

постмодерні споживчі потреби, глобальні економічні кризи та надзвичайні події є основними факторами цих змін.

Використання локальних продуктів у ресторанному господарстві реалізує стратегію сталого розвитку,

Підсумовуючі вищезазначене можна зробити висновок, що розвиток ресторанного господарства України пов'язаний з її культурною спадщиною, спрямований на популяризацію української кухні, а саме виробництво страв з використанням локальної сировини.

Список використаних джерел:

1. Український тлумачний словник. URL: <https://slovnyk.ua/index.php?swrd=%D0%B4%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%B8> (дата звернення 01.03.2025)
2. 14 бур'янів, які можна сміливо вживати в їжу. Ukr.Media. URL: <https://ukr.media/garden/358538/> (дата звернення 25.02.2025)
3. Бербец Т.М. Їстівні квіти – нова тенденція у сучасній кулінарії. *Вісник Уманського національного університету садівництва*. №2, 2021. С. 52-57.
4. Горлач П. "Своя їжа – це шлях до свободи": створили атлас української кухні, куди внесли унікальні продукти, які можуть зникнути. Суспільне. Культура. URL: <https://suspilne.media/culture/357612-svoa-iza-ce-slah-do-svobodi-stvorili-atlas-ukrainskoi-kuhni-kudi-vnesli-unikalni-produkti-aki-mozut-zniknuti/> (дата звернення 10.03.2025)

Дроботова М.В.

к.е.н., доцент,

Мауріна А.П.

здобувач вищої освіти,

Черкаський національний університет

імені Богдана Хмельницького

СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМАТІВ СТРІТ-ФУДУ

Як стверджують багато дослідників «стріт-фуд - це не просто їжа, а справжня подорож смаку та культурних надбань». Сьогодні, цікаві страви з різних куточків світу можна скуштувати майже всюди.

"Стріт-фуд" (англ. street food) - це їжа, яку продають на вулицях, місцевих ринках, ярмарках або в інших громадських місцях. Це можуть бути різноманітні страви, які готуються та подаються на вулицях безпосередньо перед споживачами [1].

Однією з особливостей стріт-фуду є швидкість приготування та доступність цін, що робить його невід'ємним щоденним ритуалом великої кількості людей. Вулична їжа часто асоціюється з аутентичними смаками, місцевою культурою та атмосферою, тож вона надзвичайно популярна серед

туристів та місцевих мешканців. Класика світового стріт-фуду включає в себе різноманітні страви та напої багатьох культур. Деякі з найвідоміших класичних страв стріт-фуду куштували майже всі (табл. 1). Найпопулярніший фаст-фуд у всьому світі, страва з найбільшою кількістю варіацій — донер-кабаб або шаурма.

Таблиця 1 – Найвідоміші види стріт-фуду

назва	
Донер-кеба	Соковите м'ясо з вертикального мангалу и хрумкий салат загортають в лаваш таким чином, щоб було зручно їсти на ходу
Хот-дог	Складається з ковбаски, яку зазвичай подають в булочці. Традиційно до гарячої ковбаски додають гірчицю, кетчуп, нарізані огірки та цибулю.
Бургер	Соковите м'ясо (зазвичай яловичина або свинина), сир, овочі та соуси, які подаються у свіжій булочці.
Тако	Складається з м'яса, риби або овочів, які зазвичай смажені чи грильовані та подаються в тортільях - тонких м'яких кукурудзяних коржиках. Мексиканська вулична страва.
Трдельник (кюртош-калач)	Традиційна страва родом з Чехії, вид солодкої випічки. Тісто обмотують навколо дерев'яної циліндричної палиці та запікають над вогнем чи за допомогою гриля. Після випікання обмащують різними начинками, такими як цукор, шоколад або горіхова суміш.
Кусіякі (японські шашлички)	Страва, що складається з маленьких шматочків м'яса, морепродуктів або овочів, які нанизані на дерев'яні або металеві шпательки та смажаться на вугіллі або грилі.
Фалафель	Складається зі смажених або запечених кульок бобових (квасолі, нуту та інше), змішаних із травами та спеціями. Зазвичай подають у пітах чи лавашах зі свіжими овочами та соусами. Страва широко відома серед вегетаріанців.
Пад-тай	Популярна тайська страва, яка складається з рисової локшини, овочів, м'яса або морепродуктів, які смажаться в суміші ароматних соусів, кунжуту та спецій.

Ці страви, а також багато інших, стали символами стріт-фуду та часто зустрічаються на вулицях міст по всьому світу..

Світові тенденції форматів стріт-фуду активно змінюються, адаптуючись до сучасних уподобань споживачів, нових технологій та екологічних викликів. Серед сучасних трендів слід зазначити такі:

1. Здоровий та екологічний стріт-фуд.

Люди все більше звертають увагу на якість та склад продуктів. Попит на веганські, органічні, безглютенові та низькокалорійні страви зростає. Популярні формати - боул-бари (поке-боули, салати, смузі-боули), фудтраки з веганськими стравами, вуличні кафе з локальними та сезонними продуктами.

2. Глобалізація смаків – ф'южн-кухня.

Люди прагнуть пробувати нові поєднання смаків та різні кухні світу. *Популярні формати* - японсько-мексиканські тако з суші-начинкою, корейсько-американські BBQ-бургери, азійські страви в європейській подачі (вок з пастою, рамени з локальними інгредієнтами).

3. Використання технологій (безконтактний сервіс, автоматизовані кіоски).

Покупці хочуть швидко отримувати їжу без черг та зайвих контактів. Популярні формати - автономні вендингові машини з гарячими стравами, робо-кухні, де їжу готують машини, QR-меню та безконтактна оплата.

4. Мобільні формати: фудтраки та поп-ап точки.

Гнучкість у зміні локації дозволяє тестувати різні ринки та залучати більше клієнтів. Популярні формати - фудтраки зі стравами певної національної кухні (мексиканські, тайські, іспанські), тимчасові поп-ап точки на фестивалях, ярмарках та івентах.

5. Гастрономічний мінімалізм – одна страва, але ідеальна.

Люди готові платити більше за страви, які приготовані ідеально. Популярні формати - бар із єдиним меню (тільки бургери, тільки паста, тільки корн-доги), авторські хот-доги з незвичайними соусами, гриль-бари з акцентом на якісне м'ясо.

6. Instagram-friendly стріт-фуд.

Яскраві та нестандартні страви привертають увагу в соцмережах, що стає головним рекламним інструментом. Популярні формати - багатошарові десерти у прозорих стаканах, кольорові пончики та морозиво, неонові айдентика та креативний брендинг.

7. Стріт-фуд зі смаком дитинства – ностальгія.

Люди хочуть повернутися до знайомих смаків у сучасному виконанні. Популярні формати - сучасні версії класичних сендвічів та пончиків, молочні коктейлі з натуральними інгредієнтами, домашня випічка у стріт-фуд форматі.

Визначаємо, що популярні формати стріт-фуду зараз – це здорові та еко-френдлі страви, технологічні рішення, мобільні точки та авторські концепції.

Список використаних джерел:

1. Стріт-фуд: улюблені страви з різних куточків світу. ЕСПРЕСО – провідний український інформаційний медійний бренд. URL: <https://espresso.tv/suspilstvo-strit-fud-ulyubleni-stravi-z-riznikh-kutochkiv-svitu> (дата звернення: 14.03.2025 р.)

Кадиш А.В.,
здобувач вищої освіти,
Науковий керівник: **к.е.н. доцент Красномовець В.А.**
Черкаський національний університет
імені Богдана Хмельницького

РЕКРЕАЦІЙНО-ТУРИСТИЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ АЛЯСКИ