

## **СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Тенденции в ресторанном бизнесе меняются очень быстро. Этому особенно способствовало введение карантина, вызванного пандемией COVID-19. Несмотря на отмену ограничительных мер, многие тенденции, возникшие в этот период, еще не утратили своей актуальности. Таким образом, новые тенденции привели к изменениям в бизнес-моделях.

*Доставка еды и питание.* Чтобы добиться успеха в ресторанном бизнесе сегодня, необходимо сосредоточиться на таком аспекте, как доставка еды. Эта услуга очень популярна и продолжила набирать популярность в 2022 г. Помимо расширения доставки еды из классических заведений, увеличится количество заказов, сделанных в местах, ориентированных только на доставку. Одной из новых идей в бизнесе является разработка «центров» для виртуальных предприятий, например кухни разных ресторанов в одном пространстве. Это снизит затраты и увеличит возможности доставки для посетителей.

*Мультиканальность.* В сфере общественного питания мультиканальность — это сочетание онлайн- и офлайн- продаж. Многие офлайн-предприятия, используя эту возможность, могут эффективно увеличить продажи, предлагая клиентам посетить заведение и заказать еду на дом, а также заказать и забрать еду навынос. Чтобы удовлетворить требования клиентов, бизнес внедрит инновационные технологии, которые могут максимально упростить алгоритм заказа на предприятиях общественного питания. Сегодня можно оформить заказ непосредственно в социальных сетях, использовать для этих целей ботов, а также навигационную систему транспортного средства. Службы доставки устанавливают свои планшеты на предприятиях, с помощью которых рестораны получают информацию о поступающих заказах.

*Casual-категория и полезное питание.* Fast-casual — востребованный формат для любителей здорового питания и тех, кто не любит долго ждать. В таких заведениях гости получают еду, близкую по качеству к дорогим ресторанам, но по бюджетной цене. При этом уровень обслуживания здесь будет выше, чем в заведениях быстрого питания.

*Автоматизация и диджитализация.* С каждым годом численность трудоспособного населения сокращается. Рынок потенциальных сотрудников HoReCa также сокращается, и никто не планирует повышать зарплату. Поиск и удержание персонала — одна из основных проблем на рынке питания. Это привело к развитию тенденции автоматизации во всем мире. Все больше и больше предприятий стремятся интегрировать технологии в свою деятельность, чтобы оптимизировать скорость обслуживания и сэкономить рабочую силу. Одной из таких программ являются системы автоматизации R\_Keeper.

*Облачные сервисы.* Решение хранить данные в облаке становится все более популярным. Рестораторы смогли получить свободу доступа к операционным показателям, а также аналитикам со всей планеты. Более того, они больше не зависят от места работы, т.е. деятельность может осуществляться из любого места. И планшетные системы, и традиционные автоматизированные стационарные системы могут работать в облаке.

*Использование QR-кодов.* Все больше и больше предприятий отказываются от использования классических бумажных меню. Люди направляют камеру на QR-код и получают информацию о еде на смартфонах. Рестораторам остается только наклеить на стол наклейку с кодом, и посетитель сможет получить всю необходимую информацию.

*Франшизы.* Растет число заведений, открывающихся по условиям франшизы. Начинающие предприниматели не хотят рисковать с собственными проектами, в результате чего запуск бизнеса по успешной и стабильной модели оказывается намного более востребованным.