

УДК 658.64

Мартинчук М., Бачуріна А. – ст. гр. БР-41

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ОСНОВНІ СУЧАСНІ ТРЕНДИ В МЕНЮ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Науковий керівник: к.т.н., доцент Стойко І.І.

Martynchuk M., Bachurina A.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

MAIN MODERN TRENDS IN THE RESTAURANT MENU FARMING

Supervisor: Stoyko I., Ph.D., Assoc. Prof.

Ключові слова: ресторан, сучасні тренди, меню.

Keywords: restaurant, modern trends, menu.

Тенденції ресторанного харчування народжуються як відповідь на інтереси клієнтів, уподобання та економічні фактори, які безпосередньо впливають на харчову промисловість. Наприклад, з початком пандемії в 2019 році ми спостерігали значне збільшення санітарних заходів і варіантів доставки, оскільки багато людей вирішили не обідати, щоб захистити себе. У 2022 році пандемія все ще з нами, і ми маємо справу з майбутньою економічною кризою, яка викликана війною росії проти України, тому поточні тенденції ресторанного харчування відображають ці фактори. Люди також думають про зміну клімату, тому ресторан повинен зіграти свою роль, щоб зменшити її вплив. Уподобання споживачів у харчуванні, а також творчі способи удосконалення бізнесу та економічні умови вказують на головні ресторанный тенденції та стратегії, яких варто дотримуватися в даний час, щоб ресторан був успішним.

Останні тренди в їжі, на які ресторан повинен звернути увагу:

- Більше здорових варіантів їжі, доступних у меню.
- Пункти меню, які відповідають різним категоріям або уподобанням.
- Менші меню, але гарантія якості їжі.
- Екологічні кухні майже без відходів.
- Віртуальні ресторани, доступні лише для доставки.
- Онлайн замовлення для кожного ресторану.
- Акції меню в соціальних мережах.
- Вишукані страви знову в меню.

1. Більше здорових варіантів, доступних у меню. За дослідженнями науковців, 43% людей стверджують, що завжди шукають здорову їжу під час покупок. Зокрема, молоде покоління більше піклується про своє здоров'я: 51% молодів і 45% представників старшого покоління заявляють, що їм цікаво купувати здорову їжу. Якщо ресторатор хоче, щоб ресторан став популярним місцем для здорових людей, він повинен давати їм їжу, яку вони жадають. Обслуговування здорової їжі в ресторані може обійтися дорожче, але можна отримати прибуток, якщо підвищити ціни на спеціальні продукти меню та зробити порції меншими. І не забувати повідомити свою аудиторію про нові корисні продукти меню, рекламуючи їх у своїх соціальних мережах. Також можна додати кілька ключових слів, пов'язаних із «здоровою їжею», на веб-сайті і щоб ресторан відображався в результатах пошуку «ресторан здорової їжі поблизу».

2. Пункти меню, які відповідають різним категоріям або уподобанням. Як приклад, можна створити різне меню на кожен день тижня: у понеділок може бути ресторан веганської кухні, у вівторок можна подавати безглютенову їжу, а в середу можна включити в меню лише безалергійні (відсутнє молоко, арахіс, яйця, пшениця, соя) продукти.

3. Менші меню, але гарантія якості їжі. Довге меню часто асоціюється з низькою якістю їжі. Як можна подавати піцу, пасту, гамбургери, страви індійської кухні, суші та багато іншого в одному ресторані та гарантувати, що інгредієнти завжди будуть свіжими? Однією з найбільших тенденцій ресторанного харчування у 2023 році є спеціалізоване меню. Це дозволяє зосередитися на створенні меншої кількості, але кращих страв зі свіжих інгредієнтів, що зрештою зменшить харчові відходи.

4. Екологічні кухні майже без відходів. Ось декілька способів зробити кухню екологічнішою: використовувати менше пластику: не використовувати пластикові контейнери для приготування їжі, вибирайте багаторазові контейнери зі сталі або скла. Крім того, потрібно користуватися біологічно розкладні контейнери для доставки їжі; намагатися використовувати кожну частину інгредієнта: щоб зменшити відходи, необхідно придумати страви, у яких використовується якомога більше частин інгредієнта. Багато продуктів псуються на кухні ресторану через те, що вони зберігалися неправильно.

5. Віртуальні ресторани, доступні лише для доставки. З початком пандемії багато ресторанів усвідомили потребу в доставці. Оскільки попит на онлайн-доставку їжі зріс, а кількість відвідувачів ресторану зменшилася, багато хто зіткнувся з важливим питанням: чи вигідно залишати фізичне розташування ресторану відкритим? Багато власників ресторанів відповіли «ні», і так народився один із найбільших ресторанних трендів 2022 року: віртуальні ресторани. Віртуальний ресторан – це ресторан, якому для роботи потрібна лише кухня, веб-сайт, і ефективна система онлайн-замовлень. Він ідеально підходить для людей, які не мають великого капіталу для інвестування та хочуть зосередитися на доставці смачної їжі.

6. Онлайн замовлення для кожного ресторану. Хоча це не новий тренд, онлайн-замовлення для ресторанів є одним із найпопулярніших ресторанних трендів. Все більше власників ресторанів усвідомлюють, наскільки важливо мати можливість доставляти їжу людям і скільки більше продажів вони могли б отримати, зробити, якщо вони зробили це добре.

7. Акції меню в соціальних мережах. Відомо, що для просування ресторану потрібно мати обліковий запис у соціальних мережах. Тенденції харчування в соціальних мережах зосереджені на тому, щоб запропонувати потенційним клієнтам найкращий онлайн-досвід, постійно спілкуючись з ними та пропонуючи унікальні пропозиції та акції. Хороший веб-сайт завантажуватиметься швидко, матиме інтуїтивно зрозумілу. Потрібно рекламувати свої акції: перший крок – додати до свого меню кілька привабливих рекламних пропозицій, як-от безкоштовна доставка, безкоштовний десерт або комбіновані пропозиції.

8. Вишукані страви знову в меню. Вишукані ресторани зазнали удару, коли почалася пандемія, тому що люди не хотіли витратити стільки грошей на їжу. Але з часом люди почали прагнути до винахідливої, красивої їжі, і ми спостерігаємо повторну появу тенденцій вишуканої кухні у 2023 році. Однією з найуспішніших тенденцій є вишукана кухня «від ферми до столу», оскільки вона поєднує інноваційну їжу з місцевими продуктами та мінімальними харчовими відходами.