

УДК 338.48

ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РЫНКА РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ

Скоромец Е. К.

к.социол.н., доцент,

Тихоокеанский государственный университет,

Хабаровск, Россия

Аннотация.

В статье было проведено исследование современного состояния ресторанного бизнеса, в том числе выявлены основные проблемы осуществления и развития ресторанных услуг. Рассмотрены базовые меры поддержки ресторанного бизнеса России со стороны государства. Также в исследовании были определены главные тренды, которые способствуют росту данной отрасли, и выделены вероятные перспективы ресторанного бизнеса в будущем.

Ключевые слова: ресторанный бизнес, ресторанные услуги, перспективы ресторанного бизнеса, тенденции ресторанных услуг, рынок общественного питания.

MAIN TRENDS AND PROSPECTS OF THE MARKET OF RESTAURANT SERVICES

Skoromets E.K.

candidate of sociological sciences, associate professor,

Pacific National University

Khabarovsk, Russia

Abstract

The article conducted a study of the current state of the restaurant business, including the identification of the main problems of the implementation and development of restaurant services. Basic measures of state support of the restaurant business in Russia are considered. The study also identified the main trends that contribute to the growth of this industry, and highlighted the likely prospects for the restaurant business in the future.

Keywords: restaurant business, restaurant services, restaurant business prospects, restaurant service trends, public catering market.

Влияние пандемии затронуло все отрасли рынка и сферы жизни общества. Ресторанный бизнес является одним из самых пострадавших. Две волны COVID позади, но состояние данной отрасли остается неудовлетворительным. За время, когда у представителей данного бизнеса не было возможности работать, накопилось большое количество долгов, которые до сих пор пытаются отработать. Поэтому для принятия эффективных мер по урегулированию сложившейся ситуации необходимо рассмотреть различные пути развития данной отрасли.

Также хотелось бы отметить, что за время пандемии ухудшилась ситуация и с туристами, а это также повлекло существенное сокращение доходов представителей ресторанного бизнеса. Так за девять месяцев 2020 года РФ смогло побывать около 5,1 миллионов иностранных лиц, если сравнить эти данные с аналогичным периодом 2019 года, то можно заметить, что это на 79,7% меньше. Общее количество иностранцев, которые посетили Россию во втором квартале 2020 года, составило около 66,5 тысяч человек, что существенно ниже количества туристов в 2019 г. (6,5 млн. чел.), в туристических целях Россию не посетил ни один человек. Из-за соблюдения карантинных мер внутренний туризм в России тоже снизился на 35-40%.

В России существует множество туристических центров, и предприятия ресторанного бизнеса являются элементом туристической инфраструктуры. В связи с этим, снижение показателей в данной индустрии привело к убыткам и закрытию части заведений предприятий общественного питания.

На сегодняшний день можно отметить, что активность со стороны потребителя ресторанных услуг не восстановилась. Естественно, у потенциальных клиентов есть намерение вернуть свой прежний привычный образ жизни, но сложившаяся экономическая не позволяет выйти на прежний уровень. Спрос на ресторанные услуги однозначно упал. Известно, что и другие отрасли экономики пострадали, поэтому доходы у большинства населения снизились. Люди сократили свои расходы именно на развлекательную индустрию.

Еще одной проблемой для восстановления ресторанного бизнеса стал кадровый кризис. В период соблюдения карантинных ограничений и закрытий предприятий общественного питания, большинство сотрудников были уволены, либо уволились сами. Многие из них ушли работать в службы доставки. Ограничения постепенно начали снимать, предприятия начали работать, но вернуть работников в большинстве случаев не удалось. В итоге этих обстоятельств появился дефицит кадров. Для привлечения кадров владельцам ресторанов пришлось пойти на повышение зарплат.

Также с наступлением летнего периода возникает конкуренция между столичными и южными регионами России, так как некоторые сотрудники уезжают с целью сезонного заработка на курорты.

На сегодняшний день предприятия ресторанного бизнеса вновь функционирует, но экономическая ситуация продолжает оказывать негативное влияние на отрасль. Ситуация возникшая в следствие COVID кроме негативных последствий, также показала и новые пути развития, которые раньше не использовались и не применялись.

Итак, какие форматы предоставления ресторанных услуг оказались в тренде на ближайшие несколько лет и помогли остаться «на плаву» во время пандемии, и что поможет развиваться ресторанному бизнесу в перспективе?

Самим главным трендом стала услуга доставки и еды навынос. Скорее всего, в перспективе данный тренд сохранится и станет еще популярнее. Сейчас отсутствие услуги доставки у ресторана может существенно повлиять на прибыль предприятия. Поэтому становится важным моментом эффективная организация каналов доставки, при этом нужно построить удобное сочетание и онлайн и оффлайн продажи. Также стоит отметить, что не все блюда ресторанов возможно доставить без утраты качества, так как многие технологии приготовления блюд в ресторане предполагают подачу сразу после приготовления. Поэтому для доставки блюд необходимо разработать дополнительное меню, адаптированное под доставку. В противном случае качества блюд не будут соответствовать ожиданиям клиентов, а это грозит падением имиджа заведения.

Следующим трендом является здоровое питание. Здоровый образ жизни является сейчас одним из главных трендов и данная тенденция еще будет продолжаться в течение неопределённого времени. Доля продаж продуктов здорового питания растет (например, растительного молока, продуктов без содержания сахара, глютена и соли и др.). Предприятия ресторанного бизнеса стали поддерживать данный тренд. В меню некоторых заведений добавили напитки на растительной основе и блюда, имеющие натуральный состав, отвечающие предпочтениям своих клиентов.

Еще один интересный тренд – возможность ознакомить посетителей с кулинарными традициями многих народов мира и получить новые гастрономические впечатления. Так как после пандемии желание потребителей посетить красивое заведение и получить новые впечатления возросло, данный тренд является актуальным. Так сейчас посещение ресторана ощущается потребителем как важно событие, клиенты хотят в ресторане не только

Вектор экономики | www.vectoreconomy.ru | СМИ Эл № ФС 77-66790, ISSN 2500-3666

вкусную еду, но и впечатления. Поэтому владельцы ресторанов стали оригинально обустроить свои заведения, и помимо необычных блюд и напитков, у клиентов некоторых ресторанов появилась возможность наблюдать за работой повара, иногда из данного процесса делают целое шоу.

Наметился еще один тренд развития ресторанных услуг - фуд-холлы или гастромаркет. Они представляют собой заведение, в котором представлены одновременно многообразные рестораны и кафе, предоставляющие блюда различных кухонь. Клиенты, придя в фуд-холл, смогут попробовать вкусные и разнообразные блюда, побывать на мастер-классе от шеф-повара, продегустировать неизвестные ему продукт или блюдо.

Еще одним из главных трендов поддержания и развития ресторанного бизнеса является продвижение в соцсетях и в Интернет в целом. Подавляющее большинство клиентов ресторанов узнает информацию о заведениях общественного питания из Интернета. В связи с этим эффективная стратегия продвижения в Интернет — одна из важнейших задач владельца ресторанного бизнеса. Нередко, потенциальные посетители сначала изучают сайт или страницу заведения в социальных сетях, а после принимают решение о посещении.

Также хотелось бы отметить, что для вывода ресторанного бизнеса из кризиса и создания условий для его развития в ближайшие годы были сформированы некоторые меры государственной поддержки.

Первым был «Кредит 2.0». Он представляет собой кредит под 2%. Главное условие - до 1 апреля 2021 года предприятию необходимо сохранить 90% численности своего персонала, в этом случае кредит списывается. 1 апреля уже прошло, есть предприятия, которые смогли сохранить свой штат, ни смотря, ни на что. Теперь главное, чтобы условия данного кредита были выполнены со стороны государства.

С 1 апреля 2021 года начала работать программа «Кредит 3.0» (кредит под 3%). Данный кредит направлен на те предприятия, которые не справились с

Вектор экономики | www.vectoreconomy.ru | СМИ Эл № ФС 77-66790, ISSN 2500-3666

сохранением численности персонала (менее 90%) и теперь они обязаны вернуть деньги. У данного кредита есть возможность отсрочки 6 месяцев. С учетом близящегося летнего сезона, у предприятий будет возможность заработать и рассчитаться с долгом.

Также была внедрена еще одна мера поддержки ресторанного бизнеса - субсидирование процентов комиссии на доставку. Ответственным за данное мероприятие является Министерство экономики. Это является существенной поддержкой. Например, если у предприятия оборот по доставке 1 миллион, то 30%, 300 тысяч рублей станет дополнительной прибылью предприятия.

Как видно, в перспективе развития ресторанного бизнеса преобладает тренд на восстановление отрасли. Во время пандемии доставка была главным инструментом осуществления ресторанных услуг, в будущем же она останется как самостоятельная, дополнительная услуга ресторана. Также представляется возможным внедрение и использование новых электронных технологий. Например, интерактивная столешница, за которой гость может совершить и получить заказ. Еще хотелось бы упомянуть такие актуальные ресторанные технологии, как система резервирования столиков GetTable, Restoclub, точки приема платежей и системы управленческого учета iiko, R-keeper, Poster; агрегаторы доставки Delivery Club, Yandex.Eda, предзаказ еды СберФуд, оплата чаевых «Чаевые картой просто»; 2ГИС, работа с отзывами – GastroReview и такие развивающиеся направления в ресторанной бизнесе как голосовые чат-боты Aimylogic, Novo, voix, «умные» кухни и роботы-повара – Bowlton, Miso Robotics, Bear Robotics, Rational, программы по управлению пищевыми отходами Food for all, Your Local, управление командой – Push Operations, Sling.

При дальнейшем развитии ресторанных услуг все чаще будут применяться технологии с использованием искусственного интеллекта, который помогает более тщательно анализировать предпочтения аудитории и формировать более персонализированный продукт для каждого клиента. Так, например, кофейня Астаманьяна в Санкт-Петербурге применяла искусственный Вектор экономики | www.vectoreconomy.ru | СМИ Эл № ФС 77-66790, ISSN 2500-3666

интеллект для определения настроения клиента и предлагала соответствующий напиток, а с помощью считывания биометрии, без предъявления карт лояльности, позволяла баристе определять, постоянный ли это гость. И это далеко не все возможности, которые дает искусственный интеллект.

Библиографический список:

1. Марков А. Все зависит от власти и немного от нас?/ Марков А.// журнал «РесторановедЪ» - 2021. –№3. - С. 34.

2. Назаров, О.В. 333 хитрости ресторанного бизнеса / О.В. Назаров. - М.: Рестораны ведомости, 2015. - 243 с.

3. Реймер Е. Один хештег, открывший все рестораны. Как вдохновение помогает приумножить бизнес во время кризиса/ Реймер Е.// журнал «Ресторанные ведомости» - 2021–№3. - С. 56.

4. Конкуренты: что ждет петербургский рынок доставки и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: <https://nevnov.ru/870418-konkurenty-cto-zhdet-peterburgskii-rynok-dostavki-i-restorannogo-biznesa> (Дата обращения 01.05.2021)

5. Ресторан будущего: как технологии помогают улучшать опыт гостей [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: <https://new-retail.ru/tehnologii/restoran-budushchego-kak-tehnologii-pomogayut-uluchshat-opyt-gostey1541/> (Дата обращения 01.05.2021)

6. Пандемийный кризис: эксперт рассказала о будущем ресторанного бизнеса в Казани [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: <https://sntat.ru/news/society/10-04-2021/pandemiynyy-krizis-ekspert-rasskazala-o-buduschem-restorannogo-biznesa-v-kazani-5818617> (Дата обращения 01.05.2021)

7. Ресторанный стартап в кризис: факторы успеха [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: https://www.dp.ru/a/2021/04/14/Restorannij_startap_v_kri (Дата обращения 01.05.2021)

8. "Сотрудников переманивает наш юг": столичные рестораны борются с курортами за персонал [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: <https://www.m24.ru/news/obshchestvo/23042021/162422> (Дата обращения 01.05.2021)
9. В поисках блудного официанта. Петербургские рестораны не смогут насытить кадровый голод [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: <https://www.fontanka.ru/2021/04/30/69895430/> (Дата обращения 01.05.2021)
10. РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЦЕНТРАЛЬНОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ОКРУГА [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: <https://academyopen.ru/journal/497> (Дата обращения 01.05.2021)
11. Развитие ресторанного рынка в 2021 году [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: <https://www.restoran.ru/msk/article-list/razvitie-restorannogo-rynka-v-2021-godu/> (Дата обращения 01.05.2021)
12. КАКИЕ ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В 2021 ГОДУ [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: <https://restoranoff.ru/news/newsfeed/kakie-perspektivy-razvitiya-restorannogo-biznesa-v-2021-godu/> (Дата обращения 01.05.2021)
13. Развитие ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: <https://bizsovet.com/story/razvitie-restorannogo-biznesa/> (Дата обращения 01.05.2021)
14. Валерия М. Ресторанный рынок 2020: итоги, прогнозы, идеи [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: <https://www.retail.ru/articles/restoranny-rynok-2020-itogi-prognozy-idei/> (Дата обращения 01.05.2021)
15. Бернович П. Каковы перспективы ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. — Режим доступа — URL: <https://noomarketing.net/perspektivi-restorannogo-biznesa> (Дата обращения 01.05.2021)

Оригинальность 97%