

СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕНДЫ И ТЕНДЕНЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ АЛКОГОЛЯ И СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ В БАРНОЙ ИНДУСТРИИ

Стремление к инновациям, изменяющиеся предпочтения покупателей и эволюция потребительского поведения задают новые направления в изготовлении напитков. Стоит рассмотреть методики и тенденции, которые используют специалисты при изготовлении алкоголя и смешанных напитков на его основе в объектах барной индустрии.

Сегодня наиболее флагманскими трендами в производстве алкоголя и коктейлей являются напитки с низким содержанием алкоголя, так называемая категория «low ABV», и плотные текстурные напитки с ярким вкусом, приготовленные с использованием натуральных компонентов. Тренд на «low ABV»-коктейли подразумевает создание напитков с пониженным содержанием алкоголя.

Также стоит рассмотреть основные тенденции. Первая из них — использование локальных компонентов при производстве алкоголя и, соответственно, смешанных напитков на его основе. Создание дистиллятов, сиропов, кордиалов и биттеров на основе локально растущих ботаникальных компонентов (фрукты, ягоды, корни, травы). В пример можно привести бар DROPS, в котором на основе локальных компонентов изготавливают свой собственный абсент. Использование компонентов собственного производства имеет целью создание уникального потребительского опыта и частичный отказ от фабричного алкоголя.

Следующей тенденцией можно отметить создание основ, так называемых кордиалов, позволяющих приготовить напиток путем добавления алкогольной части, что значительно ускоряет работу бармен-диджея и делает ее намного более эффективной, а также позволяет создавать множество вкусовых сочетаний, что предоставляет большую вариативность для потребителя.

Следующая тенденция: использование технологий приготовления, берущих свое начало из молекулярной кухни. Как основные из них можно отметить fat wash, настаивание путем замораживания алкоголя с жиросодержащими продуктами или же компонентами, что позволяет алкоголю принимать ароматику и частично вкусовые характеристики непривычных нам продуктов. Такой пример вы можете встретить в ресторане Mone Mane в коктейле «Кубизм», бурбон для которого настаивается на жареном беконе. Как прочие примеры: настаивание водки на оливковом масле или же настаивание джина на томатном масле.

Следующий прием — milk punch — придание алкоголю различных вкусов с легким сливочным, молочным, йогуртовым послевкусием и полное осветление

(придание прозрачности) путем использования молочного брожения. Производится смешиванием алкоголя, молочных продуктов и кислот.

Как последнюю тенденцию рассмотрим использование различных пен. Пены могут изготавливаться на основе множества компонентов по различным техникам: например, пены на основе текстурирующих компонентов, природного происхождения, на белковой основе, на сахарной или глюкозной основе и пр.

Современные барные тенденции непрерывно эволюционируют, отражая изменяющиеся вкусы и предпочтения потребителей, а также инновации в сфере алкогольных напитков. Наблюдается стремительное развитие в области коктейлей, вариаций вкусовых комбинаций, использования местных и региональных продуктов. Бары становятся местом, где можно не только насладиться отличными напитками, но и погрузиться в культуру и историю алкогольных оригиналов, создавая уникальные и незабываемые впечатления для гостей, делая бары неотъемлемой частью современной культуры барной индустрии.

Источники

1. 2024's top bar industry trends [Electronic resource] // Diageo Bar Academy. — Mode of access: <https://www.diageobaracademy.com/en-zz/home/cocktail-trends-and-festive-serves/2024s-top-bar-industry-trends/>. — Date of access: 25.03.2024.

Е. А. Иванова, В. А. Кривошеина

*Научный руководитель — кандидат экономических наук О. В. Ежель
БГЭУ (Минск)*

БИЗНЕС-ПЛАН ПАРК-ОТЕЛЯ «SPHERESTAY»

Туризм и гостеприимство играют ключевую роль в экономике Беларуси, требуя развития инфраструктуры для удовлетворения потребностей туристов в уникальных развлечениях и отдыхе, и развития экологических гостиниц, как парк-отель в Минской области отвечает на вызовы современной жизни, способствуя притоку туристов и повышению конкурентоспособности страны на туристическом рынке, что и обуславливает актуальность темы. Целью работы является создание проекта парк-отеля в Минской области, включающего основной корпус, СПА-центр и домики-иглу. Методы исследования: анализ и синтез, а также сравнительный, логический, абстрактно-теоретический, статистический и другие методы. Параметр выборки включает средства размещения на территории Минской области.

В ходе работы было выявлено, что инициатива создания парк-отеля обещает заполнить значительный неиспользованный потенциал в секторе, учитывая 36,5 % рост въездного туризма в 2022 г. [1, с. 6]. Анализ конкурентов показал, что новый проект может предложить улучшенные услуги и сервис, исправляя