

**Современные  
технологии в индустрии  
питания.**

**Подача блюд с учетом  
современных  
тенденцией.**

**Интерактивные  
рестораны.**

**Современные методы и  
технологии обработки  
сырья, полуфабрикатов  
в приготовлении блюд.**



а к а  
д е ■  
м и я

# Современные технологии в индустрии питания.

За последние годы в индустрии питания произошла эволюция. Полностью изменился формат предприятий общественного питания. На смену столовым, кафе и ресторанам пришло большое количество предприятий с различными типами кухни и с разными направлениями.

Все больше Шеф поваров выезжают на обучение за границу и привозят оттуда новые современные технологии и методы приготовления блюд.



# Как подача блюд выглядела раньше

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я





# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Как подача блюд выглядит сегодня

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Национальные кухни

О К О  
Д Е ■  
М И Я





# Необходимо изучать

О К О  
Д Е ■  
М И Я



# Современные технологии в индустрии питания

Основной тренд – это подача на нестандартной или сделанной на заказ авторской посуде, созданной под конкретные блюда. При этом очень важно соблюдение цветовой гаммы.

Уже неактуально поливать соусом все блюдо перед подачей, а также совмещать большое количество различных вкусов.

Впечатлить гостя можно изменением текстуры блюд. На мой взгляд, интересная задумка – подача ингредиентов, из которых гость сам собирает блюдо, выбирая то, что ему нравится.



# Современные технологии в индустрии питания

Новое и актуальное – подача одного продукта, но в разных текстурах. Очень интересны задумки, основанные на правильном сочетании цветов при использовании различных ингредиентов. Важно использовать теорию цветового круга (цвет последних сезонов – зеленый).

Перестала быть актуальной подача на сланце, на дереве и вместе с несъедобными элементами. Также не в тренде очень яркие блюда, где больше 3–4 цветов (исключение – десерты).



# Современные технологии в индустрии питания

Требование времени – только натуральные ингредиенты, отказ от использования добавок и красителей, сохранение естественного вкуса и пользы сезонных продуктов.

Чтобы впечатлить гостя, нужно оправдать его ожидания – а людям, жизнь которых полна забот и дел, хочется получать домашнюю, полезную и вкусную еду. Потрясающие блюда готовятся на открытом огне – они имеют ни с чем не сравнимый вкус.



# Современные технологии в индустрии питания

А К О  
Д Е ■  
М И Я

В тренде региональная кухня и использование высококачественных отечественных продуктов, сезонных деревенских овощей и зелени.

Возвращаются незаслуженно забытые технологии, например, приготовление в русской печи или на огне, домашние специи и соусы.

Главный тренд – свежие продукты, бережно приготовленные, их натуральный, не закрытый сложными соусами вкус. При создании новых блюд всегда должен быть один продукт-лидер, который можно дополнять гарнирами.

Из прошлых тенденций до сих пор используется подача под воздушными пенками. По-прежнему актуальны стильная посуда с широкими бортами и подача разделенных на составляющие блюд, демонстрирующая текстуру продукта, его качество и бережное приготовление.



# Современные технологии в индустрии питания

О К О  
Д Е ■  
М И Я

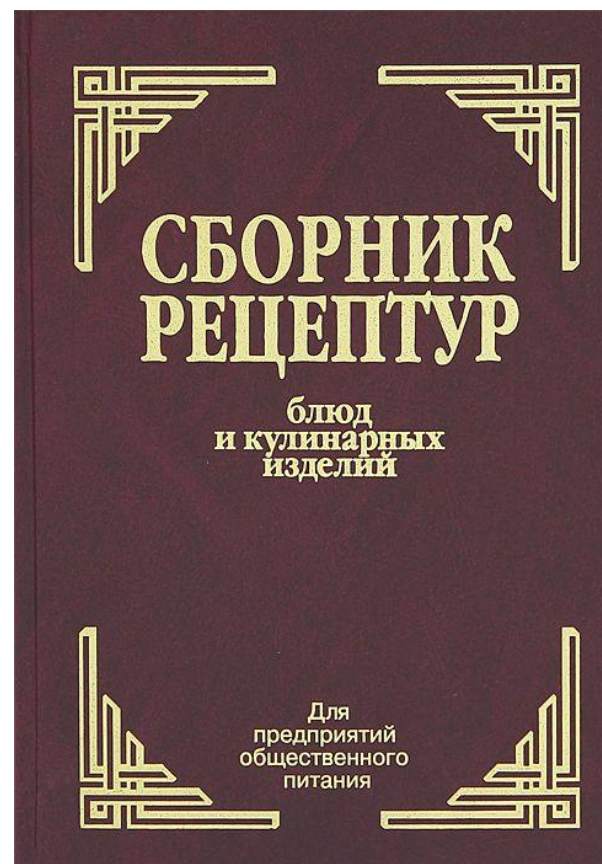


Люди становятся особенно требовательными к внешнему оформлению. Популярны дегустационные меню с винным сопровождением (гастрономический сет, где каждое блюдо сопровождается бокалом специально подобранного вина). Актуальны блюда-картины, блюда-обманки, а также всевозможные спецэффекты.



# Современные технологии в индустрии питания

О К О  
Д Е ■  
М И Я



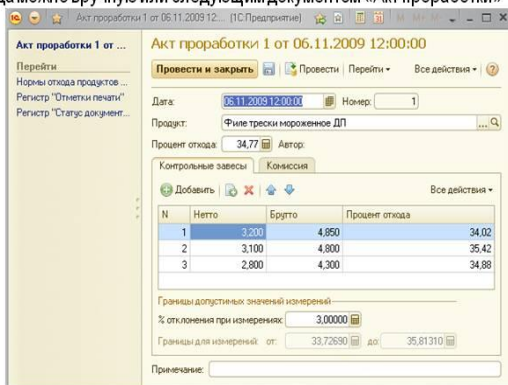
Библия поваров, информация в которой уже устарела.

# Современные технологии в индустрии питания



## Акт проработки

- Документ «Акт проработки» реализован с учетом ГОСТ Р 53106 «Методы расчета отходов и потерь сырья» для документированного расчета норм отхода при холодной обработке продуктов
- Документ создает запись в регистре сведений, данные затем используются в расчетах (при ежедневных калькуляциях)
- Изменить значение %отхода можно вручную или следующим документом «Акт проработки»



20

«Утверждаю» \_\_\_\_\_  
 должность \_\_\_\_\_  
 название организации \_\_\_\_\_  
 подпись \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О. \_\_\_\_\_  
 дата \_\_\_\_\_

**Технологички.рф**

технико-технологическая карта № \_\_\_\_\_  
 картофель запечённый

**1. Область применения:** Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на блюдо картофель запечённый, выпекаемое рестораном.

**2. Требования к сырью:** Ингредиенты: армянское сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты используются для приготовления данного блюда полностью соответствуют требованиям действующей нормативной и технической документации, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**3. Рецептура:**

Наименование сырья или п/ф	масса брутто в г.	масса нетто и п/ф в г.
Картофель запечённый п/ф	160	150
Зелень п/ф		1
Выход:		150

**4. Технологический процесс:** подготовлена сырьё производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических карт/рецептов для предприятий общественного питания технико-технологические рекомендации для импортного сырья. Зелень используют мелко рубленую.

**5. Требования к оформлению, реализации и хранению**  
 Подается в порционной тарелки, посыпает мелко рубленой зеленью, t подачи 65°С. Используют в качестве гарнира

Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01: допустимый срок хранения блюда до реализации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01, составляет 2-3 часа при температуре хранения не ниже 65°С. Срок годности блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 составляет 18 час при температуре хранения от +2°С до +6°С.

**6. Показатели качества и безопасности:**  
 физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.13

**органолептические показатели**  
 Внешний вид: картофель сохранил форму нарезки. Край тарелки чистые.  
 Консистенция: картофель мягкий, полностью готов.  
 Цвет: имеет оранжево-красный цвет благодаря паприке, имеет запечённую корочку.  
 Вкус и запах: за меру соевый, острый, ароматный. Свойственный входящими компонентам. Не допускается не свойственный, портящий, неприятный запах и вкус.

Примечание: технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Кулинарная продукция, реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 требованиям ГОСТ Р 50763-2007.

Пищевая и энергетическая ценность (на 100 г.):

Велич. г	Жиры, г	Углеводы, г	Калл

Руководитель подразделения: \_\_\_\_\_  
 Бухгалтер-калькулятор: \_\_\_\_\_  
 Ответственный исполнитель (шеф-повар): \_\_\_\_\_

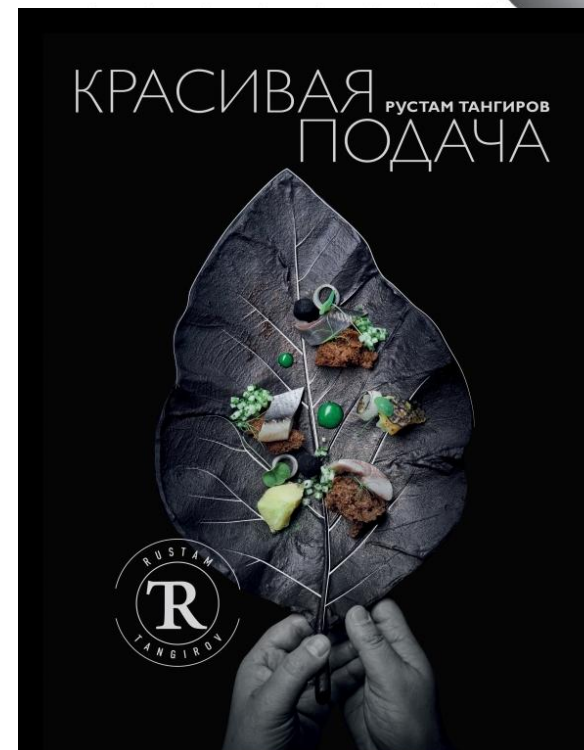
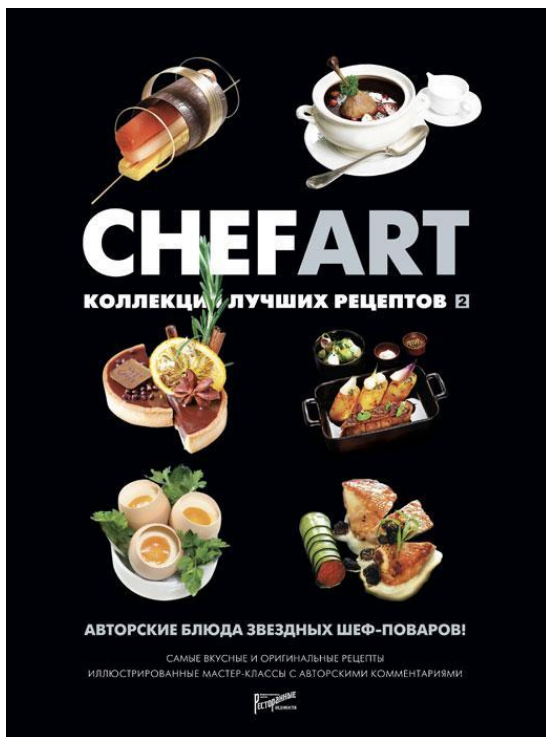
## Примерный образец технологической карты

организации и предприятия \_\_\_\_\_  
 Источник рецептуры\* \_\_\_\_\_  
 Технологическая карта № \_\_\_\_\_  
 Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на порцию	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации**

Для того чтобы разрабатывать блюда, знания из сборника рецептов могут пригодиться, но на нем не обязательно ограничиваться.





Существует множество книг и сайтов, где можно найти более актуальную информацию.

- [Книги](#)
- [Сайт](#)

# Источники информации



- [https://www.youtube.com/watch?v=JP8kr8V\\_hHs](https://www.youtube.com/watch?v=JP8kr8V_hHs)
- <https://www.youtube.com/watch?v=ps23zpDxkBA>
- <https://www.youtube.com/watch?v=Kzfsv73-PRl>
- <https://www.youtube.com/watch?v=hTY89iUXP9A>
- [https://www.youtube.com/watch?v=GbBn\\_ue48mw](https://www.youtube.com/watch?v=GbBn_ue48mw)
- <https://www.youtube.com/watch?v=d7b5YFZreFo>

Программу повышения квалификации для преподавателей по компетенции «Поварское дело» с учетом стандарта WSI

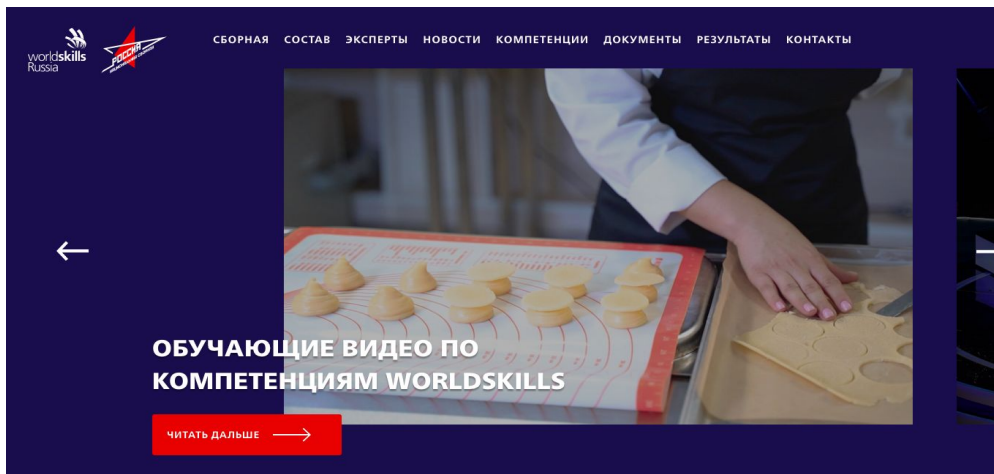
Евгений Иришкин МАСТЕР КЛАСС 2018  
2 657 просмотров · 6 дек. 2018 г.

ГАПОУ НГТК  
1,5 тыс. подписчиков  
Категория Люди и блоги

Следующее

- Иван Олени МАСТЕР КЛАСС 2018  
ГАПОУ НГТК  
2,1 тыс. просмотров · Год назад
- И.И. Лазерсон МАСТЕР КЛАСС  
ГАПОУ НГТК  
155 тыс. просмотров · 3 года назад
- Робо-чаро МБ 14+  
ГАПОУ НГТК  
Recommended for you
- ЛАЗАНЬЯ Самый настоящий классический...  
Кирилла Галиков  
498 тыс. просмотров · 9 месяцев назад
- 06.06.2012 Открытие Цифрового музея  
ГАПОУ НГТК  
32 просмотра · 3 года назад
- Е.Н. Иришкин МАСТЕР КЛАСС  
ГАПОУ НГТК  
14 тыс. просмотров · 3 года назад

<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/>



worldskills Russia

СБОРНАЯ СОСТАВ ЭКСПЕРТЫ НОВОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ДОКУМЕНТЫ РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТАКТЫ

←

ОБУЧАЮЩИЕ ВИДЕО ПО КОМПЕТЕНЦИЯМ WORLDSKILLS

ЧИТАТЬ ДАЛЬШЕ →



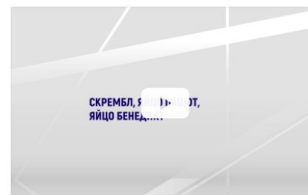
Введение в компетенцию



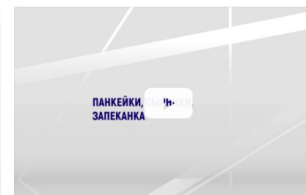
Приготовление котлеты по-Киевски



Организация рабочего места и ТБ при работе



Скрембл, яйцо пашот, яйцо бенедикт



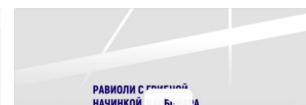
Панкейки, сырники, запеканка



Майонез, голландский соус



РАВИОЛИ С ФАРШЕМ, НАЧИНКОЙ, Б. А.



ТЫКВЕННЫЙ СУП-ПЮРЕ, МОЛОЧНАЯ А. С. МАТОМ

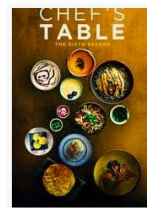
<https://nationalteam.worldskills.ru/upload/iblock/7cc/WSR-4.4.mp4>

Chef's Table - сериал про шеф поваров мира. Это сериал длительностью в целых 4 сезона, где в каждой серии нет острого сюжета или захватывающих драм. Но есть лучшие шеф-повара этого мира, которые делятся секретами как приготовить, казалось бы, сложное блюдо - простыми способами.

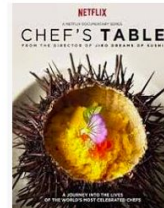
<http://series.su/dokumentalnye/chef-s-table.php>



Chef's Table - смотреть сериал ...  
justwatch.com



Chef's Table - смотреть сери...  
justwatch.com



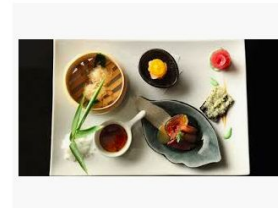
От Шефа 1 сезон (Chef's Table) ...  
kinotaun.com



От шефа (2015, сериал, 6 сезо...  
kinopolisk.ru



От Шефа 2 сезон (Chef's Table) ...  
kinotaun.com



Chef's Table - смотреть сериал онлайн  
justwatch.com



От Шефа 1 сезон (Chef's Table) документал...  
kinotaun.com



Chef's table о Владимире Мухине - YouTube  
youtube.com



От Шефа 1 сезон (Chef's Table) документалн...  
kinotaun.com



Chef's Table' Recap: Vladimir Mukhi...  
eater.com



Chef's Table ресторан-театр  
chefs-table.ru



Chef's Table - смотрет...  
justwatch.com



Лосиные губы от Владимира Мухина - YouTube  
youtube.com



Where are they now: Chefs from ...  
insider.com



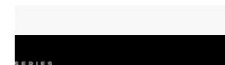
Chef's Table Сезон 3 Серия 2  
simki.ru



Сериал От шефа 3 сез...  
serialhub.org



Chef's Table ресторан-театр  
chefs-table.ru



## Технология Су-вид

Как и многие другие кулинарные новшества, технология приготовления су-вид родилась во Франции и дословно переводится "в вакууме".

Для приготовления пищи таким образом используется низкотемпературный режим: ингредиенты помещаются в герметичный пакет и отправляются томиться на водяной бане. Важно – поддерживать постоянную невысокую температуру.

Лавры первенства по использованию такого метода в ресторанной сфере принадлежат французскому повару Жоржу Парлю, который приготовил фуа-гра в вакууме в начале 70-х годов прошлого века. Метод был оценен по достоинству и получил широкое распространение. Одновременно в одном небольшом кафе озаботились созданием сочных блюд из сухого мяса и обратились за помощью к биохимикам. Благодаря ученым, предложившим готовить при низких температурах в безвоздушном пространстве, су-вид получил распространение в модной сегодня молекулярной кухне.



Чтобы получить идеальное блюдо, необходимо правильно подобрать температуру:

- говядине – от 49 °С (с кровью) до 65 °С (для хорошей готовности);
- яйцам всмятку – 64 °С;
- яйцам вкрутую – 75 °С;
- белому мясу птицы – от 60 до 71 °С;
- темному мясу птицы – 80 °С;
- рыбе – от 47 до 60 °С в зависимости от степени готовности;
- овощам – 85 °С;
- заварному крему – 76,5 °С;
- моллюскам – от 56 до 60 °С.

## Технология Су-вид

1. Продукт помещается в пакет и с помощью специально [вакуумного упаковщика](#) герметично запаковывается.
2. Герметично запакованный пакет отправляется в ванну с термостатом. Процесс может занять от 20 минут до 72 часов в зависимости от вида продукта, его толщины, желаемого блюда.



## Гомогенизатор Пакоджет



- Технология позволяет приготовить огромное количество разнообразных блюд, среди них:
  - мороженое;
  - сорбеты;
  - легкие муссы,
  - воздушные паштеты;
  - террины;
  - котлеты;
  - овощное и травяное пюре;
  - крем-супы;
  - соусы.



## Фудпейринг

Слово «фудпейринг» относительно недавно перевернуло весь мир кулинарии с ног на голову. Основная идея фудпейринга — скомбинировать максимально подходящие друг другу запахи и вкусы. Привлёк внимание к этой новой Хестон Блюменталь, шеф-повар ресторана The Fat Duck. Он заметил, что солёные продукты как нельзя отлично сочетаются со сладкими. Потом он начал экспериментировать и обнаружил, что белый шоколад идеально сочетается с икрой.

Теперь каждый уважающий себя шеф-повар (или даже новичок) изучает основы фудпейринга для того, чтобы удивлять гостей. Этому методу посвящают целые книги, о нём говорят на семинарах и ним интересуется каждый, кто хоть немножко сталкивается в своей жизни с кухней. Многие сочетания мы знаем с самого детства – утка и клюквенный соус, пломбир и шоколад, сыр и помидоры. Но что насчет новых, оригинальных сочетаний?



# Современные технологии в индустрии питания

О К О  
Д Е ■  
М И Я

1. Первое место заслуженно забирает сочетание свекла+сливки+ваниль(крем) и... копченая рыба. Да-да, не спешите удивляться. Этот вкус достаточно трудно представить, но при правильном комбинировании таких продуктов в итоге получается очень необычное и вкусное блюдо.



## Сырая оленина, можжевельник и облепиха



# Современные технологии в индустрии питания

**Судак + ревень, маринованный в сладком апельсиновом фреше +  
вяленые помидоры черри.**

**Благодаря кисло-сладким нотам вкус рыбы раскрывается**



# Современные технологии в индустрии питания

О К О  
Д Е ■  
М И Я

Клубника, черный шоколад, свежий базилик и бальзамический уксус.



## Работа с текстурами

Молекулярная кухня развеет все ваши представления о том, какой должна быть пища: вкус и цвет. К примеру, поданная вам обычная с виду яичница на вкус может оказаться фруктовой, пельмени – прозрачными, икра – со вкусом арбуза. В этом и заключается «фишка» такого современного направления в кулинарии – сделать вкус привычного для нас продукта абсолютно неузнаваемым до тех пор, пока его не попробуешь.

Такой шоковый эффект для наших рецепторов, достигается благодаря изменению продукта на молекулярном уровне, из-за чего собственно это кулинарное искусство и называется «молекулярная кухня». За счет использования химических и физических законов воздействия при приготовлении таких блюд продукты теряют свои обычные свойства и могут приобретать совершенно им неприсущие сочетания. Для создания молекулярных блюд могут использоваться вакуум, инертные газы, кислород, агар-агар, жидкий азот, центрифугирование, различные химические реакции и др.

# Современные технологии в индустрии питания

## Молекулярная кухня

Раздел трофологии, связанный с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи. При приготовлении пищи сторонники «молекулярной кухни» учитывают физико-химические механизмы, ответственные за преобразование ингредиентов во время кулинарной обработки пищи.



Клубника, черный шоколад, свежий базилик и  
бальзамический уксус.



# Современные технологии в индустрии питания

## Термомиксинг



О К О  
Д Е ■  
М И Я

# Современные технологии в индустрии питания

Делать соусы, растирать в порошок, смешивать, измельчать, замешивать тесто – функции, выполняемые Robot Cook® в совершенстве.

К этому нужно добавить регулируемую мощность нагрева до 140° с

точностью до градуса, большую вместимость чаши для работы с раз-

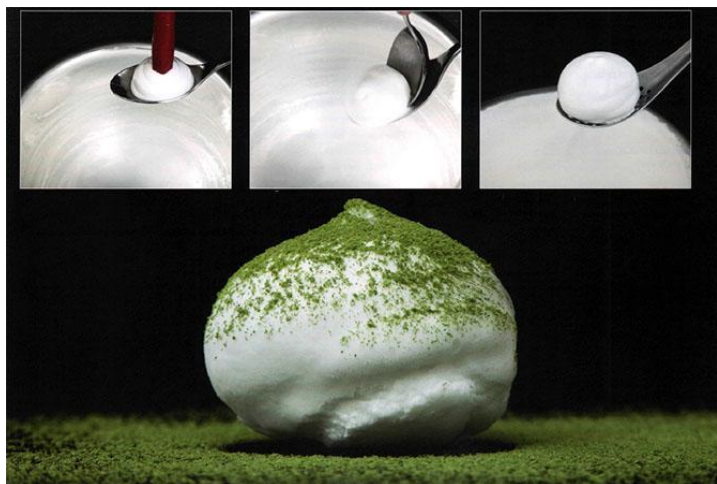
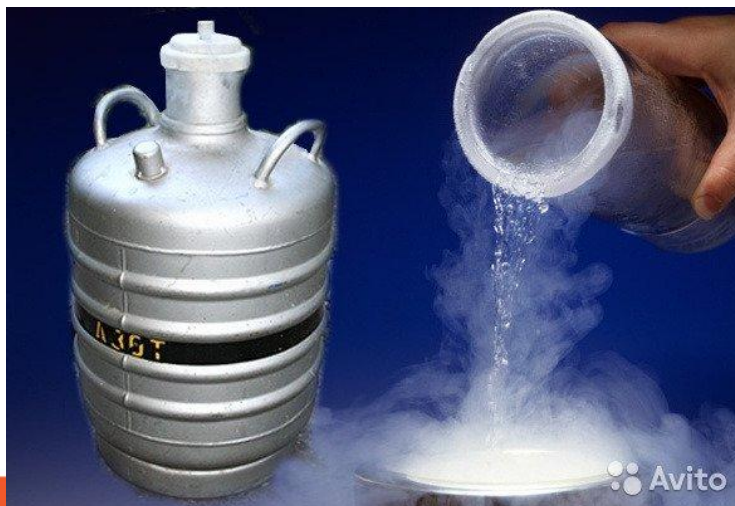
личным количеством продуктов.





# Современные технологии в индустрии питания

## Жидкий азот



# Современные технологии в индустрии питания

О К О  
Д Е ■  
М И Я

## Окуриватели



# Форматы предприятий общественного питания

## Ресторан Fast Casual

"быстрый и демократичный" - этот формат является наиболее перспективным сейчас как в Европе, так и в России. Этот формат находится где-то между фаст-фудом и демократичным рестораном, и является наиболее быстро растущим сегментом в индустрии общественного питания. Главное достоинство формата - возможность в одном заведении за сравнительно небольшую цену и поесть и провести время. Посетителей привлекает в первую очередь более вкусная и разнообразная еда, чем в фаст-фуде, и более быстрое обслуживание, чем в ресторане. Для открытия заведения данного формата требуются небольшие по площади помещения и наличие фабрики-кухни. Это выгодно отражается на стоимости аренды и дает возможность рестораторам делать свой бизнес более привлекательным для себя и для своих посетителей. С ресторанами этот формат объединяет наличие многоразовой посуды и стильные интерьеры. Каждое блюдо готовится индивидуально для конкретного клиента, при приготовлении используются продукты высшего качества и деликатесы. Общие черты с фаст-фудом - ограниченное меню, быстрота обслуживания, невысокая цена, демократичная атмосфера, стандартизация управленческих процессов, меню и деталей интерьера. Более распространен сетевой формат с возможным использованием франчайзинга.



[Фудмолл](#) «Депо. Москва»

# Форматы предприятий общественного питания

а к а  
д е ■  
м и я

## Quick Service Restaurant

Рестораны быстрого обслуживания. Отличаются обслуживанием официантами за столиками, но основной уклон делается на то, что происходит это быстрее, чем в других ресторанах. В меню представлены те же позиции, что и в ресторанах другого типа, но в ограниченном ассортименте. Рестораны такого уровня работают на собственных полуфабрикатах высокой степени готовности, за счет чего и обеспечивают своим гостям неизменное качество и скорость обслуживания. Такой формат больше всего подходит для проведения деловых встреч и обедов, наилучшие места расположения - это деловые центры, офисные здания.



Pho Point – Вьетнамская кухня

# Форматы предприятий общественного питания

## Casual Dining

**Демократичные рестораны**- в этот формат входят все демократичные заведения, от кафе-кондитерских до баров и ночных клубов. При создании ресторана такого класса, прежде всего, необходимо знать, на кого он рассчитан и в каком месте будет открыт. Современные потребители ресторанных услуг делятся на категории по своим предпочтениям. Некоторые ходят в рестораны исключительно покушать, для других важнейшим будет являться атмосфера заведения, для кого-то - какая именно кухня представлена в том или ином месте, некоторые приходят развлечься и отдохнуть. Исходя из этих показателей, надо выбирать концепцию планируемого ресторана. Самыми популярными концепциями в данном формате являются кондитерская, кофейня, пивная, стойк хомо, национальный ресторан, бар.

## Casual Dining - По Тихому



# Форматы предприятий общественного питания

а к а  
д е ■  
м и я

## Street food

**Уличный фаст-фуд** - "уличная еда" - автобуфеты, тонары, любая уличная торговля, специализирующаяся, чаще всего, на монопродукте. Рядом с такими точками практически не организовано место для потребления купленной продукции, а рассчитано так, что покупатель забирает весь товар с собой или ест на ходу. Негласным правилом уличного фаст-фуда является "правило одной руки" - предполагается, что человек, купивший себе еду в точке стрит-фуда, может держать ее одной рукой, а вторая при этом будет свободна. Поэтому везде стремятся создать удобную для этого упаковку.

Фудтрак



# Форматы предприятий общественного питания

А К О  
Д Е ■  
М И Я

## Fast food

**Фаст-фуд** - "быстрая еда" - предприятия быстрого обслуживания. Покупатель делаете заказ, оплачивает его и потом его получает. Предприятия данного формата тоже специализируются на монопродукте, а также предлагают своим гостям и дополнительные - специальные предложения, сезонные меню, новинки. Это отдельно стоящие или же в составе других здания, как правило, есть торговый зал для посетителей, предполагается самообслуживание. Фуд-корт (Food Court)- "ресторанный дворик". особенностью фуд-корта является организация большого количества точек питания в одном месте, например, в торговом или развлекательном центре. Средний чек не более 250 рублей. Такой формат гарантирует меньшие затраты на организацию бизнеса и большой поток людей. В данном формате могут присутствовать как предприятия стрит-фуда, так и предприятия фаст-фуда.

**Фри-флоу** (Free flow)-"свободный доступ". Этот формат подразумевает свободное перемещение гостей по торговому залу с возможностью самостоятельного выбора готовящихся в их присутствии блюд. Отличительная особенность - это большой ассортимент, демократичные цены, большая пропускная способность.



## Fast food

# Форматы предприятий общественного питания

а к а  
д е ■  
м и я

## Fine Dining

**Элитные рестораны** - рестораны премиум класса со множеством преимуществ перед своими "собратьями": дорогой интерьер, созданный лучшими дизайнерами по последним веяниям моды, профессиональный персонал, отменная кухня, огромный ассортимент напитков. Рестораторы постепенно отказываются от элитной публики и переходят на массовые форматы. Об этом свидетельствуют данные статистики, подтвержденные оценками экспертов. Более того, стремясь максимально удовлетворить потребности посетителей в условиях кризиса, рестораторы постепенно переходят вновь выработанный собственный формат, который не вписывается в общепринятую классификацию предприятий ресторанного сегмента.

Большинство предприятий ориентировано на демократичную публику. Эксперты считают, что ниша заведений премиум класса на рынке практически исчерпала себя: она наиболее концептуальна, консервативна и заполнена, поэтому большого роста ее не предвидится.

Но есть большое количество ресторанов, которые можно отнести **Casual Dining**, но по многим показателям они не уступают ресторанам **Fine Dining**. Учитывая интерьер, высокий уровень обслуживания и авторскую кухню. В настоящее время все меняется и если учитывать современную гастрономию то эти рестораны безусловно могут относиться в этот класс.



[Fine Dining](#)

[NOMA](#)

[Bourgeois Bohemians](#)

[Twins Garden](#)

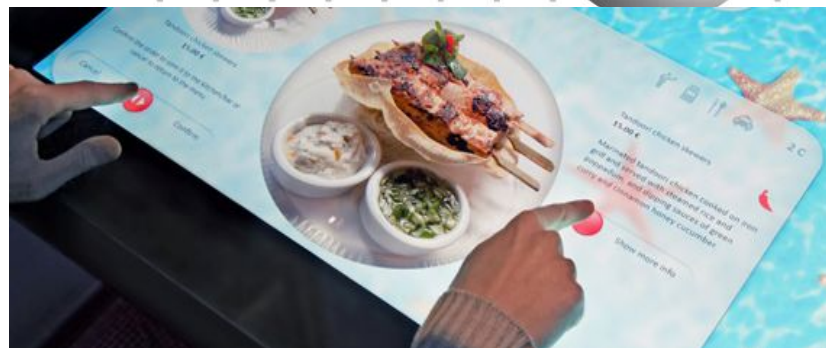


# Интерактивные технологии — будущее ресторанного бизнеса

О К О  
Д Е ■  
М И Я

Хороший ресторатор умеет создать правильную атмосферу в заведении, организовать непревзойденную кухню и подковать всё превосходным сервисом. Но технический прогресс не стоит на месте, IT специалисты разрабатывают новые решения в сфере ресторанного бизнеса, тем самым меняя этот рынок.

Уже сегодня в мире есть несколько ресторанов, клиенты которых самостоятельно управляют сервисом и окружающей их атмосферой. Столы превращаются в огромные планшеты; стены, пол, барная стойка — стали интерактивными поверхностями, которые изменяют дизайн и атмосферу заведения. Вы без участия официанта получаете всю информацию о кухне, сами делаете заказ, а значит — самостоятельно управляете своим временем.



# Интерактивные технологии — будущее ресторанного бизнеса

Интерактивные технологии значительно упрощают работу ресторанам. Вы много где могли видеть электронное меню на планшетах, официанты так же записывают ваш заказ на планшет, который мгновенно передает его на кухню.

**В многих заведениях фаст фуда вы можете сделать заказ на электронном табло, исключив из блюда ингредиенты которые вам не нравятся.**

[Интерактивный ресторан](#)



А К О  
Д Е ■  
М И Я

**Благодарю за  
внимание**



а	к	а
д	е	■
м	и	я