

- внедрение нововведений;
- максимальное использование прошлого опыта;
- диверсификация;
- страхование, страхование ответственности, перестрахование;
- резервирование средств.

#### **Список использованных источников:**

1. Акимова В., Кузьмин Н. Управление рисками как необходимое условие развития России // Управление риском. – 1998. – №3.
2. Арнольд В.И. Теория рисков. – М.: Наука, 1991.
3. Богоявленский С. Г. Управление риском в социально-экономических системах. С-Пб: Изд-во СПбГУЭФ, 2011. 147 с.
4. Чертыковцев В.К. Логистика риска. – Самара: СамИИТ, 2001.
5. Чертыковцев В.К. Информационная логистика. – Самара: СГЭА, 2005.
6. Анисимова В.Ю. Разработка модели реинжиниринга бизнес-процессов промышленных предприятий // Экономика и менеджмент систем управления. - 2017. - №4.3 (26). - С. 312-318.
7. Анисимова, В.Ю. Реинжиниринг бизнес-процессов как инструмент повышения эффективности деятельности промышленного предприятия / В.Ю. Анисимова, Т.Н. Шаталова // Вестник Самарского университета. Экономика и управление. – 2017. - №2. - С. 7-11.

## **ЭКОНОМИКА РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА НА СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ: РОССИЯ И МЕЖДУНАРОДНЫЙ ОПЫТ**

**Яхияев Мансур Пулатович<sup>1</sup>**

Самарский национальный исследовательский университет имени академика  
С.П. Королева, г. Самара

**Аннотация:** В статье проведен анализ ресторанного бизнеса и кейтеринговых услуг в России.

**Ключевые слова:** кейтеринг, ресторанный бизнес, анализ, экономика.

Одной из самых инвестиционно-привлекательных сфер предпринимательской деятельности было и остается общественное питание. Прибыль в расчёте на год в данной сфере не опускается ниже 30% и оборот предприятия ниже 1 млн \$, если предприятие будет достаточно популярным,

---

<sup>1</sup>Студент 1 курса бакалавриата Института экономики и управления Самарского университета. Научный руководитель: Подборнова Е.С., кандидат экономических наук, доцент кафедры экономики инноваций Самарского университета.

иметь хорошее расположение, хорошую кухню и определенный круг потребителей. Но стоит также учитывать, что это очень сложный бизнес и имеет огромное количество подводных камней, поэтому во всемирном справочнике банкротств “Дан энд Брэдстрит” этот бизнес стоит на четвертом месте по количеству фирм банкротов. В Западной Европе, из 100 открытых предприятий, связанных с общепитом, через два года на рынке остаются всего 55. Общая экономическая ситуация в стране является основной причиной банкротства фирм ресторанного бизнеса, следующие факторы, которые в основном не подвластны ресторатору сильно влияют на ресторанный бизнес: Нехватка средств, неэффективное управление и неплатежеспособность населения.

Нельзя точно сказать является ли ресторанный бизнес в России привлекательным. Мнения специалистов сходятся только в том, что ресторанный бизнес не требует серьезных инвестиций, в отличие от производственной сферы. Эксперты оценили, что в среднем, стартовые вложения составят сумму равную около 1000\$ за квадратный метр торговой площади. Среднее время окупаемости от 9 месяцев до 1.5 лет, при условии, что управлять ресторанным бизнесом будет квалифицированный человек с грамотной ценовой и управленческой политикой, а рентабельность в таком предприятии может составить от 25% до 65%.

Российский ресторанный бизнес можно сказать только начинает развиваться. Его развитие началось тогда, когда государство перестало быть монополией на общественное питание. С тех самых пор, из статистики видно, что рынок на услуги питания имел устойчивую тенденцию к росту в России до 2014 года, а начиная с 2014 наблюдалось падение спроса на услуги ресторанного бизнеса в среднем на 5%. Но в наше время снова наблюдается рост рынка на услуги питания в среднем на 15%. Эти сведения были взяты из статистики, которую проводил Сбербанк.

Производители продуктов питания, представители нефтяной и газовой промышленности, а также пивоваренные компании инвестируют в ресторанный бизнес, так как он является одной из самых ликвидных отраслей Российской экономики и к тому же просто модным.

Но очень часто эти инвестиции просто не оправдываются и проекты гибнут. Из статистики видно, что восемь из десяти предприятий общественного питания разваливаются в течение года после открытия по тем или иным причинам. В России в основном, развитие ресторанного бизнеса происходит методом проб и ошибок, научные методы организации и управления в этой сфере практически не были востребованы.

Составной частью пути развития данного бизнеса является внимание государства. В Концепции федеральной целевой программы «Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011-2018 годы)», отмечается, что сдерживающим фактором роста внутреннего и въездного туризма является низкий уровень развития туристской инфраструктуры, к которой относят предприятия общепита. Формирование конкурентных преимуществ в долгосрочной перспективе, разработка стратегического подхода к развитию ресторанного бизнеса и обеспечение его устойчивого развития необходимо для решения этой проблемы.

Наиболее передовым, прогрессивным и мобильным во всей индустрии рынка услуг является ресторанный бизнес.

Огромное влияние на состояние ресторанного бизнеса и рынка услуг в России сегодня оказывают общие экономические показатели страны. Такие расходы на питание как «Вне дома» все больше ориентируются на западные стандарты потребления и зависят от платежеспособности и меняющемся менталитете жителей России. Жители России в среднем в период с 2007-2012 гг. тратили на данный вид услуг от 3 до 4% всех своих расходов личного бюджета. Этот показатель в сравнении с развитыми странами очень мал и составляет где-то 5100 рублей на человека. США-1360 %; Франция-830 %; Германия-410 %; Чехия-420 %; Венгрия-280 %; Латвия-250 % - это показатели сравнения оборота общественного питания развитых стран по отношению к России.

В России ресторанный бизнес существует в трех нишах, неравных как по объему, так и по количеству, это:

- рестораны быстрого обслуживания «fast-food»,
- рестораны среднего ценового уровня;
- рестораны высокой кухни.

Ежегодный прирост ресторанного бизнеса в среднем колеблется в пределах 20-25%. Но такие дорогие сегменты как «fine dining» и «luxury» очень сильно пострадали под влиянием кризиса 2008 года и их оборот упал в среднем на 20%, а некоторой части вообще пришлось приостановить свою деятельность. Рестораны для среднего класса пострадали поменьше и их оборот упал на 10%. А такому сегменту как «Fast-food» кризис пошел только на пользу и у предприятий такого рода оборот увеличился аж до 35%.

Все больше людей в последнее время посещают рестораны и кафе. Из статистики видно, что наиболее частыми посетителями ресторанов и кафе являются молодые пары и люди в возрасте от 25-35 лет. А обед и ужин в предприятиях стал привычным делом практически для 25% жителей РФ среднего класса.

Рестораны делятся исходя из среднего чека и на рынке общественного питания разделяются на 5 основных сегментов:

- Street Food (со средним чеком 100 рублей),
- Fast Food / QSR) (со средним чеком 250 рублей),
- Quick&Casual / Fast Casual (со средним чеком 600 рублей),
- Casual Dining (со средним чеком 500-1000 рублей),
- Fine Dining(Luxury) (со средним чеком свыше 1000 рублей).

В наше время для Россиян питание в кафе или ресторане перестало ощущаться как некая роскошь или изыск и обед или ужин в ресторане стал обыденной вещью. Рестораторы все чаще стали объединяться в холдинги и создавать сетевые проекты, которые в дальнейшем развиваются в регионах.

В наше время ресторанный бизнес консолидируется, крупные предприниматели вытесняют более мелких. В течение последних лет наметилась тенденция слияний-поглощений, из-за которой на рынке появляется все больше новых брендов или активно развиваются прежние после прохождения ряда преобразований. Эта тенденция в ближайшее время начнет затрагивать не только Центральные регионы, но также и крупные Российские города. В ресторанном бизнесе всегда нужно предчувствовать и быстрее реагировать на постоянно меняющуюся ситуацию на рынке, чтобы оставаться на плаву.

Для развития российского ресторанного бизнеса характерны определенные сложности, такие как: текучесть персонала, недостаток профессиональных кадров, техническое несоответствие многих помещений под размещение предприятий питания, необходимость в получении огромного количества согласований и разрешительной документации, зависимость от продуктовой инфляции и конъюнктуры рынка. Нехватка кадров, нежелание работодателей вкладывать деньги в обучение персонала, сдерживает развитие ресторанной отрасли в целом. Без постоянного притока профессионалов поварского искусства, торгового сервиса трудно оценивать перспективы.

Но также помимо потенциальных рисков приходится учитывать тенденции экономики. Потому что макроэкономические факторы сильно влияют на развитие ресторанного бизнеса в городах России. Существует зависимость между развитием заведений элитного или среднего сегмента рынка общепита по отношению к развитию крупного или среднего бизнеса.

Рестораны, которые работают в демократичном ценовом сегменте, а также рестораны, которые предлагают на рынок услуги франчайзинга максимально перспективны в наше время. Данная система обеспечивает бесперебойное развитие бизнеса даже в условиях финансового экономического кризиса.

С каждым годом растет спрос на выездное обслуживание банкетов, что делает это направление бизнеса весьма привлекательным. Рынок кейтеринга в России освоен лишь на 3-4%, а его потенциальная емкость оценивается в 1,3 млрд.евро.

Основными потребителями кейтеринговых услуг в России являются корпоративные клиенты-их доля 70 %. Если в период зарождения кейтерингового рынка в России (1993 г) локомотивом его развития были иностранные компании, то сегодня до 80% корпоративных заказов на рынке кейтеринга приходится на российские компании.

По оценкам участников рынка, сейчас кейтеринговые услуги оказывают по меньшей мере 25-30 крупных компаний разного масштаба и ценового уровня. Это рентабельный бизнес-цены выездного обслуживания на 20-25% выше, чем в стационарных ресторанах аналогичного уровня.

#### **Список использованных источников:**

1. Анисимова В.Ю. Специфика иностранных инвестиций в современной российской экономике // Вестник Самарского государственного университета. - 2014. - №8 (119). - С. 60-65.
2. Всемирный справочник банкротств «Dun & Bradstreet» сведения, за 2008-2018 год.
3. Крымская Б. А. Организация работы предприятий общественного питания. Учеб. пособие для вузов / Б. А. Крымская, В. И. Пивоваров, В. М. Платонов, Н. Н. Шаповалов – М.: Экономика, 1990.
4. Малышкина Е. А. Тенденции развития рынка ресторанного бизнеса России в современных условиях / Е. А. Малышкина // Гуманитарные науки. Экономика. Вестник ТГУ. 2009. Вып. 5 (79).
5. Пак В. Г. Элементы внешней среды предприятий общественного питания / В. Г. Пак // Вопросы экономики. Вестник ТГЭУ. 2008.
6. Тюкавкин И.Н., Сараев А.Л. Основные подходы к анализу финансовой деятельности // учебное пособие. Самара, 2014.
7. Тюкавкин Н.М. Анализ современных концепций устойчивого развития отраслей экономики в условиях вызовов XXI века. В сборнике: Динамические и структурные проблемы современной российской экономики. Сборник научных статей. Под редакцией Н.М. Тюкавкина. 2015. С. 110-123.
8. Шаталова Т.Н., Жирнова Т.В. Проблемы стоимостного измерения материальных факторов производства на предприятиях // Вестник Оренбургского государственного университета. 2006. № 10. С. 276.