Как предприниматель сферы гостеприимства, готовы ли вы к 2024 году? Такие темы, как качество обслуживания гостей, инновации и экологичность, занимают важное место в повестке дня индустрии гостеприимства. Какие тенденции в сфере общественного питания вы не сможете обойти в 2024 году? Мы представляем 10 тенденций в сфере общественного питания, за которыми стоит следить. От динамичного ценообразования до инновационных методов оплаты.

1. Причины, стоящие за вашим бизнесом

Раньше гости приходили в ваш ресторан в основном из-за вкусной и качественной еды, но в 2024 году это определенно нечто большее. Почему вы выбрали именно те блюда в меню? В чем причина вашего выбора тех или иных поставщиков? Как вы относитесь к своему персоналу? Ответы на эти вопросы формируют вашу социальную мотивацию как предпринимателя и имеют большое значение для гостей (поколения Z) при выборе ресторана.

2. Динамичное ценообразование

Мы видим, что все больше и больше предпринимателей экспериментируют с динамичными ценами, чтобы иметь возможность занимать все места в вашем бизнесе в течение недели. Если вы соответствующим образом скорректируете цены в зависимости от дня или временного интервала и, например, снизите их в менее популярное время, ваши гости смогут приходить вечером в среду или пораньше в выходные.

3. Решение для гостиничного бизнеса с самообслуживанием Grab & Go.

Другие формы заказа и оплаты стали незаменимыми из-за продолжающейся нехватки персонала в гостиничном секторе. Помимо того, что самообслуживание освобождает обслуживающий персонал от работы в часы пик, оно также позволяет гостям контролировать процесс оформления заказа. Там, где вы раньше сталкивались с автоматическими кассами самообслуживания в сфере общественного питания, вы все

чаще будете сталкиваться с этим решением в отелях или ресторанах парков отдыха.

4. Сверкающая витрина имеет решающее значение

Заведения общественного питания, где есть чем заняться, были очень популярны в течение многих лет, и эта тенденция сохранится в 2024 году! Мы осознанно выбираем вечер, а затем хотим, чтобы нас развлекали. Поэтому выделяйтесь на фоне конкурентов, организуя тематические вечера или мероприятия, например, в стиле кантри, ежемесячные музыкальные вечера или дегустации вин, и привлекайте их к своей собственной концепции. Чем креативнее концепция, тем больше вероятность того, что ваши гости будут с энтузиазмом обсуждать ее (онлайн).

5. Качество обслуживания гостей как устойчивый ответ на растущие расходы

Качество обслуживания гостей становится все более важным по другой практической причине, а именно из-за роста цен. Ваши гости готовы платить за то, чтобы в целом у них было хорошее впечатление. Они делят свой бюджет на кейтеринговую индустрию на три части: еда и напитки, декор и атмосфера заведения и, наконец, обслуживание, предоставляемое персоналом. Когда цены в меню вырастут, в 2024 году вам также придется повысить ценность двух других аспектов. Таким образом, гости поймут, что цены выросли, и, следовательно, вернутся снова.

6. Награждайте постоянных гостей баллами

Возвращайте их своим постоянным гостям в виде ваучеров на привлекательные скидки и рекламные акции. В 2024 году в индустрии гостеприимства появится все больше и больше систем начисления баллов. Поскольку гости возвращаются в ваш ресторан, чтобы сохранить и обменять баллы, система лояльности значительно повысит ваш товарооборот. Кроме того, как предприниматель, вы не только привлекаете постоянных гостей, но и привлекаете новую целевую группу

7. Инновационные способы оплаты

Бесконтактные платежи и цифровые кошельки стали стандартом. Чтобы продолжать

удовлетворять потребности гостей и повышать скорость и эффективность транзакций, рестораны теперь в полной мере используют инновационные платежные решения. Примером инновационного платежного решения, которое приносит много пользы (особенно мелким предприятиям общественного питания), является SoftPOS. Мобильные устройства, которые можно использовать, а также портативные устройства и устройства с pin-кодом, пользуются популярностью и появятся в 2024 году.



8. Экологичность становится стандартом

В последние годы экологичность занимает важное место в повестке дня многих предприятий общественного питания. Гости также ценят осознание того, что их выбор блюд способствует устойчивому развитию мира. Таким образом, использование местных сезонных продуктов, энергосберегающие меры и стремление к минимальному количеству пищевых отходов станут еще более заметными в индустрии гостеприимства в следующем году.

9. Веганские блюда не являются нормой

Если несколько лет назад мы ожидали, что веганские блюда заменят большую часть блюд животного происхождения в меню, то, похоже, это не соответствует действительности. Веганские блюда остаются в меню, но это не становится нормой. Люди (что довольно поразительно) время от времени выбирают мясо в сфере общественного питания, в то время как дома они этого почти не делают. Постепенно мы наблюдаем появление новой тенденции: от дешевого, но умеренного мяса к постным блюдам, а затем к высококачественному мясу по значительно более высоким ценам.

10. Волшебство открытых кухонь

В 2024 году развлечения для гостей будут подняты на новый уровень благодаря интерактивным кулинарным опытам. Открытая кухня, которая уже стала трендом в индустрии общественного питания в 2023 году, остается центральным элементом. Идеальная сцена для демонстрации не только процесса приготовления блюд фьюжн или фирменных коктейлей, но и кухонного и барного процесса в целом. Эта тенденция включает в себя не только развлекательный аспект, но и прозрачность в вопросах гигиены, использования ингредиентов и способов приготовления. Успешное оформление не только укрепляет связь с гостями, но и способствует положительной репутации вашего ресторана.