

**„FINE DINING“ И МОЛЕКУЛАРНА ГАСТРОНОМИЈА КАО
ВИД ПОСЛОВАЊА У САВРЕМЕНОМ УГОСТИТЕЉСТВУ**

**CUTTING-EDGE FOOD PREPARATION METHODS AT
SERBIAN FINE-DINING RESTAURANTS**

Младен Пршић

*Академија струковних студија Београд, Одсек Висока хотелијерска школа
Београд, Србија
mladen.prsic@vhs.edu.rs*

Марија Јакубив

Средња туристичка школа, Београд, Србија

Данијела Стојановић

*Академија струковних студија Београд, Одсек Висока хотелијерска школа
Београд, Србија*

Милош Ђирић

*Академија струковних студија Београд, Одсек Висока хотелијерска школа
Београд, Србија*

Извод

Савремена гастрономија поред тога што представља вештину припремања хране, представља и уметност која кроз комбинацију молекуларне, веганске, традиционалне и макробиотичке исхране ствара сасвим нови концепт познат као *савршена кухиња*. Сам концепт повезује се са начином припреме, сервирања и послуживања квалитетне хране у аутентичном простору и времену, уз коришћење савремених алата и техника рада. Рад има за циљ да прикаже начине и технике рада у *fine dining* ресторанима Србије. Задатак рада је да кроз истраживање прикаже колико су људи упознати са термином *fine dining* као и да кроз интервју са шефовима кухиња *fine dining* ресторана прикаже заступљеност савремених метода рада. На основу спроведеног истраживања, закључено је да су потрошачи упознати са термином *fine dining*, док се у ресторанима све више користе савремене методе и технике рада, захваљујући све већем утицају гастрономских водича за оцену квалитета.

Кључне речи: гастрономија, савремене технике, *fine dining*, молекуларна гастрономија, гастрономска понуда, Michelin водич, иновације

Abstract

Modern gastronomy represents not only a food-preparation skill, but it may be deemed as pure art as well, which makes up a brand-new concept labelled as *the perfect cuisine* by combining molecular, vegan, traditional and macrobiotic diets. The very concept is modelled on the preparation and serving of high-quality food in a classy environment by using the latest tools and work methods. The paper aims to showcase the cooking methods

and techniques at Serbian fine-dining restaurants. The specific task of the paper is identifying the degree to which people are familiar with the term “fine dining” as well as determining the presence of cutting-edge preparation methods via face-to-face interviews with fine-dining chefs. The research findings have indicated that consumers are much aware of the Fine-dining term/expression. Also, the results have shown that modern preparation methods are increasingly employed at restaurants due to the increasing influence of culinary rating/review guides.

Key words: gastronomy, modern methods, Fine dining, molecular gastronomy, gastronomic offer, Michelin guide, innovation.

УВОД

Иновације имају веома важну улогу у модерном пословању, које се могу дефинисати као процес примене било које нове идеје за решавање проблема или побољшање производног и услужног процеса, производа или услуга (Hjalager, 2010). *Fine dining* не укључује само процес припремања и сервирања хране, већ целокупни модел савременог пословања ресторана (Presenza et al. 2019). У савременом пословању све се може сматрати врстом трошкова, осим иновације. Сходно томе, остварени профит не стварају производи, услуге, пословања или запослени, већ потрошачи који су спремни да плате праву цену за производ или услугу која ће задовољити њихове потребе и очекивања. Промене у савременим ресторанима, углавном покрећу управо гастрономи, као и остали запослени у угоститељским објектима (Busse & Siebert, 2018). Висококвалитетна услуга је императив модерног пословања и веома је важан фактор за постизање конкурентности у услужним делатностима. Доказ о квалитету услуга су управо њени потрошачи. Стицање и задржавање потрошача је кључни фактор опстанка на тржишту (Cho et al., 2020). Савремени потрошачи услуга су искусни, свесни својих потреба, захтевају вредност за новац и имају све сложеније захтеве. Основа за задовољавање њихових потреба је пружање квалитетних услуга које се стално унапређују, са акцентом на потреби примене стандарда при креирању услуга, екстерне и интерне — управљање квалитетом, безбедност хране, корпоративна друштвена одговорност и др. (Živković & Brdar, 2018). Процес сталне иновације помаже ресторанима јер је конкурентима све теже да имитирају потенцијалне услуге и омогућава таквим предузећима да задрже своју јединственост испред других, што доводи до дугорочне конкурентске предности (Lee et al., 2016). Сталне иновације дају своје предности, па самим тим и нове трендове у гастрономији. Молекуларна гастрономија, веганска и вегетаријанска кухиња, припремање сирове хране, безглутенска исхрана, само су неки од трендова који се великом брзином имплементирају код нас где се *врхунска кухиња - fine dining* истиче. Уколико бисмо дословно превели, онда бисмо могли да кажемо да *fine dining* значи *фина кухиња*.

Међутим, не само да је *фина кухиња*, већ је то ексклузивна и елитна кухиња, која одише луксузом и савршенством. Укратко речено, *fine dining* је врста ресторана који се по свим критеријумима далеко издваја од осталих ресторана по понуди, ентеријеру, локацији, услузи и атмосфери.

ПРЕГЛЕД ЛИТЕРАТУРЕ

Креирање гастрономских композиција на тањиру јавља се у зависности од саме перцепције гастронома. Комбинација намирница, коришћење нових састојака уз јединствену припрему ствара уникатан гастрономски производ. Према наводима Рађеновића (2014) главни доживљаји једне гастрономске дестинације јесу управо гастрономска понуда, еколошки чиста храна, једном речју, здрава храна која правилним начином припреме не губи или минимално губи своја својства. Према ауторима Ottenbacher и Harrington (2007) кухиње су претворене у лабораторије, у којима се догађа магија уз помоћ течног азота, дејонизиране воде, хелијума, спојева калцијума, хомогенизатора, ласера и инјекција, што подразумева промене структуре намирница (Gagić i sar., 2014). Један од праваца који су саставни део *врхунске кухиње* свакако јесте и молекуларна кухиња. Под појмом *молекуларна кухиња* у пракси се подразумева практична примена молекуларне гастрономије, која се огледа у припремању хране коришћењем алата који нису уобичајена појава у традиционалној кухињи, а који се чешће могу наћи у научним лабораторијама. Такви алати су ротациони испаривачи, синтерирана стакла, филтери, ултразвучне сонде итд. (This & Rutledge, 2009). У практичном смислу молекуларна кухиња подразумева примену различитих техника припреме хране, при чему није обавезно да сваки ресторан припрема храну на овај начин (Божић & Милошевић, 2021). У модерној кухињи налазе се основни састојци хране којима се додају нови састојци у циљу другачије обраде и презентовања (Обреновић и сар., 2019). Једна од битних разлика молекуларне кухиње у односу на традиционалну је у томе што се у овој кухињи користе састојци који се уобичајено примењују у прехранбеној индустрији. Такви састојци су: калцијум лактат, натријум алгинат, укуси, аскорбинска киселина, феноли који су најчешће екстрактовани из сока од грожђа, као и различитих биљних материја (This & Rutledge, 2009). Модернистички кувари користе различите технике да екстрахују, изолују и концентришу молекуле који могу бити носиоци арома, од којих многи користе методе и опрему из биолошких и хемијских лабораторија. Они се крећу од филтрирања преко центрифугирања до вакуумских инфузија. На пример, Myhrvold (2011) користи центрифугирање као начин да изолује ароматични каротенски путер из сока од шаргарепе и лабораторијских сита и филтрирањем агара да би концентровао пире и супе. Ови мање познати састојци готово су сви изведени из природних извора (Myhrvold et al., 2011; Obrenović, 2019). Иако на први поглед делује да је молекуларна кухиња потпуна супротност традиционалној, ова кухиња је, поред комбинације

традиционалног и модерног, и спој уметничког и научног приступа у припреми хране (Ivanovic et al., 2011). Најновије технике молекуларне гастрономије засноване су на коришћењу трансглутаминаза и ротационих испаривача за екстракцију ароматичних једињења, што омогућава припрему хране сасвим нове текстуре и укуса (Ruitz et al., 2013). И ове технике су преузете из прехранбене технологије, што потврђује да више не постоји јасна граница између припреме хране у кухињи и прераде у индустријским условима. Молекуларна кухиња, само је један од сегмената који у својој целини образују *савриену кухињу*, односно *fine dining*. Оснивање ресторана *савриене кухиње* везано је за развој кулинарских вештина у Француској. Ово је представљало нову еру у развоју гастрономије и кулинарских вештина (Ковачевић, 2000; Рађеновић, 2014). Први луксузни ресторан под називом „La Grande Taverne de Loudres“ отворио је у Паризу 1782. године Antonie Beauvilliers који је постао први угоститељ и домаћин (Rush, 2006; Рађеновић, 2014). Креатори *novelle cuisine* на време су схватили да треба почети са реформама сваке групе јела, појединачно утврдити њене недостатке, дати јој нови облик и креацију, изоставити неке намирнице или им смањити количину. Требало би се океренути савременим схватањима исхране, вратити се природи, што једноставније то боље (Вукић, 2019). Овај гастрономски правац, управо тежи томе да истакне природне укусе сачуване кроз иновативни приступ и обраду. Са почетком француске револуције, почели су да се појављују први крупни кораци у развоју такозване *високе кухиње*. Многи племићи су експроприсани, а кувари су остали без посла (Batnzer, 2012). Као резултат тога већина куvara је почела да ради у хотелима, ресторанима и клубовима. Неки су отишли из Француске у земље Европе и Америке, па тако долази до отварања ресторана доступних широј јавности, док су јела *високе кухиње* почела да се нуде у комерцијалним миљеима европске кухиње (Trumbek, 2015; Nele et al., 2020). Шефови као што су Marie-Antoine Carême и Auguste Escoffie развили су класичне рецепте и почели да реструктурирају рад у кухињи. Следећа генерација шефова као што су Paul Bocuse, Pierre Troisgros, Michel Guérard је установила термин *novelle cuisine* (Nele et al., 2020). Сам концепт ресторана *fine dining* представља јако скуп начин пословања. Контроле су строге, те овде не сме да има пропуста. Сви који долазе у *fine dining* ресторане очекују максимално професионалну услугу, а то значи да очекују и квалитет, а не само лепо декорисан тањир. Веома се води рачуна о њиховој свежини, изгледу и трајању. Затим, изузетно је важно напоменути да је припрема хране један од главних критеријума *fine dining* концепта. Интересантно је да у овим ресторанима нема фритезе, што значи да се храна припрема на изузетно здраве начине. Поента је у томе што се кулинарски мајстори што више труде да очувају квалитет самих свежих намирница и да се њихов доминантан укус не изгуби приликом дугорочног пржења, печења или кувања. Дакле, ту је на делу умеће правих професионалаца и зато се овакви укуси дуго памте (Agora & Singer, 2006). Коришћење најсвежијих намирница, употреба савремених технологија и

висококвалификованог особља са израженим кулинарским умећем и талентом није нимало јефтин. То један од најчешћих разлога зашто се управо садашњи власници ресторана одлучују за класичан модел пословања (Рађеновић, 2014). И поред наведених чињеница концепт *fine dining* све више је заступљен и код нас, захваљујући управо различитим водичима за оцену квалитета услуга. Један од најпознатијих и најважнијих за сваког угоститеља, свакако јесте и *Michelin* водич, који додељује од 1 до 3 звездице (Rao, 2003; Nele et al., 2020). Према *Michelin*-у једна звезда означава ресторане код којих се вреди зауставити, две звездице представљају ресторан вредан изласка, док три оправдавају путовање само због вечере. Поред *Michelin* водича, један од најзначајнијих водича јесте и *Gault Millau*. Док се *Michelin* водич осврће на целокупну атмосферу ресторана, *Gault Millau* фокусира се само на квалитет хране па можемо рећи да је јако важан за лојалност потрошача (Bahri-Ammari et al., 2016). Први *Michelin* водич у Србији обухвата 14 ресторана различитих кухиња. Како су *Michelin* представници истакли, Србија заиста има шта да понуди када је у питању гастрономска сцена. Разлог за ово је географски положај између Истока и Запада, као и богатство културне размене кроз историју због које се у нашој земљи осећају како балкански, тако и турски, мађарски и други утицаји. Српски предели, препуни богате и плодне земље, пружају аутентичан асортиман висококвалитетних производа током целе године, а осим тога, Србија је кроз векове била и остала позната и по виноградарству. Резултат је кулинарска сцена која је дефинитивно жива, популарна како међу Србима, тако и међу странцима, а најважније је да је заиста доступна свима.

Табела 1: Препорука *Michelin* инспектора за Србију

„Comunale Cafè e Cucina“
„Ebisu“
„Enso“
„Gušti mora“
„Homa“
„JaM“
„Langouste“
„Legat 1903“
„Magellan“
„Mezestoran Dvorište“
„Salon 1905“
„The Square“
„Iva New Balkan Cuisine“ *
„Бела Река“ *

Извор: (*Guide Michelin Serbia*, 2022).

*Награђени „*Michelin Bib Gourmand*“

Према истраживању Рађеновића (2014) можемо закључити да ресторани *високе кухиње* не могу опстати на тржишту уколико целокупна дестинација није високо развијена у свим аспектима, што потврђује чињеница да се свих четрнаест ресторана који се налазе на препоруци *Michelin* водича, налазе управо на територији града Београда. У једном од истраживања спроведеном међу шефовима набројаних ресторана представљен је управо попис уређаја и иновативних препарата који се као савремене технике користе у поменутих ресторанима. Најзаступљенији уређаји за припрему гастронмских производа су *Sous vide*, *Paco jet*, *Termomix*, *Dry age* фрижидери за зрење меса, *Josper grill*, дехидратор, CO_2 боце. Употреба иновативних препарата за побољшање укуса и креирање молекуларних гастронмских производа су такође заступљени, међу којима се истичу агар агар, гел бургер, малтодекстрин, *Gelespressa* и *Proespuma* (Pršić i sar., 2022). На који ће се начин припремати одређене намирнице, односно који ће се принципи термичке обраде примењивати, зависи искључиво од врсте намирница, као и од врсте јела које припремамо. Традиционалне методе које најчешће користимо углавном се заснивају на употреби топлоте. Током загревања, повишене температуре ће померити термодинамичку стабилност састојака хране и створиће могуће хемијске промене (нпр. топљење, испаравање, желатинизација, денатурација протеина). Кроз такве прелазе сама храна може се трансформисати; зидови биљних ћелија могу бити сломљени чинећи поврће меким, док протеини меса могу бити денатурисани, чинећи га тврдим итд. (Вукић, 2015). Пренос топлоте се остварује на различите начине: термичким зрењем, кондукцијом, конвекцијом, радијацијом или електромагнетним зрачењем (Тешановић, 2016). Савремени трендови захтевају употребу савремених апарата као што су *Sous vide*, где кроз употребу ниских контролисаних температура, долазимо до жељене мекоће, укуса и текстуре. Ипак, овај метод није био широко познат и није коришћен све до средине 2000. године. Значајан је као метод 21. века, јер се разликује од традиционалних метода кувања у два кључна елемента: сирова храна је вакуумирана у пластичним кесама отпорним на топлоту, и температура је строго контролисана (Barham et al., 2010).

Научници су измерили одговарајућу температуру за припрему великог броја намирница, пратећи промене које се дешавају у њима и њиховим састојцима, променом температуре. На пример, ако пилећа јаја у љусци загревамо док се температура не уједначи, рецимо током 30-60 минута, дешава се следеће: на $61,5^\circ\text{C}$ протеин коналбумин се мења (губи своју природну структуру и особине), и беланце се претвара у танак мекани желе; на $64,5^\circ\text{C}$ протеин ливетин се мења, и жуманце се претвара у мекани желе; на 70°C протеин овомукоид се мења, и беланце формира тврди гел док жуманце коагулира око те температуре; и на $84,5^\circ\text{C}$ протеин овалбумин се мења и беланце постаје кувано (Barham et al., 2010). Још једна област у којој модерна лабораторијска опрема може бити од стварне употребе у кухињи

јесте хлађење (Barham et.al., 2010). Течни азот може бити посебно користан у кухињи; не само да обезбеђује брз и лак приступ ниским температурама, већ и омогућава брзо хлађење хране, спречава раст великих кристала леда који често могу оштетити храну класичним начинима замрзавања. Потапањем биљака у течни азот добијамо чврсте материје, које млевењем претварамо у користан прах, који се може користити за обезбеђивање свежег укуса у било ком јелу. Машине за млевење и сечење велике снаге свакако су део неизоставне опреме у савременим ресторанима. Један од најинтересантнијих од њих је онај који је заиста дизајниран за кухињу - Расо Јет. Расо Јет се састоји од веома оштрог ножа који се ротира на око 2000 обртаја у минути. Машина се најчешће користи за производњу сладоледа и сорбеа. Такође представља технику велике снаге мешања за изазивање емулзија. Ултразвучна сонда, смештена у малу посуду са уљима и воденом течносту, врло брзо ће емулговати смешу. Под условом да су присутни одговарајући емулгатори, резултоваће емулзију која је веома стабилна. Ово је посебно лак начин за припрему малих емулзија. Типичне сонде имају пречнике од 1 центиметар или мање, тако да се могу припремити запремине од 1 или 2 милилитра (Barham, et al., 2010).

МЕТОДОЛОГИЈА РАДА

Како би се увидело колико су потрошачи упознати са термином *fine dining*, као и колико су заинтересовани за посету ресторанима таквог концепта, креирана је анкета на коју је одговорило 37 испитаника. Профили испитаника варирали су по питању година старости, нивоа образовања као и разлога посећености или непосећености ресторана *fine dining* концепта. Испитаници су одговарали на 15 питања која су била конципирана на следећи начин: а) општег типа б) специфичног типа која су се тичала искључиво теме коју обрађујемо. Други део истраживања заснован је на бази интервјуа са 14 шефова ресторана који се налазе на званичном мишелиновом водичу *Guide Michelin Serbia, 2022*. Резултати су обрађени дескриптивном статистиком који су табеларно и графички приказани у раду.

РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЈА

У табели 2 приказани су социодемографске карактеристике испитаника (пол, године старости као и ниво образовања). Испитано је 37 корисника угоститељских услуга. Од укупног броја испитаника 73% чинили су мушкарци, а 27% жене. Већина испитаника долази са територије централне Србије, док је истраживање обухватило регионе Војводине, Јужне Србије и Шумадије.

Табела 2: Социодемографске карактеристике испитаника

Питање	Тврдње	Удео (%)
Пол	Мушки	73,00
	Женски	27,00
Године старости	До 20 година	10,80
	Од 21 до 30 година	83,80
	Од 31 до 60 година	5,40
Ниво образовања	Средња школа	18,90
	Основне академске студије	18,90
	Висока или виша школа	56,80
	Мастер – Докторске студије	5,40
Регион живљења	Војводина	6,40
	Јужна Србија	16,00
	Београд	8,50
	Централна Србија	69,10

Из добијених резултата може се констатовати да већина испитаника 83,8% чини популација старосне доби до 30 година претежно високог образовања са процентом од 56,8%. Табела бр. 3 приказује упућеност конзумента о *fine dining* концепту.

Табела 3: Упућеност у *fine dining* концепт

Питање	Тврдње	Удео (%)
Да ли сте упознати са термином <i>fine dining</i> ?	Да	91,90
	Не	8,10
Да ли посећујете <i>fine dining</i> ресторане?	Да	48,60
	Не	51,40
Који је разлог непосећивања <i>fine dining</i> ресторана?	Висока цена	38,90
	Недовољна понуда ресторана на тржишту	27,80
	Мале порције	27,80
	Нисам заинтересован	5,50
Да ли сте вољни да платите вишу цену за <i>fine dining</i> доживљај?	Да	78,40
	Не	21,60

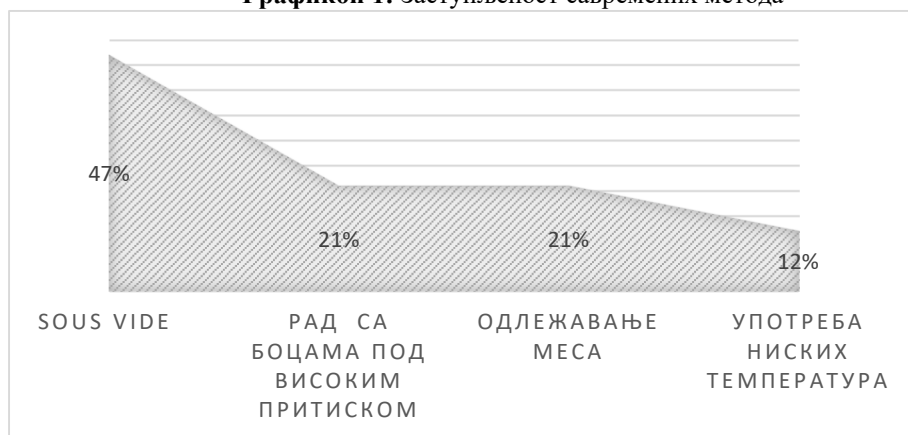
Охрабрује чињеница да је 91,9% испитаника упознато са термином *fine dining*, што нам говори да је управо овај концепт сфера интересовања млађе популације, као и то да је сам термин *fine dining* све више заступљен на територији Републике Србије. Оно што свакако не охрабрује јесте податак

да већина испитаника, чак 51,4% не посећује ресторани поменутог концепта, док мањи број, 48,6% посећује *fine dining* ресторани. Податак да већи проценат испитаних потрошача не посећује ресторани поменутог типа навео нас је да истражимо разлоге непосећености истих. Већина испитаника 38,9% не одлази због превисоке цене док 27,8% због недовољне заступљености таквих ресторана. Из ових података можемо констатовати да један од разлога не одласка може бити то што се сви ресторани поменутог концепта налазе на територији града Београда, а не на територији целе Србије. Са истим процентом испитаника, долазимо до одговора да не одлазе због премалих порција, док 8,5% уопште није заинтересовано да посети овакве ресторани.

Поред наведених података, можемо констатовати да већина од укупног броја испитаника 78,4% би била спремна да плати вишу цену за *fine dining* доживљај, што потврђује тврдњу да је потребно више ресторана таквог концепта на целој територији Републике Србије.

На основу обрађених интервјуа са шефовима кухиња наведених ресторана дошли смо до података које су то методе и технике рада најзаступљеније у њиховим ресторанима. Графикон бр. 1 приказује заступљеност савремених метода рада према интервјуима са шефовима кухиња поменутих ресторана.

Графикон 1: Заступљеност савремених метода



Ови подаци представљају веома битан фактор у привлачењу гостију као и о стварању квалитета гастрономских производа карактеристичних за један ресторан. Према обрађеним подацима, може се констатовати да је то свакако употреба Sous Vide уређаја са чак 47%, што показује да се употреба уређаја за контролисано кување све више употребљава у ресторанима Србије зарад боље текстуре, конзистенције, боје и укуса производа који се третира поменутом технологијом. Мишљења шефова су та да Sous Vide, поред поменутих предности олакшава припрему и складиштење већине

намирница које се топлотно обрађују. Резултати приказују да 21% шефова користи боце за обраду намирница под притиском, најчешће за производњу пена, сосева и крема, углавном у комбинацији са Sous Vide уређајима. Контролисано зрење меса заступљено је са 21%. Најчешће одлежавају меса високог квалитета (рамстек, розбратна, T-bone) у трајању од 21-60 дана у контролисаним условима, док је употреба ниских температура заступљена са 12%. На основу наведеног може се констатовати да је употреба савремених техника и уређаја један од најбитнијих фактора за одрживост квалитета који му омогућује високо позиционирање на тржишту.

ЗАКЉУЧАК

Примена разноврсних техника припреме хране које нису својствене традиционалном начину припреме, позната под обједињеним називом молекуларна и *fine dining* кухиња, једна је од најинтересантнијих савремених трендова у гастрономији. С обзиром на тенденције развоја туризма и хотелијерства и све бољег позиционирања Србије на туристичкој мапи света, као и све већег броја иностраних туриста који посећују нашу земљу, увођење молекуларне гастрономије и савремених техника рада у гастрономији би значило да пратимо корак са савременим светом. Иако странци у нашу земљу често долазе са предрасудама, а одлазе са позитивним утисцима, сусрет са најпопуларнијим светским трендовима у нашим домаћим ресторанима би на њих оставио незабораван утисак. У овом раду обрађена је анкета са становништвом на територији Србије из које можемо закључити да су испитаници већином упознати са термином *fine dining*, али доста мањи број њих посећује објекте са оваквом понудом. Сходно томе, може се закључити да је потрошачима и даље цена услуге превисока. Други део истраживања заснован је на интервјуима са познатим шефовима кухиња од којих смо добили одговоре на питања о начинима и техникама рада у њиховим кухињама. Као најзаступљенија иновативна техника показало се кување у вакууму под контролисаним условима *sous-vide*, затим техника припреме меса одлежавањем, припрема намирница у боцама под притиском и употреба јако ниских температура.

ЛИТЕРАТУРА

- Arora, R. & Singer, J. (2006). Cognitive and affective service marketing strategies for fine dining restaurant managers. *Journal of Small Business Strategy*, 17 (1), 51-62.
- Bahri-Ammari, N., Van Niekerk, M., Khelil, H.B. & Chtioui, J. (2016). The effects of brand attachment on behavioral loyalty in the luxury restaurant sector. *International Journal Contemporary Hospitality Management*, 28 (3), 559-585. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2014-0508>
- Barham, P., Skibsted, L.H., Bredie, L.P.W., Bom Frøst, M., Møller, P., Risbo, J., Snitkjær, P. & Mortensen L.M. (2010). Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline. *Chem Rev.*, 110 (4), 2313-2365.

- Batzner, M. (2012). Haute Cuisine–Kulturgeschichte der französischen hohen Küche. Saarbrücken, Germany. *AV Akademiker Verlag*.
- Božić, A. & Milošević, S. (2021). Contemporary Trends in the Restaurant Industry and Gastronomy. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 45 (5), 905-907.
- Busse, M. & Siebert, R. (2018). The role of consumers in food innovation processes. *European Journal of Innovation Management*, 21 (1), 20-43. <https://doi.org/10.1108/EJIM-03-2017-0023>
- Cho B, Yoon SH, Lee D, Koranteng F, Tattikota SG, Cha N, Shin M, Do H, Hu Y, Oh SY, Lee D, Vipin Menon A, Moon SJ, Perrimon N, Nam JW & Shim J. (2020). Single-cell transcriptome maps of myeloid blood cell lineages in *Drosophila*. *Nature Communications*. 11:4483. doi: 10.1038/s41467-020-18135-y
- Gagić, S., Tešanović, D. & Kalenjuck, B. (2014). Unapređenje restoraterskog poslovanja primenom inovacionih strategija. *Turističko poslovanje*, 14, 91-99.
- Gault Millau Serbia. <https://rs.gaultmillau.com/> (preuzeto 21.10.2022.)
- Gault Millau. <https://www.gaultmillau.com/> (preuzeto 21.10.2022.)
- Guide Michelin. 2020. <https://bizlife.rs/> (preuzeto 21.10.2022.)
- Hjalager, A.M. (2010). Progress in Tourism Management: A Review of Innovation Research in Tourism. *Tourism Management*, 31, 1-12. <http://dx.doi.org/10.1016/j.tourman.2009.08.012>
- Ivanovic, S., Mikić, K. & Perman, L. (2011). Molecular gastronomy in function of scientific implementation in practice. *UTMS Journal of Economics*, 2, 139–150.
- Kovačević A. (2000). Gastronomija u savremenoj organizaciji rada, Beograd: Savezni centar za unapređenje hotelijerstvaugostiteljstva.
- Lee, C., Hallak, R. & Sardeshmukh, S.R. (2016). Innovation, entrepreneurship, and restaurant performance: A higher-order structural model. *Tourism Management*, 53, 215-228.
- Myhrvold, N. & Smith, R.M. (2011). *Modernist Cuisine*. Cologne, Germany: Taschen.
- Nele, S., Tiberius, V. & Fabro, M. (2020). How Will We Dine? Prospective Shifts in International Haute Cuisine and Innovation beyond Kitchen and Plate. *Foods*, 9, 1369. <https://doi.org/10.3390/foods9101369>
- Obrenović, D., Kalenjuck, B., Radivojević, G., & Gašparovski, G. (2019). Molecular gastronomy as an important segment of modern gastronomy in the catering of Serbia. *Turističko poslovanje*, 24, 15-21.
- Ottenbacher, M. & Harrington, R. (2007). The Innovation Development Process of Michelin-Starred Chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19 (6), 444-460. DOI:10.1108/09596110710775110
- Presenza, A. & Petruzzelli, A.M. (2019). Investigating business model innovation in Haute Cuisine. Role and behavior of chef-entrepreneurs. *International Journal of Hospitality Management*, 82, 101-111
- Pršić, M., Stojanović, D., Ćirić, M. & Stojanović, Đ. (2021). Savremeni trendovi u gastronomskoj ponudi Beograda. U M. Jelić (ur). *Zbornik radova na XIII Naučno-stručnoj konferenciji sa međunarodnim učešćem Hotelska kuća 2021*. (str. 232-238) Zlatibor: Megraf Plus.
- Rađenović, M. (2014). Development model of the fine dining restaurant. U Perić J. [ur.] *Tourism and Hospitality Industry 2014, CONGRESS PROCEEDINGS Trends in Tourism and Hospitality Industry*, 631-642, Rijeka: University of Rijeka.

- Rao, H., Monin, P. & Durand, R. (2003). Institutional change in Toque Ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108 (4), 795–843.
- Ruiz, J. Calvarro, J. Sánchez del Pulgar, J. & M. Roldán, (2013). Science and technology for new culinary techniques. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11, 66-79.
- Tešanović, D. (2016). *Gastronomski menadžment*. Beograd: Visoka hotelijerska škola strukovnih studija.
- This, H. & Rutledge, H. (2009). Analytical methods for molecular gastronomy. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 394, 659–661.
- Trumbek, A.B. (2015). *Haute Cuisine—How the French Invented the Culinary Profession*. University of Pennsylvania Press: Philadelphia, PA, USA.
- Vukić, M., (2015). *Gastronomija 1*. Beograd: Visoka Hotelijerska škola strukovnih studija.
- Vukić, M., (2019). *Nacionalne gastronomije*. Beograd: Visoka Hotelijerska škola strukovnih studija.
- Živković, R. & Brdar, I. (2018). *Ponašanje i zaštita potrošača u turizmu*. Beograd: Univerzitet Singidunum.