

DOI:

П.Д. Поносова

Пермский национальный исследовательский политехнический университет

КАФЕ И РЕСТОРАНЫ - ЧТО ИЗМЕНИЛОСЬ В ПАНДЕМИЮ?

ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2020 год – время, когда значительно изменились повседневные привычки людей во всем мире. Пандемия поменяла как способы работы, так и организацию повседневной жизни. Это существенно сказалось на общественном питании. В статье показаны как исторические аспекты общественного питания, так и современные тенденции, такие как разнообразие кухонь и ориентация на доставку.

Ключевые слова: рынок общественного питания, пандемия.

В последние годы существенно изменилось отношение к еде и к вариантам приема пищи и дома, и на работе. Особенно эти изменения заметны в нашей стране. Если раньше, в советское время, главной задачей общественного питания было накормить людей, то сейчас целью становится доставить им гастрономическое удовольствие.

Начало XX века – пик развития ресторанного дела. Рестораны, кафе и трактиры стали неотъемлемой частью повседневной жизни. Посетителями были люди самых разных профессий, социального статуса и уровней дохода.

После революции 1905 г. появилось первое объединение рестораторов – «Общество взаимопомощи владельцев заведений трактирного промысла». Начали выходить первые отраслевые издания: в Москве – «Ресторатор» (1910–1912) и «Ресторанная жизнь» (1912–1915), в Санкт-Петербурге – «Ресторанное дело» (1912–1916). Некоторые рестораны стали легендой. Но Русско-Японская и Первая мировая войны существенно подорвали экономику России. В стране начался голод, рестораны закрывались.

После войны главной задачей общепита стало - накормить людей, а прежде всего рабочих, поэтому в это время открываются первые столовые.

Они стали открывать в бывших ресторанах, трактирах и кафе. Также открываются заведения на вокзалах и рынках, по типу полевой кухни. Эти мероприятия проводились попросту для того, чтобы люди не умирали с голоду.

В 1923 году в СССР появляется объединение Нарпит, которое должно было вывести общепит в стране на новый уровень, как в других странах. В связи с такой целью объединения, доктор Виленкин отправляется в командировку в США и Великобританию для изучения опыта по организации общественного питания. По его возвращению, в СССР стали открываться фабрики-кухни: здания, чаще всего четырехэтажные, где на каждом этаже происходили разные процессы (склад, горячий и холодный цех и т.д.). Данный формат дал стране новый уровень общепита, ведь нужны были такие места, в которые пролетариат должен был приходить не просто покушать, не просто перекусить, а именно культурно провести время. Человек приходил не совсем в столовую, он приходил в огромный зал, где было много посадочных мест, что было не совсем уютно, но обед готовился довольно быстро.

Но, к сожалению, фабрики-кухни не были так популярны, так как их было слишком мало, максимум одна на район, поэтому большинству населения было неудобно и далеко ехать. В итоге не получилось приучить население к питанию вне дома, и все возвращались к привычному образу жизни – готовить ужин самостоятельно.

Обычные рабочие столовые продолжали функционировать, но к 30м годам на рынке общественного питания появляются кафе, так как необходимо было пропагандировать новые продукты: мороженое, конфеты, шампанское.

В 1934 году был образован Народный Комиссариат Пищевой Промышленности СССР. Советское меню — это ограниченный набор блюд. Если рыба — то это минтай жареный. Если мясо — то шницель или эскалоп. Если салат — то свекла, тертая со сметаной. На десерт — компот из сухофруктов. Повара экспериментов не ставили, все рецепты утверждало государство. Все меню детально расписывалось, а блюда внимательно считали по калориям, углево-

дам и жирам. Была четкая регламентация о соблюдении веса. За этим очень усиленно следили.

После Великой Отечественной войны начали открывать первые рестораны, так как считали, что это повысит культурный уровень граждан. Еще в 50-е годы в лучших ресторанах Москвы подавали деликатесы: черную и красную икру, осетровых рыб, крабов. С середины 60-х снабжение ухудшается. Это касалось и самых элементарных продуктов, включая овощи, фрукты и хорошие вина. Ограниченность стимулировала творчество, так в ресторане «Прага» был изобретен знаменитый торт «Птичье молоко». Многие приходили в рестораны исключительно ради фирменных тортов и пирожных. Но также в рестораны ходили ради хорошей музыки и танцев.

Позже, прошедшая в СССР Олимпиада-80, провела небольшую революцию в советском общепите. В кафе и рестораны закупили качественную посуду с олимпийской символикой. Официанты обучались иностранным языкам. Были закуплены современные машины, для нарезки гастрономии: колбас, мяса, сыра и т.д.

В начале 1990 года в СССР открылся первый McDonald's. Это был рубеж между общепитом советским и современным. Но советские столовые, точнее, столовые, где все устроено по старому советскому образцу, есть и сейчас [1].

Рассмотрим, как изменился рынок общественного питания в РФ. Многие считают, что современный общепит в СССР начался с открытия первого McDonald's в Москве. Через три года там же начали открываться такие известные сети как Ростикс, PizzaHut. А в 1998г. появились российские конкуренты американскому фастфуду, например, «Крошка-Картошка» и «Теремок».

Далее в России рынок быстрого питания продолжил активно развиваться. И это перераспределение клиентов в пользу более доступного общепита почувствовали такие гиганты как KFC, Burger King и McDonald's, которые продолжили развитие сети по всей России (рис. 1). Российские рестора-

торы в свою очередь стали осваивать новые локации и новые ниши. Множество концептуальных заведений, в том числе премиального уровня, появились в крупных торгово-развлекательных комплексах.



Рис. 1. Изменение рынка фастфуда в России (по данным EuromonitorInternational) [2]

В 2017 году на рынок общественного питания вышли новые лидеры: кафе с системами самообслуживания, причем наиболее динамичный рост продемонстрировала сеть Burger King, увеличившая продажи на треть. Согласно статистике РБК.Research за 2017 год, две трети соотечественников в активном возрасте (от 18 до 54 лет) периодически посещают рестораны быстрого питания, а 6–8% москвичей делают это ежедневно. Современный темп жизни начинает диктовать свои правила питания: быстро, дешево, вкусно. Модель потребления стала более экономичной, а поток посетителей, переходящих из других форматов в связи с явлениями экономического характера, обеспечивает положительную динамику фастфуду.

В 2018 году по данным программы r-keeper, в России самыми популярными кухнями становятся русская и итальянская. Так, по данным аналитиков r_keeper, каждый второй ресторан в России предлагал своим гостям блюда русской кухни. На втором месте по популярности ресторанных концепций

в России – итальянская кухня, к предлагающим ее заведениям в исследовании были отнесены также и пиццерии. Рестораны итальянской кухни находятся на втором месте практически во всех мегаполисах России. Становится популярным различные виды пасты и пиццы, популярен формат пиццерий, а также спагеттерии. Третье место прочно завоевали бургерные – как фастфуд, так и более дорогие заведения. Четвертое место в топе ресторанных концепций — японская кухня. Еще 5 – 10 лет назад количество суши-баров и ресторанов не было в России так велико, а позволить себе суши могли немногие [2].

Рынок общественного питания очень быстро развивался, открывались новые кафе и рестораны, но 2020 год и пандемия полностью изменили данный рынок. Из-за введения запретов на посещение кафе и ресторанов, еду можно было взять только на вынос и на доставку. Оборот российских заведений общественного питания в 2020 году достиг 1,35 трлн. рублей, сократившись на 20,7% в сравнении с 2019-м. Об этом свидетельствуют данные «Росстата». Худшими месяцами для российского ресторанного рынка в 2020 году стали апрель (оборот предприятий общепита упал на 52,6% год к году) и май (-52,9%), когда были введены самые жесткие меры. Однако, меры правительства «приободрили» рынок и ввели новый тренд – доставка, который сейчас намного актуальнее, чем привычные нам кафе и рестораны [3].

В Перми ситуация в 2018 году была такой же, как и во всей стране (рис.2): большинство людей питалось в кафе и ресторанах (32%), одинаковое количество респондентов (25%) – заказывали себе еду из ресторанов и кафе, и питались в фастфуде, а меньше всего людей (18%) покупали себе питание вне дома как перекус [4].

Но кризис также как обрушил пермский рынок, как во всем мире, в мае 2020 года. С этого периода пермский рынок общественного питания стагнирует. На протяжении всего 2020 года оборот общепита ежемесячно падал на 30%. Рекордный обвал (минус 60%) Пермьстат зафиксировал в мае 2020 года, когда власти закрыли рестораны и кафе из-за вспышки коронавируса [5].



Рис. 2. Питание вне дома в 2018г. (данные Пермьстата)

На первое место на рынке общественного питания вышла доставка, а также в Перми выросло количество кафе и ресторанов с летней верандой, так как на них не было ограничений с июня. Во время пандемии и локдауна большая часть ресторанов и кафе запустили доставку – свою и через агрегаторы. В городе появились заведения, специализирующиеся исключительно на доставке: у них нет залов со столами, но работает кухня, а также есть сайт, где представлено меню. По данным 2ГИС, число точек, где можно заказать еду через мобильное приложение или сайт, выросло в Перми за год почти в два раза. В начале 2020-го таких мест было 435, сейчас 792 [5].

Тренд на открытие заведений в городе продолжится, несмотря на экономическую ситуацию и частичные ограничительные меры из-за COVID-19. Чтобы быть востребованными у гостей, рестораторам стоит обратить внимание на развитие недорогого и быстрого сегмента рынка, говорят эксперты.

Список литературы

1. Еще раз про советский общепит [Электронный ресурс]. – URL: <https://back-in-ussr.com/2016/12/esche-raz-pro-sovetskiy-obschepit.html> (дата обращения: 20.03.2021).
2. Ресторанный рынок России [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.tadviser.ru/index.php/> (дата обращения: 21.03.2021).
3. Романова Т. В 2020 году россияне сократили количество походов в рестораны почти на треть [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.forbes.ru/newsroom/biznes/420371> (дата обращения: 21.03.2021).
4. Выборочное наблюдение рациона питания населения // Пермь-стат, 2020 [Электронный ресурс]. – URL: <https://permstat.gks.ru/folder/69772> (дата обращения: 21.03.2021).
5. Лобанова А. Рестораны готовят к лучшему. Что ждут владельцы пермских кафе и ресторанов от 2021 года [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.business-class.su/news/2021/01/04/restorany-gotovyat-k-luchshemu-cto-zhdut-vladelcy-permskih-kafe-i-restoranov-ot-2021-goda> (дата обращения: 21.03.2021).

P.D. Ponosova

Perm National Research Polytechnic University

THE PANDEMIC HAS CHANGED CAFES AND RESTAURANTS. PUBLIC CATERING MARKET RESEARCH.

The year 2020 is a time when the daily habits of people around the world have changed significantly. The pandemic has transform how we work and how we organize our daily lives. This is a reason for change on public catering. The article shows the historical aspects of public catering and modern trends, such as the variety of cuisines and the focus on delivery.

Keywords: Catering market, pandemic.