

### **Литература**

1. Горелкина Е. Купить ресторан. Продать ресторан: от создания к продаже / Горелкина Е. – Изд-во Вершина, 2007.
2. Безрукова Т.Л. Нужен ли России франчайзинг? / Безрукова Т.Л., Шанин И.И., Романова А.Т. // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. 2013. №7.
3. Официальный сайт «Subway» [электронный ресурс]: URL: <http://subway.ru/> (дата обращения 10.11.2015)
4. Сайт академии ресторанного бизнеса. Факторы, влияющие на посещаемость ресторанов и кафе / февраль, 2014 [электронный ресурс]: URL: <http://academyrestaurantbusiness.ru/press-center/publications> (дата обращения 10.11.2015)

Ю. В. Маслакова

## **СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ПРОБЛЕМЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА ЕКАТЕРИНБУРГА**

Данная статья посвящена современным тенденциям организации общественного питания Екатеринбурга. Определяются трудности, с которыми сталкиваются рестораторы, решившие начать свой бизнес в Екатеринбурге. В статье подробно описывается современный ресторанный рынок Екатеринбурга, его лидеры и динамика. Также упоминаются проблемы, связанные с настоящей экономической и политической ситуацией России, и рассматривается, как они влияют на ресторанный бизнес. В статье перечислены популярные у жителей Екатеринбурга заведения, а также новые направления, инновации и концепции, которые предлагает сегодня ресторанный бизнес. В конце статьи автор представляет рейтинг ресторанов и ресторанных групп Екатеринбурга.

*Ключевые слова:* ресторан, ресторатор, Екатеринбург, бизнес, концепция, проблема, конкуренция, тенденция.

J. V. Maslakova

## **MODERN TRENDS AND PROBLEMS OF YEKATERINBURG RESTAURANT BUSINESS**

The article deals with modern trends of public catering management of city Yekaterinburg. The article defines the challenges faced by restaurateurs, who decided to start a business in Yekaterinburg. The article describes in detail the modern restaurant market in Yekaterinburg, its leaders and dynamic. Also there are mentioned problems connected with modern political and economical situation in Russia and what influence they have on restaurant business. This article deals with the modern trends of catering Yekaterin-

burg. The article defines the challenges faced by restaurateurs, who decided to start a business in Yekaterinburg. The article describes in detail the modern restaurant market in Yekaterinburg, its leaders and dynamics. Also referred to the problems associated with the present economic and political situation in Russia, and considered how they affect the restaurant business. The article lists the popular places of Yekaterinburg residents, as well as new trends, innovations and concepts that now offers catering business. As a conclusion, the author presents the rating of restaurants and restaurant groups of Yekaterinburg.

*Key words:* restaurant, victualer, Yekaterinburg, business, conception, problem, competition, trend.

Ресторанный бизнес в Екатеринбурге продолжает развиваться в настоящее время, хотя и испытывает большие проблемы. Оборот общественно-го питания в Екатеринбурге за первое полугодие 2015 года снизился на 1,3% по сравнению с 2014 годом. Оборот рынка общественного питания города в первом квартале 2015 года составил 8,6 млрд. рублей. Мы видим, что оборот сокращается в связи с уменьшением доходов населения и нестабильной экономической ситуацией. В условиях сложной экономической ситуации в заведениях общественного питания происходит перераспределение клиентского потока. Люди экономят на питании вне дома, в связи с чем в ресторанах и кафе в среднем и высоком ценовых сегментах наблюдается сокращение количества посетителей, а в более дешевых заведениях, наоборот, фиксируется небольшой приток клиентов. С конца 2014 года число посетителей ресторанов Екатеринбурга со средним чеком более 1 тысячи рублей сократилось на 20%. Поток же клиентов ресторанов быстрого питания остался на уровне 2014 года.

### **Проблемы ресторанного бизнеса Екатеринбурга**

Сегодня как начинающие, так и уже опытные рестораторы Екатеринбурга сталкиваются с большим количеством проблем. Нынешняя политическая и экономическая ситуация усугубляют эти проблемы и прибавляют новые. Во многом именно из-за них заведения общественного питания перестраивают свою работу либо вообще закрываются. В этом году из-за низкой выручки и финансовых проблем закрылось множество ресторанов. Вот лишь некоторые из них: «Yamkee», «Елки-палки», «Paparazzi», «Пожарка», «Петергоф», «Globus». Из новых ресторанов, открывшихся недавно – ресторан паназиатской кухни «Panorama A.S.P», бар-ресторан сербской кухни «The Optimist», ресторан итальянской кухни «Карбонара», 500-й в России ресторан фаст-фуда «Макдональдс» [1]. Расскажем о проблемах, с которыми сталкиваются сегодняшние владельцы ресторанного бизнеса поподробнее.

Главные проблемы, с которыми сталкиваются преимущественно начинающие рестораторы, – это концепция заведения и высокая конкуренция.

Современному человеку важно не только вкусно поесть, новыми задачами современных кафе и ресторанов становятся уютная атмосфера, оригинальная концепция и интерьер, приятные сюрпризы и интересная подача блюд. Примеров много, и с каждым годом оригинальных ресторанов становится больше и больше. Интересным явлением являются высокотехнологичные кухни, которые используют новейшие изобретения науки и техники, чтобы быстро и качественно приготовить сложные блюда. Хорошим примером является варка в вакуумной упаковке. Получается действительно вкусный, а главное, очень здоровый вариант пищи. Процесс приготовления достаточно долгий. Продукт готовится при 65–70 градусах в вакууме, с добавлением масла и специй. В такой пище сохранены витамины и микроэлементы, снижен уровень калорий.

Если говорить об интерьере и атмосфере, то великолепным примером является сеть так называемых «мягких» ресторанов «Своя компания». В этом ресторане посетители чувствуют себя как дома. Этому способствует не напрягающая домашняя атмосфера ресторана: шкафы со старыми книгами, мягкие уютные диванчики, аквариумы с рыбками и другие «домашние» предметы интерьера. Если говорить о концепциях, то их огромное количество. Это арт-кафе, бары с вечерними шоу, кафе, где можно пообщаться с кошками, кафе в старинном стиле и многое другое. Отдельная группа – кафе и рестораны с национальной тематикой. Итальянские трапезии, немецкие колбаски, японские суши-бары, аргентинские стейк-хаусы, ирландские пабы, бельгийские пивные кафе, французские пекарни, узбекская и кавказская кухня – все это можно найти в нашем городе. При таком количестве вариантов заведений в одном из самых крупных мегаполисов страны новичкам очень трудно придумать и ввести что-то новое. Очень высокая конкуренция заставляет как новичков, так и опытных рестораторов проводить тщательную исследовательскую работу конкурентов, потенциальных посетителей, предполагаемого места заведения, но даже она не покажет, будет ли успешным их проект. Примером является маленькое предприятие американского фаст-фуда, которое недолгое время находилось на углу улиц Карла Либкнехта – Ленина. Идея кафе – продажа жареных цыплят по-американски – кажется хорошей, место отличным: в центре города, рядом с бизнес-центрами, кинотеатрами и архитектурной академией. Однако предприятие не прижилось и быстро закрылось. Причиной столь быстрого закрытия опытные рестораторы называют высокую конкуренцию: рядом находились намного более известные заведения с более демократичными ценами – «Тануки», «Пицца Миа», «Поль Бейкери». Поэтому начинающим рестораторам необходимо очень тщательно продумывать концепцию своего заведения [4].

Еще одной проблемой является выбор хорошего места для кафе. Хорошее место – это решение многих задач заведения, таких, как количество

и контингент посетителей, узнаваемость и популярность кафе, удобство для посетителей и расходы на коммунальные услуги. В мегаполисах это, конечно, прежде всего, центральные или большие и оживленные улицы. Маленьким городам с небольшим населением проще – об открытии кафе узнают быстро, а так как общественный транспорт и такси в маленьких городах дешевле, то и добраться до кафе легче. Поэтому в маленьких городах местоположение кафе сильной роли не играет.

В мегаполисах, кроме центра города, подходят для развития ресторанного бизнеса торговые и деловые центры, а также аэропорты и вокзалы. Однако владельцу ресторанного бизнеса, который хочет получать прибыль, необходимо целенаправленно создавать привлекательные для гостей условия вне зависимости от того, где находится заведение. Идеально, чтобы там каждый день было много народу. В Екатеринбурге работают торговые центры, отдаленное расположение которых не препятствует коммерческой выгоде предпринимателей. Яркий пример – ТЦ «Мега». Высокие арендные ставки торгового центра и требования, предъявляемые к арендаторам (без сложившейся концепции и популярного бренда туда не попасть), с лихвой компенсируются ежедневным интенсивным трафиком.

Хорошее место – это дом, фасадом выходящий на оживленную улицу, наличие мест для парковки, удобный вход и соседство с остановками общественного транспорта. Также желательно учитывать, какие люди живут в этом районе, с каким достатком. Нецелесообразно открывать дорогой ресторан в районе, где живут люди с невысоким уровнем доходов. Также следует учитывать, чего больше рядом с этим местом: прохожих или проезжающих машин. Это также сильно влияет на выбор концепции кафе.

С выбором места связана также такая серьезная для Екатеринбурга проблема, как коммунальное хозяйство. Во-первых, далеко не все жильцы домов приветствуют открытие в их доме или доме напротив заведения общепита. Жалуются на запахи еды, гул вентиляции, шум на кухне, мусор. Особое недовольство могут испытывать жильцы, рядом с которыми открыли бар с шумной обстановкой: громкая музыка, шум от поздних посетителей ночью. Во-вторых, нужно учитывать возраст и состояние помещения для кафе. Надо ли проводить капитальный ремонт? В порядке ли системы водоснабжения, газоснабжения, вентиляции? Не находится ли здание в списке культурного или исторического наследия? Достаточно ли места для кухни и всех ее работников? Каковы будут расходы на оформление ресторана и проведение всех коммуникаций и систем, необходимых для этого? Все эти вопросы ресторатор должен тщательно обдумать. Иногда рестораны и кафе открывают в помещениях, совершенно для этого не предназначенных. Нередки ситуации, когда после строительства делового здания оказывается, что работникам негде поесть. И тогда возникает острая необходимость в появлении кафе, но условия здания препятствуют

этому. Например, для ресторана обязательно нужна отдельная канализация и вентиляция. Если же дом очень старый, велика угроза, что из-за ремонта и переустройства он обрушится. В старых домах повсюду несущие стены. Чтобы проложить необходимые коммуникации, нужно огромное количество согласований и разрешений.

Санитарно-эпидемиологические нормы – чрезвычайно важная тема. Эта проблема является бичом многих ресторанов и главной причиной всех скандалов в области общественного питания города. В большинстве случаев именно из-за неправильного места и помещения владельцы нарушают санитарные нормы. На маленькой кухне трудно соблюсти абсолютно все нормы. Повышенное внимание к санитарному состоянию необходимо в том случае, если используется большое количество сырых продуктов в блюдах. Примером этому служит громкий скандал, связанный с рестораном доставки японской кухни «Сушкоф». Из-за нарушения санитарных норм отравился 21 человек. В ходе расследования выяснилось, что были нарушения, связанные с хранением продуктов, обработкой ингредиентов и гигиеной кухни и персонала. Ведь для приготовления суши и роллов особых умений не требуется, оборудования тоже. Но в японской кухне используется большое количество морепродуктов, рыбы, овощей, фруктов в сыром виде. Именно из-за этого в японских ресторанах нужно очень пристально следить за санитарной обстановкой и гигиеной персонала. Надо сказать, что «Сушкоф» показал пример всем ресторанам города: он мгновенно исправил все проблемы, ужесточил правила производства, открыто признал свою вину и пообещал, что больше такого не повторится. Благодаря такому умному и интересному маркетинговому ходу поток клиентов у «Сушкофа» не уменьшился.

Не менее поучительным примером в этой же сфере является недавнее отравление 16 человек ресторана «Своя компания» в микрорайоне Урал-маш. Все клиенты ели суши и роллы, приготовленные в ресторане. Эпидемиологическое расследование выявило, что клиенты заразились инфекцией от сотрудников заведения, у части которых не обнаружилось санитарных книжек. В этом случае мы видим проблему не только санитарных норм помещения, но и откровенно халатное отношение к состоянию здоровья персонала ресторана и прием на работу людей «с улицы» без медицинской проверки.

Установка современного оборудования на кухне ресторана связана с некоторыми проблемами, занимающими и опытных, и начинающих рестораторов. Но и проблем, связанных с использованием инновационного оборудования немало. Во-первых, это дороговизна, ведь большинство техники импортное. В связи с девальвацией рубля цена на оборудование существенно увеличилась. Отечественное же производство охватывает ресторанную сферу далеко не полностью. Во-вторых, коммунальные проблемы

(например, скачки напряжения) запросто могут вывести из строя даже самую надежную технику. Стоимость же приборов, которые регулируют напряжение, иногда превышает стоимость оборудования, которое они должны защитить. В-третьих, нет такой техники, которая со временем не ломается. Поэтому на кухне должно быть еще и запасное оборудование. В то же время опытные рестораторы советуют новичкам оснащать кухню самыми лучшими моделями оборудования, потому как они быстро себя окупят, если владелец собирается долго находиться на рынке.

### **Современная ситуация и тенденции ресторанного рынка Екатеринбурга**

Современная политическая и экономическая ситуация в стране вызывает опасения у рестораторов. Введение продовольственного эмбарго заставило очень многих пересмотреть полностью концепцию, меню, список продуктов. С одной стороны, существенно увеличилась стоимость импортных продуктов, с другой – производители аналогичных отечественных продуктов также поднимают стоимость товаров до уровня зарубежных производителей. Меры, которые принимают екатеринбургские владельцы общепита, самые разные: это и замен ингредиентов в блюдах, и сокращение алкогольного меню, и уменьшение порций, и пересмотр поставки продукции. Некоторые и вовсе меняют концепцию заведения, открывают фаст-фуды или кафе узбекской кухни, потому как это вкусно и дешево.

Общий экономический спад и нестабильный курс рубля вынуждает екатеринбуржцев все больше отказываться от посещения ресторанов. Поток клиентов сокращается. Особенно страдают дорогие рестораны. В то же время люди начинают охотнее посещать фаст-фуды и дешевые кафе, так как качество фаст-фуда в последнее время существенно улучшилось. В этом году из-за низкой выручки и финансовых проблем, как уже говорилось выше, закрылось множество ресторанов.

Как прогнозируют участники рынка общепита, из-за падения доходов населения и роста цен на продовольствие количество ресторанов в Екатеринбурге в дальнейшем будет только сокращаться. Опытные рестораторы отмечают, что в мировой практике в условиях кризиса в стране дорогие рестораны существуют только за счет туристов.

В Екатеринбурге наблюдается дефицит коммерческих помещений под заведения общепита. Так, торговые центры заполнены на 95%. Свободных площадей на улицах города, отвечающих требованиям рестораторов, тоже не так много. Особенно тяжело в поиске подходящих помещений приходится малоизвестным и только решившим зайти в столицу Урала сетям. Своего потребителя и узнаваемости бренда они еще не сформировали.

Так, владельцы крупной московской сети ресторанов «КофеТун СушиТун», решив зайти на рынок в Екатеринбург в позапрошлом году, столкнулись с проблемой аренды помещений в торговых центрах города. Причем даже еще в не открывшихся объектах. На сегодняшний день в Москве и Московской области у сети 56 ресторанов. Все хитовые торговые центры Екатеринбурга заполнены полностью. Владелец ТЦ должен расторгнуть договор с кем-нибудь из действующих арендаторов, чтобы предложить что-то новому. Это возможно лишь при каком-то жестком неисполнении арендатором своих обязательств или при расширении действующего объекта. Даже еще строящиеся торговые центры уже укомплектованы. «Гагарин-Молл», торговый центр, строящийся на проспекте Космонавтов, практически укомплектован. Там появится «Иль патио», «Фрайдис», «Планета Суши», «Сабвей». Исходя из сложившейся ситуации, сеть сделала ставку на центральные улицы [3].

Развитие рынка общественного питания с точки зрения территориального расположения идет неравномерно. Наибольшая часть заведений (около 20%) располагаются в центральной части города, а дефицит заведений наблюдается в спальных районах города. Так, по данным администрации Екатеринбурга, в Чкаловском районе располагается около 12% заведений, а в Орджоникидзевском – около 10% от общего количества. При этом, по мнению экспертов, на развитие рынка общественного питания в данных районах будет оказывать влияние жилищное строительство, которое на сегодняшний день активно там ведется.

Что касается тенденций в ресторанном бизнесе Екатеринбурга, то можно выделить следующие:

1. Популяризация семейных заведений общепита и фаст-фудов.
2. Рынок общепита практически не растет. По данным администрации Екатеринбурга, в первые три месяца 2015 года на 54 закрытых предприятия общественного питания пришлось 70 открытых. Как отмечают рестораны, открытие большинства новых заведений было запланировано еще в 2014 году, и до конца года их число еще вырастет. А вот ждать большого количества новых заведений в 2016 году не стоит. В целом, по оценкам участников рынка, в городе действуют порядка 150 ресторанов, что составляет 10% от общего числа предприятий общественного питания (кафе, баров, фаст-фуда).
3. Развитие доставки еды и алкоголя на дом. Причем если раньше это было дополнительным заработком заведений общепита, то теперь в городе появляются компании, которые специализируются только на доставке, не имея стационарного объекта.
4. Тренд кофеен и культура потребления кофе активно развиваются. Владелец кофеен ищут новые форматы, чтобы не потерять своих клиентов. Таким форматом стали мобильные кофейни.

5. Многие предприятия ресторанного бизнеса начали предлагать своим посетителям кальяны. При этом обслуживание и приготовление кальянов берет на себя не сам ресторан, а сторонняя компания, действующая с рестораном по договору аутсорсинга.

6. Рестораны следят за последними молодежными трендами и активно позиционируют себя в социальных сетях: создают страницы и группы, организуют конкурсы и опросы, оповещают о специальных предложениях и новинках.

7. **В Екатеринбурге наиболее популярна европейская кухня, рестораны этого типа составляют 60% от общей численности.** Доля ресторанов с восточной кухней 20%, остальные рестораны относятся к мультиформату. Стоит отметить, что средний чек в ресторанах европейской кухни на 45% выше среднего чека в ресторанах восточной кухни.

8. Еще одна заметная тенденция в современном ресторанном бизнесе – стремление владельцев заведений вкладываться в развитие персонала. Причем необязательно посредством денег. Лидеры рынка постоянно проводят тренинги по сервису и продажам, отрабатывают стандарты предприятий, привлекают тайных покупателей, стремятся, чтобы в работе официантов и барменов поддерживалась творческая атмосфера, сохранялось желание совершать трудовые подвиги.

#### **Литература**

1. Деловая энциклопедия «Деловой квартал» [электронный ресурс]: URL: <http://ekb.dk.ru/wiki/rejting-restoranov>

2. Информационно-аналитическое агентство УралБизнесКонсалтинг [электронный ресурс]: URL: <http://urbc.ru>

3. Новостной портал JustMedia [электронный ресурс]: URL: <http://www.justmedia.ru/analitika/economy/epoha-dorogih-restoranov-uhodit>



П р и л о ж е н и е 1

*Рейтинг ресторанов европейской кухни  
по величине среднего чека Екатеринбурга на 16.07.2015*

Самое дорогое обеденное меню предлагают своим гостям рестораны «Троекуровъ» и «Panorama A.S.P.». Самый высокий средний чек при заказе банкета (без учета алкоголя) в ресторане «Порт Стэнли» и «Stern» [1].

Название	Средний чек за ужин, руб.	Средний чек при заказе банкета на человека, руб.	Кухня (направление)	Наличие бизнес-ланча и его стоимость	Год открытия в Екатеринбурге
Dolce Vita	3000	3000	итальянская	нет	2001
Порт Стэнли	3000	4500	средиземно-морская	нет	2004
Ресторан №1	3000	—	авторская	нет	2013
Stern	2800	4500	европейская	нет	2011
Vertical	2760	4000	русская	нет	2013
Троекуровъ	2460	3500	русская	Есть, 850 руб.	2002
Castorka	2400	4000	итальянская	Есть, 560 руб.	2013
Fratelli Sperini	2400	2500	итальянская	Есть, 600 руб.	2014
James	2300	2500	европейская	Есть, 590 руб.	2007
SteakHouse	2280	2000	европейская	Есть, 550 руб.	2013
Ирландский паб Дублин	1840	1200	европейская	Есть, нет данных	1999
Rosy Jane	1780	1500	европейская	Есть, 650 руб.	2004
Эль Густо	1750	1750	испанская	Есть, 300 руб.	2009
Dieci	1700	3000	итальянская	Есть, 450 руб.	2013
RatsKeller	1700	2000	немецкая	Есть, 440 руб.	2009
Медвежья Падь	1700	2500	русская	Есть, 350 руб.	2000
Малиновка	1680	1500	русская	Нет	2005
Pan Smetan	1640	1500	чешская	Есть, 500 руб.	2005
SeaZone	1630	2000	средиземно-морская	Есть, 380 руб.	2008

Maximillians	1600	2250	немецкая	Есть, 240 руб.	2013
Миנדаль	1600	2300	европейская	Есть, 250 руб.	2013
Bierhof	1550	2250	немецкая	Есть, 350 руб.	2014
Шустов	1530	1750	европейская	Есть, 450 руб.	2008
Портофино	1500	1800	итальянская	Нет	2008
Паштет	1470	1500	русская	Есть, 350 руб.	2012
Solomon	1370	1500	израильская	Есть, 300 руб.	2010
Вечера на хуторе	1350	750	украинская	Есть, 400 рублей	2001
Буковски гриль	1320	1000	европейская	Есть, 310 руб.	2011
Балкан-гриль	1300	1500	сербская	Нет	2003
Хмели Сунели	1300	1500	грузинская	Есть, 530 руб.	2012
Жади́на-Говя́дина	1230	1500	европейская	Нет	2012
Строганов-гриль	1220	1575	европейская	Есть, 515 руб.	2014
Farfalle	1150	900	итальянская	Есть, 300 руб.	2013
IL Патио	1100	1200	итальянская	Есть, 295 руб.	2005
Особняк	1100	1600	русская	Есть, 300 руб.	2011
Donna Olivia	1000	1500	итальянская	Есть, 300 руб.	2009

*Рестораны восточной кухни*

Название	Средний чек за ужин, руб.	Средний чек за банкет на человека, руб.	Кухня (направление)	Наличие бизнес-ланча и его стоимость	Год открытия
Рапогата A.S.T.	2500	3500	паназиатская	Есть, 700 руб.	2014
Su Mo	1600	1500	японская	Есть, 490 руб.	2008
Crepe de Chine	1060	1750	паназиатская	Есть, 275 руб.	2008

ХАШ	1060	1200	кавказская	Нет	2010
Sufra	1000	1000	азербайджанская	Есть, 205 руб.	2013
Кинза и базилик	1000	1250	армянская	Есть, 375 руб.	2014
Тануки	980	500	японская	Есть, 333 руб.	2009
Васаби	900	Нет услуги банкетов	японская	Есть, 275 руб.	Нет даты
Райсан	820	1200	узбекская	Есть, 200 руб.	2008

*Рестораны мультиформатной кухни*

Название	Средний чек за ужин, руб.	Средний чек за банкет на человека, руб.	Кухни (направления)	Наличие бизнес-ланча, его стоимость	Год открытия
Del Mare	2740	2750	Итальянская и японская	нет	2005
КЭФ	2540	2500	Восточная, европейская	нет	2003
Мачо Пикчо	1790	2000	Мексиканская, русская, украинская	нет	2005
Steakholders	1600	1500	Американская	Есть, 550 руб.	2013
Ирландский дворик	1560	1500	Ирландская, мексиканская, французская	Есть, 295 руб.	1995
Конкиста	1560	1500	Итальянская, мексиканская, русская, французская	Есть, 295 руб.	2002
Куршевель 1850	1560	1500	Итальянская, мексиканская, русская, французская	Есть, 295 руб.	2008
Ранчо	1320	800	Американская	Есть, 320 руб.	2009
BEN HALL	1300	1500	Итальянская, японская	Есть, 260 руб.	2007