

МИРОВЫЕ ТРЕНДЫ FOODTECH

В условиях цифровизации ИТ-технологии продолжают успешно использоваться во всех отраслях экономики. Термин «foodtech» представляет собой сокращение от «food technology» (технологии пищевой промышленности) и относится к использованию современных цифровых технологий в производстве, обработке, распределении и потреблении пищи.

Современные FoodTech-технологии представлены стартапами, внедряющими инновации в производство и потребление пищи, и включают: вертикальное земледелие с ультрафиолетовым светом (AeroFarms, Bowery Farming), роботизацию в пищевой индустрии (Miso Robotics, Pazzi, Moley), альтернативные источники белка из насекомых (JIMINI's, Ento), анализ вкусовых предпочтений через соцсети и фото блюд (Tastewise, Foodvisor), технологии безопасности и блокчейн (FoodDocs, FairFood, AgriLedger), персонализированное питание на основе ДНК (FitnessGenes, DayTwo, Anrich3D), цифровизацию ресторанного бизнеса с цифровыми меню и онлайн-заказами (AANI, Winc), рациональное использование пищи с оптимизацией производства и снижением отходов (Lumitics, ImpactVision) и т.п. Успешные FoodTech тренды 2023 г. представлены в таблице.

Успешные тренды FoodTech 2023 г. [1]

Тренд	Примеры стартапов и технологий
1	2
Вертикальное земледелие	AeroFarms: выращивание растений в темных помещениях с использованием ультрафиолетового излучения. Bowery Farming: производство зелени, трав и ягод с применением технологий вертикального земледелия
Роботизация в ФудТех	Miso Robotics: робот Липпи, готовящий гамбургеры. Pazzi: пиццерия, где все блюда готовятся роботами. Moley: продажа роботизированных кухонь предприятиям и частным потребителям
Альтернативные источники белка	JIMINI's: создание закусок из насекомых и протеиновых батончиков. Ento: выращивание сверчков и использование их в производстве питательных продуктов
Анализ вкусовых привычек	Tastewise: анализ социальных сетей для разработки стратегии продаж продуктов питания на основе вкусов клиентов. Foodvisor: подсчет калорий на основе фотографии блюда и предложение более здоровых вариантов выбора

1	2
Персонализированное питание	FitnessGenes: разработка персонализированных планов питания и тренировок на основе анализа ДНК пользователя. DayTwo: предоставление индивидуальных планов питания для пользователей с метаболическими заболеваниями. Anrich3D: 3D-печать продуктов питания с учетом потребностей пользователей
Оцифровка общественного питания	ААНИ: разработка цифровых меню для ресторанов с возможностью заказа и оплаты через приложение. Winc: изучение винных предпочтений клиентов и доставка вин по подписке
Рациональное использование пищи	Lumitics: оптимизация объемов производства продуктов питания, коррекция решений о покупке и составление меню на основе предпочтений покупателей. ImpactVision: использование компьютерного зрения для оценки степени свежести продуктов

Эти инновации приводят к улучшению эффективности, безопасности, персонализации и устойчивости в индустрии питания.

Цифровые технологии значительно изменили маркетинг, внедряя новые коммуникационные каналы: продвижение в Интернете, геомаркетинг, мобильный маркетинг с голосовой и интерактивной коммуникацией, а также технологии для цифровых устройств. Эти изменения обеспечивают более эффективное взаимодействие с аудиторией, а также открывают новые возможности для персонализации и автоматизации бизнес-процессов [2].

Источники

1. Тенденции FoodTech-2023: рост индустрии пищевых технологий, стартапы, идеи и ниши [Электронный ресурс] // Бизнес-журнал. — Режим доступа: <https://b-mag.ru/tendencii-foodtech-2023-rost-industrii-pishhevyh-tehnologij-startapy-idei-i-nishi/>. — Дата доступа: 24.11.2023.

2. Стасюкевич, С. В. Маркетинговые цифровые коммуникационные технологии: преимущества и недостатки [Электронный ресурс] / С. В. Стасюкевич // Электронная библиотека БГЭУ. — Режим доступа: http://edoc.bseu.by:8080/bitstream/edoc/88460/1/Stasyukevich_442_448.pdf. — Дата доступа: 24.11.2023.