

2026
Future of Food
Asia Pacific

भारत

भारत में पाककला का परिदृश्य उन भोजन करने वालों द्वारा पुनर्परिभाषित किया जा रहा है जो भोजन से कुछ ज्यादा की अपेक्षा रखते हैं; वे पाककला की वरिष्ठता के साथ अनुभव और जुड़ाव चाहते हैं। मैरियट इंटरनेशनल की संपत्तियों में 65% अतिथि, अनुभव पर आधारित भोजन जैसे लाइव मनोरंजन और थीम पर आधारित रात्रिभोज चाहते हैं, जबकि एशिया प्रशांत क्षेत्र में यह आंकड़ा 52% है। इसके अलावा पूरे क्षेत्र में 48% की तुलना में, 61% अन्य लोग परस्पर परभाव डालने वाले तत्वों जैसे कि खुले रसोई काउंटर, टेबल के पास थिएटर या शेफ के साथ बातचीत की अपेक्षा रखते हैं।

“हमने भारत के विभिन्न क्षेत्रों के विशेष व्यंजनों के लिए प्राथमिकता में वृद्धि देखी है। स्थानीय भोजन के साथ पुरानी यादों और गर्व की गहरी भावना जुड़ी हुई है, और यह अक्सर वरिष्ठता, स्थिरता और प्रामाणिकता के बारे में गहन संवादों को जन्म देता है।”

- नीरज रावत, जेडबल्यू मैरियट बंगलुरु प्रेसिडेंट गोलफशायर रजिस्टर्ड एंड स्पा में पाककला निदेशक

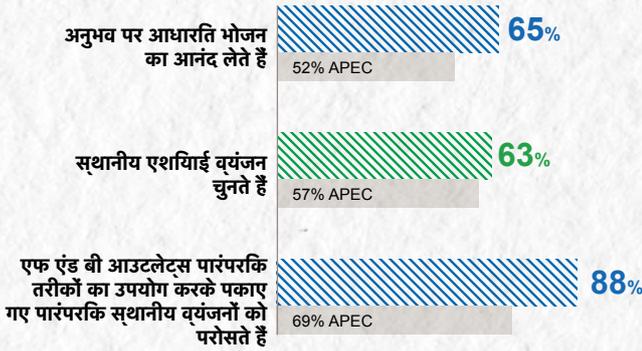
स्थानीय रसोइयों को मानदंडों को चुनौती देने के लिए प्रोत्साहित किया जाता है, मास्क, पापाज और बैडर बॉर्न जैसे रेसुतरा सीमाओं को तोड़ते हैं और ऐसे तरीकों से खाना पकाते हैं जो ताजा, व्यक्तिगत और स्पष्ट रूप से वैयक्तिक लगते हैं।

पूरे भारत में स्थानीय पाककला के प्रति सराहना बढ़ रही है। मैरियट इंटरनेशनल की संपत्तियों में 96% भोजन करने वालों और मेहमानों के लिए भारतीय व्यंजन ही पहली पसंद हैं। मैरियट के 88% एफ एंड बी आउटलेट पारंपरिक खाना पकाने की पद्धतियों से पकाए गए स्थानीय व्यंजन परोस रहे हैं, और क्षेत्रीय औसत 31% की तुलना में, 45% क्षेत्रीय स्वादों का जश्न मनाने के लिए स्थानीय रसोइयों के साथ मिल कर काम कर रहे हैं। व्यंजन शैली चाहे जो भी हो, भोजन करने वाले लोग सुगमता और गति की तलाश करते हैं, जिनमें से 63% लोग औपचारिक भोजन की अपेक्षा त्वरित अनौपचारिक भोजन को प्राथमिकता देते हैं।

भोजन करने के अनुभव में स्थिरता का विशेष महत्व है, 82% आउटलेट्स से सामग्री के स्रोत के बारे में सवाल पूछे गए, जबकि पूरे क्षेत्र में यह संख्या 69% थी, तथा 73% से एफ एंड बी परचालन को स्थिरता के बारे में सवाल पूछे गए।

भारत में, रेसुतराओं की खोज डिजिटल और व्यक्तिगत नेटवर्क द्वारा संचालित होती है, जिनमें 84% मेहमान सोशल मीडिया पर और 86% दूसरों से सुनी सफिराशियां पर भरोसा करते हैं।

भारतीय आतथिय उद्योग, एशिया प्रशांत क्षेत्र के बाकी हिस्सों की तुलना में रचनात्मकता और दक्षता बढ़ाने के लिए प्रौद्योगिकी को अधिक तेजी से अपना रहा है। मैरियट इंटरनेशनल की 71% संपत्तियां इनवेंटरी प्रबंधन प्रणालियों का उपयोग कर रही हैं, जबकि क्षेत्रीय औसत 47% है, तथा 41% रेसिपी विकास उपकरणों को लागू कर रही हैं, जबकि क्षेत्रीय औसत 28% है।



63%

लोग औपचारिक भोजन की अपेक्षा त्वरित, अनौपचारिक भोजन पसंद करते हैं

75%

वीगन विकल्पों की तलाश करते हैं

55%

लोग सेट मेनू के बजाय पसंद के अनुसार ऑर्डर करते हैं

84%

एफ एंड बी आउटलेट का चयन करते समय लोग सोशल मीडिया पर सफिराशियां तलाशते हैं

सोशल मीडिया ने मशहूर बनाया



Flying Ramen
@jwmarriottblrgolfshire



Taxi Queen
@jwolkata



Gharwali Thali
@jwmussoorie

कमरे में पसंदीदा भोजन



शीर्ष तीन मसाले

