Будущее гастрономии

Тренды, инновации, креативные подходы

Тренд и инновация

Тренд
направление изменений

Инновация
конкретное новое решение, которое можно проверить в работе

Вспомните место, куда вам хочется вернуться поесть. Что вы вспомнили первым?

Четыре темы

01

Локальность

сначала узнать место

02

Гастрономические впечатления

как гость выбирает и воспринимает

03

Форматы и ресурсы

партнёрства и отходы

04

Технологии

вариант, прогноз, действие

Что меняется для гостя и команды, когда мы называем решение новым?

Tunguska, Красноярск

РЕШЕНИЕ

Современная сибирская кухня на местных продуктах и традициях

НОВОЕ БЛЮДО

Предложить гостю современный вкус, который интересно попробовать

СВЯЗЬ С КУЛЬТУРОЙ

Сохранить местные продукты, традиции и характер территории

Источник: tunguskarestaurant.ru

Mater Iniciativa, Перу

КОМАНДА

Исследует биоразнообразие, культуру, продукты и гастрономические традиции Перу

СОВМЕСТНАЯ РАБОТА

Работает с фермерами и традиционными знаниями коренных народов

МАТЕРИАЛ ИССЛЕДОВАНИЯ

Редкие растения, корнеплоды и фрукты

Источник: materiniciativa.com

Ark of Taste, Slow Food

ЧТО ЭТО

Каталог традиционных продуктов и производств под угрозой исчезновения

ОГОВОРКА

Для некоторых исчезающих диких видов правильнее сократить потребление

ВОПРОС

Что именно мы поддерживаем своим выбором?

Источник: fondazioneslowfood.com

Местный продукт

Сезон
когда продукт есть

Объём
сколько можно получить

Качество
какой будет партия

Разговор шефа с фермером

Что производится рядом?

У кого можно научиться?

Какая история стоит за продуктом?

Что изменится для гостя?

Гастрономия впечатлений

Осмысленное восприятие, а не просто эффектная подача



Одни ингредиенты · Разная подача

Источник: Michel и др., 2014 · Иллюстрация Runway, не фото эксперимента

Креативный подход

Впечатление

Какое впечатление мы создаём?

Повторяемость

Можем ли мы создавать его стабильно?

Шеф и гость: гастрономическое впечатление

Две версии
одного блюда — обе авторские решения шефа

Просто
объяснить различие без терминов

Не выбирать
можно довериться кухне

Проверка
понятно ли, не перепутали ли, захотелось ли вернуться

Alchemist, Копенгаген

РЕШЕНИЕ

Гастрономия в связи с искусством, театром, наукой и дизайном

СМЫСЛ

Всё происходящее связано и поддерживает одну идею

ВПЕЧАТЛЕНИЕ

Количество эффектов само по себе не делает впечатление сильнее

Источник: alchemist.dk

Фартуки с буквами: когда сотрудники выстраивались вместе, складывалось поздравление

Форма персонала стала частью действия

Паэлья и танец

ЧТО БЫЛО

Подача большой паэльи сопровождалась танцем

КТО

Официанты помогали артистке, повара вывозили блюдо

ПРИНЦИП

Блюдо поддерживает тему вечера

Общий принцип гастрономического впечатления

Alchemist, фартуки, паэлья: сервис, драматургия и гастрономия существуют вместе

Сервис

Продумать путь гостя и работу команды

Драматургия

Связать начало, действие и завершение

Гастрономия

Сделать блюдо частью общего замысла

noma: соковое сопровождение

ЧТО ЕСТЬ

Отдельное соковое сопровождение рядом с винным

ВОПРОС

Хочется ли вернуться к блюду?

ПРОБА

Одна пара блюда и напитка: сначала отдельно, потом вместе

Источник: noma.dk

WE ARE ONA

РЕШЕНИЕ

Временные гастрономические события с сетью творческих партнёров

ИДЕЯ

Не всё нужно делать внутри одной команды

ЦЕННОСТЬ

Несколько профессиональных команд собирают один результат

Источник: weareona.co

Новая модель: Novikov Group Catering

Закрытие dark kitchen и переход к работе в холдинге

Доступ
Координация нескольких кухонь

Загрузка
Распределение ресурсов между участниками

Передача
Ответственные за готовность и передачу

Итог
Кто принимает результат целиком

Профессиональный вывод: меняется не только бухгалтерия, но и распределение ответственности.
Управленческий урок: когда условия меняются, приходится расставаться со старой моделью.

Пищевые отходы: сначала причины

1,05 млрд т
пищевых отходов в 2022 году, включая несъедобные части

28%
пришлось на общественное питание

Причины
обработка, испорченная заготовка, непроданное

Источник: UNEP, 2024

Предотвратить или продать излишек

Nolla

предотвращение отходов: закупки, упаковка, ресурсы

Too Good To Go

наборы непроданной еды через приложение

Разница

продажа излишка не отвечает, зачем приготовили столько

Источник: restaurantnolla.com; toogoodtogo.com

ИИ: генерация, прогноз, действие

ЗАДАЧА	НА ВХОДЕ	НА ВЫХОДЕ	КТО ПРОВЕРЯЕТ
Генерация	бриф и ограничения	варианты текста, меню, образа	автор и шеф: вкус, факты, безопасность
Прогноз	история продаж и загрузка	сколько готовить или закупить	сверка прогноза с фактом каждую неделю
Действия	задача и доступ к инструментам	заказ, письмо, запись в системе	человек подтверждает до исполнения

Winnow Foresight: сколько приготовить

ЗАДАЧА

Объёмы приготовления по загрузке гостиницы и истории сервиса

ПРЕДЕЛ

Результаты первых внедрений публикует сам поставщик

ПРИНЦИП

Проверяемый предмет: план против реальной потребности

Источник: winnowsolutions.com, сентябрь 2026

Brassica Lab

Исследовательский инструмент, созданный с помощью LLM

Материал. Капуста как объект исследования

Метод. Вид, трансформация, роль, вкусовая ось

Проверка. Комбинация задаёт гипотезу, а не готовый рецепт

kostina.online/projects/brassica-lab/

Noodle Lab

Каталог гастрономических идей, созданный с помощью LLM

Материал. Лапша, чипсы, пюре и снеки

Каталог. 50 объектов, четыре температурные станции

Проверка. Идеи требуют проверки шефом на кухне

kostina.online/projects/noodle-lab/

Прогноз против привычного способа

Точность
по сравнению с нынешним планированием

Время
людей на получение и проверку

Гости
хватало ли еды при меньших остатках

Красивый список — ещё не закупка

Запрос

пять подач, 30 гостей, без орехов, локальные продукты

Ошибки

неверный адрес рынка «Фуд Сити», непроверенные площадки

Проверка

шеф — состав, закупщик — поставщики, менеджер — условия

Четыре зоны, где решает человек

01

Безопасность

состав, аллергены, хранение

02

Деньги

закупки, суммы, договоры

03

Обещания

что сказано заказчику

04

Факты

адреса, контакты, сроки, имена, цифры

Черновик и действие

Черновик

помощник может подготовить письмо

Действие

отправка — уже от имени компании

Заранее

кто подтверждает и как исправляется ошибка

ВОПРОС ЗАЛУ

Какую одну идею из сегодняшнего разговора вы хотели бы попробовать в своём проекте — и что пока мешает?

Материалы выступления: доклад, версия простым языком, исследование и PDF.

kostina.online/speaking/future-gastronomy/

Методика: Michel и др., 2014

Дизайн
межгрупповой, три варианта подачи

Участники
60, в основном студенты

Блюдо
одно, одинаковые ингредиенты

Чего нет
реальных покупок и продаж

Источник: Michel и др., 2014

Сохранять — не всегда значит чаще есть

Ark of Taste

каталог исчезающих продуктов и производств

Дикие виды

иногда правильнее сократить потребление

Вопрос

что нужно самому производителю

Источник: Slow Food Foundation

Björn, Москва: отходы и закупка

ЧТО СКАЗАНО

Сортировка отходов; закупка крупными упаковками или в свою тару

КОГДА

Интервью 10 октября 2023 года

ПРЕДЕЛ

Самоотчёт; экономия не подтверждена независимо

Источник: Открытая кухня, 10.10.2023

Данные для прогноза приготовления

История
приготовлено, продано, осталось

Условия
загрузка, события, сезон

Факт
хватило ли еды гостям

Сверка
прогноз против факта и привычного способа

Один ресторан, малые данные

Ошибка
лучшая модель — в среднем почти половина продаж

Простые методы
обошли более сложную модель

Предел
один ресторан, помесячные данные

Источник: Hossain, Parvin, 2025

Какой силы наши основания

Эксперимент
сравнение условий, малые выборки

Описание проекта
подход существует, результат не измерен

Данные компании
без независимой проверки

Свой опыт
опубликованные слова, без добавленных деталей

Программы сокращения отходов

7 : 1
средняя отдача за три года в 114 ресторанах

Разброс
от 0 : 1 до 27 : 1

Предел
выборка не случайная; доклад экономию не обещает

Источник: Champions 12.3, 2019