

экономика региона

Ешь дома — не хочу

Эксперты считают ситуацию на рынке общепита Новосибирска стабильной без явных спадов и подъемов. При этом в городе появляется все больше демократичных заведений с доступными ценами. Востребованными оказались и новые для города форматы, например фуд-холлы и фуд-маркеты. Рестораны столкнулись с острой конкуренцией на рынке и пытаются бороться за свою целевую аудиторию.

— тенденции —

Общая ситуация на рынке

По данным Росстата, к началу 2019 года в Новосибирской области работали около 1,3 тыс. баров, кафе и ресторанов. По итогам 2018 года оборот общественного питания в регионе составил 31,2 млрд руб., что почти на 20% больше, чем в 2017 году. А за период с января по май 2019 года оборот общественного питания достиг 13,6 млрд руб. (прирост 11% в сравнении с аналогичным периодом 2018 года), сообщает Новосибирскстат.

Согласно информации «R-аналитики», в 2018 году основную долю на ресторанном рынке региона занимали кафе — 27,6%. Доля столовых — 11,1%, баров — 10,7%, кафе-ресторанов быстрого питания — 10,3%, банкетных залов — 10%, ресторанов — 8,9%, кафе-кондитерских кофеен — 8,4%, предприятий кейтеринга — 5,3%, фреш-баров — 4,7%, пиццерий — 1,8%. Самые малочисленные предприятия — суши-бары, рестораны (1,2%).

Вице-президент «Федерации рестораторов и отельеров Сибири», основатель и совладелец «Гастроинкубатора» Николай Ильин наблюдает на ресторанном рынке Новосибирска достоянно устойчивую ситуацию без явных спадов и подъемов. «Лето закончилось, и если смотреть по сезонным заведениям, то наблюдается явный спад. Что касается заведений в черте города, есть устойчивость, но скорее регрессивная, нежели прогрессивная, потому что сейчас гости экономят деньги перед ноягодичными праздниками. Активности не наблюдается, но это стандартная ситуация для межсезонья», — пояснил он.

Сооснователь системы автоматизации ресторанов на планшете Poster Родион Ерошек говорит, что ситуация на ресторанном рынке Новосибирска в целом повторяет общероссийскую: культура питания вне дома становится все более распространенной, но невысокие доходы населения способствуют развитию демократичных по цене и уровню сервиса форматов. «Ресторанный рынок растет за счет пекарен, кофеен и фаст-фуда. Ситуация в fine dining и casual dining остается непростой», — прокомментировал он.

Согласно отчету оператора финансовых данных «Таском», который анализирует кассовые чеки по всей стране, в сентябре 2019 года средний чек на рынке общепита в Новосибирске вырос на 4% и составил чуть более 1200 руб. (для сравнения: в Москве посетители общепита тратят в среднем 1400 руб.).

Управляющий партнер сети кондитерских Kuzina и ресторанов New York Pizza Евгения Головкова подтверждает, что в Новосибирске уровень потребления еды вне дома растет. По ее мнению, эта тенденция только продолжится, несмотря

на замедленный темп роста экономики: гости заведений общественного питания уже не вернутся на кухню к себе домой. «На своем примере мы действительно видим заметное перераспределение продаж в пользу более демократичных позиций. Еще выручка по группе напитков растет, это связано с тем, что кофе — растущая категория на рынке в целом», — рассказала она. — Пока что не очень понятны перспективы вегетарианских концепций, которые набирают обороты в столице. В регионах они, как правило, не задерживаются надолго. Пока в Новосибирске мало предложений для вегетарианцев и сторонников правильного питания».

По итогам первого полугодия 2019-го выручка компании составила 193,8 млн руб., что на 9,5% меньше аналогичного периода прошлого года. Как отметили в ООО «Кузина», выручка в сегменте «напитки» выросла на 36%.

Новосибирский ресторатор, совладелица винного ресторана «Библиотека» и владелица хинкальной «Ресторани» Наталья Ильина указала на несоответствие масштабов города и количества новых и интересных ресторанных концепций. «С одной стороны, Новосибирск — это большой город-миллионник с яркими культурными событиями, театрами и университетами. А с другой — в нем нет особых денег. А интересные ресторанные концепции во всех ценовых сегментах появляются там, где деньги есть, где есть достаточное количество гостей. Наши гости совершенно не готовы стоять в очереди в любимое заведение, не готовы к ограничению по времени пребывания в ресторане, а тем временем в Москве и Питере это совершенно нормальная практика, которая позволяет ресторану нормально зарабатывать и оставаться на плаву», — объяснила она.

Формат важен

По словам Николая Ильина, часть ресторанов закрылась на реконструкцию или ребрендинг (например, «Шанхай» или стореший Puppen Haus), а некоторые не имели внятной концепции или не попали в запросы целевой аудитории. В качестве примера он приводит ресторан «Урицкий» с танцами и философскими вечерами — здесь имеет значение и название, и концепция. «Если бы он был клубом или тематическим местом, возможно, это бы стрельнуло. Многие пытаются совместить все, когда ночью заведение работает в качестве клуба, а днем подает бизнес-ланч. Это провальная история и абсолютно нерабочая идея: соединение несовместимого приводит к плачевным последствиям. Кстати, „Урицкий“ открывался на месте бара „Таймс“, который был очень популярен и как раз имел очень удачный формат», — рассуждает господин Ильин. — У еще одного закрытого ресторана „Жить



Новосибирску не хватает полноценных стационарных фуд-холлов, формат которых популярен у потребителей

хорошо» была интересная концепция, но слишком сложная кухня. Он отсылал нас к 50–60-м годам советского пространства, и, как мне кажется, там были бы уместны блюда из „Книги о вкусной и здоровой пище“ товарища Микояна». Эксперт объяснил, что любое заведение открывается для какой-то определенной целевой аудитории, и его предложение должно быть понятно всем: и гостям, и собственнику, и управляющему. «А если мы хотим что-то новое, руководство ресторана должно найти все способы, чтобы это новое время хорошая работающая идея начинает упрощаться и удешевляться в угоду гостю, но это тоже приводит к размыванию концепции и скорому закрытию».

Уход с рынка ресторанных проектов Евгения Головкова связывает с тем, что зачастую за дело берутся непрофессионалы и даже не влюбленные в кулинарию люди. «В голову приходит идея, привлекаются инвестиции от знакомых, друзей, но концепция и долгосрочное видение отсутствуют, ни о какой эффективной системе управления речь не идет», — объясняет она. — Однако ресторанный рынок — очень высококонкурентный, поэтому за счет передела рынка возможен хороший прирост тех, кто становится лучше, кто соблюдает стандарты и умеет настраивать коммуникации со своей целевой аудиторией».

Сходного мнения придерживаются и Наталья Ильина: «Многие проекты закрываются, потому что невкусно, какие-то — потому что не угадана концепция или место, причем от последнего не застрахован ни один ресторатор: каждый может ошибиться. А еще я вижу очень много самодельных проектов, в которых нет ни концепции, ни нормальной еды. Иногда, просто зайдя в кафе или ресторан, видишь, что протянет он недолго — пока у владельца будут деньги на поддержание его существования. Но эти деньги всегда конечны».

Будущее за демократичными форматами, максимально понятными и доступными, с адекватным предложением качества и цены, считает Николай Ильин. «За рубежом — хоть в Европе, хоть в Таиланде — есть рестораны для туристов и рестораны для местных жителей. В Новосибирске, да и в России в целом, большая часть мест имеет туристический облик с вытекающими последствиями. Это и качество еды, и цены, и сервис», — объясняет он. — Хочется, чтобы рестораны начали работать для местных гостей, сосредотачиваясь на вкусной еде и приятной атмосфере, а не на пускании пыли в глаза».

Родион Ерошек указывает, что, помимо сегмента демократичных заведений, из столицы в регион приходит тренд на фуд-холлы (концентрация на одной площадке большого количества различных несете-вых заведений общественного питания) и фуд-маркеты (креативные гастрономические пространства, где соседствуют рыночные прилавки и ресторанные проекты). Сегодня в Москве насчитывается 25 фуд-маркетов, на которых работает около 500 точек общественного питания. И если в столице мода на такие

форматы уже пошла на спад («Депю» по-прежнему активен, но на остальных фуд-пространствах затишье), то в регионах подобные концепции только начинают открываться, говорит эксперт.

Например, в июле 2019 года в Новосибирске прошел первый фуд-маркет под открытым небом. «Формат временной ярмарки еды существовал в Новосибирске уже давно, но если раньше фуд-маркет представлял собой часть более крупных мероприятий, например фестивалей, то сейчас речь шла исключительно о гастрономическом концепте. Люди приходили только ради еды и готовы были выстоять в очереди за бургерами по 30–40 минут, хотя на маркете отсутствовала какая-то развлекательная программа. Все это говорит о том, что городу не хватает полноценных стационарных фуд-холлов и что такие форматы могут быть популярны у новосибирцев», — рассуждает Родион Ерошек.

По его мнению, определенную конкуренцию ресторанам создают и кулинарии нового формата, предлагающие готовую или полуготовую домашнюю еду навынос.

Рестораны в бизнес-центрах и жилых домах

Эксперты отмечают тенденцию снижения числа ресторанов на первых этажах жилых домов. Крупные сети предпочитают не открывать там новые заведения из-за неспособности помещений и конфликтов с жильцами. «Открытие заведения в жилом доме всегда сопряжено с определенными трудностями, потому что у нас очень „доброжелательные“ жильцы, которые считают своим долгом объявлять особые условия, требовать каких-

то сатисфакций. Поэтому работать очень тяжело, даже если ты не хочешь никому мешать», — объясняет Николай Ильин.

Евгения Головкова связывает уход ресторанов с первых этажей домов с ужесточением санитарных норм. «Работа общепита в жилом доме неотъемлемо связана с профессиональной вытяжной системой, обязательной шумоизоляцией, ограниченными часами работы, техническим входом для загрузки сырья. Многие помещения не соответствуют этим требованиям, и релокация ресторанов происходит на так называемые „пищевые улицы“». В Новосибирске это, например, улица Ленина», — говорит она.

Родион Ерошек рассказывает, что кафе, рестораны и дегустационные залы стали появляться в розничных магазинах. «Как это будет развиваться дальше — станут ли магазины открывать такие фуд-корты в партнерстве с рестораторами или захотят взять весь процесс на себя — пока не очень понятно», — комментирует он.

Евгения Головкова считает, что изменения заметны и в бизнес-центрах, где становится все больше функционального питания. «Я бы не сказала, что ресторанов стало меньше, просто точки общепита стали более практичными», — рассуждает она. — Например, в Москве уже во многих БЦ есть кафе со 100-процентным самообслуживанием в формате вендинга. Человек попадает в помещение с помощью банковской карты, выбирает любые продукты из холодильника или готовит себе кофе, сумма покупки списывается с карты автоматически. „Кузина“ тоже будет тестировать такой формат в ближайшее время».

Маргарита Решетинская

НОВОСИБИРСК

Азимут-отель «Сибирь»
ул. Ленина, 21

Отель-центр «Аванта»
ул. Гоголя, 189/1

Отель River Park
ул. Добролюбова, 2

«Маринс Парк Отель Новосибирск»
Вокзальная магистраль, 1

Гостиница MIROTEL
пл. Карла Маркса, 1/1

Отель Domina
ул. Ленина, 26

Отель Park Inn by Radisson
ул. Шамшурина, 37

Отель Gorskiy City
ул. Немировича-Данченко, 144

Гостиничный комплекс «Император»
ул. Романова, 99

Гостиничный комплекс Abniscum
ул. Сибиряков-Гвардейцев, 56/3

Отель Comfort Inn
ул. Б. Хмельницкого, 96

СИТИ Отель
ул. Блюхера, 77

Отель DoubleTree by Hilton
ул. Каменская, 7/1

Бутик-отель Nord Castle
ул. Аэрофлот, 88/8

Гостиница Tolstogo City Hotel
ул. Толстого, 77

Мини-отель Red Hotel
Красный проспект, 153а

Ресторан «Вкусный Центр»
пр. Лаврентьева, 4

Ресторан «Скоморохи»
ул. Челюскинцев, 21

Ресторан VINOZERNO
ул. Декабристов, 41

Ресторан La Maison
ул. Советская, 25

Коммерсантъ®

в лучших местах Сибири

VIP

Коммерс

Указанные организации сферы услуг и индустрии гостеприимства приобретают газету «Коммерсантъ» для своих клиентов

Ресторан «На Даче»
Дачное шоссе, 5

Рестораны BEERMAN
Вокзальная магистраль, 1

ул. Каменская, 7

пл. Маркса, 7

ул. Добролюбова, 2а

Ресторан «#СИБИРСИБИРЬ»
ул. Ленина, 21

Ресторан «Т.Б.К. Лонж»
ул. Золотогорная, 11

Ресторан FedericoFellini
ул. Романова, 27

Ресторан-гриль «Фенимор Купер»
ул. Советская, 64

Ресторан «Библиотека»
ул. Советская, 20

Стейк-хаус «Гудман»
ул. Советская, 5

Кафе «Шанхай»
Красный проспект, 13

Гастрономический театр PuppenHaus
ул. Чаплыгина, 65/1

Гриль-бар «Дружба»
ул. Кошурникова, 39/1

Кофейня «Утро вечера»
ул. Ленина, 7

Кофейня «Восток-Запад»
ул. Ильича, 6 (1-й этаж)

Кофейни «Чашка Кофе»
ул. Ленина, 12
Красный проспект, 22
Морской проспект, 54
ул. Залесского, 5/1
ул. Максима Горького, 78

Часовой ломбард «Гарантия»
ул. Нарымская, 23, 1-й этаж

Имидж-лаборатория персонального стиля
ул. Урицкого, 32

Автосалон «Форд Центр Сибирь»
ул. Б. Хмельницкого, 128

Автосалон «Сибирские моторы»
ул. Станционная, 91/1

Автосалон «Эксперт НСК»
ул. Большевикская, 276/1

НУЗ «Дорожная клиника»
ул. Станционная, 91/1

«Центр стоматологии»
ул. Ленина, 12, 10-й этаж

Стоматологический центр «Академия»
пр. Академика Коптюга, 11

Квартирное бюро «Подушка-люкс»
ул. Нарымская, 23, 3-й этаж

ТОМСК

Отель «Магистрат»
пл. Ленина, 15

КЕМЕРОВО

Отель «Томь Ривер Плаза»
Притомская набережная, 7

НОВОКУЗНЕЦК

Кафе GinZZa
ул. Кирова, 21а

БАРНАУЛ

Гостиница «Сибирь»
Социалистический пр., 116

Ресторан Velvet
пр. Ленина, 80

Кофейня «Центральная»
пр. Ленина, 57

РЕКЛАМА 16+