

Долой окно в Европу! Зарубежные продукты меняют на российские

Вслед за бытовой электроникой цены взлетели и в заведениях общественного питания. В Новосибирской области сегодня работают 2,5 тысячи точек, а 1900 приходится на сам Новосибирск. Поставщики повысили цены на 10–15% даже на отечественные продукты. Что же касается импорта, то его отгрузки и вовсе прекращены. Что ждет ресторанный бизнес Новосибирска в будущем?

«При прежних кризисах цены поднимались только на товар новых поставок, а остатки на складах продавались по старым. Между падением курса рубля и сменой цен на импорт проходило два месяца. Теперь поставщики, не стесняясь, продают купленное по старому курсу уже с пересчетом на новый», – говорит ресторатор Артем Демченко.



Полдень, 10 мая, в ресторанах кипит жизнь: официанты бегают с подносами, повара создают настоящие шедевры кулинарии. А гости внимательно изучают меню, предвкушая аромат и вкус выбранного блюда. Несмотря на кризис, точки общественного питания Новосибирска не сдаются. В меню привычные позиции, а рестораторы считают ситуацию стабильной.

«Мы давно на рынке и у нас налажены хорошие логистические цепочки, поэтому как таковых больших перебоев в поставках сырья у нас не было. Просто нашли альтернативных поставщиков и сейчас все есть в наличии. Работаем с местными фермерами, у нас достаточно большой пул фермеров, привозим со всего Сибирского региона. Вместо зарубежных лосося и

форели красную рыбу уже больше года привозят из Мурманска. Говядину в рестораны поставляют производители из Алтайского края, свинину – из Омской области, а родной регион обеспечивает молочной продукцией», – говорит директор ресторанов Aziatish и «Сибирь Сибирь» Семен Петренко.

Любую зарубежную продукцию можно заменить отечественной. Запреты несколько не пугают бизнесменов Новосибирска, а наоборот дают мотивацию создавать новые логистические цепочки. Торговать со своими соотечественниками, использовать сырье родных краев.

В



Новосибирске импортозамещение коснулось и алкогольных напитков. Винные карты пополняются названиями вин российского производства. А среди безалкогольных напитков популярность набирают травяные чаи из сибирских дикоросов и квас – любимый напиток многих горожан в летнюю жару.

Качество продуктов в России сегодня конкурентоспособно, и ничуть не уступает зарубежным. А продвижение блюд, представляющих тот или иной регион, может способствовать развитию внутреннего туризма. Ведь другим городам будет интересно опробовать что-то новое и диковинное. Так что тут еще нужно подумать, ограничения – это хорошо или плохо.

Даже цены в общепитах на большинство блюд удалось сохранить на прежнем уровне. Средний чек за последние месяцы увеличился не более чем на 10%. В ресторанах не заметили снижения платежеспособности новосибирцев, и средний чек остается неизменным. Впереди у сферы открытие летних веранд, поэтому рестораторы ожидают хорошего дохода от жаркого сезона.

С сыром в Новосибирской области не возникает никаких проблем. В ресторане «Сыроварня» работают исключительно на технике российского производства. Молочную продукцию для сыров собственного производства закупают в своем же регионе.

«Сегодня основная тема на повестке - взаимодействие с товаропроизводителями и спрос на местного поставщика. Начинается серьезная эпоха импортозамещения. Мы видим, как многие предприятия общественного питания корректируют свои меню, чтобы быть в ногу со временем, какие продукты сегодня стали более доступны, в том числе, в ценовом диапазоне», – делится Максим Останин, заместитель министра промышленности и торговли

Уже после майских праздников минпромторг анонсирует новую бесплатную площадку для взаимодействия рестораторов и фермеров. Совместно с Минцифры разработан и запущен в тестовом режиме продовольственный портал для обмена потребностями бизнеса и производителей. Каждое заведение сможет найти в любом районе Новосибирской области производителя того или иного сырья. Сейчас технологическая платформа проходит этап тестирования. Новый сервис планируют официально представить после майских праздников.



Автор: Адриан Орлов © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, НОВОСИБИРСК 👁 17350
11.05.2022, 21:57 📌 830

URL: <https://babr24.com/?IDE=228715> Bytes: 4466 / 4063 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Новосибирской области:
nsk.babr@gmail.com

Автор текста: **Адриан Орлов.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)