



## **ЯДЛИВИТЕ ЦВЕТА – ФАКТОР ЗА ПРОДУКТОВО ПОЗИЦИОНИРАНЕ В РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО**

**Глория Сакалийска**

<sup>1</sup> Катедра „Туризм и кулинарен мениджмънт“, Стопански факултет,  
Университет по хранителни технологии – Пловдив, България

### **РЕЗЮМЕ**

Ядливите растения и цветовете им са използвани от древността, поради техните физиологични ефекти върху организма на човека. Фитохимичният профил на ядливите цветя може да бъде използван, като алтернативно средство за подобряване на биологичноактивния състав на храните и създаването на нови вкусови и ароматични характеристики на предлаганите ястия, като част от туристическия бранд. Освен в свежо състояние, цветовете на ядливите растения могат да бъдат използвани в изсушена и замразена форма. Те могат да участват, като компонент от състава и дизайна на студени и топли ястия, напитки, алкохолни и безалкохолни коктейли. Използването им в ресторантьорството подобрява потребителския профил на продуктите и акцентира вниманието на потребителите върху многообразието от цветове, ароматични и вкусови характеристики на познати и не толкова разпознаваеми храни. Чрез правилния анатомичен подбор и технологична обработка на ядливите цветя се повишава добавената стойност при продуктовото позициониране на ресторанта. При тяхното използване се отчита влиянието върху вкусовото и емоционално поведение на гостите, повишава се разпознаваемостта на ресторанта, което от своя страна влияе върху конкурентноспособността му.

**Ключови думи:** туристически бранд, ресторантьорство, ядливи цветя.

**e-mail на водещия автор\*:** e-mail: [stu34334@uft-plovdiv.bg](mailto:stu34334@uft-plovdiv.bg)