

Тренды в ПОП на 2025 год.

Каждый год владельцы ресторанов и кафе анализируют результаты работы и определяют перспективы развития своих заведений. Они пересматривают особенности кухни, маркетинговые стратегии, уровень обслуживания и дизайн, чтобы соответствовать актуальным тенденциям. Поэтому важно знать, как будет развиваться ресторанный бизнес и общественное питание в 2025 году.

В современном мире ресторанный бизнес - это не только предоставление услуг общественного питания, но и сфера развлечений. Множество аспектов влияют на успех в этой отрасли, и их игнорирование может привести к поражению в конкурентной борьбе.

Факторы, влияющие на ПОП:

В 2024 году ресторанный бизнес претерпел значительные изменения, связанные с экономическими и социальными факторами. Важную роль в этом процессе играют инновации и технологии, а также учёт изменений во вкусах и предпочтениях потребителей. Конкуренция на рынке также усиливается, что требует от рестораторов постоянного анализа и адаптации к новым условиям. Следовательно, в 2025 году тоже будут ждать новые изменения.

На что стоит обратить внимание:

Акцент на персонализацию. Гости ждут уникальный подход, который учитывает их вкусы, предпочтения и настроение. Рестораны будут использовать технологии, чтобы предоставлять персонализированные меню, рекомендации и услуги.

Использование технологий для создания клиентского опыта. Виртуальная реальность, дополненная реальность, искусственный интеллект помогут создать уникальные и запоминающиеся впечатления. Гости смогут «попробовать» блюда в виртуальной реальности, узнать историю ингредиентов или погрузиться в атмосферу страны происхождения продуктов.

Локальные продукты и устойчивость. Рестораны, работающие с местными поставщиками, предлагают гостям продукты высшего качества, укрепляют доверие и сокращают углеродный след.

Экологичный дизайн. Интерьеры ресторанов всё больше ориентируются на экологичность и современный минимализм. Использование переработанных материалов, живых растений и дополненной реальности создаёт атмосферу, которая подчёркивает уникальность концепции заведения.

Взаимодействие с гостями за пределами ресторана. Онлайн-заказы, доставка на дом, кулинарные мастер-классы в онлайн-формате помогут создать более тесную связь с гостями.

На просторах интернета можете заметить:

В некоторых ресторанах официанты – актеры, которые играют свою роль на протяжении всего времени пока обслуживают столик. Некоторые в костюмах доктора, супергероя. В ресторанах национальной кухни можно встретить официанта с акцентом, который ловко и быстро подберет нужные слова в зависимости в каком настроении гость, может сложиться впечатление как будто это ваш родственник. Такие официанты хорошо рекламируют и продают блюда просто красноречиво рассказав о нем.

В тренд входит новая схемы оплаты. Для примера: Люди платят 1000р за вход в заведение, если он не съест определенное количества еды, то придется платить полную сумму.

В популярности находятся десерты в большом масштабе. Я б сказала целые скульптуры. Часто это бывает мороженное с кучей различной посыпкой, сочетаемой по цветовой гамме.