

ІННОВАЦІЇ В КАРТІ ВИН

Гамасенко Х.П., гр. ГРС-68м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Полістяна Н.В.**
Харківський державний університет харчовання та торгівлі

Винна карта (альтернативна назва – «карта вин») – це асортиментний перелік, преїскурант вин в ресторані. Випускається у вигляді окремого каталогу на щільному папері в шкіряній палітурці або окремим розділом загального меню ресторану. Винна карта залежить від стилю, орієнтованості кухні, асортименту страв та інших особливостей концепції закладу ресторанного господарства.

Для того щоб забезпечити стійкі конкурентні позиції на ринку, збільшити дохід, втримати існуючих споживачів та привернути увагу нових підприємства ресторанного господарства впроваджують та використовують інновації. В заклад ресторанного господарства вони можуть впроваджуватися у вигляді використання нової сировини, техніки, нових технологічних процесів, методів та способів обслуговування, ринків збуту, нового асортименту послуг тощо. Не оминули інноваційні технології і карту вин.

Останнім часом заклади ресторанного господарства почали пропонувати своїм споживачам нові карти вин – Божоле Нуво. Треба відмітити ще те, що вина в меню поділяються на групи за показником країна виробництва або субрегіон, в якій вони були вироблені, наприклад, вина Франції, Італії, Чилі, Іспанії тощо. В деяких ресторанах намітилась нова тенденція в подачі червоного і білого вина в одних бокалах, тобто дані заклади відмовились від подачі червоних вин в лафїтних чарках, білих – в рейнвейних, десертних – в мадерних.

З'явилась нова інновація в методі охолодження вина та цікавої його подачі. Це новий охолоджувальний гаджет corkcicle. Також був випущений новий декантер для вин під назвою Mamba. Групи компаній «Лудінг» розробили новий мобільний додаток «Ваш Сомельє» для iOS і Android. Вина, що були вироблені в країнах ЄС тепер мають нове маркування «organic wine» або «vin biologique». Для ідентифікації різних вин була запропонована нова його подача в певних бокалах в залежності від субрегіона, в якому воно було вироблено, тобто подавати бургундські вина в тюльпаноподібних бокал, вина бордо – в грушоподібних, сицилійські вина – в прямих за формою бокалах.

Отже, використання нових інновацій в закладах ресторанного господарства є необхідним. Оскільки, підвищується ефективність бізнесу, а значить – конкурентна перевага.