

Морозова Василина Васильевна,

студент,

кафедра экономики и управления строительством и рынком недвижимости,

Институт экономики и управления,

ФГАОУ ВО «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н.Ельцина»,

г. Екатеринбург, Российская Федерация

Забелина Ольга Денисовна,

студент,

кафедра экономики и управления строительством и рынком недвижимости,

Институт экономики и управления,

ФГАОУ ВО «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н.Ельцина»,

г. Екатеринбург, Российская Федерация

ДЕВЕЛОПЕРСКИЕ ПРОЕКТЫ ПО СОЗДАНИЮ КОММЕРЧЕСКОЙ НЕДВИЖИМОСТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Аннотация:

В данной статье рассмотрена тема девелоперских проектов по созданию коммерческой недвижимости общественного питания, а также рассмотрен опыт строительства такой недвижимости в разных странах мира, включая Российскую Федерацию. Значительное внимание уделено развитию инфраструктуры ресторанов, кафе и закусочных. Сделаны выводы о перспективности этой отрасли строительства в нашей стране.

Ключевые слова:

Девелоперские проекты, общественное питание, туристы, услуги, недвижимость.

Общественное питание (индустрия питания): Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг [1].

Коммерческие проекты общественного питания играют роль не только как самостоятельные объекты, но и оказывают сильное влияние на жилую недвижимость и торговые центры, в процессе их реализации.

Сейчас 40% европейских потребителей выбирают, в какой торговый центр сходить, ориентируясь на то, что и как там можно поесть, – таковы результаты исследования управляющей компании ЕСЕ [2]. В России также люди отдают большее предпочтение кафе и ресторанам при выборе места встречи с друзьями и семьей. Также с увеличением скорости современной жизни, все большая часть населения предпочитает питаться в организованных местах питания, чем трудится на кухне.

В первую очередь при создании коммерческого проекта общественного питания необходимо определиться с локацией. Большинство ресторанов располагается в центре города – так как там расположено большинство торговых и развлекательных центров, мест культурного отдыха, городских достопримечательностей и иных мест проведения досуга. Для ресторанов престижного класса наилучшим расположением будут бизнес районы, в которых часто организуют различные деловые мероприятия, и, проживает население с высоким уровнем дохода. Для открытия небольшого кафе подходящая локация – это спальные районы, с общественными пространствами и крупными магазинами. Есть вероятность, что арендная плата в подобном районе будет ниже, а проходимость – почти такая же, как и в центральной части города. Для открытия кофейни необходимо наличие различных учебных заведений и мест скопления молодых людей. Пешие улицы, прогулочные и около парковые зоны также будут подходящим вариантом расположения данного типа заведений. Хорошим вариантом локации столовой также могут стать места: вблизи учебных заведений, автовокзалы или государственные учреждения с большими очередями, и промышленный район, где у людей средний уровень дохода и мало отведённого времени на обед [3].

При выборе конкретного места расположения будущего заведения необходимо ориентироваться на следующие признаки [4]:

1. Наличие уличного трафика около помещения под проект. Люди будут проходить, проезжать мимо, видеть яркую вывеску и заходить внутрь.

2. Наличие целевой аудитории в достаточном количестве. Важно не только количество прохожих, но и их характеристика. Считают не всех прохожих рядом с будущим проектом, а только потенциальных клиентов.

3. Транспортная и пешая доступность. Любые преграды, которые стоят перед гостем: забор, опасный перекресток, лестница, неприятный запах канализации, отсутствие парковки – снижают количество гостей.

4. Наличие конкурентной среды. Отсутствие кафе, ресторанов, столовых в выбранном месте под создание проекта чаще всего является фактором, указывающим на отсутствие целевой аудитории в данном месте.

Большинство ресторанов располагается в центре города – так как там расположено большинство торговых и развлекательных центров, мест культурного отдыха, городских достопримечательностей и иных мест проведения досуга. Для ресторанов престижного класса наилучшим расположением будут бизнес районы, в которых часто организуют различные деловые мероприятия, и, проживает население с высоким уровнем дохода. Для открытия небольшого кафе подходящая локация – это спальные районы, с общественными пространствами и крупными магазинами. Есть вероятность, что арендная плата в подобном районе будет ниже, а проходимость – почти такая же, как и в центральной части города. Для открытия кофейни необходимо наличие различных учебных заведений и мест скопления молодых людей. Пешие улицы, прогулочные и около парковые зоны также будут подходящим вариантом расположения данного типа заведений. Хорошим вариантом локаций столовой также могут стать места: вблизи учебных заведений, автовокзалы или государственные учреждения с большими очередями, и промышленный район, где у людей средний уровень дохода и мало отведённого времени на обед.

Есть специфические требования к проектированию проектов общественного питания. К ним относятся нормы по площади помещения на одного посетителя, требования к вентиляции и кондиционированию воздуха, требования к безопасности и электробезопасности. Также необходимо учитывать требования к доступности для людей с ограниченными возможностями, которые должны иметь возможность свободного перемещения по заведению.

При разработке плана заведения общественного питания проектировщики должны учитывать все нормы, правила СанПиН, утвержденные на государственном уровне. В проекте должна присутствовать информация, подтверждающая его соответствие требованиям:

1. СНиП – представляют собой правила и нормы, на которые нужно ориентироваться при проведении строительных работ.

2. ХАССП – представляет собой адаптированный к конкретному предприятию (с 1 января 2021 года) проект, который будет передаваться исключительно заказчику. Это обязательное требование Роспотребнадзора. За несоблюдение ХАССП к нарушителям применяются штрафные санкции в виде штрафа – до 100 000 руб.

3. СанПиН – это обязательные для соблюдения санитарно-эпидемиологические нормы.

Существуют особенности строительства проектов общественного питания:

1. Разрешительная документация – чтобы развернуть стройплощадку, нужно изначально получить все необходимые документы на использование земли по назначению. Для этого необходимо пройти несколько инстанций, которые выдают специальные разрешения на строительство объектов такого типа.

2. Проект – подробное описание, чертежи, моделирование будущего сооружения должны учитывать основное направление деятельности, правильно планировать расположение помещений, детали заведения. В этот раздел входит расположение коммуникаций, кухни, складских помещений, пищеблока.

3. Безопасность – проект должен учитывать противопожарную систему, видеонаблюдение.

4. Реализация – выполняется по всем требованиям, правилам, стандартам. Рабочая бригада в оговоренные сроки выполняет сооружение здания с соблюдением всех правил безопасности.

5. Установка оборудования, коммуникационных сетей, техники. Представленные факторы будут формировать стоимость проекта. Также на заключительную цену влияет расположение системы водоснабжения, грунтовых вод, стационарных сетей коммуникаций, канализации.

Общественное питание оказалось в авангарде отраслей, принявших на себя удар пандемии коронавируса и едва ли не больше остальных пострадавшая от нее.

Однако, на данный момент по данным Росстата, оборот компаний в сфере общественного питания в 2023 году вырос на 12,3% в годовом выражении и составил 2,83 трлн рублей. Оборот отрасли в прошлом году увеличился на 15% – до 4–4,2 трлн рублей.

Аудитория российского ресторанного рынка выросла за год на 10%, а средний чек – на 5%.

Рассмотрим отечественный и зарубежный опыт реализации коммерческих проектов в сфере общественного питания.

«Frank by Basta»

Основатели заведения, Александр Родионов-Зражевский и Николай Федоров. Идея проекта им пришла после просмотра сериала «Карточный домик». Во многом успех проекту принесло сотрудничество с известным исполнителем Василием Вакуленко и его шоу «Вопрос ребром». Первый ресторан был открыт в Петербурге. Это и ресторан, и бар, и кафе, и фастфуд. Место получилось очень модное и быстро стало популярным, в нем много обеспеченной молодежи, которая тоже смотрела сериал, а также поклонников творчества Василия Вакуленко.

Если рассмотреть данный проект с точки зрения девелопмента, то все очень грамотно продумано.

Ресторан Frank by Basta в Москве расположен по адресу Мясницкая 24. Вначале, середине и конце улицы расположены 3 станции метро, чтобы обеспечивает ей отличную транспортную доступность. Сама по себе Мясницкая является одной из центральных улиц города, с далекой историей, из-за чего на ней расположено большое количество усадеб, сохранивших свой прежний облик, музеев, постоянно проводятся различные

концерты. По Мясницкой ежедневно проходят толпы туристов и ресторан, также имеющий уникальную историю и дизайн, становится местом привлечения посетителей.

Ресторан Frank by Basta в Челябинске находится по адресу Витябская 4. Это угловой дом, основная часть которого расположена со стороны улицы Тернопольской, как и ресторан Frank by Basta. Она попала под реновацию в 2018 году, до этого о ней мало кто знал, хотя данная улица является одной из центральной в городе. Её благоустроили согласно современным стандартам городской уличной среды. Установили современное освещение, организовали проезжую часть, большое количество зимостойких зеленых насаждений, дополнительные места отдыха. Основная часть улицы отведена под тротуары, для комфорта и удобства пешеходов. При строительстве концепция улицы подразумевала пространство с заведениями различных форматов: гастрономы, торговые площадки, общепит, культурные, образовательные и развлекательные центры. В непосредственной близости Тернопольской проходит основная улица города Ленина и ЮУрГУ. Это обеспечивает приток не только местных жителей в ресторан, но и туристов. Ресторан Frank by Basta очень удачно вписывается в данную молодежную концепцию.

«Панорама»

Одной из главных фишек ресторана является уникальная кухня. Место сочетает в себе два самостоятельных направления – европейскую и паназиатскую кухню, что дает максимальный простор для фантазии шеф-повара. В Panorama каждый найдет то, что по душе. История создания гастропрокта связана с рестораном, который находится в московской Останкинской башне. Именно «7 небо» послужило вдохновением для владельца Panorama Павла Берестовского.

Данный ресторан находится в бизнес-центре «Высоцкий» города Екатеринбург, относится к заведению престижного класса, поэтому расположение выгодно сочетается с целевой аудиторией: множество строительных, металлургических и IT компаний, центров юридических услуг, салонов красоты, турагентств, автомобильных грузоперевозок, лизинговых компаний и др. Это обеспечивает приток обеспеченного населения в данное заведение. Ресторан расположен на 50 этаже, самого высокого здания Екатеринбурга, отсюда открывается удивительная панорама на центр города, тем самым привлекая не только городских жителей, но и туристов.

Также не мало важным фактором является наличие парковки, транспортная доступность: автобусные и троллейбусные станции, близость к метро.

«Вилка ложка»

В 2002 году первая «Вилка Ложка» открылась на ул. Ленина в Новосибирске. Заведение выгодно отличалось от существующих тогда столовых тем, что еда там готовилась в том же помещении, и блюда из-под ножа сразу выходили к гостям, как в настоящем ресторане.

Чистота и порядок, разнообразное и недорогое меню, самообслуживание и отлаженная работа персонала сделали «Вилка Ложка» настоящим открытием года не только для Новосибирска, но и для регионального рынка общепита.

Вилка-Ложка – российская сеть ресторанов быстрого обслуживания с традиционной домашней кухней и системой самообслуживания, работающая по принципу франчайзинга.

Заведения сети расположены вдоль протяженности Екатеринбурга. В непосредственной близости с учебными заведениями, т. е. университетами, школами, колледжами. Также на железнодорожном вокзале и вблизи промышленных предприятий. Наибольшая часть заведений расположена в центральной части города, где присутствует большое количество памятников архитектуры, музеев, кинотеатров.

Бистро «Ropi», Париж

Оживленное современное бистро с ориентацией на молодую публику, ценящую не только французскую классику, но и бургеры с сэндвичами. Это место является очень популярным среди местных жителей.

Но для туристов это место является не менее привлекательным. Париж весь состоит из районов, каждый из которых, как маленькая деревня со своим центром, рынком, кофейнями и магазинами. Ropi находится в девятом округе. Это место прославлено тем, что в конце 19 и начале 20 века здесь селились художники, поэты, писатели и музыканты. Также эта улица примыкает к одной из самых крупных головных железнодорожных станций Парижа.

«La Triunfal», Барселона

Это один из лучших ресторанов города, который находится на знаменитой гастрономической улице Passeig de Sant Joan. Эта широкая красивая улица в модернистских фасадах прославлена как среди местных жителей, так и среди туристов главным образом тем, что на ней расположились более 45 кафе и ресторанов. Помимо этого, на бульваре расположено большое количество достопримечательностей, таких как: памятники истории, различные скульптуры, церковь и монастырь.

Развитие сферы общественного питания является заметным трендом в современном обществе. Растущий спрос на разнообразные кулинарные и культурные опыты стимулирует увеличение количества ресторанов, кафе, баров и других заведений. Этот рост не только отражает изменяющиеся вкусовые предпочтения и потребности потребителей, но и создает новые возможности для предпринимателей. Открытие новых заведений общественного питания оказывает значительное влияние на местных жителей и туристов, способствует разнообразию и улучшению качества предлагаемых услуг. Развитие сферы общественного питания стимулирует экономический рост и создание новых рабочих мест, что благоприятно влияет на местное сообщество. Разнообразие кулинарных предложений позволяет туристам погрузиться в местную культуру через еду, а также

насладиться аутентичным опытом. Рестораны и кафе с уникальной концепцией сами становятся достопримечательностью городов.

Девелоперские проекты по созданию коммерческой недвижимости общественного питания имеют устойчивую перспективу развития, так как удовлетворяют базовые потребности населения, соответственно приносят стабильную прибыль, занимают определяющее место на рынке потребительских услуг.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. "ГОСТ 31985–2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст) " // Официальный интернет-портал правовой информации (дата обращения 13.04.2024).
2. Девелоперы готовы отдать ресторанам до трети площадей в своих торговых центрах // Ведомости URL: <https://www.vedomosti.ru/realty/articles/2016/09/19/657566-developeri-otdat-restoranam-treti-ploshchadei-torgovih-tsentrakh> (дата обращения: 14.04.2024).
3. Как выбрать правильную локацию для нового заведения? // iiko URL: <https://blog.iiko.ru/how-to-choose-the-right-location> (дата обращения: 14.04.2024).
4. Как выбрать и проверить помещение для кафе // Бизнес-секреты. URL: <https://secrets.tinkoff.ru/biznes-s-nulya/pomeschenie-kafe/> (дата обращения: 14.04.2024).

Morozova Vasilina V.,

student,

department of economics and management of construction and real estate market,

Institute of Economics and Management,

Ural Federal University Named after the First President of Russia B.N.Yeltsin,

Yekaterinburg, Russian Federation

Zabelina Olga D.,

student,

department of economics and management of construction and real estate market,

Institute of Economics and Management,

Ural Federal University Named after the First President of Russia B.N.Yeltsin,

Yekaterinburg, Russian Federation

DEVELOPMENT PROJECTS FOR THE CREATION OF COMMERCIAL REAL ESTATE CATERING

Abstract:

This article discusses the topic of development projects for the creation of commercial catering real estate, as well as the experience of building such real estate in different countries of the world, including the Russian Federation. Considerable attention is paid to the development of the infrastructure of restaurants, cafes and snack bars. Conclusions are drawn about the prospects of this construction industry in our country.

Keywords:

Development projects, catering, tourists, services, real estate.