

Источники

1. Количество абонентов сети Интернет на 100 человек населения [Электронный ресурс] // Национальный статистический комитет Республики Беларусь. — 2019. — Режим доступа: <http://www.belstat.gov.by/ofitsialnaya-statistika/realny-sector-ekonomiki/svyaz-i-informatsionno-kommunikatsionnye-tekhnologii/graficheskiy-material-grafiki-diagrammy/kolichestvo-abonentov-seti-internet-na-100-chelovek-naseleniya/>.
2. Вот какие социальные сети популярнее всего в Беларуси [Электронный ресурс] // tut.by. — 2019. — Режим доступа: <https://42.tut.by/635778>.
3. ORM и аналитика социальных сетей для ресторанов и кафе [Электронный ресурс] // dgagency.ru. — 2019. — Режим доступа: <https://dgagency.ru/branches/restaurants/>.
4. Живите вкусно [Электронный ресурс] // blog.menu.by. — 2019. — Режим доступа: <https://blog.menu.by/2017/04>.
5. Что осталось с обеда и не забрали с доставки [Электронный ресурс] // blog.menu.by. — 2019. — Режим доступа: <https://blog.menu.by/2017/04>.

Ю.В. Жигалко, А.А. Заяц
БГЭУ (Минск)

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

МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Общественное питание способствует удовлетворению потребностей населения разных стран в продуктах питания. Именно поэтому анализ состояния и тенденций развития общественного питания является достаточно важным. Новые течения и технологии в ресторанном бизнесе позволяют привлечь новый сегмент покупателей, обеспечить постоянную базу клиентов, повысить средний чек на одного клиента, а также остаться рентабельным и привлекательным для покупателей.

Проанализировав рынок общественного питания за 2018 г., можно выявить ряд тенденций, которые больше всего интересовали покупателей. Одним из основных трендов является стремительный переход потребителей на растительные продукты. Согласно известным данным, 35 % американцев получают большую часть белков из других источников, т.е. не из мяса; в период с 2012 по 2016 г. спрос на вегетарианские продукты в магазинах вырос на 25 %, на веганские — на 27 %; 58 % взрослого населения пьют растительное молоко [1].

Второй тенденцией является расширение предоставляемых услуг социальными сетями, таким образом преобразуя взаимодействие

покупателей с ресторанами. Например, TripAdvisor является сайтом не только обзоров ресторанов и отелей, но и совместно с Grubhub предоставляет услуги по доставке еды; приложение Airbnb по бронированию отелей сейчас позволяет бронировать и рестораны, в настоящее время данная услуга доступна в 16 городах США.

Третья тенденция, связанная с внедрением технологий, предлагает отказаться от наличных денег, сейчас оплата в основном производится бесконтактными картами, мобильными телефонами, с помощью QR-кода, последний способ оплаты пользуется большой популярностью в Китае. Просканировав штрих-код блюда телефоном, происходит оплата с помощью мобильного устройства, что ускоряет и упрощает процесс оплаты [1].

Четвертая тенденция — это возвращение когда-то популярных ресторанов одного блюда. В последнее время большое количество таких ресторанов появилось не только в США, но и в странах Европы. Например, в Амстердаме работает ресторан «The Avocado Show» — это первый в мире ресторан, где авокадо служит основой каждого блюда. Данная идея вдохновила и других рестораторов, что привело к появлению ресторана, где подают только тушеного цыпленка с грибами и имбирем на рисе (Yangs Braised Chicken Rice. Сейчас это франшиза, и она составляет 6000 объектов по всему миру). Еще один пример — тартар-ресторан в Лиссабоне, который пользуется большим спросом.

Пятая тенденция — новшество технологического характера, которое подразумевает расплату лицом. Данная технология применяется в ресторанах быстрого питания KFC в Китае. Работает это следующим образом: в окошко встроена камера для заказа, которая мгновенно распознает ваше лицо, кто вы, что заказывали в прошлый раз и любые другие транзакции, которые вы совершили в объекте общественного питания. Если вы решите повторить ваш предыдущий заказ, то вам достаточно просто провести картой и оплатить. Но данные технологии также могут быть использованы в злоупотреблении информацией, поэтому сеть Wao Bao получила повестку в суд.

Ежегодно тенденции в объектах общественного питания меняются, что делает этот бизнес очень популярным и рентабельным. Поэтому важно отметить, что постоянный мониторинг мирового рынка общественного питания обеспечит конкурентоспособность объектов.

Источник

1. Состояние и тенденции развития общественного питания [Электронный ресурс] // Арбир.ру. — Режим доступа: http://arbir.ru/articles/a_3739.htm.