

**ИНФОРМАЦИОННЫЙ ДАЙДЖЕСТ
КОМИТЕТА ПО РЕСТОРАННОМУ БИЗНЕСУ
«ДЕЛОВОЙ РОССИИ»**

ИНФОРМАЦИЯ НА ПЕРИОД С 30.12.22 по 15.01.23

Рестораторы собрались у Кремля

Общепит не снизил темпы открытий в центре Москвы

Рестораны высокого ценового сегмента демонстрируют устойчивость к кризису. Вопреки общероссийскому тренду на рост числа закрытий и снижение темпов открытий, в центре Москвы рестораторы сохранили активность в том числе за счет адаптации меню и концепций. Но в 2023 году число открытий заведений в центре Москвы может снизиться из-за снижения доходов бизнеса и экономии на развитии.

<https://www.kommersant.ru/doc/5758820>

Праздничный стол заказали на дом

Рестораны недосчитались посетителей

Участникам рынка общепита не удалось существенно увеличить выручку в новогодние каникулы. Во время длинных выходных трафик в ресторанах и кафе по всей России сократился на 10% год к году. Примерно на такую же величину снизился поток посетителей в сегменте фастфуда, который всегда чувствовал себя в кризис лучше остальных форматов. Помимо общеэкономических факторов, связанных с сокращением доходов населения, в этот раз на трафик негативно повлияли аномальный холод и отсутствие крупных праздничных мероприятий.

<https://www.kommersant.ru/doc/5760620>

Бренд раздора

Почему владельцы точек KFC не могут договориться с новым собственником российских активов

Франчайзи KFC просят остановить продажу российского бизнеса сети. Они отправили письмо в правительство. Сейчас сделка находится на согласовании в специальной комиссии кабмина. Впрочем, там "Ъ FM" не смогли оперативно подтвердить получение документа. Российские активы Yum! Brands достались новому собственнику еще осенью. Им стал ижевский франчайзи сети Константин Котов. Предприниматель получил 70 ресторанов вдобавок к 40, которые развивал. Всего в России около тысячи точек KFC, с владельцами остальных он должен был договориться сам. По условиям сделки, господин Котов обязан ребрендировать все заведения в «Ростикс». Но что-то пошло не так.

<https://www.kommersant.ru/doc/5760826>

Ижевский бизнесмен Константин Котов прокомментировал письмо франчайзи о приостановлении продажи KFC

Предприниматель заверил, что все талантливые менеджеры сети живут и работают в России, а не в Далласе.

Партнёров российских ресторанов KFC никто не собирается заставлять выходить из системы, переход франчайзи в российский бренд «Ростикс» доброволен. Об этом «Сусанину» рассказал один из ижевских предпринимателей Константин Котов, покупающих франшизу популярного американского бренда.

<https://susanin.news/udmurtia/business/20230113-298905/>

«Говорить о том, что все плохо – нельзя»

Ресторанная отрасль уникальна. Являясь одним из самых сложных сегментов рынка сферы гостеприимства, она представляет собой ту часть культурной жизни социума, без которой сложно идентифицировать его уровень развития. Сегодня ресторанный бизнес продолжает преодолевать трудности, выпавшие на его долю. Рестораны подстраиваются под новые реалии, новые потребности гостей. Удовлетворять голод физический, моральный, эмоциональный и эстетический сегодня недостаточно. Важно понимать, что все эти процессы тесно связаны с финансовыми возможностями потребителя. О том, с какими итогами ресторанный бизнес заканчивает год, каковы его настрой и перспективы на ближайшее будущее - в беседе «Ресторановеда» с Игорем Бухаровым, ресторатором, бизнесменом, президентом Федерации Рестораторов и Отельеров России.

<https://www.rma.ru/rest/news/64906/>

Владельцы американской сети быстрого питания Subway задумались о ее возможной продаже

В американской сети ресторанов быстрого питания Subway начали изучать возможность продажи компании.

Об этом пишет The Wall Street Journal со ссылкой на источники, передает «Интерфакс». Согласно предварительным данным, стоимость компании может быть оценена в \$10 млрд.

<https://expert.ru/2023/01/12/vladeltsy-amerikanskoy-seti-bystrogo-pitaniya-subway-zadumalis-oyeye-vozmozhnoy-prodazhe/>

На улице Рубинштейна в Питере ресторанов закрывается больше, чем открывается

В результате доля свободных торговых площадей выросла до 4%. Согласно данным консалтинговой компании NF Group в Санкт-Петербурге, доля заведений общественного питания в структуре арендаторов помещений на улице Рубинштейна по итогам 2022 года составляет 73%.

<https://horeca.estate/news/19-sobytiya/1585-na-ulitse-rubinshtejna-v-pitere-restoranol-zakryvaetsya-bolshe-chem-otkryvaetsya>

Фастфуд наращивает бицуху

Фастфуд стал единственным сегментом на рынке общепита Москвы, который смог в этом году нарастить поток посетителей, тогда как ресторанам и кафе приходится мириться с потерей трафика

По данным Focus Technologies, в январе — ноябре нынешнего года посещаемость заведений быстрого питания в Москве, включая точки на фуд-кортах, выросла на 3%, а их обороты увеличились на 16% за счет роста среднего чека из-за инфляции и увеличения цен. При этом классические кафе и рестораны потеряли 3% гостей, хотя их выручка и увеличилась за счет роста среднего чека. По словам экспертов, граждане предпочитают ходить в более дешевые заведения из-за необходимости экономить.

<https://restoranoff.ru/news/newsfeed/fastfud-vytesnyaet-restorany/>

Общепит не снизил темпы открытий в центре Москвы

Впреки общероссийскому тренду на рост числа закрытий и снижение темпов открытий, в центре Москвы рестораторы сохранили активность в том числе за счет адаптации меню и концепций

Рестораны высокого ценового сегмента демонстрируют устойчивость к кризису. Но в 2023 году число открытий заведений в центре Москвы может снизиться из-за снижения доходов бизнеса и экономии на развитии.

<https://restoranoff.ru/news/newsfeed/obshchepit-ne-snizil-tempy-otkrytiy-v-tsentre-moskvy/>

«Серп и молот» вместо труб и литья начнет «выпускать» гастрономию?

Пока большинство бизнесменов бежит из страны, просто боится экономического кризиса или очередной пандемии, самые энергичные создают положительные перемены!

На смену ушедшим брендам приходят новые, освободившиеся места в бизнес-нишах занимают амбициозные компании. В сфере ресторанного бизнеса происходит смена приоритетов: элитные рестораны сменяют гастрономические пространства, где можно поесть вкусно и недорого. И один из таких проектов откроется летом 2023 на территории бывшей промзоны «Серп и Молот».

<https://restoranoff.ru/news/newsfeed/serp-i-molot-vmesto-trub-i-litya-nachnet-vypuskat-gastronomiyu/>

5 главных трендов ресторанной индустрии, которые продолжают ее ломать в 2023 году

Ассортимент, маркетинг, клиентский сервис, работа по усилению HR-бренда, – во всех сферах работы произошли и происходят важные изменения, которые потребуют от рестораторов новых подходов в работе

Ресторанная индустрия – та отрасль, для которой 2022 год стал новым испытанием, после ковида и небольшой оттепели. По данным Bright kitchen (сервис по производству и доставке десертов, выпечки, ремесленного хлеба и кулинарии в структуре заведений Floo family), за год порядка 30% кофеен перестали делать у них заказы, поскольку вынуждены были закрыть бизнес. В основном это были небольшие локальные проекты.

<https://restoranoff.ru/news/newsfeed/5-glavnykh-trendov-restorannoy-industrii-kotorye-prodolzhat-ee-lomat-v-2023-godu/>

Холдинг 075 group откроет в Красноярске ресторан перуанской кухни

Ресторан Nikkei Cuisine, рассчитанный на почти 200 мест, расположится в центре города. Как и следует ожидать из названия, в Nikkei Cuisine будет представлена перуанская кухня Никкей, возникшая в Латинской Америке в конце XIX века, под влиянием японских кулинарных традиций.

Новый ресторан расположится на первом этаже красноярского отеля Ibis (Карла Маркса, 123). Его площадь будет составлять 600 кв. м. Рассчитан он будет на 170 посадочных мест. Откроется ресторан весной 2023.

<https://restoranoff.ru/news/newsfeed/kholding-075-group-otkroet-v-krasnoyarske-restoran-peruanskoj-kukhni/>

В Екатеринбурге ресторанный бот подсказывает нестандартные места для завтрака

С помощью бота горожане смогут узнать о небанальных местах для завтрака, забронировать столик, а также найти новые заведения, которые недавно появились в уральской столице.

Основатель известного Telegram-канала «Афиша Екатеринбург» Алексей Мельников создал ресторанный бота.

«Увидел похожие боты в Москве и Питере. Разговаривал с друзьями и у всех была проблема — куда сходить на завтрак, кроме simple coffee. Есть небанальные места, где можно позавтракать, а о них никто не знает. С помощью бота можно найти новые, а также сразу посмотреть отзывы и забронировать столик — на карточке каждого заведения есть для этого специальные ссылки», — рассказал Алексей Мельников.

<https://restoranoff.ru/news/newsfeed/v-ekaterinburge-restorannyj-bot-podskazyvaet-nestandardnye-mesta-dlya-zavtraka/>

Какие разные итоги года!..

Ресторанная отрасль работает в условиях непрерывно продолжающегося кризиса, в котором меняются лишь факторы и масштабы

Рестораторы уже стали кризис-менеджерами, вынужденными принимать большое количество быстрых решений, чтобы сохранить бизнес. Тем не менее предприниматели адаптируются к условиям, оптимизируют косты, меняют меню и поставщиков, развивают проекты и запускают уникальные концепции. Retail.ru спросил представителей ресторанный рынка, каким был для них 2022 год и каковы прогнозы на 2023-й.

<https://restoranoff.ru/news/newsfeed/kakie-raznye-itogi-goda/>

Юрий Шевченко: «Покупая дешевые реплики стульев для обустройства филиальной сети, ресторана или фудкорта, будьте уверены, что 20-30% стульевого фонда через год окажутся на помойке!»

Директор Sheffilton (группа компаний Elmat group, Калуга) Юрий Шевченко не скрывает своего удовлетворения ростом объемов выпуска в минувшем 2022 году: рост составил 70%! Все запланированные инвестиции в развитие производства на сумму более 60 млн рублей были реализованы в полном объеме. Один лазерный труборез чего стоит!

Где где, а в сегменте мебельщиков уход иностранных компаний с рынка благотворно повлиял на рост российских производителей. Несмотря на то, что сам рынок сузился, доля производителей мебели на рынке выросла. И речь сейчас не идет о т.н. «гаражниках», которые работают в серую артелями по 10-15 человек, а о крупных игроках, каковых по факту в России не так и много..

<https://restoranoff.ru/news/partners/yuriy-shevchenko-pokupaya-deshevye-repliki-stulev-dlya-obustroystva-filialnoy-seti-restorana-ili-fud/>

Что у бизнеса в меню?

Российский общепит адаптируется к новым условиям

Последний год для отечественного ресторанного бизнеса вышел, скажем мягко, непростым. Отступившую пандемию сменили антироссийские санкции, приведшие к уходу поставщиков и, как следствие, перестройке логистики, а отчасти и смене ассортимента.

https://www.mvestnik.ru/economy/chto-u-biznesa-v-menyu/?utm_source=yxnews&utm_medium=desktop&utm_referrer=https%3A%2F%2Fdzen.ru%2Fnews%2Fsearch%3Ftext%3D

«Едим дома» как национальный проект

Российский общепит тяжело болен — число кафе и ресторанов сокращается, качество блюд падает

Количество заведений общепита в РФ неуклонно сокращается, данный процесс идёт в полном соответствии с падением покупательной способности населения. Закрываются не только «народные» кафешки — даже различные «элитные» рестораны вынуждены распускать персонал и снимать вывески.

https://svpressa.ru/economy/article/358684/?rss=1&utm_source=yxnews&utm_medium=desktop&utm_referrer=https%3A%2F%2Fdzen.ru%2Fnews%2Fsearch%3Ftext%3D

Кушать подано, господа!

В 2022 году в России выросло количество заведений общественного питания почти на 5 тысяч - с 175,6 до почти 180,5 тысячи заведений. Об этом сообщает сервис для торговли и общепита Контур.Маркет.

Эксперты говорят, что бары и рестораны открываются, несмотря на санкции, усложнение логистики и снижение покупательской способности. При этом, как говорят сами рестораторы, отрасль еще не «выздоровела» после коронавируса.

https://ruinformer.com/page/kushat-podano-gospoda?utm_source=yxnews&utm_medium=desktop&utm_referrer=https%3A%2F%2Fdzen.ru%2Fnews%2Fsearch%3Ftext%3D

От Арктики до Италии: петербургские рестораны начали активно менять концепции

Под конец 2022 года в Петербурге появились рестораны с новыми для города концепциями.

Последний месяц 2022 года оказался весьма удачным для ресторанного бизнеса. В канун Нового года выросла посещаемость ресторанов, высокий спрос был и на корпоративы. Многие рестораторы старались успеть открыть новые заведения именно в это время, чтобы принять первых посетителей в праздники.

https://www.dp.ru/a/2023/01/13/Ot_Arktiki_do_Italii?utm_source=yxnews&utm_medium=desktop&utm_referrer=https%3A%2F%2Fdzen.ru%2Fnews%2Fsearch%3Ftext%3D

Как «Макдональдс» покорила сердца россиян, а потом все потерял

Bloomberg: «Макдональдс» тоскует по России.

В течение 30 лет легенда фаст-фуда превращала мясо, хлеб и картофель в символы капитализма, который изменил способ ведения бизнеса в стране. Все рухнуло в один момент

https://inosmi.ru/20230115/makdonalds-259714042.html?utm_source=yxnews&utm_medium=desktop&utm_referrer=https%3A%2F%2Fdzen.ru%2Fnews%2Fsearch%3Ftext%3D

Фестиваль завтраков Breakfast пройдет в январе 2023 года в 9 городах России

С 1 по 31 января в 250 ресторанах в разных уголках России пройдет четвертый фестиваль завтраков Breakfast от агентства «Аппетитный маркетинг» и проекта «Соль». В авторских меню от шефов: сырники, яйца, каши, выпечка и прочие утренние блюда.

<https://www.afisha.ru/restaurant-news/festival-zavtrakov-breakfest-proidet-v-yanvare-2023-goda-v-9-gorodah-rossii/>