

## СОСТОЯНИЕ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В Г. ИРКУТСКЕ

В представленной статье раскрыто определение предприятий общественного питания, определена роль общественного питания в жизни современного общества. А также рассмотрено современное состояние рынка общественного питания в г. Иркутске. Выделены основные тенденции и определены проблемы, сдерживающие его развитие.

*Ключевые слова:* общественное питание, рынок общественного питания, оборот рынка, современные тенденции, проблемы.

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Формируется и развивается культура питания в не дома. Услуги общественного питания занимают одно из ведущих мест на отраслевом рынке предоставления потребительских услуг. Именно данные услуги формируют эффективный механизм удовлетворения индивидуальных потребностей населения не только в услугах по организации питания, но и по организации досуга населения.

Динамика рынка общественного питания характеризуется такими показателями как развитие сети, товарооборот общественного питания, уровень обеспеченности населения данными услугами и др.

Предприятие общественного питания – это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления (ГОСТ Р 50647). Тип предприятия общественного питания – вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг. В свою очередь, класс предприятия общественного питания – совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Услуга общественного питания по ГОСТ Р 50764-95 представляет собой результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга.

Услуга питания кафе представляет собой услугу по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии.

Услуга питания закусочной представляет услугу по изготовлению узкого ассортимента кулинарной продукции, в том числе из определенного вида сырья, а также созданию условий для ее реализации и потребления.

---

\* Летохова Екатерина Александровна – магистрант, кафедра менеджмента, маркетинга и сервиса, Байкальский государственный университет, г. Иркутск, letohova-katya@mail.ru.

Общественное питание занимает значимое место в инфраструктуре потребительского рынка города [4; 6]. В 2018 г. в г. Иркутске осуществляют деятельность в сфере общественного питания 1 277 объекта на 58,8 тыс. посадочных мест, в том числе 849 общедоступных объектов на 46,5 тыс. посадочных мест, что составляет 66,5 % от общегородской сети организаций общественного питания.

Существующая структура предприятий общественного питания г. Иркутска включает в себя:

- 154 ресторана;
- 620 кафе;
- 131 кофейня;
- 103 бара;
- 112 столовых;
- 82 закусочных.

Сеть предприятий общественного питания расширяется в основном за счет ввода в действие предприятий общедоступной сети.

Структура открытой сети на 1 января 2017 г. представлена следующими данными: рестораны – 12 %, кафе – 31,2 %, бары – 8,1 % и столовые – 8,8 %, закусочные – 6,4 %.

Обеспеченность посадочными местами в общедоступной сети в целом по городу (623,424 тыс. жителей) составляет 94 посадочных места на 1 тыс. жителей, при норме 40 посадочных мест.

Оборот общественного питания за 12 месяцев 2017 г. – 5 948,3 млн р. Индекс физического объема – 107,0 %. Оборот общественного питания на душу населения 9 542,0 р. в год [3].

Доля сетевых предприятий составляет 23 % от рынка общественного питания и продолжает увеличиваться. Подсчитано 118 хозяйствующих сетевых субъекта с общим количеством предприятий общественного питания 207 единиц. К основным представителям сетей быстрого питания можно отнести сеть пабов «Narat's pub» Альянс Ресторанс, ресторан японской кухни «Суши студио», суши-бар «СушиЕд», «СушиЕд Бенто», сеть ресторанов быстрого питания «SubWay», «SubClub», сеть пиццерий («Пицца Домино», «Папа Джонс»), сеть кафе-мороженого «33 Пингвина», сеть столовых «БонЖур», сеть кафе «Амритта» и др.

Закрытая сеть общественного питания представлена, в основном, столовыми и пищеблоками образовательных и медицинских учреждений, промышленных предприятий, административных учреждений.

В настоящее время структура предприятий общественного питания в г. Иркутске представлена следующими сегментами:

- гастрономические рестораны;
- корпоративное питание;
- быстрое обслуживание;
- социальное питание.

Вместе с тем существует и иная классификация, которая определяется функциональной принадлежностью предприятий. Так в совершенно самостоятельную группу выделяется питание на транспорте: в самолетах, поездах. Стре-

нительно развивается питание в гостиницах, которое является видом деятельности, охватывающим различные сегменты рынка. Быстро развивается сегмент выездного обслуживания и производство кулинарии. В системе быстрого обслуживания (фаст-фуд) существуют стационарные заведения и уличные киоски, павильоны, мобильная торговля.

Социальный же сектор разнороден по факту своей первичной деятельности, который нуждается в своей модернизации – школы, ВУЗы, больницы.

Все это требует индивидуализации методических подходов, как в организации ведения бизнеса, так и осуществлении надзора за столь разнородной средой, в настоящее время в основном сохранилась профессиональная направленность предприятий общественного питания, расширившись в значительной части за счет системы быстрого обслуживания населения во всех ее проявлениях. Государственная статистика в настоящее время не позволяет привести точные данные по различным сегментам, однако мониторинг рынка общественного питания г. Иркутска свидетельствуют об активном его развитии.

Так на долю общественного питания в системе нестационарных торговых объектов приходится 78 объекта, в том числе 28 сезонного режима работы.

Развитие общедоступных предприятий общественного питания и, в том числе предприятий быстрого питания, находится в прямой зависимости от спроса, от потребности в услугах и от платежеспособности населения. В сложившихся в настоящее время экономических условиях наблюдается значительное замедление темпов роста и развития отрасли.

В рамках реализации Закона Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», Указа президента Российской Федерации от 01.06.2012 г. № 761 «О национальной стратегии действий в интересах детей на 2012–2017 г.», в городе постоянно проводится работа, направленная на обеспечение эффективности, качества и безопасности оказания услуг общественного питания, предоставляемых детскому населению в пищеблоках муниципальных учреждений г. Иркутска. Данная работа осуществляется методом мониторинга по вопросам качества организации детского питания, с целью исключения нарушений технологических процессов приготовления пищи и неукоснительного соблюдения работниками санитарных правил в пищеблоках, подведомственных МУП «Комбинат питания г. Иркутска».

Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания г. Иркутска» осуществляет организацию питания в 147 дошкольных учреждениях, в 64 общеобразовательных школах г. Иркутска. Общая численность учащихся СОШ составляет 62 737 человек, охват горячим питанием (завтрак для 1-й смены, обед для 2-й смены) – 49 %. В 27 пищеблоках при МБОУ г. Иркутска внедрена система безналичных расчетов.

Если рассматривать ориентацию предприятий на разные виды кухни, то, прежде всего, наблюдается выделение заведений «национальной кухни», число которых составляет примерно одну треть от общего числа предприятий, зарегистрированных в городе. На втором месте находятся предприятия японской кухни (рестораны, суши-бары). Третье место твердо занимают предприятия «кавказкой

кухни». Лидером итальянской кухни является ресторан «Виктория», французской – ресторан «Европа». Китайская кухня входит в «средний» ценовой сегмент и больше напоминает фаст-фуд. То же можно сказать об индийской, тайской кухнях и других экзотических кухнях.

В г. Иркутске преобладают монопроекты над сетевыми. Доминирующими крупными формами являются не холдинги в их обычном виде, а объединения бизнесменов, созданные для совместного решения сырьевых, технических и кадровых проблем. Доля сетевых организаций составляет 23 % от рынка общественного питания и продолжает расти. Главными представителями сетей можно назвать сеть пабов «Narat's pub» Альянс Ресторанс, японский ресторан «Суши студио», суши-бар «СушиЕд», «СушиЕд Бенто», рестораны быстрого питания «SubWay», «SubClub», сеть пиццерий («Пицца Домино», «Папа Джонс»), сеть кафе с мороженым «33 Пингвина», система столовых «БонЖур», сеть кафе «Амритта» и др. Закрытую сеть общественного питания представляют, в основном, столовые и пищеблоки образовательных и медицинских учреждений, промышленных предприятий, административных организаций [2].

На рынке общественного питания г. Иркутска можно выделить следующие современные тенденции.

1. Очень популярными становятся фуд-маркеты, которые объединяют незнакомые оригинальные концепции. При этом подобные заведения имеют много точек продаж и достойное качество.

2. Целевая аудитория ориентирована на быструю еду и низкий средний чек, поэтому все бюджетные кафе и столовые сейчас успешны и популярны.

3. Не угасает популярность и качественных заведений, таких как «Дизайн бар» и «Фигаро». Иркутяне медленно, но верно начинают разбираться в кухне.

4. Современной тенденцией является смешение меню в пределах одного заведения. Часто предлагается на выбор японская, итальянская и азиатская кухни. Такое заведение как «Удачливые люди» предлагают тибетскую и американскую кухни, «Ченто» и «Эль Патио» – японскую и итальянскую. Это самые популярные кухни в г. Иркутске, поэтому их совмещение не удивительно.

5. В связи с санкциями предприятия общественного питания стараются максимально использовать местные локальные продукты в своем меню.

6. Современной тенденцией является ориентация меню предприятий общественного питания на здоровый образ жизни. Данный сегмент потребителей неуклонно растет [2].

7. Очень популярным становится формат casual, который предполагает демократизацию общественного питания. Меньше внимания начинает уделяться обстановке, пафосу, больше внимания – кухне. В рамках данного формата обслуживание в ресторане производится у стойки. Так ресторатор уменьшает численность персонала. Многие блюда становятся доступнее. Например, если говорить о хорошем мясе, то раньше его можно было купить только в стейк-хаусах по высокой цене. Сейчас множество гриль-баров, в которых есть альтернативные стейки дешевле – за 400–600 р. [1].

8. Современной тенденцией иркутских ресторанов является объединение сил. Например, в г. Иркутске образовалось некоммерческое объединение – Байкальская ассоциация рестораторов и отельеров (БАРО), в которую входят крупные сети ресторанов города, где рестораторы встречаются, обмениваются планами и информацией.

Развитие рынка общественного питания в г. Иркутске сдерживают следующие проблемы [5]:

1. Нехватка высококвалифицированного персонала. Каждое предприятие общественного питания борется за клиентов, стараясь оправдывать их ожидания. Для этого необходимо неуклонно повышать квалификацию сотрудников.

2. Нехватка качественного и недорого сырья. Рестораторы уверены, что использовать местные продукты – это единственно правильное решение, однако они не всегда удовлетворяют по цене и качеству.

3. Нехватка соответствующих помещений для открытия бизнеса в центре г. Иркутска. Кроме того, цена аренды или покупки помещений, подходящих для общественного питания, довольно высока и регулярно растет.

4. Непосильное налоговое бремя для открытия и ведения бизнеса в сфере общественного питания.

5. Низкий уровень доходов населения и отсутствие традиции еды вне дома. Если у человека нет желания пообедать или поужинать в ресторане, то он этого не сделает, даже если у него на это есть средства.

Однако, количество заведений общепита в Иркутске за год не только не сократилось, но и увеличилось. Причем количественный прирост наблюдается во всех сегментах рынка.

Лучше всего в сложившейся экономической ситуации чувствуют себя демократичные форматы заведений общественного питания. Так, наибольший рост числа новых заведений зафиксирован в сегменте кафе-кондитерских и кофеен (+42 % по отношению к январю 2017 г.) и кафе (+21 %).

Более стабильная ситуация в сегментах классических ресторанов и фаст-фуда. Так, количество ресторанов быстрого питания за год увеличилось лишь на 2 %.

Число классических ресторанов в г. Иркутске осталось практически без изменений (рост – 1 %). На сегодняшний день посещение ресторана – это роскошь для потребителя, и на рынке много разных предложений – как среди ресторанов, так и среди других форматов. Однако говорить о том, что время классических ресторанов проходит, нельзя. Хорошие рестораны, с понятной концепцией, хорошей кухней и высоким сервисом будут востребованы и востребованы сегодня. Сегодня риски не отличаются в зависимости от сегмента общепита. В каждом сегменте есть свои сложности. Скорее, значение имеет реакция конкретных заведений на происходящее сегодня на рынке общепита. Качественные изменения во всех бизнес-процессах предприятия, определение приоритетов в настоящее время – все это позволит сгладить возникшие сложности.

Конкуренция среди предприятий общественного питания растет, следовательно, повышается культура и качество обслуживания. Продолжают развиваться такие формы обслуживания, как кейтеринг (выездное обслуживание), ор-

ганизация корпоративных и семейных праздников, проведение детских утренников. О степени доступности услуг общественного питания можно судить по тому, насколько активно растут доходы граждан: возрастает платежеспособность населения и увеличивается оборот отрасли, появляются новые предприятия, цены на услуги становятся более доступными.

Если верить статистике, то пока с учетом инфляции, доходы граждан растут не очень быстро.

Наиглавнейшая функция общепита в любой стране – сделать так, чтобы человек не ушел голодным. При этом необходимо приложить все усилия к тому, чтобы прием пищи проходил в культурной и интеллигентной атмосфере.

Проблемы точно такие же и в любой другой отрасли: нехватка профессиональных кадров, дефицит инвестиций, высокий процент налоговых отчислений.

Предприятия общественного питания начинают готовиться к Новому году еще задолго до наступления зимы. Опытные люди всегда знают: заказ на проведение новогоднего праздника нужно делать не позднее октября, в противном случае Новый год придется встречать дома.

Год заканчивается в целом на мажорной ноте: реализован ряд крупных инвестиционных проектов, прежде всего это рестораны «Узбекистон», «Европа», «Формула», «Васаби», «Сенатор», чей уровень вполне соответствует европейским стандартам. Активно развивается фаст-фуд: появились новые отличные кафе: «Мамочка», «Мастер-гриль», «Ням-ням» и ряд других, которые уже стали очень популярными у жителей города.

В течение десяти последних лет в секторе общественного питания произошли огромные перемены. Десять лет назад в г. Иркутске не было ни одного круглосуточного заведения общепита. Сегодня наша область переживает период настоящего ресторанного бума. Открывается множество заведений, на начальном этапе они на высоком уровне предлагают услуги и сервис, но большинство из них в силу нежелания поддерживать высокий уровень, теряют клиентов и уходят из бизнеса. На самом деле общепит – одна из самых трудных и затратных сфер бизнеса в России. Данная отрасль требует больших капиталовложений, чтобы предприятие функционировало в сфере общественного питания, необходимо грамотно организовать работу заведения, приложить множество усилий для вхождения предприятия на рынок.

Естественно, пока мы не можем конкурировать со столицей, в то время как у нас не было и намека на открытие множества заведений, в г. Москве уже процветала индустрия питания. Однако сейчас и у нас наблюдается динамичная тенденция: открываются рестораны, кафе, бары, кофейни. Предприятия общепита растут как грибы после дождя. Благо, что областная администрация идет на встречу предпринимателям и оказывает им всестороннюю помощь.

Главное – это стабильность. Хорошо, что сейчас стабильно развивается ресторанный бизнес. В г. Иркутске наблюдается формирование индустрии развлечений, строительство новых торговых комплексов также способствует стремительному развитию предприятий быстрого питания. Сейчас действительно между заведениями создается конкуренция, и она подстегивает владельцев к достижению высшего уровня. Однако, если говорить о доступности данной услуги

для населения со средним достатком, то пока в связи с ежегодной инфляцией происходит постоянная продуктовая наценка, то и предпринимателям приходится повышать цены на услуги.

Все большую популярность в России, в частности, в г. Иркутске, завоевывает система общедоступного быстрого питания. Мы ориентируемся на людей со средним достатком, большинство наших заведений рассчитаны на данную категорию людей. То, что г. Иркутск является провинцией, удаленной от столицы, предполагает особый ажиотаж вокруг данной сферы деятельности. Кроме того, растущие доходы населения приводят к изменению структуры потребления, а именно – люди тратятся на досуг. Человек должен не только покушать в заведении общепита, но и расслабиться. Если образно сравнивать ресторан с человеком, то его лицо – администрация, сервис, а сердце – кухня. Все должно быть прекрасно в человеке-заведении.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что рынок общественного питания г. Иркутска динамично развивается, влияние экономического кризиса сказывается на данной индустрии, но значительно слабее, чем в других отраслях. Специалисты считают, что потребность в точках общественного питания пока еще не удовлетворена. Несмотря на то, что по отдельным предприятиям общественного питания наблюдается уменьшение оборота, в целом по отрасли этот объем неуклонно растет.

Несмотря на кажущееся изобилие говорить о насыщении рынка рано. Некоторые возможности рынка используются не в полную силу, поэтому совершенно точно можно утверждать о высокой активности роста отрасли в будущем [4].

Процветание рынка потребительских услуг и рынка общественного питания можно однозначно отнести к социально значимым задачам, поскольку развитый сектор услуг констатирует развитость экономической системы в целом, ну а в микромасштабе пицца является основой жизни человека.

### **Список использованной литературы**

1. Обзор рынка общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.openbusiness.ru/biz/business/obzor-rynka-obshchestvennogo-pitaniya>.
2. Ресторанные тренды 2018: мнения иркутских экспертов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.irk.ru/obed/articles/20180125/restotrend>.
3. Розничная торговля в IV квартале 2017 года [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cyberpedia.su/11xdbb0.html>.
4. Винокуров М. А. Города Иркутской области / М. А. Винокуров, А. П. Суходолов. – 2-е изд., испр. и доп. – Иркутск, 2011.
5. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gks.ru>.
6. Попов Г. Г. «Провалы» в распределении продуктов и революционные потрясения 1917–1918 гг. в Европе / Г. Г. Попов, С. Г. Давыдов // Историко-экономические исследования. – 2016. – Т. 17, № 1. – С. 7–48. – DOI: 10.17150/2308-2588.2016.17(1).7-48.