

ПЕРСПЕКТИВЫ И ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ КЕЙТЕРИНГА В Г. КРАСНОЯРСКЕ

Подоляк Т.С.

Научный руководитель: канд.биол.наук, доцент Изосимова И. В.

***Сибирский федеральный университет
Торгово-экономический институт***

По мере вrastания нашего социума в систему привычных для западного мира стандартов потребительского поведения заметно возрос спрос на услуги, оказываемые за пределами собственной ресторанной площади. Это, прежде всего, проведение банкетов, фуршетов, всевозможных презентаций.

Выездное обслуживание – кейтеринг – вид деятельности компании, поставляющей продукты питания, посуду, напитки и все необходимое для организации какого-либо общественного мероприятия.

Индустрия кейтеринга за границей очень развита. Технологии такого сервиса отработываются уже на протяжении 130 лет. Рестораны выездного обслуживания появились еще в конце XVIII в. - сначала при королевских дворах Европы, позже такой услугой стали пользоваться и другие состоятельные господа. Без сомнения, что за эти годы там сложились традиции, культура, накопленный немалый стаж, позволяющий вести продуманные и результативные маркетинговые планирования. В зарубежных странах кейтеринг уже давно стал самостоятельным видом бизнеса, точнее для компаний, которые им занимаются, это единственная статья доходов. В штате, как правило, держат шеф-повара и менеджера по продаже услуг фирмы. Весь остальной персонал нанимается для проведения конкретного мероприятия по мере необходимости.

Для зарубежной индустрии кейтеринга издается специальная литература, периодика (газеты, журналы, каталоги), которые знакомят бизнесменов со всеми новостями этого бизнеса. В них рассказывается о средствах и предметах производственно-хозяйственного назначения для осуществления кейтеринга, прилагаются также фотографии интерьера помещения и дизайн мест для организации специального события, дается краткое описание успешно проведенного праздника с предоставлением счета затрат и названием фирмы, обслуживавшей данное мероприятие. В отечественном кейтеринге именно этот момент упущен. Отечественные рестораторы учатся пока традиционно: путем проб и ошибок. Порой удается поближе познакомиться с работой столичных друзей, но в основном процесс познания чисто индивидуальный.

В России кейтеринг является достаточно молодой, но активно развивающейся отраслью. Впервые подобные услуги на российском рынке появились ещё в начале 90-х годов XX века. Наиболее активно данная отрасль развивалась преимущественно в Санкт-Петербурге и Москве. В регионы данная услуга пришла не более 10 лет назад и на сегодняшний день эта услуга очень популярна, удобна и востребована. Эта услуга включает в себя вкусную, свежую и здоровую еду, искусное оформление, эффектную сервировку и профессиональное обслуживание в назначенном и в выбранном месте проведения выездного мероприятия. Это может быть банкетный зал загородной усадьбы или актовый зал завода или фабрики, не только парк или лесная поляна, но и палуба теплохода, вертолетная площадка, двор исторического особняка и другие места, где необходимо организовать питание самого различного уровня и формата.

Целью данной статьи является анализ проблем и перспектив развития кейтеринга в г. Красноярске.

Кейтеринг в Красноярске на сегодняшний день представляет собой особый вид деятельности в сфере общественного питания, который связан с оказанием подрядных услуг по организации питания частных лиц и сотрудников компаний на удаленных точках, как в помещении, так и на выездном обслуживании.

В Красноярске услуги кейтеринга представляют крупные кейтеринговые компании, в число которых входят: ООО Каравай-кейтеринг, MixMax, ООО Алион Кейтеринг 24, Bar-BQ, Гранд-клуб. Около 80 процентов крупных заказов на проведение торжеств приходится на них. Многие рестораны предлагают услугу кейтеринга в качестве дополнительной, для увеличения прибыли и повышения имиджа предприятия. Это такие рестораны, как ресторан Адриано, ресторан Урарту, ресторан Хозяин тайги и многие другие.

Очень важное достоинство кейтеринга - это мобильность и его нестационарность. Как правило, кейтеринг используется в тех случаях, когда на месте проведения праздника нет своей кухни и поваров, или если местная кухня не соответствует вашему вкусу. Неоспоримое преимущество кейтеринга в том, что он гарантирует ресторанный уровень качества блюд без использования стационарной кухни.

У выездного ресторанного обслуживания имеется целый ряд преимущественных особенностей. Каждое из проводимых ими мероприятий планируется и осуществляется по-особенному, в индивидуальном режиме, а потому здесь полностью исключена стандартизация, банальность, шаблонность. У кейтеринговых компаний в любой момент есть все необходимое оборудование для проведения выездных торжеств, включая самые современные термоконтейнеры, позволяющие поддерживать свежесть и необходимую температуру готовых блюд.

Существуют несколько видов кейтеринга: приготовление пищи непосредственно внутри помещения; ресторанное выездное обслуживание (приготовление пищи вне стен помещения); доставка в офис или на дом; кейтеринг коктейлей и напитков (выездной бар), VIP-кейтеринг и другое.

Специалисты утверждают, что наиболее широко сегодня в Красноярске представлены два основных сегмента этого рынка: доставка готовой еды и выездное ресторанное обслуживание, а вот корпоративное питание в городе пока развито мало.

За последние годы на рынке кейтеринга г. Красноярска самым быстрорастущим сегментом стала «доставка». Спрос на доставку готовой еды в среднем в год растет на 30-40 процентов против 10-15-процентного роста в «выездном обслуживании». Спрос растет в основном потому, что люди уже не хотят готовить дома — они либо ходят в рестораны, либо заказывают еду на дом. Это очень удобно и не так дорого. Стоимость заказа начинается от 200 рублей.

Растущий спрос в этой нише привлекает в нее новых игроков. Участники рынка объясняют такой интерес несколькими причинами. Основная — низкий порог вхождения в этот сегмент. Как считают специалисты, порог вхождения в нишу доставки составляет около 300 тысяч рублей. А для того, чтобы войти в сектор «выездного обслуживания», надо потратить около трех миллионов рублей, с учетом того, что у вас уже есть профессиональный штат сотрудников.

Помимо недорогого входного билета в сегмент доставки новичков в нем прельщает сравнительно несложная технология организации бизнеса. Для доставки еды важны два момента: уметь договориться с ресторанами о сотрудничестве и выстроить хорошую логистику, чтобы быстро привозить заказы. Здесь не надо закупать дорогостоящее кухонное оборудование, как это делают, например, компании, организующие банкеты или фуршеты.

И третьей причиной является то, что в сегменте доставки большая емкость рынка. Сегодня в Красноярске не так много компаний, способных заказать хорошее выездное обслуживание, презентацию или большой корпоративный вечер, в основном это крупные автодилеры и рекламные агентства, продвигающие какой-либо бренд. В свою очередь, тех, кто заказывает еду на дом, гораздо больше.

Бизнес, построенный на «выездном ресторанном обслуживании», во многом сезонный. Сезонность является важной особенностью отрасли кейтеринга. Пик заказов таких услуг приходится на декабрь-январь, когда корпоративные клиенты стремятся наилучшим образом отметить Новый Год и Рождество. Бурный новогодний кейтеринг сменяет сезон весна-лето, когда заказывают услуги выездного ресторана для выпускных, свадебных торжеств, корпоративов на природе. Особенно стали популярны свадьбы в летний период: с особым стилем, цветовой гаммой, задумкой.

Рестораторы называют плюсом выездного обслуживания и тот факт, что оно формирует лояльность клиентов, работает на имидж заведения. Для ресторанов это дополнительная услуга, способная привлечь новых клиентов и удержать старых. По сути, они в основном и работают с узким кругом людей. Люди, которые приходят в ресторан на обед или на ужин, впоследствии заказывают корпоратив.

В то же время сегодня появление дополнительных услуг у премиальных ресторанов Красноярск - это возможность повысить свою посещаемость, а следовательно, и доходность. По данным участников рынка, рентабельность сегмента выездного ресторанного обслуживания составляет около 30-40 процентов, доходность рынка общественного питания — 15-20 процентов.

Эксперты отмечают, что одной из тенденций развития кейтеринга в Красноярске стал рост интереса аудитории к организации дорогостоящих банкетов. Число таких заказов выросло как минимум вдвое за последние несколько лет. Средний чек подобного мероприятия может достигать до трех тысяч на одного человека. Помимо дорогих торжеств растет спрос на креативные презентации. Сегодня кейтеринговые фирмы стремятся выйти за рамки стандартного набора услуг и берут на себя организацию части мероприятий: подготовку и проведение концертной программы, фейерверка, фото- и видеосъемки, дизайнерского оформления помещений и т.д.

В целом, рынок кейтеринга в Красноярске не заполнен, находится на стадии становления и формирования, а темпы развития только набирают обороты. Потребительские предпочтения еще не до конца сформированы, и конкурентная среда выглядит весьма размыто. На одном поле работают и крупные кейтеринговые компании, и рестораны высокого класса, и компании, ориентированные на средний ценовой сегмент. Ввиду незаполненности рынка весьма перспективно развитие различных сегментов кейтеринга в Красноярске. С быстрым темпом жизни этот сегмент будет развиваться достаточно быстро.