# Současné trendy ve světové gastronomii

Gastronomie, podobně jako jiné podnikatelské činnosti podléhá různým vlivům a přizpůsobuje se měnícím požadavkům hostů. Trendy v oblasti gastronomie výrazně ovlivňují poptávku i nabídku. Světové gastro trendy vznikají změnou životního stylu, častějším stravováním lidí mimo domov v důsledku vyššího nároku na mobilitu, ovlivňují je rostoucí příjmy obyvatelstva, zcestovalost, lepší dostup k informacím a uvědomování si hodnoty času a sebe sama. Do popředí se dostává vztah výživy a zdraví, duševní práce převládá nad fyzickou (snižuje se energetický výdej), čímž se mění nejen životní, ale i stravovací návyky. Lidé si stále více uvědomují kvalitu, klade se důraz na kvalitu používaných potravin, na hygienu a bezpečnost potravin a procesů při přípravě pokrmů (Frost, 2016).

Oborové trendy jsou v současnosti ovlivněny především čtyřmi hlavními faktory:

* prodražením provozu - nárůst cen energií, surovin a dalších vstupů,
* nižší ochota k utrácení,
* důraz na udržitelnost - udržitelné stravování,
* zdravé stravování a jeho dopad na zdraví.

V gastronomických zařízeních se zavádí **inovace a nové technologie**, nové postupy vaření a způsoby přípravy pokrmů, které sledují kvalitativní, gastronomickou, enviromentální, zdravotní, hygienickou a servisní spolehlivost. Důraz je kladen na pestrost nabídky, která vyžaduje celoroční dostupnost sezónních potravin či dostupnost mimoregionálních surovin. V oblasti životního prostředí se koncentruje pozornost na úsporu energií či ekologické využívání surovin. Trendem v gastronomii je globalizace ve smyslu růstu síly světové kuchyně, rozvoje etnické kuchyně, expanze nadnárodních společností typu rychlého občerstvení, zážitková gastronomie, racionální kuchyně apod. Rozvoj nových distribučních systémů, např. catering, party service a donášková služba se stávají přirozenou součástí služeb mnoha podniků (Leadley, 2015).

Gastronomické zařízení již není jen místo, kde si lze uhasit žízeň nebo zahnat hlad, ale prostor pro příjemný zážitek. Stává se „jevištěm“, na kterém se „inscenuje“ zážitek a stále častěji je do něj přímo zapojen i host. **Zážitkovou gastronomii** nabízí různé druhy gastronomických zařízení. Na gastronomickém zážitku se významně podílí kvalitní produkt, prostředí, servis, atmosféra a hlavně překvapení. Patří sem tematické speciality, stimulace chutí, čichu, sluchu a zraku, příprava pokrmů přímo před hosty, která se těší dlouhodobé popularitě, gastronomické workshopy pro hosty a degustace, kurzy vaření, které jsou v poslední době mimořádně populární, jídlo ve tmě, obsluha robotem, virtuální realita.

Součástí moderní gastronomie jsou také nové koncepty jako **tržní restaurace**, které fungují na principu volného výběru. Široká nabídka jídel je atraktivně uspořádaná v nákupní zóně, kde se návštěvník bez omezení pohybuje v prostředí plném audiovizuálních zážitků, má k dispozici bohatý výběr pokrmů, který motivuje k nákupu. Nabídka se prezentuje podle sortimentu v jednotlivých stáncích, podobně jako na tržišti. Návštěvník si tak svoji porci jídla nakombinuje sám (Křížek a Neufus, 2014).

Snaha obohatit svou tradiční nabídku vede provozovatele gastronomických zařízení k **pořádání tematických hostin**. Tematické hostiny mohou být zaměřeny na určitý sortiment surovin (husí hody, mořské speciality), na region nebo zemi (španělská, thajská nebo jiná kuchyně), na téma (večeře na Titanicu, středověká kuchyně, pirátská večeře) nebo na snoubení jídla a vína (večeře Ryzlinku rýnského) (Schwartzhoffová, 2017).

V gastronomických zařízeních se jídlo připravuje téměř výlučně za zavřenými dveřmi. Koncept „otevřené kuchyně“ - **Front Cooking** - tento tradiční přístup nabourává, jedná se o přípravu jídel před zrakem hosta. Tento trend uplatňují některé pizzerie, kde kuchař připravuje jídlo před hosty v peci na pizzu. Otevřenou kuchyni lze dobře využít při přípravě sushi a jídel asijské kuchyně. Hosté ocení, že mohou pozorovat kuchaře přímo při práci. V některých gastronomických zařízeních je kuchyň oddělena od místa konzumace jídla skleněnou stěnou. Výhodou je menší hlučnost v restauraci a znatelně menší zápach. Další varianta umožňuje návštěvníkům spatřit pouze tzv. „otevřenou kuchyni“, kde se pokrmy dokončují. Ostatní prostory, (přípravny, umývárny nádobí) jsou mimo pohled hostů (Beránek, 2016).

Hnutí **Slow Food** je reakcí na globalizační trendy v gastronomii, které reprezentuje hlavně rychlé stravování (fast food). Je to hnutí bojující za pomalé jídlo (slow food) a proti degradaci radosti ze starých dobrých chutí a receptů. Hlavním cílem je snaha, aby nezmizela ze světa co nejširší paleta chutí. Proto členové hnutí pátrají po regionálních jídlech, studují historické receptury, pořádají ochutnávky zapomenutých jídel (Petrini, 2003).

Trend **Upcyklace** aneb bioodpad jako vstupní surovina vychází ze životního stylu s označením Zero Waste (nulový odpad) a snaha o ochranu planety. Jsou to např. smažené kuřecí kůžičky, tvrdé pečivo se upcykluje do strouhanky a smažených krutonů, tvrdé stonky bylinek, nať a odkrojky zeleniny lze zpracovat do pesta, které se výborně hodí do omáček i polévek, v oblibě je chléb s přídavkem bramborových slupek, pivo ze starého chleba, shoyu omáčka z kávové sedliny.

Roste poptávka po **rostlinných alternativách** a náhražkách masa, mléka, vajec a dalších živočišných produktů, např. bramborové mléko, které doplňuje ovesné, mandlové a sójové alternativy, neobsahuje alergeny, je levné na výrobu a šetrné k životnímu prostředí. Nabídka rostlinného masa, slaniny a salámu se rozrůstá o různé variace mořských plodů na rostlinné bázi, náhražky krevet, lososa i tuňáka.

**Zeleninové těstoviny 2.0** jsou pokrmy ze zeleninových těstovin z mrkve, cukety, dýně, květáku, čočky, ze zelených banánů a mořských chaluh, barevné variace obsahují více živin než tradiční pšeničné těstoviny. **Mořské řasy** se skvěle hodí do polévek, salátů, těstovin, rizota a mnoha dalších pokrmů. Mají pozitivní vliv na zdraví a mírní revmatismus a vysoký krevní tlak.

**Větší důraz na zdravé stravování** se stále častěji uchyluje k bezlepkové stravě, paleo dietě, bezlaktózové dietě, raw stravě, keto dietě a mnoha dalším. Z USA se šíří tzv. střízlivá zvědavost (sober curious movement) neboli aktivní snaha omezit konzumaci alkoholu především u mladších lidí. kteří mění pivo, whisky a alkoholické míchané nápoje za výluhy ze zázvoru, řepné koktejly, špenátová smoothie a další.

Budoucí trendy prorokují zeleninovou budoucnost gastronomie, která reaguje na změny ve stravování hostů a rostoucí popularitu **vegetariánské a veganské kuchyně**. Promyšlené bezmasé položky tak postupně přichází do nabídky i běžných restaurací a bister. Kuchaři zapojují fantazii a specifické know-how, aby uspokojili chutě vegourmetů – vegetariánů, veganů, flexitariánů (reduktariánů) i masařů, kteří ocení výtečné rostlinné jídlo. Podle Alience For Science pomocí vlastního průzkumu odhalila, že jeden z deseti Američanů starších osmnácti let se považuje za vegana nebo vegetariána. Data z francouzské studie ukazují, že pescetariáni, vegetariáni, vegani a flexitariáni tvoří dokonce 26,2 % francouzské populace[[1]](#footnote-1). Počet bister, restaurací, hotelů i kaváren s nabídkou pochoutek, které odpovídají alternativním stravovacím proudům v České republice rok od roku stoupá. Dokonce i fastfoodové řetězce do svých menu na přání zákazníků zařadily rostlinné pokrmy a nápoje. Základem **flexitariánské diety** je dbát na správné složení jídelníčku, který musí obsahovat všechny důležité živiny ve vyváženém poměru. Její vyznavači chtějí také zhubnout, hlavním cílem je však zlepšení celkového zdravotního stavu. Díky tomu, že tělo přijímá méně nasycených tuků a špatného cholesterolu je výsledkem snížení rizika srdečních chorob, cukrovky a moderních onemocnění. Základem stravy by měly být zelenina, ovoce a obiloviny. Maso jen libové maximálně dvakrát v týdnu. Uzeniny k flexitariánství nepatří. V tomto jídelníčku ryby lze jíst neomezeně.

**Stravování Ayurveda** - tento druh bioenergetických vlastností člověka (tzv. dosha) zahrnuje tři základní lidské typy: Vata, Kapha a Pitta.

* *Typ Vata* je určen pro typ lidí štíhlých, pohybově nadaných, s kůží vrásčitou a suchou, zimomřivého typu, obyčejně nervózních, s problémy zažívání. Zde se doporučuje jídlo lehce stravitelné, olejnaté, většinou vždy teplé, slané, sladké a kyselé chuti.
* *Typ Kapha* je typ lidí korpulentnějších postav, lhostejnějších k dění okolo, pomalejších v pohybu, ale většinou s velkou silou a vytrvalostí. Strava má být lehká, suchá s převládající hořkou chutí, ostrou a trpkou.
* *Typ Pitta* je určen pro lidi až atletické postavy, aktivní tělesně i duševně, vznětlivější povahy a netrpělivé. Strava má být lehčí, většinou studená, s chutí sladkou, hořkou nebo trpčí.

Všeobecná pravidla říkají nejíst jídla z vepřového, hovězího, tuňáka a mořských plodů. Ne teple upravená rajčata a ananas. Nemají se příliš pít studené a jíst zmrzlina. Mléčné produkty nemíchat s masem. Maso se má jíst maximálně třikrát týdně. Strava založená na čerstvé zelenině, ovoci a bylinkách.

Ve společnosti převládá názor, že omezení spotřeby masa je v podstatě nevyhnutelné. Přesto se v záplavě všech možných i nemožných rostlinných trendů stále velice dobře daří i **tradičním** **pokrmům z kvalitního masa** (řízek s bramborovým salátem, španělský ptáček, pečené koleno a další stálice české gastronomie budou mít své místo v jídelních lístcích také v budoucnosti). To, co se mění, je původ masa s předností od místních chovatelů s udržitelným přístupem. Popularitu si drží maso připravované na otevřeném ohni. Tento klasický způsob tepelné úpravy dodává masu nezaměnitelnou chuť a vůni, která v lidech probouzí silné emoce už po tisíciletí. Podobně burgery s kouskem másla.

**Prolínání světových kuchyní** - vlivem cestování, sociálních médií a lepší dostupnosti (exotických) surovin se budou i nadále všechny světové kuchyně přirozeně prolínat. Zájem je např. o korejské kuchyně, s populárním kimčchi, vyhledávané je šťavnaté marinované hovězí bulgogi, které se po ugrilování zabalí společně s omáčkou, cibulí a česnekem do salátového listu. Nebo prvky marocké kuchyně, která se vyznačuje především obrovským množstvím čerstvé zeleniny a vysoce aromatických bylinek.

**Etnická kuchyně** představuje nejpestřejší komplex gastronomických zařízení, která nabízejí nejen speciální druhy pokrmů a nápojů, ale také přibližují návštěvníkům blízké i vzdálené země či náboženství, k nimž se jídla váží. Pro co nejlepší zážitek je nutné, kromě pokrmů a nápojů, připravit také interiér, který připomíná krajinu či konkrétní region. Etnické restaurace jsou příhodným zprostředkovatelem získání nevšedních zážitků. **Národní gastronomie** je součástí kulturního dědictví a předmětem propagace dané země v zahraničí. Tradiční národní strava má velké uplatnění v cestovním ruchu. Restaurace zaměřené na národní tradiční jídla se od ostatních odlišují a tím zvyšují svoji výhodu v daném regionu. Důraz je kladen na prostředí, výzdobu interiéru, exteriéru, ale i oblečení personálu, které společně dodává originalitu místní atmosféry. Své kouzlo má i tradiční stolovaní daného regionu případně doba, do které je restaurace zasazena.

### Foodies

**Bio food** – tyto pokrmy osloví zákazníky, kteří pečující o své zdraví. Biopotravina je produktem ekologického zemědělství. Biopotraviny nesmí být vyprodukovány za účasti hnojiv minerálního původu, hormonů, pesticidů a geneticky změněných organismů. Biopotraviny nemohou obsahovat přídatné látky používané v potravinářství (Éčka a další stabilizátory, emulgátory, barviva, pojiva atd.).

**Convenience Food** – polotovary, pohodlně připravené pokrmy, průmyslově předpřipravené pokrmy a potraviny, které ulehčují práci v kuchyni. Konvenience je možné používat s ohledem na výhody časové, ekonomické, rozhodně nejsou vhodné do vysoké gastronomie.

**Ethno Food** – jsou pokrmy připravené tradičním způsobem a zdravě.  Jsou použity regionální, čerstvé potraviny a koření nejrůznějších národních kuchyní, nebo pokrmy rozličných kultur, spojených společným původem a kulturními znaky např. z oblasti Asie, Mexika, Andalusie apod.

**Fast Food** – příprava pokrmů, servis – podávání a také konzumace (spotřeba) probíhají ve stejném čase, na stejném místě, popř. lze odnést jídlo zabalené sebou. Mnohdy je vše konzumováno ve stoje nebo při chůzi.

**Finger Food** – v zámoří se tak nazývají pokrmy, které se konzumují rukou.  V Evropě jsou takto nazývány pokrmy, ke kterým nepodáváme příbory. Trend provázející všechny etnické směry, ať se jedná o španělské tapas, americké Appetizers, nebo asijské Dim Sum.  Znamená malá sousta, držená prsty a pojídaná z ruky. Uvedený způsob má své využití např. při coktail party a wine party.

**Functional Food** – funkční potraviny nebo také strava s léčivými účinky. Pokrmy, které mají vysokou výživovou hodnotu s obsahem vitamínů, vlákniny, probiotických, ale i dalších zdraví prospívajících látek. Bohužel, mnohdy jde o modifikované potraviny.

**Fun Food a Fancy Food** – zábavné potraviny.  Tento směr vyjadřuje tvůrčí a kreativní činnost kuchaře  a zároveň designéra při výrobě pokrmů. Prvořadá je kvalita použitých surovin, která předstihuje kvantitu. Jedná se o atraktivní a dokonalý pokrm.

**Fusion cuisine** – jedná se o gastronomický styl, při kterém je základem tradiční regionální kuchyně obohacená netradiční exotickou kuchyní. Jde o sloučení pokrmů připravovaných pomocí vzájemně promíchaných tradičních postupů. Zde je velký prostor pro oživení regionálních receptů. Tento styl vyžaduje velké mistrovské schopnosti při spojování dvou nebo více gastronomií, např. mexické a francouzské kuchyně, dálněvýchodní a středomořské nebo japonské a argentinské.  Příkladem je mistr Nobu, který aplikoval tento směr založený na japonských tradicích, čerstvosti ve spojení se světovým kuchařským uměním (culinary arts) ve stejnojmenných  NOBU restauracích v mnoha světových metropolích.

**Hand Held Food** využívá různých složek potravy pro snadné přenesení a uchopení pokrmů např. „jedlým obalem“.  Ideální je pro náhlý pocit hladu při cestování nebo při sledování sportovního zápasu na stadionu. Styl koresponduje s místními tradicemi. Může jít také o menu v tomto stylu.

**Instinct Food** – naše instinkty mohou pozitivně i negativně reagovat na jednotlivé složky potravy. Je to směr, který může pomoci alergikům, při výběru potravy s ohledem na naše instinkty.  Pokrmy a nápoje jsou posuzovány podle čichu, vzhledu, chuti a pečlivě vybírány s ohledem na preference, případně odpor ke konkrétnímu jídlu.

**Junk Food** – pokrmy tohoto typu nabízí podniky rychlého občerstvení v podobě smažených a sladkých pokrmů bez výživové hodnoty. Dr. Michael Jacobson – mikrobiolog (vegetarián) v  roce 1972 založil Centrum pro vědu a zdraví (USA) a označil tímto výrazem pokrmy, které označil jako podřadné jídlo a prázdné kalorie.

**Lego food, puzzle food** – pokrmy v kategorii cukrářských výrobků a atraktivních dezertů. Sladké lahůdky jsou sestaveny z drobných prvků s využitím kuchařovy kreativity s dokonalým aranžmá na talíři.

**Wellness food** – jde o zdravý přístup ke stravování, který je spojen s fyzickým i duševním zdravím. Přiměřená výživa se skládá z vyváženého množství základních živin. Z 80% ovlivňujeme své zdraví sami a pouze z 20% působí dědičné dispozice a okolní vlivy. Zdravý životní styl zahrnuje nekouření, zdravou výživu (přiměřené množství, pestrá a vyvážená strava), pohybovou aktivitu, pouze limitované množství alkoholu.

### Další světové gastro trendy

**Molekulární kuchyně** - vůdcem myšlenky vědeckých poznatků zjištěných v procesu úpravy pokrmů byl anglický profesor fyziky Nicholas Kurti, který ve svém díle „The Physicist in the Kitchen“ vyslovil první základní myšlenky pro tuto inovativní gastronomii[[2]](#footnote-2). Další vývoj vynalézání nových jídel s dosud neznámou nebo neobvyklou konzistencí, texturou pokrmu a chutí je přičítán francouzskému chemiku a vydavateli kuchařských knih Hervé Thisovi. Předmětem zkoumání jsou nové možnosti technologie přípravy jídel. Vědecké poznatky z fyzikálních a chemických procesů při přípravě jídel a jejich zavádění do technologie kuchyňské praxe (např. Omelette Surprise, kdy je pokrm na povrchu horký uvnitř ledový) je podepřeno používáním high technologií kuchyňských zařízení (např. suchý led, vakuová vodní lázeň, použití tekutého dusíku, gelů, pěn, prášků). Použitím nových molekulárních technologií přípravy jídel vznikají nové konzistence jídla. Molekulární gastronomie byla doplněna molekulární mixologií[[3]](#footnote-3).

**Front cooking** je příprava či dohotovení pokrmu před hostem. Hosté mohou kuchaře sledovat pří práci. V otevřené kuchyni mohou pracovat jen skuteční profesionálové – příjemní, komunikativní a jazykově vybavení kuchaři, protože tyto restaurace tohoto typu rádi vyhledávají cizinci. **Amuse bouche** – malé porce pokrmu, pro povzbuzení chuti, ale i netradiční kombinace surovin a chutí, tzv. překvapení hostitele, představující jedno sousto. Lze je nabízet jako malou pozornost podniku v rámci podpory prodeje, ještě před zahájením stolování.

Moderní gastronomie klade důraz na čerstvost a kvalitu surovin. Kvalitu zcela jistě vykazují **biopotraviny**. Jsou to produkty ekologického zemědělství. Byly vypěstovány bez použití umělých hnojiv a neobsahují geneticky upravené organismy. Aby zemědělec mohl označit své produkty značkou bio, musí splnit přísná kritéria. Nejprve hospodaří 2 až 3 roky ekologicky. Ekologické zemědělství používá tradiční metody pěstování, jako je ruční pletí, zelené hnojení místo umělých hnojiv, přirozenou obnovu půdní úrodnosti. Díky tomu biopotraviny pocházejí z maximálně čistého prostředí, proces výroby a manipulace s biopotravinami (od farmáře až po prodejce) je pravidelně kontrolován (Van Straten, 2007).

**Taste Waste** aneb Popelnice na talíři znamená vaření beze zbytků. Nejen restaurace se tedy snaží o zpracování surovin podle známých přístupů root-to-leaf (od kořínků po lísteček) nebo nose-to-tail (od čumáčku po ocásek). Snaží se tak zpracovávat suroviny komplexně (například z mrkve se zpracují i slupky a nať). Na TasteWaste se zaměřil Grand Restaurant Festival a společnost Ikea s projektem Zero waste family.

**Fermentace či kvašení** jsou znovuobjeveným postupem, který našemu tělu dodává mnohé z toho, co opravdu potřebujeme[[4]](#footnote-4). Zkvasit se dá téměř vše, stačí k tomu zelenina, sůl, voda (Obr.17). Fermentace zažívá v posledních letech skutečnou renesanci. Zkvašené potraviny jsou nejenom trvanlivé, ale i mimořádně chutné a zdravé. Proto se ambiciózní kuchaři inspirují v zahraničí a vyrábějí pro své hosty vlastní fermentovanou zeleninu, kimčchi, variace na miso pastu, garum omáčku, kombuchu a další vyhlášené lahůdky, které vznikají kvašením.

Obr. 17 Jednotlivé druhy kvašení

Zdroj: vlastní zpracování podle Jíme jinak. [online] [cit. 2023-02-07] https://www.jimejinak.cz/fermentace-a-kvaseni-chutne-tradicni-ekologicke-zdrave-a-levne/

**Uzení** je proces úpravy potravin kouřem. Používá se hlavně k dodání chuti, barvy, ke konzervaci a v některých případech k tepelné úpravě. Udí se téměř vše, ryby, maso, mléčné produkty, zelenina či ovoce. V jedné Newyorské restauraci dokonce udí vodní meloun, který po této přípravě vypadá téměř stejně jako maso. Uzení však není jen jedno, existuje několik specifických druhů uzení.

**Dehydratace** je metoda, při níž dochází k odstranění vody ze vstupních surovin. Tato metoda se používá ke konzervaci potravin. Odstranění vody redukuje počet mikroorganismů v produktech. Existuje několik druhů dehydratace a také několik úrovní, od úplné po částečnou dehydrataci. *Přírodní dehydratace* je nejlevnější a nejpřirozenější metodou. K sušení se používá pouze teplo ze slunečního svitu. Tato metoda je hojně využívána hlavně v teplejších krajinách. *Mechanická dehydratace* - mechanické sušení je řízeným procesem. Potraviny se suší válečkovou či sprejovou metodou, které jsou si velmi podobné. *Sušení mrazem* je kombinovaná metoda konzervace, spočívá v rychlém zmražení potravin a poté umístěním do prostředí podobnému vakuu.

**Foodstyling** znamená úpravu a aranžování jídla pro finální servis hostům. Jíme i očima, kocháme se barvami a strukturami, vnímáme chuť, vzhled, vůni i konzistenci jídla. Jídlo vnímáme všemi smysly, a proto je estetická úprava jídla velmi důležitá. Foodstyling korunuje kuchaře na umělce, stává se mistrem své kuchyně a umožňuje mu použít veškerou jeho kreativitu a fantazii.

Princip restaurací typu **fast casual** vychází z omezení servisu, na který jsou zákazníci zvyklí ze standardních restaurací, ale zároveň si uchovává vysokou kvalitu nabízených pokrmů. Vysoká kvalita potravin znamená minimální použití potravin z mražených polotovarů, či nešetrnou úpravu stravy, jak tomu bývá v klasických fast foodech. Základní znaky fast casual: rychlý servis, formát self-service nebo omezená obsluha, férová cena, přijatelná cena jídla, používání kvalitních potravin a přísad. Nabídka jídel je komplexnější, zdravější než jídlo nabízené ve fast foodech, originální a příjemný design a přátelská atmosféra, s možností nahlédnout na přípravu jídla.

**Koncept restaurace bez restaurace** – ghost kitchen, virtuální kuchyně nebo cloudová kuchyně. Ghost Kitchen jsou kuchyně určené výhradně pro rozvoz jídel, fungují při plnění objednávek na jídlo s sebou pro takové aplikace třetích stran, jako jsou Uber Eats, Wolt nebo Dámejídlo.cz. Kuchyně funguje bez jídelního prostoru, nemají číšníky, jídelní lístky, stoly a židle - žádné další režijní náklady. Jsou nazývány sdílenými kuchyněmi, kde se připravují jídla hned pro několik různých restaurací, jídelen nebo rychlých občerstvení. Vše směřuje k těmto klíčovým výsledkům: spokojenost zákazníka, pohodlnost, rychlost, nižší náklady a efektivita. Cílem je těžit z kulturní změny směrem k jídlu s sebou, jejíž hodnota se do roku 2030 odhaduje na 1 bilion dolarů. Tento obchodní model není úplně tradiční, ale ve světě má poměrně vysokou šanci na úspěch. Podnikatelé významně ušetří za prostory, nábytek, vytápění, personál a díky tomu snáze udrží ceny na hladině, která bude pro zákazníky přijatelná.

**Street food –** Česká republika prožívá doslova zlatý věk pouličního občerstvení. Kvalita pokrmů roste, stánky i food trucky se těší oblibě u zákazníků. Celosvětovou popularitu a rostoucí kvalitu street foodu odráží i skutečnost, že v roce 2009 získal první stánek s pouličním občerstvením prestižní ocenění v podobě michelinské hvězdy.

**Digitalizace** - dříve se podniky spoléhaly na spolupráci s rozvozovými službami, teď řada z nich spustila e-shop a vlastní rozvoz. Předpokládá se další digitální boom a rozvoj technologií, jako jsou aplikace, které analyzují preference hostů a zdokonalují systém objednávek, předání i kvalitu doručených jídel. Kromě poptávky po rozváženém jídle, ze kterého se stává běžná služba vzrůstá i počet tzv. ghost kitchen – virtuálních kuchyní, kde se připravují výhradně jídla s sebou, bez servisu a míst sezení pro hosty.

Tradiční rozložení jídel během dne přestává platit, stejně jako odvykáme zažité trojici předkrm – hlavní chod – dezert. Restaurace se přizpůsobují flexibilitě hostů, kteří si plánují stravování podle pracovní doby, takže leckdy snídají odpoledne.  Vylepšují se snídaně a zavádějí se pozdní obědy a malá jídla po celý den, tzv. **snackification**.

Nápojová scéna se těší vyšší poptávce po zdravějších a méně alkoholických variantách. Především mileniálové vyznávají tzv. **mindful drinking** (uvědomělé pití), což má v posledních letech vliv na nabídku barů po celém světě. Nápojové lístky dobývají prémiové ovocné šťávy srovnatelné s vínem, čaje a fermenty, několikaleté octy s kapkou sody a další zajímavé pití bez promile. Přispívají k tomu řemeslní výrobci, kteří dbají na tradici i kvalitu a využívají nové technologie. V Evropě už vznikly první nealkoholické bary, například Zeroliq v Berlíně.

**Trend craftových pálenek**, řemeslných destilátů, jako jsou kvalitní giny, limitované edice whiskey, lihoviny z agáve anebo vermuty, vyrobené tradičním způsobem a z lokálních surovin.se projevuje v nejrůznějších koutech světa.

Ve velkých i malých městech přibývá **řemeslných pekáren** a rozrůstá se také nabídka pečiva. Přes pult zavoní sladké i slané croissantové těsto s náplněmi i bez, dobrý tousťák a opomíjená Šumava, loupákové těsto na několik způsobů a tradiční recepty z domova i ze zahraničí. V troubách se potkají Danish pastry, sicilské sfincione, české buchty a koláče i francouzské briošky. Pekaři se při tom víc zaměřují na mouku od konkrétního mlynáře a z řemeslných mlýnů, kde se melou i staré (krajové) odrůdy obilí.

Významným trendem světové gastronomie je **lokální gastronomie**, postavená na tradičních receptech a surovinách, připravených v moderních úpravách, často se silnými prvky molekulární kuchyně (Frost, 2016). Gastronomie i hosty zajímají nejen lokální potraviny, ale také regionální speciality, původní odrůdy zeleniny a ovoce nebo unikátní výrobky, které odráží chuť regionu. Kuchaři se tím podílejí na obnově biodiverzity, oživují kulinářské dědictví a vyzdvihují exkluzivitu obyčejných surovin – zeleniny, obilovin a semínek, bylin i vnitřností. Podporuje se regionálnost a zlokálnění(Křížek a Neufus, 2014). **Farm-to-fork** nebo farm-to-table znamená z farmy přímo na vidličku, či na stůl. Restaurační zařízení si vybírají své dodavatele, u kterých mají jistotu, že své suroviny pěstují poctivě a tím zajistí jejich kvalitu a čerstvost. Odebírání lokálních surovin od domácích farmářů je přínosné pro restauraci, životní prostředí, lokální ekonomiku, i pro samotného farmáře. **Glokální gastronomie** propojuje lokální gastronomii s globálními surovinami a moderními technologiemi. U lokálních pěstitelů lze kromě tradičních evropských plodin získat i různé exotické potraviny. Trend lokálnosti ovšem nevylučuje chuť na exotiku. Podnikaví zemědělci ve prospěch rozmanitosti a uvádějí na trh tzv. local exotics – běžně importované suroviny, kterým se nově daří i ve střední a severní Evropě. V Česku tak rostou artyčoky, fíky, citrusy i cizokrajné saláty, v Rakousku a Německu se sklízí olivy, rýže, kurkuma, wasabi nebo [papája](https://www.tropenhaus-am-rennsteig.de/produkte/). Pomocí indoor farmaření, aquaponie a ostatních moderních zemědělských postupů se v Evropě už poměrně úspěšně sklízí bio olivy, kurkuma, wasabi, artyčoky, fíky, cizokrajné saláty, avokádo a mnoho dalších rostlinných produktů, které se v minulosti musely importovat ze vzdálených zemí.

Vývoj trendů v gastronomii je bouřlivý, nelze jej zastavit a souvisí potřebami zákazníků a jejich změnami. Mezi další trendy patří také SLOW food, RAW food, dělená strava, makrobiotická kuchyně, Kneippova kuchyně a mnoho dalších (Obr.18).

Obr. 18 Mapa gastronomických trendů 2022



Zdroj: Food and Wine trends 2022. [online] [cit. 2023-01-06] https://www.jidloaradost.ambi.cz/clanky/food-trendy

I v pohostinství permanentně probíhá proces inovace nabídky, který je náročný na kvalifikaci kuchařů a netradiční druhy surovin. Z hlediska nabídky bude úspěšný ten podnikatel, který se brzy připraví na změny v poptávce, přeorientuje svou nabídku na ty požadavky hostů, které se stávají dominantními a podle kterých veřejnost hodnotí kvalitu pohostinského podniku (Beránek, 2016).

1. *Gastronomie 2023*. Gastro a hotel. [online]. [cit. 2023-02-14] https://gastroahotel.cz/gastronomie-2023/ [↑](#footnote-ref-1)
2. McGEE, H., 2011. *Modern Cooking & the Erice Workshops on Molecular & Physical Gastronomy* [online]. [cit. 2023-01-27] https://www.curiouscook.com/site/erice.html [↑](#footnote-ref-2)
3. THIS, H.,. *Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat.* EMBO reports. [online] [cit. 2023-01-27] https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1679779/ [↑](#footnote-ref-3)
4. *Jíme jinak*. [online] [cit. 2023-02-07] https://www.jimejinak.cz/fermentace-a-kvaseni-chutne-tradicni-ekologicke-zdrave-a-levne/ [↑](#footnote-ref-4)