

ОБЩЕПИТ

Отсрочка на лето

Как открытие летних кафе сказало на сфере общепита

Мария Сыропотова

Первые дни июля не подвели кафе и рестораны: тёплая погода после открытия в Перми «летников» вызвала на них ажиотажный спрос. Однако рестораторы говорят, что малопредсказуемое уральское лето не позволит обеспечить рентабельность даже тех заведений, где они есть.

К открытию летних кафе предприниматели подошли креативно. Кто-то выставил несколько столиков на улицы. Некоторые приняли рискованные решения. Так, в пабе Vivo, ресторане Rebra, кафе «Ранние птицы» сняли оконные рамы со своих заведений. По словам совладельца ресторана Rebra Александра Гасенегера, на это пермские рестораторы идут импульсивно, цепляясь за любую возможность как можно раньше начать работать. «Огромное количество заведений не могут поставить «летники» из-за узкого тротуара. У большинства финансовая подушка была максимум на два или три месяца, поэтому придумали это решение», — отмечает Александр Гасенегер. — Надеясь на лояльность Роспотребнадзора, поскольку требование естественной циркуляции воздуха было соблюдено».

До половины кафе и ресторанов Перми летних веранд не имеют, отмечает вице-президент Пермской торгово-промышленной палаты Елена Гилязова. А те заведения, где летние веранды сопоставимы по количеству посадочных мест с основным помещением, можно по пальцам пересчитать. У большинства, по её словам, они небольшие — по четыре-пять столиков.

При этом владельцы больших и закрытых «летников» воспринимали начало работы летних веранд скорее как передышку перед открытием основных залов. В первые дни июля, по словам управляющего рестораном «Медуза» Владимира Вансовича, заведению удалось выйти на уровень загрузки в 60%. «Открытие летних веранд большинство ресторанов поддержит, но не спасёт, — считает Вансович. — В эти выходные работали при полной загрузке летней веранды, а бронь уже расписана на неделю вперёд. Но как только температура упадёт до +12 или +10 градусов, что часто случается уральским летом, гости покинут «летники». А значит, и выручка станет той же, что и до отмены ограничений».

Небольшой «летник» на восемь человек чайной кондитерской «Грибушин» позволил нарастить выручку на 15%. Вместе с самовывозом она теперь составляет четверть от привычного объёма. «Разрешение на работу «летника», конечно, сильно радует, — отмечает управляющая кондитерской «Грибушин» Татьяна Маргина. — Но полноценно сможем начать работать только после открытия основного помещения».



ФОТО КОНСТАНТИН ДОЛГАНОВСКИЙ

“

Владельцы кафе воспринимали начало работы летних веранд скорее как передышку перед открытием основных залов

ДЕРЖАТЬСЯ НА ПЛАВУ

Рестораторы также отмечают, что вместе с открытием появились и дополнительные расходы. В частности, существенно выросли затраты на обеспечение мер безопасности. По мнению Елены Гилязовой, норма прибыли в ресторанном бизнесе невелика, поэтому такие затраты при закрытых основных залах для таких заведений достаточно значимы. «Выручка серьёзно упала, а основные затраты сократились значительно меньше, — отмечает Елена Гилязова. — При обычной норме прибыли в 5–10% в индустрии питания рост расходов на несколько процентов от выручки оказывает существенное влияние на бизнес».

Держаться на плаву многим кафе и ресторанам позволяет снижение расходов и отсрочка основных платежей, в первую очередь арендных. По словам Татьяны Маргиной, благодаря этому сейчас удаётся справляться с ситуацией даже при загрузке в 25% от нормы. Иван Стекачёв отмечает, что многие поставщики сейчас идут навстречу кафе и ресторанам, предоставляя отсрочку оплаты.

Ещё один способ, позволяющий сократить убытки, — оптимизация расходов. «Сейчас многие стали более эффективными, — отмечает совладелец кафе «Улитка», «Маркс» и Гарри Олег Ощепков. — Стараются работать меньшим числом людей, более пристально смотрят за ценами на продукты питания, отказываются от всех лишних расходов».

ЧТО ДАЛЬШЕ?

Владельцы кафе и ресторанов живут в ожидании скорейшего открытия основных залов. «Скорее бы была возможность открыть основные залы, только с ними удастся вернуть убытки за три месяца неполноценной работы», — считает Владимир Вансович. Если прогнозы синоптиков на хорошее лето сбудутся, а основные залы откроют с середины июля, это позволит выйти к прежнему уровню выручки, говорит Олег Ощепков.

Вместе с тем бизнес уже никогда не будет прежним, говорит ресторатор (MaiTai, Curtiss, Speakeasy, ресторан RobRoy и кафе «Лапшичная») Николай Канищев. «Сильные игроки справились. Сейчас с открытием летних веранд мы задействовали до 30% нашей мощности. При этом даже после полного открытия заведений вряд ли получится вернуться к прежним объёмам работы. После самоизоляции мы столкнёмся с тем, что многие гости не пойдут в заведения, потому что боятся вируса», — говорит Канищев.

Кроме того, снизилась платёжеспособность клиентов, добавляет Елена Гилязова. Поэтому даже с открытием основных залов проблемы индустрии общественного питания не закончатся.

Поскольку индустрию общественного питания ожидает спад, рассуждает Александр Гасенегер, уже сейчас нужно разрабатывать инструменты, которые позволят снизить средний чек и удержать сотрудников. **КО**

Новый Компаньон

Пермская газета «Новый компаньон»
Издаётся с 23 сентября 1997 года
Выходит по вторникам

КО

№98 (1046), 14 июля 2020 г.

Учредитель и издатель:
ООО «Рекламно-информационное агентство
ИД «Компаньон», ИНН 5902144881

Генеральный директор **Овсов Д. В.**
odv@newsko.ru

Главный редактор **Усольцева Ю. И.**
uji@newsko.ru

Выпуск издания осуществлён при финансовой
поддержке Федерального агентства по печати
и массовым коммуникациям.

Адрес редакции и издателя:
614000, г. Пермь, ул. Монастырская, 15, оф. 402

Адрес для писем: 614000, г. Пермь, ул. Монастырская, 15

Телефоны: 8 (342) 206-40-23, 215-20-26

Газета зарегистрирована Федеральной службой по
надзору в сфере связи, информационных технологий
и массовых коммуникаций (Роскомнадзор) 11 августа
2014 года. Номер свидетельства ПИ № ФС77-59008.

Переписка и использование материалов,
опубликованных в газете, без письменного
разрешения редакции запрещены. Рукописи
и фотографии, высланные в адрес редакции
без предварительного заказа, не рецензируются
и не возвращаются.

Редакция не несёт ответственности за достоверность
информации, представляемой на страницах газеты
рекламодателями.

Мнения авторов могут не совпадать с мнением
редакции.

Интернет-газета: www.newsko.ru

Реклама в газете
Телефоны/факс: 8 (342) 206-40-23, 215-20-26
Электронная почта: reklama@idk.perm.ru

Требования к рекламным макетам, стоимость рекламы
и условия размещения опубликованы на сайте
www.newsko.ru

Адрес типографии:
ИП Дудкин А. В.
Юридический адрес: 614000, г. Пермь,
ул. Емельяна Ярославского, 42-10
тел. 8 (342) 249-54-01
aster.perm.ru

Печать офсетная. Объём 2,5 п. л.
Тираж 4000 экз.
Заказ №187902.

Цена свободная.

16+