

5



TENDENCIAS PARA QUE TU RESTAURANTE TRIUNFE ESTE 2023



MENÚS MÁS SALUDABLES

- Platos vegetarianos
- Cocina vegana
- Opciones sin gluten y sin lácteos.



TECNOLOGÍA

- Sistemas de reservas online
- Pago autónomo
- Implementación de robots

3

EXPERIENCIAS ÚNICAS

- Cenas temáticas
- Degustaciones de vino
- Espectáculos para una noche divertida
- Showcookings



COCINA MODERNA

- Sabores foráneos
- Ingredientes locales.
- Sabores exóticos
- Fusiones innovadoras



DELIVERY

- Alta demanda de comidas rápidas y fáciles
- Instantaneidad