

# Budoucnost virtuálních restaurací...

*Katie Morris zkoumá, jak se tento sektor bude vyvíjet v roce 2022 a dále*



Covid-19 otřásl sektorem restaurací a přinutil provozovatele, aby se přizpůsobili neustále se měnícím předpisům a přizpůsobili svou nabídku, aby se vyrovnali s odporem zavírání restaurací a nově objeveným přílivem požadavků na rozvoz jídla. Během vrcholu pandemie stoupal vzestup virtuálních restaurací s omezeným přístupem do kamenných provozoven, nově vznikající restaurace přenesly své služby do tmavých kuchyní, aby uspokojily rostoucí požadavky.

Katie Morris hovoří se dvěma odborníky: Karen Malody FCSI, zakladatelkou a prezidentkou potravinářské poradenské společnosti Culinary Options , a Stephanem Leuschnerem ze společnosti Rational, ředitelem průmyslového managementu QSR ghost kitchens, aby promluvili o současných trendech virtuálních restaurací, celosvětovém zapojení celebrit a o tom, co bude v tomto odvětví dále. 2022.

## VIRTUÁLNÍ BUDOUCNOST

Temné, cloudové, duchové nebo virtuální kuchyně fungující pod řadou přezdívek jsou účelové kuchyně navržené pouze k výdeji jídla s sebou. Kuchyně duchů se obvykle nacházejí v průmyslových komplexech s nižším nájemným nebo jsou strategicky umístěny v centrech měst, což umožňuje rychlejší doručování jídla většímu počtu lidí a zároveň udržuje náklady na minimu. Na rozdíl od běžné restaurace s pevným menu mohou virtuální restaurace podávat různé značky z jedné kuchyně díky optimalizovanému nastavení pouze na rozvoz.



Operátorům pomáhá budoucí vývoj jejich nabídky prostřednictvím zkoumání nejnovějších trendů v oblasti gastronomie k rozvoji jejich podnikání a udržení aktuálního stavu. " Vybavení a pracovní postup musí být poměrně flexibilní, protože značky umístěné ve virtuální restauraci se mohou přes noc změnit. Použití příslušných strojů a optimalizace pracovních postupů jsou dalšími kroky v tomto odvětví," říká Leuschner.

## PODNIKÁNÍ PODPOROVANÉ CELEBRITAMI

Tím, že virtuální restaurace nemají prostory restaurace s kompletními službami s výlohou a jídelnou, mohou šetřit na levnějších nemovitostech a zároveň otevírat více podniků v různých lokalitách s minimálním finančním dopadem, což z nich činí atraktivní investici.

Jedno z posledních představení v rozšiřujícím se sektoru virtuálních restaurací je od headlinerů Virtual Hero a YouTube The Sidemen (skupina sedmi přátel, kteří zveřejňují videa na online platformě, sestávající z KSI, Miniminter, Zerkaa, Behzinga, Vikkstar123, TBJZL a W2S). The Sidemen, známí svou kreativitou, kuchařskými dovednostmi a recenzemi, se snaží přinést své dobře zkonsumované charisma do svého podniku virtuálního jídla se smaženým kuřetem.

Nabídka Sides umožňuje zákazníkům vybrat si „bílkovinu“, ať už kuřecí nebo rostlinnou, a přizpůsobit si svůj výběr různými polevami, přílohami a omáčkami, což umožňuje každému zákazníkovi vytvořit si vlastní jedinečný obsah jídla.



S kombinovaným mezinárodním publikem 84,5 milionu vyhrazených odběratelů YouTube a stále přibývajících není žádným překvapením, že skupina mladých podnikatelů okamžitě uvádí na trh svou značku v Londýně a Spojených arabských emirátech, přičemž do konce roku 2022 má být celosvětově otevřeno 200 webů s pomocí Virtual Hero, koncese Hero Brands, která dohlíží na oblíbené rychlé neformální nabídky řetězců, jako je německý Donner Kebab a Island Poké, je Sides jejich nejnovější megaznačkou založená na cloudové kuchyni, kterou lze spustit na více místech současně prostřednictvím komunitních center REEF.

Investice celebrit do podniků v oblasti stravování nejsou novým fenoménem. V oblastech A-List, zejména v hudebním průmyslu, se celebrity snažily investovat do nemovitostí a vytvářet různé nabídky potravin, od mořského impéria 2 Chainz's Atlanta až po Ludacris's Chicken + Beer. Dalším rapperem v řadě, který rozvíjí své food impérium, je umělec a hudební producent DJ Khaled, držitel Grammy.

Počínaje 11. listopadem odstartuje Another Wing mezinárodně na třech kontinentech, v pěti zemích a 18 státech s více než 150 pobočkami; první koncept restaurace, který byl kdy spuštěn na třech kontinentech současně. Nabídka Another Wing obsahuje vykostěná a vykostěná křídla v sedmi charakteristických příchutích včetně Un Un Un Un Believable Buffalo a You Loyal! Lemon Pepper, se zákazníky si mohou objednat a-la-cart nebo si vybrat z kombinovaných jídel.

Na stále více nasyceném trhu Malody předpovídá úspěch celosvětové nabídky DJ Khaleda, protože „DJ Khaled je okamžitě o krok napřed v jiných virtuálních restauracích díky své známosti; jeho osobnost je jeho značkou.“ Kombinace kultovního následovníka DJ Khaleda s REEF, nejrychleji rostoucí mezinárodní sítí donášecích kuchyní na světě, předznamenává nezastavitelnou celosvětovou přítomnost v potravinářském průmyslu.

„Spuštěním na třech kontinentech a 165 místech současně REEF sdílí se světem, jak mohou značky využít naši platformu k škálování s bezprecedentní rychlostí a minimálními kapitálovými investicemi. V REEF skutečně propojujeme svět s vaším blokem,“ říká Alan Philips, hlavní kreativní ředitel REEF.



### PREDIKCE TRENDU

Virtuální restaurace se neustále vyvíjejí, zdokonalují koncepty a rozvíjejí jejich optimalizaci. Vzhledem k tomu, že se restaurace stále vzpamatovávají z probíhající pandemie COVID-19, spoléhání se na značky dodávající jídlo bude pokračovat. Aby byly splněny tyto rostoucí požadavky, „inovace balení potravin budou exponenciální,“ říká Malody. „Virtuální restaurace se stále musí ptát: jaký chci, aby byl zákaznický zážitek? Otázka, jak se jejich jídlo balí, je obrovská otázka. Zajištění kvality potravin během přepravy je zásadní.“



Vzestup automatizace a rozvoj servisní robotiky je trendem, který bude dominovat tomuto odvětví roky po roce 2022. „Nepřekvapilo by mě, kdyby stále více značek nepřešlo k robotickému doručování, ať už pomocí robotů nebo aut s vlastním pohonem.“ říká Malody, ale tento trend je ve vzdálené budoucnosti.



„Robotika je velkým tématem budoucnosti, ale nemyslím si, že by se v roce 2022 stala hlavním tématem,“ říká Leuschner. „Integrace větší optimalizace do kuchyní začíná pomalu. První kroky budou v automatizovaném balení nebo třídění, aby se snížila pracnost v kuchyních. V nadcházejících letech uvidíme plně automatizované kuchyně jako široce přijímaný koncept.“