

Управление и инновационные технологии в общественном питании. Тренды года

- 1. Современные технологии в системе
управления предприятием общественного
питания**

Современные технологии в системе управления предприятием общественного питания

Способы обслуживания

- Таблет-питание
- Изготовление блюд при клиенте
- «Свободное перемещение»
- Сеть кофеен/кофеточек
- Street-food
- Fresh-bar
- «Открытая кухня»
- «Ресторанные дворики»
- Кейтеринг

Современные технологии в системе управления предприятием общественного питания

Концепция

- Предоставление котлов на время трапезы
- Обслуживание в темноте
- Меню здорового питания, ПП
- Целевая аудитория
- Под влиянием книг или кинематографа

Современные технологии в системе управления предприятием общественного питания

Технологии приготовления

- Фудпейринг
- Фьюжн-кулинария
- Карвинг
- Кулинарный визаж
- Cook&Chill
- Cook&Freeze

Современные технологии в системе управления предприятием общественного питания

Технология обработки

- Sous-vide
- Механическая
- Тепловая
- Аль-денте
- CapKold

Современные технологии в системе управления предприятием общественного питания

Сервисы

- Сайт
- Мобильное приложение
- Free Wi-Fi
- Автоматизация меню
- Web-мониторинг
- Муляжи
- Вызов такси как услуга заведения
- Бронь через приложение/сайт
- Съедобная посуда

**Управление и
инновационные
технологии в
общественном питании.
Тренды года**

2. Тренды 2020

Тренды 2020

Электронны
е чаевые

Предзаказ
через
приложение

Фуд-корты
НОВОГО
формата

Моноконцепции

Этичное
потребление

Упрощение