

# **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