

Еда с ускорением

Система «быстрого питания», которая успешно работает на Западе почти полвека, делает первые шаги в Иркутске. «Зачаточное состояние», «всё только начинается» — так эксперты оценивают почти пятилетнее развитие фаст-фуда в Иркутске.

Хотя нынешнее лето стало для него знаковым: в центре города открылся ресторан американской сети «Subway», наступающей на пятки самому McDonalds, появилось бistro «Рокфор» с принципиально новой для иркутян формой работы — «салат-бар», которая популярна в Европе. Несмотря на невысокую плотность населения, Приангарье интересно крупнейшим брендам, поэтому в ближайшие годы можно ожидать экспансии московских и европейских сетей, в числе которых столичный «Ростикс». В особенностях «быстрой еды» по-сибирски и в том, почему иркутяне пока не могут попробовать «БигМаки» от McDonalds, разбиралась корреспондент «Конкурента» ЕЛЕНА ЛИСОВСКАЯ.

В Иркутске работает 150-170 различных закусочных с общим количеством посадочных мест порядка 6000, но в отделе общественного питания городского комитета по потребительскому рынку к заведениям фаст-фуда относят только 13 из них, где могут разместиться 650 человек. ООО «Пицца Домино» наряду с четырьмя кафе с одноимёнными названиями принадлежат «Пикассо» и «Мамочка»; ООО «Звезда» владеет бistro «Кристина», кафе «Шушан» и «Ням-ням»; ООО «Интер-расс-групп» принадлежит сеть передвижных точек стрит-фуда «12 месяцев»; три кафе «Чудо-блюдо» и бistro «Акула» принадлежат разным обществам, но генеральным директором является один человек.

Вкусный тандем

«По документам, в основном заведения быстрого питания в Иркутске открывают жители города, — говорит и.о. начальника отдела общественного питания комитета по потребительскому рынку Иркутска Максим Волюнец. — Но по форме ведения бизнеса — ООО, которая предполагает долевое участие в бизнесе, невозможно сказать, кто действительно является владельцем. Весьма распространён такой тандем: деньги — московские, связи — иркутские». Ярким примером может служить «Чудо-блюдо» и «Акула». Впрочем, есть и исключения: владелец ООО «Пицца Домино» Игорь Васильев приехал в Сибирь из Москвы и здесь решил построить свой бизнес. На иркутские деньги приобретена франшиза для открытия в областном центре ресторана «Subway».

Минимальный капитал для создания собственного заведения быстрого питания эксперты оценивают в 100-200 тыс. долларов. «Половина суммы может быть потрачена на оборудование», — говорит генеральный директор ООО «Сибирский бизнес» Константин Блау. «Затраты могут окупиться через год-два, — считает заместитель директора ООО «ВиЕв» (пиццерия «Рокфор») Евгения Филиппова. — Если помещение находится в собственности, то оборудование окупится быстрее». Но большая часть фаст-фудов располагается в арендуемых зданиях, потому что получить в собственность удобное помещение в центре города практически невозможно. Тем не менее в этот бизнес приходят новые игроки, как правило, рентабельность таких заведений составляет 25%, а оборот небольшого заведения может достигать до 1 тыс. долларов в день. При этом средняя сумма, которую тратит посетитель фаст-фуда, практически во всех заведениях колеблется от 100 до 150 рублей.

Поел — уходи

Общепринятая формула фаст-фуда выглядит так: «быстро, вкусно и недорого». Считается, что столы и стулья в таких заведениях должны быть неудобными: чем быстрее клиент поест и уйдёт, тем больше будет оборот у фаст-фуда. У сети «12 месяцев» стульев нет вообще — «Купавы» располагаются на улице. «Форма стрит-фуда имеет несколько преимуществ, — говорит директор сети «12 месяцев» Наталья Борисенко. — Удобно для людей, которые спешат: не нужно никуда заходить, отвлекаться. Наглядно: клиент видит, как готовится еда для него. На обслуживание одного посетителя уходит порядка четырёх минут».

Принципы наглядности применяются и в «Subway», где сэндвичи начиняются прямо на глазах у посетителей. Большая часть заведений фаст-фуда всё же работает по системе раздачи или заказа у стойки. «Приготовление блюд идёт не по заказу клиента, а за 2-3 часа до подачи на стол, — рассказывает Константин Блау. — Расчёт должен быть таким, чтобы минимально нести потери по утилизации продукции вечером».

Неотъемлемая часть быстрого питания — использование одноразовой посуды. Это гигиенично, утверждают эксперты. «При мытье посуды нельзя исключать «человеческий фактор». Я не могу контролировать каждую вилку и тарелку», — говорит Константин Блау.

Практически все эксперты сказали о проблеме, которая является общей для заведений фаст-фуда, — кадровая. Причём для быстрого питания требуется больше персонала, чем для ресторана. «Проще всего найти управляющего или менеджера, — утверждает Евгения Филиппова. — Труднее — технический персонал, к примеру, посудомойщиков». Много времени уходит на обучение, обычно в фаст-фуд приходят абсолютно не готовые люди. «Трудно найти людей, трудно их воспитать. Короче, кадровый голод», — резюмирует Константин Блау.

Сибирские хот-доги

Большая часть иркутских заведений фаст-фуда рассчитывает на постоянных клиентов из числа горожан, поэтому в меню присутствуют национальные блюда — блины, супы, пирожки. Для «12 месяцев» блинчики являются не просто едой, а своеобразной концепцией компании. Ставку на национальный колорит делает и «Чудо-блюдо», 90% клиентов кафе — местные жители. Они, по словам Константина Блау, любят пельмени, супы, второе и гарниры.

Открывшийся летом нынешнего года ресторан «Subway» рассчитан в основном на молодёжь. «Кроме того, марка очень хорошо узнаваема иностранцами, которых было много в Иркутске нынешним летом, — говорит старший менеджер ресторана Павел Новосёлов.

Пиццерия «Рокфор», ставшая своеобразным новатором на рынке регионального фаст-фуда, тоже сначала рассчитывала на молодёжь. Но в заведение со средним чеком в 100 рублей наведываются и вполне состоятельные люди. «Думаю, их привлекает возможность свободного выбора, ведь в ресторанах обычно предлагается «комплекс» с фиксированным набором блюд, — говорит Евгения Филиппова. — У нас можно положить буквально по ложке разных салатов, заправить их по своему желанию и заплатить ту же цену, что за один».

Между тем многие люди никак не могут привыкнуть к тому, что в обеденный перерыв они могут поесть не дома. «В Иркутске нет культуры пользования этой услугой, — говорит Наталья Борисенко. — В том же Новосибирске гораздо больше заведений фаст-фуда и различных кафе». «Мы планировали полное самообслуживание. Думали, что люди будут сами чай и кофе наливать, — вспоминает заместитель директора ООО «ВиЕв». — Оказалось, что некоторые стесняются положить салат в баре. Видимо, не могут переступить этот барьер».

Поставки на будущее

Эксперты считают, что иркутский фаст-фуд пока делает первые шаги, но развивается он весьма динамично. Об этом свидетельствуют новые заведения, которые каждый год открываются в областном центре. Пока мировые бренды не очень-то спешат в Иркутск из-за проблем с поставками продукции. «Subway» использует только местные овощи и молоко. «Ингредиенты для начинок приобретаются через Москву у всемирно известных поставщиков, потому что в Иркутске таких продуктов нет, — говорит Павел Новосёлов. «В Иркутске не будет настоящей итальянской пиццы до тех пор, пока не будет поставщика, который готов каждый день поставлять специальную муку по цене 90 рублей за килограмм, сыр по цене 700 рублей за килограмм, набор колбас...», — утверждает один из наших экспертов.

Причиной того, что в Иркутске до сих пор нет ни одного заведения McDonalds является вовсе не небольшая численность горожан. В Америке рестораны открываются и в городках, где живёт всего 15 тыс. человек. «Единственная производственная база McDonalds в России находится под Москвой, в Солнцево, там готовятся все полуфабрикаты», — рассказывает Максим Волинец. Поэтому все 155 ресторанов сети находятся в сутках пути от столицы.

Тем не менее эксперты ожидают прихода в наш регион мировых и московских сетей, которые уже начали осваивать Сибирь — Новосибирск и Красноярск. В этих городах уже открыл свои рестораны «Ростикс». Года через три-четыре они могут появиться и в Иркутске. «Увидим и McDonalds, и Ростикс, не одну точку Subway и

«Чудо-блюдо», — уверен Константин Блау.

По официальным данным, обеспеченность Иркутска заведениями быстрого питания составляет 40-42 посадочных места на тысячу человек, что составляет 50-55% от данных в среднем по России.

Автор: Елена Лисовская © Восточно-Сибирская правда ИРКУТСК , ИРКУТСК 👁 6538 29.10.2006, 12:09
📌 172

URL: <https://babr24.com/?ADE=33622> Bytes: 8352 / 8324 Версия для печати

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

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

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com

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](#)