

КОНЪЮНКТУРА

ОБЩЕПИТ

Летняя доля

Пермские предприниматели — о том, как зарабатывают летние кафе

РИНАТА ХАЙДАРОВА

Ежегодно на время летнего сезона рестораны и кафе выходят из стен на улицы города. Заведения общепита стремятся удивить пермяков новыми форматами открытых веранд, разрабатывают летние предложения и программу активностей. Для горожан летние кафе приобретают характер сезонной необходимости, что прекрасно понимают пермские рестораторы. Благодаря разработке идейной и визуальной концепции, досуговой программы, специальных предложений и меню владельцы стимулируют лояльность гостей и «раскачивают» их потребительские маятники, чтобы по итогам сезона заработать максимум. Но их доходность напрямую зависит от погоды.

Летний привет

Летние кафе-шатры запрещены в Перми с 2007 года из-за несоблюдения предпринимателями требований Роспотребнадзора. По наблюдениям, самый распространённый формат «летника» в Перми сейчас — открытая веранда при стационарном кафе или ресторане. Как правило, предприниматели открывают их весной и закрывают ближе к осени.

В Перми на муниципальной земле предусмотрено лишь одно место под размещение летнего кафе. По итогам электронного аукциона договор на размещение НТО заключён с летним кафе на городском пляже, сообщили в пресс-службе администрации города. Соответственно, абсолютное большинство действующих пермских «летников» находятся на частной территории.

Департамент экономики и промышленной политики не ведёт реестр кафе, которые расположены на частной территории. По информации «2ГИС», в Перми насчитывается более 150 кафе (включая кофейни) с возможностью посидеть на «летнике». «Иногда летние веранды появляются в действительно удивительных по привлекательности местах, где невозможно воздвигнуть что-то капитальное. Но есть масса примеров хорошо известных в городе проектов, которые находятся в привлекательном окружении городского ландшафта: «Халва», «Причал №5», «Чайка ZaZa», «Гастропорт», веранда ресторана Zlata Husa с видом на церковь на ул. Борчанинова», — говорит ресторатор, попросивший не упоминать его имени.

Летние заведения, имеющие намерения на капитальное сооружение (крыша, фундамент), зачастую сталкиваются с трудностями жизни в городе. На прошлой неделе приставы опечатали плавучий ресторан «Причал №5», который с прошлого года участвует в судебных тяжбах с различными ведомствами. Запрет будет действовать до постановки плавучей платформы на учёт, прохождения технического освидетельствования по классификации судна и получения регистрационных документов, подтверждающих его готовность к эксплуатации, сообщили в УФССП России по Пермскому краю.

С другими проблемами столкнулись в ресторане Parmesan. Из-за нареканий со стороны собственников дома по адресу

Комсомольский проспект, 90, где расположено заведение, его владельцы отказались от возведения капитальной крыши «летника» и привели его в соответствие архитектурному стилю дома — сталинскому ампиру. «Процесс согласования «летников» с властями зависит от сугубо технических условий: в чьей собственности земля, какие коммуникации проходят по ней. Согласования есть и были. Их просто нужно соблюдать», — считает владелец ресторана Кирилл Рудин.

Возведение «летников» предпринимателям обходится недёшево: терраса (без оборудования и мебели) — больше 1 млн руб., быстровозводимый шатёр — около 250 тыс. руб.

При чём тут Европа?

При всей видимости, что летних кафе в городе за последние несколько лет стало заметно больше, пермские рестораторы говорят, что это не так. «Если заведения перед входом поставило стул и стол, которые не преграждают путь, — это не «летник», — говорит Кирилл Рудин.

Один из собеседников отмечает, что большинство ресторанов открывается без конструктивной возможности расположить на улице веранду: «Часто строительство сезонной веранды предприниматели считают нецелесообразным — погода летом слишком непостоянна».

По мнению ресторатора Олега Ощепкова, городу-миллионнику сегодня катастрофически не хватает качественных кафе: «На мой взгляд, властям, которые обеспокоены качеством среды для горожан, необходимо способствовать росту летних организаций, а не душить их регламентом. Власти должны понять, что формировать комфортную городскую среду за счёт бизнеса — это выгодно. Множество «кафешек» даже в небольшом европейском городе, безусловно, повышает удобство для горожан и туристов. Мы не должны быть исключением, а должны способствовать развитию города».

Рестораторы говорят, что городские власти не мешают и не помогают инициативным кафе в установке летних версий, а «просто позволяют возвести кафе, если проект выполнен в рамках нормативов». При этом, по их мнению, культура пермских летних кафе не свя-



ФОТО АЛЕНА УЖЕГОВА

Летнее кафе с видом на Театр оперы и балета — пример заведения, открывшегося непосредственно под событие — Дягилевский фестиваль. Но оно продолжает работу, сменив кухню от Lemon Tree на «Национальную кухню»

зана с европейской. «В большей части Европы мягкий и стабильный климат. Популярны европейские города и российские столицы имеют более широкий платёжеспособный спрос, обеспеченный высоким уровнем жизни, богатой гастрономической культурой и туристическим потоком. У нас же предприниматели видят успешную деятельность других заведений и тоже пробуют свои силы, рассчитывая на экономический эффект», — говорит один из них.

Охота за концепцией

В последние пять лет в Перми предприниматели начали открывать концептуальные заведения. «Вы не встретите в городе два одинаковых заведения. Предприниматели подходят к открытию кафе и ресторанов с фантазией и большим бюджетом», — говорит Кирилл Рудин.

Открытие веранды магазина и кафе Garage Healthy Bar, заверяет владельца Дарья Кузнецова, не имело сугубо экономических целей. «Это будет лукавством, если я скажу, что мы совсем не преследовали экономической выгоды. Однако по факту получается, что веранда для нас — это идеологическая история. Нам хотелось создать единый «оазис» в центре города, который будет удобен людям, в том числе мамам с детьми. Я, как мама, понимаю, насколько важно, когда есть место, где мамы могут пообщаться между собой за обедом. Каждый год мы делаем песочницу для детей. На веранде образуется своеобразный нетворкинг», — рассказывает Дарья Кузнецова.

Однако существует и другой формат — когда летнее кафе открывают непосредственно для культурного события. Кафе с видом на Театр оперы и балета в очередной весенне-летний сезон открылось во время Дягилевского фестиваля. Сейчас оно продолжает работу в рамках проекта «Место встречи — Театральный сквер», сменив кухню от Lemon Tree на «Национальную кухню». В кафе проходят творческие встречи, публичные лекции, занятия по английскому языку и др.

Проводить образовательные и просветительские мероприятия летом

достаточно сложно, признаётся владельца Garage Healthy Bar. «Лекции по осознанному питанию мы отложили до осени. Людям хочется расслабиться и отдохнуть, поэтому наши мероприятия носят развлекательный характер: разговоры о гастрономии, музыкальные концерты, просмотры фильмов», — рассказывает Дарья Кузнецова.

По мнению рестораторов, есть и незатронутые ниши летнего ресторанного бизнеса. «В нынешних экономических условиях этой нишей может стать столовая типа кафе «Гала» на открытой веранде», — рассуждает один из предпринимателей.

Воздействие циклона

С мнением, что летом люди уезжают из города и рестораны зарабатывают меньше, собеседники «Нового компаньона» не согласны. По оценкам Кирилла Рудина, поток посетителей и выручка Parmesan летом в среднем увеличиваются на 20%. «Люди начинают больше гулять по Тихому Компросу. Уверен, что именно поэтому аналогичная ситуация складывается в заведениях на Перми I», — считает владелец ресторана.

Трафик гостей в заведениях Олега Ощепкова летом тоже идёт вверх. «К сожалению, не слишком высок туристский трафик. Оживление наблюдается, когда в городе происходят крупные события, например Дягилевский фестиваль. Безусловно, хочется, чтобы «аттрактантов» в виде международных событий было больше», — говорит ресторатор.

Однако, признаётся другой собеседник «Нового компаньона», рост посещаемости ресторана (за счёт дополнительных посадочных мест) вовсе не говорит об увеличении его среднего чека.

В целом на летних кафе можно хорошо заработать, полагает ресторатор Илья Баршевский. Но всё зависит от погоды. «Если погода всё же выдалась плохая, закрывать летнее кафе нет смысла. Деньги уже вложены. Убытки в дождливое лето обычное дело для летников. Летник — это бизнес 50/50: или повезёт, или не повезёт», — заключает Баршевский.