

Почему количество точек общественного питания в Орле растет и какие из них смогут удержаться на рынке.

Битва за гостя



Солидная прибавка

Только в прошлом году в областном центре открылось 22 новых заведения. И это несмотря на то, что последние годы стали для отрасли настоящим испытанием. Почему в областном центре возникла такая тенденция, вместе с экспертами выясняла «Орловская городская».

Один из них — **Дмитрий Нил** — креативный директор гастропаба «Каховка». Его авторству полностью принадлежат идея, стиль и интерьер заведения, он также работал над другими проектами в Орле, такими, как «Цоколь», «Микс», «Карл Маркс»...

— Причина роста проста: человек всегда будет хотеть отдыхать. Пусть не каждый день, а по выходным, но это, порой, единственный способ отключиться от проблем на какое-то время, — говорит Дмитрий.

Правда, насчет того, будут ли успешны все вновь открывшиеся предприятия, у креативного директора есть сомнения.

— Мне кажется, смотреть надо не на статистику открытия новых заведений, а на статистику закрытий. Открыть — это треть дела. Работать по задуманной схеме, получать прибыль и сохранять должный уровень — самое сложное. Из 22 заведений будут действительно интересны максимум 4-5, а остальные имеют весьма расплывчатый формат, внешний вид и сомнительную кухню. Это большая ошибка, но так делает каждый второй. Я думаю, результат этих открытий можно будет увидеть только через пару лет, — продолжает Дмитрий Нил.



▲ На фото Владимир Вититнев

В поисках формата

В целом тенденция сегодня такова, что каждое заведение ищет свою собственную аудиторию, не надеясь на то, что гости придут сами по себе просто потому, что хотят отдохнуть. Ставку делают на персонал и маркетинг. По мнению Дмитрия, от этого сегодня зависит средний чек.

— Не могу сказать, что покупательская способность упала или повысилась, потому что на средний чек влияют не только количество денег в кармане гостя, но и профессионализм команды заведения, актуальность кухни,

второстепенных вещей в таком деле не бывает. Ну и важна команда, конечно же. Один человек ничего не сможет успеть.

Кто не выдержал

В целом согласен с основными тезисами Дмитрия еще один игрок на рынке — директор трактира «ПельменовЪ» и кафе «Мг. Мит» **Владимир Вититнев**. На его взгляд, сейчас из отрасли уходят те, кто не смог справиться с переменами и ужесточившимися условиями. В первую очередь покинули поля боя заведения, владельцы которых не смогли выплачивать аренду. Вместе с ними отказались от проектов в Орле некоторые крупные сети и те, кто приобрел франшизу. Ушли в небытие кафе и рестораны, которые открывались как побочный бизнес ради собственного развлечения или для

щественно изменился, видно невооруженным взглядом. Интерьеры, персонал, сервис, кухня, новые технологии, модные течения — теперь важна каждая деталь.

— Например, сейчас гости хотят заглянуть на кухню, посмотреть, как готовится блюдо, кто его готовит. В кафе «Мг. Мит» полностью воплощена эта идея. Повар стал не просто абстрактным человеком, а, можно сказать, рок-звездой. Конечно, поменялись требования. Если раньше было достаточно диплома ПТУ и классического набора «суп-котлеты», то теперь нужно осваивать блюда разных стран и народов мира, повышать квалификацию, путешествовать, читать и постоянно пробовать что-то новое. То же самое касается и барменов, и официантов. К примеру, официант должен быть не только приветлив,

у кого вкуснее, быстрее, удобней, персонал приветливой. И это хорошо, выгодно и для гостей, и для самих игроков. Гости получают более качественную услугу, а мы постоянно учимся, — утверждает Владимир.

Люди идут к людям

Немаловажной составляющей теперь считается личная симпатия между гостями и персоналом.

— Люди идут к людям. Я считаю, важно, как в заведении встречают и кто, знаком ли руководитель с постоянными клиентами. Сказать гостю: «Привет! Как дела?» — уже в порядке вещей. И это находит отклик.

Одной из причин столь серьезного повышения уровня заведения общепита стали экономические трудности. По мнению Владимира, особенно тяжелым был 2016 год: отразилась, в первую очередь, общая экономическая ситуация. Правда, сейчас уже можно говорить об определенных улучшениях.

— Многие открывают общепиты, поскольку кажется, что это довольно просто. Но это ошибка. Еще одна версия, которая имеет место быть: в общепит приходят те предприниматели, которые ранее содержали небольшие продуктовые магазины, ныне поглощенные крупными торговыми сетями. Да, в Орле заняты еще далеко не все ниши, которыми можно заниматься. Но следует помнить о том, что ко многим вещам орловская публика не готова.

Вероника ИКОННИКОВА

Только цифры

По данным Единого реестра ФНС России, на 10 марта 2017 года в Орле насчитывалось 14500 субъектов малого и среднего предпринимательства. На 10 января 2017 года зарегистрировано 14350 малых и средних предприятий. Из них более 500 — это организации общественного питания, из них кафе, баров, ресторанов и буфетов — 376. Рост данного сегмента можно отследить пока только по информации за прошлый год: количество кафе, баров и ресторанов увеличилось на 22 единицы в сравнении с 2015 годом. Общее число посадочных мест составило 29 тысяч.

барной карты и маркетинг в общем. Если этот механизм работает на 100%, то заведение найдет своего гостя, а если нет, то человек пойдет тратить деньги в другое место.

Секрет нашей работы прост: мы стараемся делать то, чего не делали до нас другие, и делаем это так хорошо, как только возможно.

родственников. Теперь пришло время настоящих профессионалов, которые отдаются делу без остатка.

— Я считаю, что это правильно, каждый должен заниматься своим делом, — говорит Владимир.

Уровень растет

То, что облик предприятий общепита су-

но и уметь интересно рассказать о заведении, блюдах, новинках. Конкуренция сейчас такова, что мы стараемся привлечь гостя каждой деталью. Например, кому-то очень важен сервис, кому-то только кухня, а некоторые приходят, потому что музыка нравится, освещение приятное, диваны мягкие. Вот и соревнуемся: