

Секция «Менеджмент ресторанного дела и кулинарные искусства»

**Проблемы развития ресторанного бизнеса в условиях кризиса**

**Барсукова Полина Алексеевна**

*Кандидат наук*

Сибирский федеральный университет, Торгово-экономический институт, Красноярск,  
Россия

*E-mail: podalina@yandex.ru*

*Конференция «Вернадский-Красноярский край»*

Секция «Менеджмент ресторанного дела и кулинарные искусства»

Проблемы развития ресторанного бизнеса в условиях кризиса

**Барсукова Полина**

*студентка*

**Дмитриев Марк**

*студент*

Сибирский федеральный университет, Институт Гастрономии, Красноярск, Россия

*E-mail: polina.barsukova.gi@gmail.com*

Ресторанный бизнес на протяжении периода развития предпринимательства был и остается одной из самых инвестиционно-привлекательных сфер его деятельности. По данным специалистов, годовой оборот популярного предприятия ресторанного бизнеса, расположенного в зоне привлекательности клиента, предлагающий интересную кухню и определенный круг постоянных клиентов, может составлять более 1 млн. долларов США, а прибыль не опускаться ниже 30 %.

В современных условиях основу развития ресторанного бизнеса в отрасли гостеприимства поставлено, прежде всего, обеспечением его прибыльностью.

Высокая конкурентная борьба за каждого потребителя, готового оплачивать предлагаемые кулинарные изыски, креативный интерьер и высокий уровень сервиса подчиняется экономическим законам спроса и предложения, где симбиозом выступает цена.

Однако не маловажную роль в развитии рынка ресторанного бизнеса играет и регулирование региональной экономической и социальной инфраструктурой.

Принято считать, что рестораны в России открываются либо для разнообразия и удовольствия, либо для вложения денежных средств во что-то новое, модное. Поэтому при наступлении тяжелых экономических будней такие рестораны страдают в первую очередь. В результате кризиса возникают проблемы, связанные с дальнейшим развитием бизнеса.

Среди основных причин банкротств в сфере ресторанного бизнеса называют *экономическую ситуацию в стране*, нехватку средств, неэффективное управление и неплатежеспособность населения, то есть факторы, в большинстве своем не подвластные ресторатору.

Ведение данного бизнеса сопряжено с влиянием как положительных факторов воздействия на его развитие (факторы роста экономика в целом: рост доходов населения, развитие инфраструктуры финансово-кредитной системы, налоговые поощрения и т.п), так и факторов тормозящих инвестиционную привлекательность для развития как в целом бизнеса сферы услуг так и в том числе бизнес общественного питания.

Кризис в российской экономике 2014 года, вызванный продовольственным эмбарго, обвал национальной валюты, экономическими санкциями привел к структурной трансформации рынка ресторанных услуг. Согласно информации справочника банкротств "Дан

энд Брэдстрит" ресторанный бизнес занимает четвертое место после магазинов, торгующих одеждой, мебелью и фотоматериалами. В период кризисных явлений в стабильной Западной Европе из 100 вновь открывшихся заведений остаются на рынке не более 55. Согласно статистике РБК, в период пандемии пострадало до 67 % малых, средних и крупных предприятий, а также индивидуальных предпринимателей России. Ресторанный бизнес признан одной из наиболее пострадавших от пандемии сфер предпринимательства. С начала пандемии в России сегмент данного бизнеса снизился на 22,8 %.

На рисунке 1 представлен бизнес различных сфер предпринимательства, пострадавших от пандемии связанной с коронавирусом.

То есть из наиболее пострадавшей от пандемии отраслей сферы услуг, доля которой составляет более 65 %, на бизнес оказывающий услуги питания приходится 37 %.

За период "разгула" пандемии, связанной с коронавирусом COVID-19, по оценкам Федерации рестораторов и отельеров России после введения ограничительных мер ресторанный бизнес претерпел существенные изменения в развитии, в результате данного явления значительная часть ресторанов (более 15%) закрылась навсегда, тысячи людей стали безработными. Во всемирном справочнике банкротств "Дан энд Брэдстрит" ресторанный бизнес занимает четвертое место после магазинов, торгующих одеждой, мебелью и фотоматериалами. Даже в стабильной Западной Европе из 100 вновь открывшихся заведений через два года остаются на рынке только 55.

По информации Росстата оборот ресторанов, кафе, баров в России по итогам 2020 года сократился на 20,7 % по сравнению с 2019 годом.

На рынке остаются те заведения, которые пошли навстречу потребителю и стараются предоставить качественный продукт по более низкой цене. То есть те, кто осознал необходимость адаптации под потребителя. Перераспределение клиентуры в пользу более доступного общепита почувствовали такие гиганты как KFC, BurgerKing и McDonald's, которые продолжают открывать новые точки по всей России. Вместе с тем в России стало больше заведений, работающих в формате летних веранд — в 12 из 15 городов-миллионников. Лидерами по данным форматам предоставления услуг питания стали: Новосибирск (9,1%), Пермь (9%) и Казань (7,3%). В Красноярске летних веранд стало меньше на 0,2%.

В целом по стране, отмечают аналитики, за первое полугодие 2020 года темп роста заведений замедлился в пять раз, при уровне динамики 2019 года в половине городов-миллионников превышала 10%. Очевидно, что 2021 год станет решающим для многих заведений: тем, кто не успел адаптироваться под актуальную повестку, придется покинуть рынок.

В ситуации с ведением пандемии Российские рестораторы в свою очередь осваивают новые локации и новые ниши, открывая службы доставки, специализируются на изготовлении еды на заказ и самовывоз (онлайн-рестораны). Из общего числа заведений популярностью пользуется услуга агрегаторов. Интернет-агрегатор - этосайт, объединяющий в себе различные тематические площадки, с целью повышения их уровня продаж и обеспечения удобства выбора блюд, напитков пользователями.

Данные о наличии услуг и доставки в крупнейших сетях ресторанного бизнеса в РФ в 2020 г. представлены на рисунке 2.

Пандемия основательно изменила культуру потребления, и рынок в целом. Возникли такие проблемы, как необходимость бесконтактного общения, сегментированность производства, проблемы доставки продукции.

Для решения проблем данного сегмента социальной инфраструктуры необходимо в рекордные сроки находить новые форматы ведения ресторанного бизнеса, расширять ассортимент предоставляемой продукции, изменять возможности сотрудничества с сервисом доставки или организация собственной курьерской услуги, использование дронов для

бесконтактной доставки еды, применениетехнологии3Dпечатиеды.

### Источники и литература

- 1) Красноярский краевой статистический ежегодник, 2019: Стат. сб. / Красноярскстат. – Красноярск, 2019. – 500 с.
- 2) Состав продуктов и питание вне дома: глобальное исследование NIELSEN [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://www.nielsen.com/ru/ru/insights/report/2019/> (дата обращения 07.03.2021 г.).
- 3) Состояние ресторанного бизнеса в России на сегодняшний день. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://vseproip.com/biznes-ip/maluy/sostoyanie-restorannogo-biznesa.html> (дата обращения 06.03.2021 г.).
- 4) Как ресторанный бизнес пережил пандемию: первые итоги полноценной работы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://restoranoff.ru/news/> (дата обращения 06.03.2021 г.)/
- 5) Food-агрегаторы, ресторанные интернет-агрегаторы. Как работает агрегация на ресторанном рынке. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.fast-operator.ru/articles/food-agregatory-restorannye-internet-agregatory-/>

### Иллюстрации



Рис. 1. Структура сферы услуг, наиболее пострадавшая от коронавируса, %

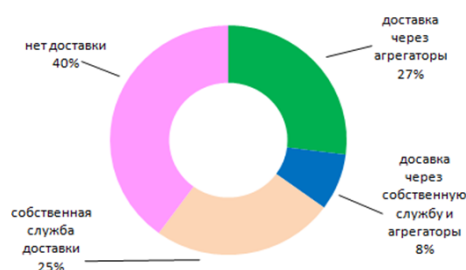


Рис. 2. Структура услугидоставкивкрупнейших сетях ресторанного бизнеса вРФ в период пандемии