

ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО

КРИЗИС

Ресторанный паралич

В сфере общепита идёт сокращение и ужесточается конкуренция

Оксана Клиничская

На ул. Сибирской в Перми закрылись многие рестораны и кафе. В их числе «Дягилев», Gusto, Greece Underground Cafe, которое продаётся несколько месяцев, «Кама» — она теперь предлагает бизнес-ланчи в «Киото». Подобное явление наблюдается и на других центральных магистралях Перми.

Продуктовый крен

Рестораторы признают, что на рынке общественного питания — кризис. Суть происходящего они видят в общероссийской политической и экономической ситуации. Сильнейшее влияние оказало введённое Россией в августе прошлого года продуктовое эмбарго на поставки из стран ЕС и США.

Управляющий партнёр ресторанный группы «Фо-Рест» (в неё входят кафе «Другое место», ресторан Les Marches, гриль-таверна «Монтенегро» в Перми и Березниках, ресторанный дом «Дунай») Вадим Малянов напоминает, что спад наблюдается во всех отраслях экономики, будь то туризм, торговля автомобилями, общественное питание, гостиничный бизнес. Россияне начинают сокращать потребление внутри страны, что усугубляет ситуацию.

После запрета на ввоз некоторых видов продовольствия «Фо-Рест» стал использовать 90% продуктов, произведённых внутри страны. «Абсолютно непонятен рост цен на российские продукты, который не связан с повышением курсов американской и европейской валют. В качестве обоснования производители говорят, что «стало жить хуже, поэтому поднимаем цены», — рассказывает Малянов.

По словам совладелицы кафе южной кухни «Оне ГоГи» Татьяны Винчи, если

прежде рестораны возили дорогую рыбу и гастрономию из Евросоюза, то сейчас это стало невозможным. Поэтому некоторые заведения отошли от европейской кухни и даже перепрофилировались в другие, например в русскую.

«Учитывая, что уже год нет импортных продуктов, мы пересмотрели меню, отошли от классических европейских блюд», — подтверждает руководитель департамента баров и кафе сети кинотеатров Very Velly Максим Минин. Он отмечает: поскольку продукты выросли в цене, рентабельность бизнеса снизилась, что привело к закрытию части заведений.

Другая причина, правда, состоит в том, что некоторые рестораны ничего интересного собой не представляют, им сложно привлекать аудиторию.

Владелец сети «Национальная кухня» (объединяет рестораны «Пельменная», «Хуторок», «Компот») Олег Поляков замечает, что не следует экономить на продуктах — они должны быть качественными, нужно держать цены на прежнем уровне.

Гимнастика для мозга

Минин считает, что задача рестораторов — выделиться на фоне конкурентов, предложив интересную концепцию.

«Безусловно, наша компания находится в состоянии позитивного ожидания.

Не считаю, что всё плохо. Нужно работать, искать новые методы, новые способы и технологии, открывать новые возможности работы с гостями. Сейчас такой период — это гимнастика для мозга. Если работать в традиционном варианте, возможно, будут проблемы. Нужно грамотно подходить ко всем процессам — от закупа продуктов и до реализации готовых блюд гостям», — говорит Вадим Малянов.

В ресторанном бизнесе обострилась конкуренция. Чтобы привлечь гостей, проводятся различные акции, пересматривается меню.

По словам Малянова, «Фо-Рест» прибегает к использованию нетрадиционных сочетаний продуктов. Например, Les Marches предлагает новое блюдо: нерка слабого посола с репой и тульским пряником, удивительное сочетание солёного, горького и сладкого.

Устраивают рестораторы и специализированные мероприятия. Так, например, в последние выходные августа в «Дунае» прошёл «котлетный баттл». В его рамках состоялся детский конкурс на самый красивый бургер, а взрослые соревновались в том, кто быстрее съест две порции фирменных котлет. Победитель получил сертификат на последующее посещение ресторанных домов на сумму 6000 руб., за второе призовое место — 3000 руб., за третье — 1500 руб.

Татьяна Винчи рассказывает, что детально оценивает поставщиков и больше работает с фермерскими хозяйствами. В целом «Оне ГоГи» перешёл на использование местных продуктов. Внедрил сезонное предложение на осенний урожай арбузов, дынь, грибов. Ввёл завтраки — раньше их не было. «Надо будет делать всё возможное и невозможное, улучшать ценовую полити-

ку и сервис, чтобы не почувствовать отток», — советует Винчи.

Отдельное внимание необходимо уделять оптимизации персонала, сотрудники должны работать более эффективно и качественно, уверяет Вадим Малянов. Он видит проблему в том, что в России за 70 лет советской власти полностью был уничтожен престиж профессий, связанных с общественным питанием. В прошлое ушла культура посещения ресторанов, люди перестали относиться к этому как к естественному процессу своей жизни. «Для некоторых посещение ресторана — культурный поход, для кого-то это обыденность», — соглашается руководитель департамента баров и кафе сети кинотеатров Very Velly Максим Минин.

В то же время жители любой европейской страны знают, что обед с 12:00 до 15:00, а ужин с 18:00 до 22:00 или с 19:00 до 23:00. В остальное время рестораны закрыты. «И все прекрасно понимают: если ты не поел в это время, то остаётся только фаст-фуд», — рассказывает Малянов. По его словам, такой подход положительно сказывается на эффективности ресторанных бизнесов, и было бы неплохо закрепить его на законодательном уровне.

По сравнению опять же со странами Европы цены в пермских ресторанах доступны, при этом сервис находится на более высоком уровне, говорят рестораторы. Малянов приводит пример, когда бизнес-ланч из трёх блюд в Les Marches стоит 348 руб., что сопоставимо с ценой сэндвича на заправке во Франции.

Олег Поляков видит спасение ресторанов в их переформатировании, как это произошло, например, с «Фамилией» в БЦ «Любимов». «Фамилия» был

ФОТО Константин Долгановский

