



*Фредерик  
Лёб*

## РЕСТОРАН XXI ВЕКА

ОДИН ИЗ ГЛАВНЫХ  
ЕВРОПЕЙСКИХ ТРЕНД-  
АНАЛИТИКОВ РЕСТОРАННОГО  
БИЗНЕСА РАССКАЗАЛ SAVEURS,  
КАКИМ ЗАКОНАМ И ТРЕНДАМ  
ПОВИНУЕТСЯ СЕГОДНЯ  
РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС



В апреле в Москве пройдет выставка Sirha. Для профессионалов ресторанной индустрии это примерно то же самое, что для модны — кутюрная неделя: смотр самых высоких достижений. В рамках Sirha Moscow пройдет российский этап Omnivore и битва шефов под эгидой премии «Золотой Бокюз». А еще здесь будут обсуждать будущее ресторанной индустрии на конференции World Summit Cuisine. Мы попросили главного эксперта конференции, Фредерика Лёба, назвать *пять главных трендов* современной ресторанной индустрии.

1. **Безопасность** Потребители все более внимательно относятся к тому, что они едят. Их необходимо убедить в том, что все продукты в вашем ресторане — натуральные и их происхождение можно отследить.
2. **Польза** Люди начинают предпочитать те рестораны, где меню более сбалансированное — особенно это касается повседневного кейтеринга.
3. **Интерес** Люди ждут от ресторана новизны и чувственного опыта. Еда должна быть увлекательным приключением для всех органов чувств, необычным и запоминающимся.
4. **Доступность** В странах Южной Европы потребители уже ограничили свои ресторанные бюджеты, но и в России, и в Северной Европе, и в США, и в Японии люди чувствуют давление. Понятно, что для состоятельных русских ситуация иная, так же как для бразильцев и китайцев, где сейчас наблюдается бурный рост: там люди стали гораздо чаще ходить в рестораны, в том числе дорогие и модные.
5. **Обновление** Меню современного ресторана должно иметь четкую концепцию, но в нем должны присутствовать блюда для разных групп гостей — в том числе для вегетарианцев, и упор необходимо делать на свежести продуктов. Хотя в Азии по-прежнему меню должно быть объемным и с картинками.