

CHUYỂN ĐỔI SỐ TRONG TƯ VẤN DINH DƯỠNG VÀ QUẢN TRỊ THỰC ĐƠN TẠI CÁC CƠ SỞ DỊCH VỤ ĂN UỐNG DU LỊCH

● BÙI THỊ THANH VÂN

Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội

Email: bujvan@gmail.com

TÓM TẮT:

Hoạt động tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch đang đứng trước yêu cầu đổi mới cả về phương thức quản lý và cung cấp dịch vụ nhằm đáp ứng xu hướng tiêu dùng hướng tới sức khỏe ngày càng phát triển trong bối cảnh chuyển đổi số. Bài viết làm rõ một số vấn đề lý luận về chuyển đổi số trong tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn; phân tích thực trạng ứng dụng công nghệ số tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch hiện nay. Trên cơ sở đó, bài viết đề xuất một số giải pháp trọng tâm như xây dựng cơ sở dữ liệu dinh dưỡng, phát triển hệ thống tư vấn và quản trị thực đơn thông minh, nâng cao chất lượng nguồn nhân lực và đổi mới mô hình quản trị theo hướng lấy khách hàng làm trung tâm.

Từ khóa: chuyển đổi số, tư vấn dinh dưỡng, quản trị thực đơn, dịch vụ ăn uống du lịch, dữ liệu khách hàng.

1. Đặt vấn đề

Chuyển đổi số đang trở thành xu hướng tất yếu trong mọi lĩnh vực của đời sống kinh tế - xã hội, trong đó có ngành du lịch và dịch vụ ăn uống. Cùng với sự phát triển của du lịch sức khỏe và xu hướng tiêu dùng thực phẩm lành mạnh, du khách ngày càng quan tâm đến giá trị dinh dưỡng của món ăn, nguồn gốc nguyên liệu, các yếu tố an toàn thực phẩm và chế độ ăn phù hợp với tình trạng sức khỏe cá nhân. Điều này đặt ra yêu cầu các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch không chỉ cung cấp món ăn ngon mà còn phải cung cấp thông tin dinh dưỡng chính xác và xây dựng thực đơn phù hợp với nhu cầu đa dạng của khách hàng, nhằm hướng tới mục tiêu nâng cao chất lượng dịch

vụ, năng lực cạnh tranh của doanh nghiệp và phát triển bền vững trong bối cảnh hiện nay.

2. Một số vấn đề về chuyển đổi số trong tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn

Chuyển đổi số được hiểu là quá trình ứng dụng công nghệ số nhằm thay đổi phương thức quản lý, vận hành và cung cấp dịch vụ trên cơ sở khai thác dữ liệu, kết nối thông tin và tối ưu hóa các quy trình hoạt động. Trong lĩnh vực dịch vụ ăn uống du lịch, chuyển đổi số không chỉ dừng lại ở việc số hóa thực đơn, thanh toán điện tử hay quản lý bán hàng mà còn hướng tới khai thác dữ liệu khách hàng để nâng cao chất lượng dịch vụ và cá thể hóa trải nghiệm tiêu dùng.

Tư vấn dinh dưỡng là hoạt động cung cấp thông tin và hướng dẫn khách hàng lựa chọn thực phẩm, khẩu phần ăn phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng, tình trạng sức khỏe và thói quen tiêu dùng. Trong khi đó, quản trị thực đơn là quá trình xây dựng, tổ chức, điều chỉnh và kiểm soát thực đơn nhằm đáp ứng nhu cầu của khách hàng, bảo đảm hiệu quả kinh doanh và nâng cao chất lượng dịch vụ.

Trong bối cảnh chuyển đổi số, tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn có mối quan hệ chặt chẽ với nhau. Thông qua việc ứng dụng các công nghệ như dữ liệu lớn (Big Data), trí tuệ nhân tạo (AI), điện toán đám mây và các nền tảng số, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có thể thu thập, phân tích dữ liệu về nhu cầu, sở thích, tình trạng sức khỏe và hành vi tiêu dùng của khách hàng để xây dựng thực đơn phù hợp. Từ đó, việc tư vấn lựa chọn món ăn không chỉ dựa trên kinh nghiệm của nhân viên phục vụ mà còn dựa trên dữ liệu và các gợi ý thông minh từ hệ thống công nghệ.

Khác với số hóa đơn thuần chỉ chuyển đổi thông tin từ dạng giấy sang dạng điện tử, chuyển đổi số tạo ra sự thay đổi trong phương thức quản trị và cung cấp dịch vụ trên cơ sở dữ liệu và công nghệ. Bản chất của chuyển đổi số trong lĩnh vực này được thể hiện ở 3 phương diện cơ bản:

Một là, số hóa và quản trị dữ liệu dinh dưỡng. Nếu trước đây thực đơn chủ yếu cung cấp thông tin về tên món ăn và giá bán thì trong môi trường số, thực đơn có thể tích hợp các thông tin về thành phần dinh dưỡng, hàm lượng năng lượng, nguồn gốc nguyên liệu, các chất gây dị ứng và giá trị sức khỏe của từng món ăn. Việc xây dựng cơ sở dữ liệu dinh dưỡng giúp các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống quản lý thông tin một cách khoa học, đồng thời tạo nền tảng cho các hoạt động tư vấn và quản trị thực đơn.

Hai là, cá thể hóa hoạt động tư vấn dinh dưỡng. Trên cơ sở dữ liệu khách hàng được thu thập thông qua các nền tảng số, hệ thống có thể phân tích sở thích, thói quen tiêu dùng, chế độ ăn và nhu cầu sức khỏe của từng đối tượng khách hàng để đưa ra các gợi ý phù hợp. Điều này giúp chuyển từ mô hình phục vụ đại trà sang mô hình phục vụ theo nhu cầu cá nhân,

đáp ứng xu hướng tiêu dùng hiện đại và nâng cao trải nghiệm của du khách.

Ba là, ra quyết định quản trị thực đơn dựa trên dữ liệu. Thông qua việc phân tích dữ liệu về mức độ tiêu thụ món ăn, phản hồi của khách hàng, chi phí nguyên liệu và xu hướng thị trường, nhà quản lý có thể điều chỉnh cơ cấu thực đơn, xây dựng các món ăn mới và tối ưu hóa hoạt động kinh doanh. Nhờ đó, thực đơn không còn là danh mục món ăn cố định mà trở thành công cụ quản trị linh hoạt, được cập nhật thường xuyên theo nhu cầu của khách hàng và mục tiêu kinh doanh của doanh nghiệp.

Như vậy, chuyển đổi số trong tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn không chỉ là số hóa quy trình phục vụ hay nâng cao hiệu quả quản lý, mà sâu xa hơn là xây dựng hệ thống dịch vụ ăn uống thông minh, lấy khách hàng làm trung tâm và dựa trên dữ liệu để ra quyết định. Thông qua đó, các cơ sở kinh doanh có thể cá thể hóa trải nghiệm ăn uống, nâng cao chất lượng dịch vụ, đáp ứng tốt hơn nhu cầu chăm sóc sức khỏe của du khách, đồng thời, chuyển đổi số trong tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn góp phần hình thành lợi thế cạnh tranh mới cho doanh nghiệp. Trong bối cảnh du khách ngày càng quan tâm đến sức khỏe và chất lượng dịch vụ, khả năng cung cấp các thực đơn thông minh, cá thể hóa và dựa trên dữ liệu sẽ trở thành yếu tố khác biệt, giúp doanh nghiệp nâng cao vị thế trên thị trường và phát triển bền vững.

3. Thực trạng chuyển đổi số trong tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch

3.1. Những kết quả đạt được

Trong những năm gần đây, cùng với quá trình chuyển đổi số của ngành du lịch, nhiều cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã từng bước ứng dụng công nghệ số vào hoạt động quản lý và cung cấp dịch vụ. Các giải pháp như thực đơn điện tử (QR menu), đặt món trực tuyến, thanh toán không dùng tiền mặt, phần mềm quản lý nhà hàng, quản lý kho và quản lý khách hàng đã được triển khai ngày càng phổ biến, góp phần nâng cao hiệu quả vận hành và chất lượng phục vụ.

Đối với hoạt động tư vấn dinh dưỡng, một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, đặc biệt là các khách sạn, khu nghỉ dưỡng và nhà hàng phục vụ khách quốc tế đã bắt đầu cung cấp thông tin về thành phần món ăn, hàm lượng năng lượng, các nguyên liệu có nguy cơ gây dị ứng hoặc các lựa chọn thực đơn dành cho người ăn chay, ăn kiêng và khách hàng có nhu cầu dinh dưỡng đặc thù. Việc ứng dụng nền tảng số giúp khách hàng dễ dàng tiếp cận thông tin trước khi đưa ra quyết định lựa chọn món ăn.

Trong lĩnh vực quản trị thực đơn, dữ liệu từ hệ thống bán hàng và phản hồi của khách hàng đã được một số doanh nghiệp khai thác để đánh giá mức độ tiêu thụ của từng món ăn, điều chỉnh cơ cấu thực đơn và xây dựng các chương trình khuyến mại phù hợp. Điều này cho thấy, hoạt động quản trị thực đơn đang từng bước chuyển từ kinh nghiệm chủ quan sang tiếp cận dựa trên dữ liệu.

Những kết quả trên cho thấy, chuyển đổi số đã tạo nền tảng quan trọng cho việc đổi mới hoạt động tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch. Tuy nhiên, mức độ ứng dụng còn chưa đồng đều, chưa mang tính hệ thống và chưa khai thác hết tiềm năng của dữ liệu trong việc cá thể hóa dịch vụ và nâng cao hiệu quả kinh doanh.

3.2. Những hạn chế và thách thức

Mặc dù đã đạt được những kết quả bước đầu, song chuyển đổi số trong tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch ở Việt Nam vẫn còn nhiều hạn chế, chưa đáp ứng đầy đủ yêu cầu phát triển của ngành trong bối cảnh mới.

Thứ nhất, khả năng đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng và cá thể hóa trải nghiệm khách hàng còn hạn chế. Hiện nay, phần lớn các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống mới dừng lại ở việc cung cấp thực đơn điện tử hoặc thông tin cơ bản về món ăn, trong khi các dữ liệu chuyên sâu về giá trị dinh dưỡng, thành phần nguyên liệu, hàm lượng năng lượng hay các yếu tố dị ứng thực phẩm còn chưa được cập nhật đầy đủ. Việc tư vấn dinh dưỡng chưa được hỗ trợ hiệu quả bởi các hệ thống phân tích dữ liệu. Do đó, khả năng xây dựng

thực đơn phù hợp với nhu cầu riêng của từng nhóm khách hàng như người cao tuổi, trẻ em, người ăn chay, người ăn kiêng hoặc khách hàng có bệnh lý đặc thù còn nhiều hạn chế.

Thứ hai, hoạt động quản trị thực đơn dựa trên dữ liệu chưa thực sự phát huy hiệu quả. Nhiều doanh nghiệp đã ứng dụng phần mềm quản lý bán hàng và quản lý nhà hàng nhưng chủ yếu phục vụ mục tiêu vận hành, kiểm soát doanh thu và quản lý đơn hàng. Việc xây dựng cơ sở dữ liệu dinh dưỡng còn thiếu đồng bộ; dữ liệu về khách hàng, thực đơn, nguyên liệu và phản hồi của khách hàng chưa được kết nối thành một hệ thống thống nhất. Điều này làm hạn chế khả năng phân tích xu hướng tiêu dùng, đánh giá hiệu quả của từng món ăn và hỗ trợ ra quyết định trong xây dựng, điều chỉnh thực đơn. Bên cạnh đó, nguồn nhân lực có kiến thức đồng thời về dinh dưỡng, quản trị dịch vụ ăn uống và công nghệ số còn thiếu, ảnh hưởng đến hiệu quả triển khai các giải pháp chuyển đổi số.

Thứ ba, chuyển đổi số chưa tạo ra những tác động rõ nét đối với việc nâng cao giá trị dịch vụ và hiệu quả kinh doanh. Nhiều cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống vẫn xem chuyển đổi số chủ yếu là công cụ hỗ trợ bán hàng hoặc thanh toán điện tử, chưa coi dữ liệu dinh dưỡng và dữ liệu khách hàng là nguồn lực chiến lược để phát triển sản phẩm và nâng cao năng lực cạnh tranh. Vì vậy, tiềm năng khai thác dữ liệu để nâng cao chất lượng dịch vụ, gia tăng mức độ hài lòng của khách hàng, tối ưu hóa chi phí và tạo ra các giá trị gia tăng mới cho doanh nghiệp vẫn chưa được phát huy đầy đủ.

Những hạn chế trên cho thấy, khoảng cách đáng kể giữa yêu cầu phát triển dịch vụ ăn uống du lịch theo hướng thông minh, cá thể hóa và thực trạng ứng dụng công nghệ số hiện nay. Đây cũng là những vấn đề cần được quan tâm giải quyết nhằm nâng cao hiệu quả chuyển đổi số trong tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn trong thời gian tới.

3.3. Nguyên nhân của những hạn chế

Những hạn chế trong chuyển đổi số đối với hoạt động tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch xuất phát từ

nhiều nguyên nhân khác nhau, trong đó có 3 nguyên nhân cơ bản.

Thứ nhất, nhận thức về vai trò của chuyển đổi số trong lĩnh vực dịch vụ ăn uống còn chưa đầy đủ. Nhiều cơ sở kinh doanh vẫn xem chuyển đổi số chủ yếu là việc ứng dụng các công cụ công nghệ nhằm hỗ trợ vận hành, bán hàng hoặc thanh toán điện tử. Trong khi đó, bản chất của chuyển đổi số là khai thác dữ liệu để đổi mới phương thức quản trị và nâng cao giá trị dịch vụ. Chính vì vậy, việc đầu tư xây dựng cơ sở dữ liệu dinh dưỡng, phân tích hành vi khách hàng hay phát triển các hệ thống tư vấn thông minh chưa được quan tâm đúng mức.

Thứ hai, nền tảng dữ liệu phục vụ tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn còn thiếu và chưa đồng bộ. Dữ liệu về thành phần dinh dưỡng, nguyên liệu, thực đơn, nhu cầu khách hàng và phản hồi của người sử dụng dịch vụ thường được quản lý rời rạc, thiếu tính liên thông và chuẩn hóa. Điều này làm hạn chế khả năng khai thác dữ liệu phục vụ cá thể hóa dịch vụ, hỗ trợ ra quyết định quản trị và phát triển các mô hình kinh doanh dựa trên dữ liệu.

Thứ ba, nguồn lực cho quá trình chuyển đổi số còn chưa đáp ứng yêu cầu phát triển. Phần lớn các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch có quy mô vừa và nhỏ, khả năng đầu tư cho công nghệ còn hạn chế. Đồng thời, đội ngũ nhân lực có khả năng kết hợp kiến thức về dinh dưỡng, quản trị dịch vụ ăn uống và công nghệ số còn thiếu. Sự thiếu hụt này khiến việc ứng dụng các giải pháp công nghệ hiện đại vào tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn chưa đạt hiệu quả như mong muốn.

Nhìn chung, nguyên nhân sâu xa của những hạn chế hiện nay là quá trình chuyển đổi số trong nhiều cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống vẫn chủ yếu tập trung vào số hóa hoạt động thay vì chuyển sang mô hình quản trị dựa trên dữ liệu. Điều này làm cho tiềm năng của công nghệ số trong nâng cao chất lượng dịch vụ, tối ưu hóa quản trị và gia tăng hiệu quả kinh doanh chưa được khai thác đầy đủ.

4. Giải pháp thúc đẩy chuyển đổi số trong tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch

Xây dựng và chuẩn hóa cơ sở dữ liệu dinh dưỡng làm nền tảng cho chuyển đổi số

Dữ liệu là yếu tố cốt lõi của quá trình chuyển đổi số. Vì vậy, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cần xây dựng hệ thống cơ sở dữ liệu dinh dưỡng đầy đủ và chuẩn hóa, bao gồm thông tin về thành phần dinh dưỡng, hàm lượng năng lượng, nguồn gốc nguyên liệu, các chất gây dị ứng và đặc điểm của từng món ăn. Đồng thời, cần tăng cường thu thập và quản lý dữ liệu thường xuyên về hành vi tiêu dùng, sở thích, nhu cầu và phản hồi của khách hàng. Điều này không chỉ giúp nâng cao tính chính xác của hoạt động tư vấn dinh dưỡng mà còn tạo nền tảng để phân tích nhu cầu thị trường, dự báo xu hướng tiêu dùng và hỗ trợ quá trình ra quyết định trong quản trị thực đơn. Đây là điều kiện tiên quyết để chuyển đổi số đi vào thực chất thay vì chỉ dừng lại ở việc ứng dụng các công cụ công nghệ đơn lẻ.

Phát triển hệ thống tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn thông minh dựa trên dữ liệu.

Trên cơ sở dữ liệu đã được chuẩn hóa, các cơ sở kinh doanh cần đẩy mạnh ứng dụng các công nghệ số như trí tuệ nhân tạo, dữ liệu lớn và các nền tảng quản trị thông minh nhằm nâng cao khả năng tư vấn và quản lý thực đơn. Thực đơn không chỉ cung cấp thông tin về món ăn mà cần trở thành công cụ hỗ trợ khách hàng lựa chọn khẩu phần phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng và tình trạng sức khỏe của bản thân.

Đồng thời, các hệ thống phân tích dữ liệu cần được sử dụng để đánh giá hiệu quả của từng món ăn, nhận diện xu hướng tiêu dùng và hỗ trợ xây dựng thực đơn theo từng nhóm khách hàng. Việc chuyển từ thực đơn tĩnh sang thực đơn thông minh và có khả năng cá thể hóa sẽ góp phần nâng cao chất lượng dịch vụ, đáp ứng tốt hơn nhu cầu ngày càng đa dạng của du khách.

Phát triển nguồn nhân lực đáp ứng yêu cầu chuyển đổi số trong lĩnh vực dịch vụ ăn uống du lịch.

Hiệu quả của chuyển đổi số không chỉ phụ thuộc vào công nghệ mà còn phụ thuộc vào năng lực của đội ngũ nhân lực. Do đó, cần chú trọng đào tạo và bồi dưỡng nguồn nhân lực có khả năng kết hợp giữa kiến thức dinh dưỡng, quản trị dịch vụ ăn uống và công nghệ số. Các cơ sở đào tạo du lịch cần cập nhật chương trình đào tạo theo hướng tăng cường kiến thức về quản trị dữ liệu, ứng dụng công nghệ số và dinh dưỡng thực hành trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Đối với doanh nghiệp, cần xây dựng đội ngũ nhân sự có khả năng khai thác dữ liệu, phân tích nhu cầu khách hàng và vận hành các hệ thống quản trị thông minh. Đây là yếu tố quan trọng giúp chuyển đổi số được triển khai hiệu quả và bền vững.

Đổi mới mô hình quản trị theo hướng lấy khách hàng làm trung tâm và nâng cao giá trị kinh doanh.

Mục tiêu cuối cùng của chuyển đổi số không chỉ là nâng cao hiệu quả quản lý mà còn tạo ra giá trị mới cho khách hàng và doanh nghiệp. Vì vậy, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cần chuyển từ tư duy cung cấp dịch vụ theo khả năng hiện có sang tư duy thiết kế dịch vụ dựa trên nhu cầu của khách hàng. Mọi hoạt động tư vấn dinh dưỡng, xây dựng thực đơn và tổ chức phục vụ cần hướng tới nâng cao trải nghiệm, bảo đảm sức khỏe và gia tăng sự hài lòng của du khách.

Bên cạnh đó, doanh nghiệp cần khai thác hiệu quả dữ liệu để phát triển các sản phẩm dịch vụ mới, tối ưu

hóa chi phí vận hành, nâng cao chất lượng dịch vụ và xây dựng lợi thế cạnh tranh. Chỉ khi chuyển đổi số gắn với việc tạo ra giá trị gia tăng cho khách hàng và hiệu quả kinh doanh cho doanh nghiệp thì quá trình chuyển đổi số mới thực sự phát huy vai trò và trở thành động lực phát triển bền vững của ngành dịch vụ ăn uống du lịch.

5. Kết luận

Có thể thấy, chuyển đổi số đang tạo ra những thay đổi sâu sắc trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch, đồng thời mở ra cơ hội đổi mới hoạt động tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn theo hướng hiện đại, thông minh và lấy khách hàng làm trung tâm. Trong bối cảnh nhu cầu chăm sóc sức khỏe và cá thể hóa trải nghiệm của du khách ngày càng gia tăng, việc ứng dụng công nghệ số không chỉ góp phần nâng cao chất lượng phục vụ mà còn tạo điều kiện để doanh nghiệp tối ưu hóa hoạt động quản trị và nâng cao hiệu quả kinh doanh.

Để phát huy hiệu quả của chuyển đổi số trong lĩnh vực này, cần chú trọng xây dựng cơ sở dữ liệu dinh dưỡng đồng bộ, phát triển các hệ thống tư vấn dinh dưỡng và quản trị thực đơn thông minh, nâng cao chất lượng nguồn nhân lực và đổi mới mô hình quản trị theo hướng lấy khách hàng làm trung tâm. Đây không chỉ là giải pháp nâng cao chất lượng dịch vụ và khả năng đáp ứng nhu cầu ngày càng đa dạng của du khách mà còn là cơ sở để các doanh nghiệp dịch vụ ăn uống du lịch tạo dựng lợi thế cạnh tranh, gia tăng giá trị kinh doanh và phát triển bền vững trong kỷ nguyên số ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

- Bùi Anh Tuấn (2025). Chuyển đổi số của doanh nghiệp Việt Nam, cơ hội và thách thức trong kỷ nguyên mới. <https://kinhtevadubao.vn/chuyen-doi-so-cua-doanh-nghiep-viet-nam-co-hoi-va-thach-thuc-trong-ky-nguyen-moi-30865.html>.
- Dương Lê Cẩm Thúy, Trần Quốc Thống (2026). Quản trị du lịch trong bối cảnh chuyển đổi số: Hàm ý chính sách hướng tới phát triển bền vững ở Việt Nam. https://tcnnld.vn/news/detail/71596/Quan-tri-du-lich-trong-boi-can-huyen-doi-so-Ham-y-chinh-sach-huong-toi-phat-trien-ben-vung-o-Viet-Nam.html?utm_source=chatgpt.com.

Đinh Thị Thu Hương (2025). Đẩy mạnh chuyển đổi số ở Việt Nam: Thực trạng, thách thức và định hướng phát triển. <https://kinhtevadubao.vn/day-manh-chuyen-doi-so-o-viet-nam-thuc-trang-thach-thuc-va-dinh-huong-phat-trien-31331.html>

Đoàn Mạnh Cường (2022). Chuyển đổi số trong hoạt động du lịch và yêu cầu đặt ra đối với đào tạo nhân lực du lịch. Tạp chí Du lịch Việt Nam, số 08. <https://www.vietnamtourism.gov.vn>

Trung tâm Thông tin du lịch - Cục Du lịch Việt Nam (2022). Chuyển đổi số trong ngành Du lịch - Chuyển đổi nhận thức và thống nhất hành động, Tài liệu Hướng dẫn. <https://baochinhphu.vn/ra-mat-phien-ban-moi-tai-lieu-huong-dan-chuyen-doi-so-trong-nganh-du-lich-102230213154322497.htm>.

Ngày nhận bài: 6/5/2026

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 22/5/2026

Ngày chấp nhận đăng bài: 8/6/2026

DIGITAL TRANSFORMATION IN NUTRITION CONSULTING AND MENU MANAGEMENT AT TOURISM FOOD AND BEVERAGE SERVICE ESTABLISHMENTS

● **BUI THI THANH VAN**

Hanoi Tourism College

Email: bujvan@gmail.com

ABSTRACT:

Nutrition consulting and menu management at tourism food and beverage service establishments are facing the need for innovation in both management methods and service delivery in order to meet the growing health-oriented consumption trend in the context of digital transformation. This study clarifies several theoretical issues related to digital transformation in nutrition consulting and menu management and analyzes the current application of digital technologies at tourism food and beverage service establishments. On that basis, the study proposes several key solutions, including building a nutrition database, developing smart nutrition consulting and menu management systems, improving the quality of human resources, and innovating the management model toward a customer-centered approach.

Keywords: digital transformation, nutrition consulting, menu management, tourism food and beverage services, customer data.