гості все більше бажають смакувати стравами насиченими традиційним димним смаком грилю, а не тими, що приготовані з використанням електричних методів з додаванням ароматизаторів. У свою чергу шеф-кухарі шанхайських ресторанів Hakkasan та Obscura в такі основні страви, як качка по-пекінськи та смажена свинина по-кантонськи додають елементи західних кухонь, а шефи деяких ресторанів Пекіна відтворюють королівську кухню, якою колись насолоджувалися стародавні імператори для всіх бажаючих [1].

Ідеї сталого розвитку підтримують такі заклади як Elixsir у Гданську та Natura Hill в Угорщині, як перші, що впровадити у свою діяльність принципи політики «від ферми до столу»; політики безвідходного виробництва дотримується Acre у Сан-Хосе-дель-Кабо, а використання ресурсів для повторного використання – The French Laundry у долині Напа. Стійке рибальство має вирішальне значення для французьких закладів, від морепродуктів, забитих ікедзіме (La Rochelle Крістофера Кутансо) до суші, виготовлених із бретонської риби в Brest (Хінокі) на північно-західному узбережжі Франції [1].

Слід відмітити, що «Зеленою зіркою Мішлен» відзначаються заклади, які дотримуються сталого підходу до гастрономії (енергозберігаючі технології, використання місцевих продуктів, озеленення території, компостування органічних відходів, абсолютна сезонність для овочів та фруктів, зменшення в обігу тари та упаковки при закупівлі харчових продуктів, мікрофільтрована вода та ін.). Так, за даними Michelin Guide у світі налічується 623 заклади, що нагороджені такою зіркою [2].

Виноробня Jean Leon (Каталонія, Іспанія) також дотримується принципів сталої гастрономії, зокрема при виготовленні власної продукції використовують функціональні продукти (тобто збагачені вітамінами й мінералами, та такими, що містять природні пробіотики та антиоксиданти). Крім того, у своїй діяльності власники дотримуються стійких методів виробництва продуктів харчування та напоїв, завдяки ощадливому використанню водних ресурсів й мінімізації впливу на навколишнє середовище. Так, на виноробні побудовано ставок для збору дощової води, що дозволяє її використовувати у період посухи [3].

Використання штучного інтелекту у вигляді чат-ботів, систем бронювання чи програм лояльності вже є звичною практикою у

діяльності закладів харчування. Інноваційним же рішенням, наразі, є його застосування для відстеження харчових звичок та можливість адаптувати пропозиції щодо меню, враховуючи вплив алергічних продуктів на стан здоров'я відвідувачів закладу та їх дієтичних уподобань [4].

Акцент на наданні гостям неперевершеної гостинності та сервісу стане майбутнім трендом, оскільки підтримки якості їжі й напоїв вже буде не достатньо. Через те, що останніми роками досить різко зросли ціни в ресторанах, то створення цінності через те, що кожен гість відчуває себе справді особливим й оціненим є головною умовою успішного бізнесу. Персоналізація та розваги (від інтерактивного середовища до театральних елементів) стануть унікальними конкурентними перевагами, оскільки сучасні відвідувачі потребують більше чим просто гарна їжа, вони бажають відчути щось ексклюзивне [4].

За визначенням Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (FAO) стала гастрономія – це «підхід до приготування їжі та організації харчування, який враховує походження інгредієнтів, способи їх вирощування та транспортування до ринків і, зрештою, до споживача. Крім того, це вибір продуктів, які не завдають шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людини, а також прагнення вшанування сезонних інгредієнтів й виробників, зберегти дику природу та кулінарні традиції» [5]. Відповідно 18 червня оголошено міжнародним святкуванням – Днем сталої гастрономії.

Практика сталої гастрономії викликана необхідністю розв'язання низки екологічних, соціальних та економічних проблем, що пов'язані із виробництвом, споживанням та утилізацією їжі, особливо в контексті світової продовольчої безпеки. Так, за даними Звіту Програми ООН з навколишнього середовища щодо індексу харчових відходів за 2024 рік, то у 2022 році у світі було викинуто 1,05 млрд.т харчових продуктів на рівнях роздрібної торгівлі, громадського харчування та домогосподарств (що становить 19% від усієї їжі, доступної споживачам), а відповідно 13% – були втрачені у ланцюгу постачання (від післязбиральної обробки до, але виключаючи, роздрібну торгівлю). Зокрема, на домогосподарства припадає найбільша частка (60% або 631 млн.т) у всьому світі виробництва харчових відходів, тоді як на сектор громадського харчування припадає 28% (або 290 млн.т), а на сектор роздрібної торгівлі – 12% (або 131 млн.т) глобальних харчових відходів. Відмітимо, що харчові втрати та відходи утворюють 8-10% глобальних викидів парникових газів, що майже в п'ять разів перевищує загальні викиди від авіаційного сектора [6].

Основними заходами щодо впровадження сталої гастрономії є: підтримка місцевих виробників; використання сезонних продуктів; збереження власних регіональних кулінарних традицій; зменшення та уникнення харчових відходів.

Як вже зазначалося, ресторани, які дотримуються принципів сталої гастрономії відзначаються Зеленою зіркою Мішлен. Так, ресторан Scratch (Бург-ан-Бресс, Франція) у своїй діяльності керується практикою нульових відходів та гіперлокального постачання (кожен інгредієнт ретельно відбирається у місцевих фермерів). Крім того, в закладі надається пріоритет низькоенергетичним технологіям приготування страв та екологічно чистим напоям, включаючи преміальну фільтровану й місцеву бутильовану воду, щоб усунути надмірне транспортування та додаткові відходи. Ресторан La Table de Yoann Conte (Ансі, Франція) також тісно співпрацює з місцевими фермерами, сироварами та рибалками, а в закладі Ochre (Рюей-Мальмезон, Франція) практикують сезонне меню, орієнтоване виключно на використанні інгредієнтів локального виробництва [7].

Один із лідерів ресторанного бізнесу Об'єднаних Арабських Еміратів, ресторан середземноморської кухні BOCA (Дубай) для приготування страв використовує виключно місцеві та сезонні інгредієнти, і при цьому співпрацюють тільки з тими постачальниками риби, які застосовують відповідальні методи риболовлі. Крім того, заклад відзначений нагородою за свою діяльність зі зменшення викидів вуглецю.

Цікавим є досвід практики сталої гастрономії й інших закладів [7]:

- La Pinte des Mosettes (Серніат, Швейцарія) – використовується циклічний підхід до сталого розвитку; надається пріоритет сезонним дикорослим інгредієнтам, місцевим молочним продуктам та філософії «zero-waste»; кожна приготована страва «розповідає» місцеву історію, та є незабутнім гастрономічним досвідом для гостей;

- Gilles Varone (Савьєз, Швейцарія) – дотримується підходу «від ферми до столу», та використання сезонних інгредієнтів місцевого виробництва, які демонструють багатство терруару Вале;

- Brasserie Uno (Церматт, Швейцарія) – веде діяльність відповідно до принципу «zero-waste»; тісно співпрацює з місцевими фермерами, збирачами дикорослих рослин та крафтовими виробниками; під час приготування страв використовується принцип «від носа до хвоста» та «від кореня до стебла», тим самим сприяючи мінімізації харчових відходів, і при цьому максимізуючи їх смак; використовують воду місцевого виробництва, зменшуючи витрати на транспортування та одноразове пакування;

- Jaan by Kirk Westaway (Феірмонт, Сінгапур) – ресторан

підтримує дрібних виробників; на території готелю є сад з пряних трав, які використовуються для приготування їжі та напоїв.

З огляду на практичні кейси, узагальнимо напрямки діяльності у контексті основних векторів сталого розвитку: екологічний (сприяння місцевому біорізноманіттю через використання місцевої сировини, продуктів та проміжних продуктів; використання енергоефективних рішень, зменшення споживання води, викидів в атмосферу, відходів упаковки, харчових відходів, скорочення витрат на транспортування); економічний (підтримка місцевого сільського господарства та рибальства, місцевої економіки, постачальників послуг; розвитку місцевого туризму, створення робочих місць, сприяння розвитку сталого гастрономічного інноваційного розвитку); соціальний (забезпечення гідних та безпечних умов праці, справедлива оплата праці працівників; діяльність, спрямована на збереження місцевої традиції кулінарної культури, підвищення обізнаності громадськості щодо сталої гастрономії серед місцевої громади та туристів; забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, підтримка місцевої громади через різні форми соціальної участі).

Узагальнюючи викладене, відмітимо, що сталий розвиток – це не просто модне слово в кулінарній практиці, а це філософія діяльності для найбільш прогресивних закладів харчування. Практика свідчить, що сучасні ресторатори та шеф-кухарі переосмислюють власне бачення, й доводять, що вишукана кухня і сталий розвиток можуть взаємодіяти між собою, досягаючи синергетичного ефекту.

Література

1. *Global Food Trends Redefining How We Wine and Dine in 2025* (2025). *Guide.michelin.com*. URL: <https://guide.michelin.com/en/article/dining-out/top-food-trends-redefining-how-we-wine-and-dine-in-2025>.
2. *Michelin Guide* (2025). *Guide.michelin.com*. URL: https://guide.michelin.com/en/restaurants/sustainable_gastronomy.
3. *Jean Leon winery: Well on track with the gastronomic trends of 2025* (2025). *Jeanleon.com*. URL: <https://jeanleon.com/en/gastronomic-trends-of-2025/>.
4. *Love Bond A. (2025). 85 Chefs Share Their Restaurant Trend Predictions For 2025*. *Forbes.com*. URL: <https://www.forbes.com/sites/amberlovebond/2025/01/06/85-chefs-share-their-restaurant-trend-predictions-for-2025/>.
5. *Sustainable Gastronomy Day* (2025). *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. URL: <https://www.fao.org/sustainable-gastronomy-day/en>.
6. *UNEP Food Waste Index Report 2024*. *Unstats.un.org*. URL: https://unstats.un.org/unsd/envstats/fdes/EGES11/9UNEP_Food%20Waste%20Index.pdf.
7. *10 Restaurants Leading the Way in Sustainable Gastronomy*. (2025). *BE WTR*. URL: <https://www.bewtr.com/en-gb/water-stories/10-restaurants-leading-the-way-in-sustainable-gastronomy/>.