

граммных продуктов может быть осуществлено силами компаний — резидентов Парка высоких технологий и внедрено в работу агентств, студий дизайна интерьеров и девелоперов.

Источники

1. О государственной программе «Цифровое развитие Беларуси» на 2021–2025 гг. : постановление Совета Министров Респ. Беларусь от 2 февр. 2021 г. № 66 // КонсультантПлюс. Беларусь : справ. правовая система (дата обращения: 17.11.2024).

2. Virtual and augmented reality // Goldman Sachs. — URL: <https://www.goldmansachs.com/pdfs/insights/pages/technology-driving-innovation-folder/virtual-and-augmented-reality/report.pdf> (date of access: 18.11.2024).

Е. А. Глумова

БГЭУ (Минск)

*Научный руководитель — О. П. Ефимова-Стадник,
канд. экон. наук, доцент*

ТРЕНДЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

Здоровое питание стало неотъемлемой частью современной жизни и проникает во многие сферы, включая ресторанный бизнес. Сегодня все больше потребителей ориентируются на здоровые и питательные блюда, и рестораны должны приспосабливаться к этим изменениям [1].

Основные тренды здорового питания:

- растительное питание;
- локальные и органические продукты;
- безглютеновые и низкоуглеводные диеты;
- снижение потребления сахара;
- прозрачность состава и калорийность.

Ресторанный бизнес реагирует на запрос потребителей, которые предпочитают здоровое питание, и предпринимает следующие шаги:

● *Расширение меню.* Многие заведения добавляют в меню блюда для вегетарианцев, веганов и людей с пищевой непереносимостью (например, безглютеновые опции).

● *Использование сезонных и локальных продуктов.* Это не только соответствует трендам, но и помогает снизить расходы на закупку импортных ингредиентов.

● *Обновление технологий приготовления.* Современное оборудование, например пароконвектоматы или гриль без масла, позволяет

готовить блюда, в которых сохраняется максимальное количество питательных веществ.

- *Разработка здоровых десертов.* Многие рестораны предлагают низкокалорийные десерты с минимальным содержанием сахара или его заменителями.

- *Обучение персонала.* Повара и официанты проходят обучение, чтобы понимать особенности современных диет и помогать клиентам выбирать подходящие блюда.

Влияние трендов на здоровое питание на развитие ресторанного дела:

1. Победа (успех) в конкурентной борьбе. Рестораны, адаптирующиеся к новым требованиям, получают преимущество на рынке. Те, что игнорируют тренды, рискуют потерять клиентов.

2. Привлечение новой аудитории. Рестораны, поддерживающие тренд на здоровое питание, привлекают осознанных потребителей, включая молодежь и семейные пары.

3. Увеличение затрат. Использование органических продуктов или специализированного оборудования может увеличить себестоимость блюд. Но если темпы роста товарооборота, доходов будут выше темпов роста затрат, то это обусловит рост прибыли и рентабельности продаж.

Здоровое питание становится все более важным и востребованным в ресторанном бизнесе. Тренды, связанные со здоровым питанием, открывают новые возможности для ресторанов, помогая им привлекать и удерживать клиентов, укреплять репутацию и достигать конкурентного преимущества. Благодаря увеличению вегетарианских и веганских опций, использованию свежих и органических ингредиентов и адаптации меню под различные диетические потребности рестораны могут удовлетворить изменяющиеся потребности клиентов и создать здоровый имидж своего бренда [1].

Источник

1. Здоровое питание в ресторанах: тренды и возможности для бизнеса // Блог про ресторанный бизнес. — URL: <https://grably.ru/sovety-dlja-otkrytija-restorana/zdorovoe-pitanie-v-restoranahtrendy-i-vozmozhnosti-dlja-biznesa/> (дата обращения: 23.11.2024).