фестивалі, виїзні конференції. Збільшення турпотоків, в свою чергу, підвищить надходження коштів в галузь, а так само інвестиційну привабливість об'єктів, що незмінно приведе до розвитку туристичної інфраструктури.

МОЛЕКУЛЯРНА КУХНЯ ЯК ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ В СУЧАСНОМУ СВІТІ

Лобачова К.І.
Науковий керівник − ***Соколенко А.С., асистент***

Розвиток харчової промисловості можливий тільки в руслі інноваційного пошуку, який є запорукою економічної ефективності будь-якого бізнесу. Застосування інновацій сприяє інтенсифікації технологічних процесів, оптимізації виробництва і поліпшенню якості готової продукції, а також більш раціональному використанню сировини. На даному етапі розвитку ресторанного бізнесу існують багато інноваційних концепцій пов'язані з новизною кухні, цікавою подачею страв, великим асортиментом новітніх страв і напоїв. Одним з таких нововведень є молекулярна кухня, яка отримала величезну кількість позитивних відгуків по всьому світу.

Молекулярна кухня - розділ харчової промисловості, пов'язаний з вивченням фізико-хімічних процесів, які відбуваються при приготуванні їжі. Метою молекулярної кухні стає досягнення ідеального «надсмаку» - чистого і вдосконаленого, «дистильованого» і витонченого, технологічного і прекрасного, це апеляція не стільки до шлунку, скільки до розуму і уяви.

Серед тих компонентів які використовують молекулярні кухарі - це піна, азот, центрифуга, вакуумне приготування, ферменти, сухий лід, гелі й сфери, використання їстівного паперу.

Переваги молекулярної кухні:

— інновації в сфері ресторанного бізнесу;

— можливість спробувати нові страви і напої;

— подача страв здійснюється з показом шоу -програми;

— задоволення фізіологічних потреб людини;

— збереження корисних властивостей продуктів;

— збільшення обсягу готової їжі, на відміну від первісного вигляду використовуваних в її приготуванні продуктів, що сприяє не тільки економії фінансів, але і так званого «регулювання» апетиту.

Недоліки молекулярної кухні:

— невеликі порції;

— використання дорогих продуктів харчування;

— необхідність поглиблених знань щодо приготування молекулярної кухні;

— висока ціна (молекулярні добавки; ціни на кухонне обладнання; ціни на нотехнології для приготування; ціни на підручники з рецептами).

Природно, що розвиток нових напрямків у кулінарії вимагає високої кваліфікації фахівців, навчання за кордоном. Однак , коли є попит, то і пропозицій більше. Молекулярна кухня – не прагне завоювати маси, вона для поціновувачів. У нашій країні є новатори в ресторанному бізнесі, є і гурмани, а, значить, будуть експерименти і досягнення.

ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ У ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Гиря М.В.
*Науковий керівник – **А.С. Соколенко, асистент***

На сьогоднішній день успішний ресторанній бізнес – це не тільки смачні страви, підтримка гігієни та ідеальний сервіс. Головний секрет полягає у створенні унікальної концепції та атмосфери у ресторані, оригінальною подачею страв та особливістю ресторану.

Розробляючи концепцію закладу, форму подачі страв та напоїв, фірмового стилю для захисту авторського права, їх потрібно зареєструвати в якості об'єкту права інтелектуальної власності та отримати відповідний патент.

Найбільш поширеними об'єктами права інтелектуальної власності, які можуть виникнути у діяльності закладів ресторанного господарства є корисна модель та промисловий зразок. Корисна модель-це результат інтелектуальної діяльності людини, об'єктом якої може бути продукт або процес. Промисловим зразком є результат творчої діяльності людини. Об'єктом цієї діяльності є форма, розфарбовування, малюнок. Автор промислового зразка отримує захист лише зовнішнього виду.

Прикладом в якості корисної моделі в ресторанному бізнесі можуть бути удосконалений виріб для розливання напоїв, удосконалений кухонний пристрій для роботи в виробничих цехах ресторану.

Об'єктом промислового зразка в діяльності ресторанного закладу може бути форма столових приборів, зовнішнє оформлення страв, напоїв, форма або колір вбрання офіціантів, предмети інтер'єру ресторану.

Проблеми, як існують щодо забезпечення недоторканності інтелектуальної власності у ресторанному бізнесі: