

ДЕЛА ОБЩЕПИТА ПОШЛИ В ГОРУ

В БАШКИРИИ, НЕСМОТРЯ НА СНИЖЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ТОЧЕК ОБЩЕПИТА, ОБОРОТ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАСТЕТ. ПО ДАННЫМ МИНИСТЕРСТВА ТОРГОВЛИ БАШКИРИИ, В ЯНВАРЕ-ИЮЛЕ 2023 ГОДА ОН СОСТАВИЛ 20,6 МЛРД РУБ., ИЛИ НА 13,1% БОЛЬШЕ, ЧЕМ В АНАЛОГИЧНОМ ПЕРИОДЕ ПРОШЛОГО ГОДА. НЕСМОТРЯ НА СЛОЖНОСТИ, РЕСПУБЛИКАНСКИЕ РЕСТОРАТОРЫ КОНСТАТИРУЮТ ПОВЫШЕНИЕ ИНТЕРЕСА СО СТОРОНЫ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, СВЯЗАННОЕ, ПО ИХ МНЕНИЮ, С ОГРАНИЧЕНИЯМИ НА ОТДЫХ ЗА ГРАНИЦЕЙ ИЗ-ЗА РОСТА ЦЕН НА ПУТЕВКИ. МЕЖДУ ТЕМ УЧАСТНИКИ РЫНКА ПРОГНОЗИРУЮТ ПОВЫШЕНИЕ СРЕДНЕГО ЧЕКА НА 10-15%. ОЛЬГА КОРЗИК

В России начал восстанавливаться рынок общественного питания. По данным Росстата, в первом полугодии оборот рынка составил 1,3 трлн руб., что на 14,7% больше, чем в январе-июне 2022 года. Эксперты отмечают, что у такой динамики есть несколько причин. Во-первых, рост связан с инфляцией, которая в сфере общественного питания составила 13%. Во-вторых, значительное увеличение стоимости туристических путевок по заграничным направлениям и рост популярности внутреннего туризма.

По данным регионального министерства торговли, оборот рынка общественного питания в январе-июле 2023 года составил 20,6 млрд руб., что на 13,1% больше аналогичного периода прошлого года. При этом общее количество заведений общественного питания в регионе все-таки снизилось. Так, по данным сервиса «Яндекс. Карты», в январе-августе 2022 года в Башкирии работало 2632 таких заведения, в том числе 1989 кафе, 380 ресторанов и 263 столовых, а в этом году их число сократилось до 2618, в том числе 2006 кафе, 353 ресторана и 259 столовых.

В то же время в регионе набирает популярность кейтеринг. По данным «Авито услуг», за лето 2023 года спрос на услуги кейтеринга и доставки еды вырос на 180% по сравнению с летом 2022 года. Параллельно растет и количество предложений. Так, объявлений от исполнителей за это лето стало на 54% больше, чем за аналогичный период прошлого года.

Опрошенные Guide участники рынка также отмечают, что в настоящее время ситуация в отрасли начинает восстанавливаться после сильных потрясений — пандемии и начала специальной военной операции.

«Наша отрасль очень сильно реагирует на события, которые происходят в обществе. Не секрет, что общепит сильно потрясла пандемия: пустые залы, повальные отмены бронирований — многие заведения не выдержали испытаний 2020 года и закрылись. Другие восстанавливались медленно и долго. Казалось бы, что к началу 2022 года дела стали налаживаться — началась специальная военная операция: люди снова стали массово отменять мероприятия и реже посещать рестораны и кафе. Сейчас

мы отмечаем восстановление спроса: люди привыкли к новостному фону, немного успокоились и снова стали ходить в рестораны и кафе», — рассказывает управляющий ресторана Gift Лилия Шафикова.

Директор ресторана MusicHall27 Кирилл Шишов полагает, что люди не готовы тратить деньги на поездки на курорты, стоимость отдыха в которых выросла в разы. «Многие предпочитают оставаться дома, поэтому чаще ходят в рестораны и кафе», — отметил господин Шишов.

«На мой взгляд, такая динамика отмечается по ряду причин. Во-первых, люди привыкли к геополитической ситуации, немного расслабились и начали тратить деньги. Во-вторых, вернулись релоанты, которые уезжали. В-третьих, путешествия за границу стали менее доступны, поэтому тратят деньги в том числе и на рестораны», — рассуждает владелец ресторана Neo Олеся Андрющенко.

Постепенное восстановление рынка констатирует директор сети Farfor Денис Неклеенов: «Мы видим, что растут заказы, динамика идет к увеличению спроса, появляются новые клиенты, растет средний чек. К нашей новой реальности адаптировался не только бизнес, но и граждане. Хорошо жить не запретишь — праздника хочется всем, а еда всегда связана с удовольствием».

Владелец сети «Айбат Халляр» Марат Насхутдинов напоминает, что, по данным правительства республики, текущим летом Башкирию посетило на 30% больше туристов, чем годом ранее. «Мы также отмечаем, что гостей из других регионов в этом году значительно больше. Наш проект один из немногих гастрономических в городе, поэтому к нам часто идут туристы», — отметил Марат Насхутдинов.

ДЕФИЦИТ КАДРОВ

В то же время общепиту категорически не хватает рабочих рук. По данным Федерации отельеров и рестораторов, дефицит кадров для отрасли в стране доходит до 30%. Нехватка специалистов отмечается во всех сегментах: нет сотрудников, которые могли бы работать, как на кухне, так и в зале с посетителями.

По данным hh.ru, в январе-августе 2023 года в сфере общественного питания в Башкирии было опубликовано 3,8 тыс. вакансий, в 2022 году — 3,1 тыс. Чаще всего работодатели ищут поваров и пекарей — 30% вакансий, на втором месте официанты и бармены — 15% вакансий, а также кассиры — 6% и уборщики — 5%. Средняя заработная плата для этих специалистов составляет 30-33 тыс. руб. и не меняется последние три года.

Участники рынка отмечают, что дефицит кадров в отрасли был и раньше. Еще несколько лет назад стабилизировать ситуацию помогали мигранты, но сегодня из-за ослабевшего курса рубля многие из них вместо России выбирают другие страны, в том числе Турцию и ОАЭ.

«Ситуация с персоналом сложная. Сложнее, чем в предыдущие годы. Одна из главных причин — это то, что жизнь дорожает, соискатели хотят зарабатывать больше, но наша отрасль не может позволить поднимать так быстро цены в меню, чтобы зарплаты сотрудников росли с желаемой им скоростью», — говорит Кирилл Шишов.

«Работать совершенно некому: нет поваров, официантов, менеджеров. Критически не хватает молодых мужчин, которые могли бы закрыть позиции, где требуется физическая сила. Мы готовы брать специалистов с незаконченным образованием, вкладываться в них и всему обучить. Ищем кадры даже в колледжах, но там нам отвечают, что многие ребята уехали на СВО», — рассказывает Лилия Шафикова.

Участники рынка констатируют, что ситуация в начале сентября стала еще сложнее: многие студенты, которые подрабатывали в летние месяцы, вышли на учебу и теперь не могут работать полный день.

«Трудности с поиском персонала действительно возникли. В 2022 году наблюдался отток населения из страны. В такой ситуации решили повысить зарплатные ставки, чтобы наш оффер на рынке выглядел привлекательнее. Нашли новый канал — привлекаем специалистов на обучение с гарантией трудоустройства. И прокачиваем HR-бренд», — сообщил Денис Неклеенов.

ИЗ БАШКИРИИ С ЛЮБОВЬЮ

По данным сервиса Avito, в российских регионах растет спрос на франшизы в сфере общественного питания. На площадке доступно более 155 тыс. предложений в категории «Общественное питание», 60% из них это предложения по продаже франшиз заведений общепита.

В Башкирии также есть компании, которые развиваются по модели франчайзинга. Но их точное количество назвать сложно, так как официальной статистики не ведется. Однако подумав, можно назвать десяток фирм, освоивших не только республиканский, но и российский рынок.

Безусловно, одной из самых первых, кто попробовал примерить на себя такую модель, стала сеть кафе и кулинарий «Пышка». Компания была создана в Башкирии в начале 2000-х и стала активно развиваться в стране (одно кафе было открыто в Берлине). Однако франчайзинговая история компании проходила не всегда гладко: из-за недобросовестного отношения некоторых партнеров к бизнесу часть франшиз пришлось отозвать.

Одной из самых успешных является ресторан доставки готовой еды Farfor. На сегодняшний день у сети 167 филиалов в 104 городах. Точки сети представлены в трех странах — Россия, Казахстан и Кыргызстан. Выручка в 2022 году составила 5,7 млрд руб. В текущем году компания продолжает активное развитие: уже открыли более 15

новых ресторанов разного формата с новыми и действующими партнерами.

«В 2023 году мы разработали специальный антикризисный формат «Экстра», в котором оптимизировали все — начиная от меню и заканчивая площадью помещения. Это формат закрытой кухни (работает только на доставку) или открытой кухни (доставка и самовывоз), но с оптимизированным меню — предлагаются самые популярные позиции разделов суши и роллы. Такой формат мы разработали, чтобы привлекать партнеров, которые хотят сотрудничать, но не имеют на руках необходимой суммы инвестиций», — говорит Денис Неклеенов.

По пути франчайзинга также пошла еще одна компания, которая занимается доставкой суши и пиццы — Sushі Moji. Из открытых данных следует, что у компании сегодня более 50 точек в Башкирии и Татарстане, Пермском крае, а также в Челябинской, Оренбургской, Свердловской, Московской областях.

Сеть национального стритфуда — компания «Айбат Халляр» также развивается по данной модели. Сегодня у компании в Уфе две точки, которые развиваются по франшизе. По словам Марата Насхутдинова, в ближайшее время компания планирует выход на международный рынок — сейчас франшизы адаптируются под рынок Казахстана и Египта.

Впрочем, эксперты отмечают, что компаний, которые развиваются по подобной модели в Башкирии, «ничтожно мало». «Думаю, что не все предприниматели понимают, как модель франчайзинга применить к своему бизнесу. Поэтому зачастую интересные концепции не выходят за пределы региона. Еще одним фактом может быть то, что общепит — это одна из самых сложных для вывода на франшизу историй. Управляющей компании нужно приложить немало усилий для того, чтобы создать эффективный и работающий бизнес для партнеров», — рассказывает специалист по франчайзингу Севиндж Гудзь.

А ЧТО ПОТОМ?

Опрошенные участники рынка отмечают, что отрасли необходимо адаптироваться к нынешним условиям и экономической ситуации, менять продукты и концепцию, а также прогнозируют повышение цен до конца года.

«Дефицита продуктов нет, точно случаются перебои, но терпимо. Логистика стала сложнее, продукты идут через третьи страны. К тому же импортная составляющая в отрасли достаточно высокая, а мы все видим, что происходит с курсом доллара. Поэтому не исключаю повышения цен на 10-15% до конца года», — говорит Кирилл Шишов.

С ним согласна Олеся Андрющенко. «Не могу сказать, что из-за сложившейся экономической ситуации у нас есть какие-то глобальные проблемы. Но очень сильно подорожало сырье. Думаю, что стоит ждать повышения цен в ресторанах на 10-15%», — отмечает она.

Денис Неклеенов признался, что компания начала адаптацию к трудностям с 2014 года. «В целом проблемы одни и те же — растут цены на импортные продукты. Цепочки поставок в порядке, но, конечно, сырье дорожает. Креветки и лосось, например, нам никто не заменит. Однако мы всегда работаем с российскими поставщиками и стараемся поддерживать наше производство. Овощи, курица, мясо — свое, родное. Что касается роста цен в дальнейшем, прогнозы — дело неблагодарное. Ситуация может развернуться в такую сторону, о градусе которой мы даже не подозреваем», — подчеркнул он. ■



РЕСТОРАТОРЫ БАШКИРИИ ПРОГНОЗИРУЮТ РОСТ СРЕДНЕГО ЧЕКА К КОНЦУ ГОДА

ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО