

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ В СТРУКТУРЕ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ (НА ПРИМЕРЕ г. НОВОСИБИРСКА)

И.Н. Феденёва, И.Ю. Северюков, О.В. Леушина, Р.А. Якшигулов

*Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ»,
г. Новосибирск, Россия*

Цель исследования. Анализ роли и места сегмента общественного питания в структуре рынка туристских услуг г. Новосибирска. **Материалы и методы исследования.** Теоретическую и методологическую основу исследования составили научные работы отечественных и зарубежных ученых в сфере услуг туризма и общественного питания. Исследование проводилось с помощью общенаучных методов теоретического и эмпирического познания: анализ, синтез, сравнение. **Результаты.** Представлены результаты исследования рынка услуг общественного питания г. Новосибирска. Выделены основные форматы предприятий общепита; дана оценка современного состояния; обоснованы сдерживающие факторы и обозначены перспективные направления развития регионального рынка услуг питания в контексте полноценного компонента повышения конкурентоспособности и привлекательности мегаполиса как для местных жителей дестинации, так и для туристов. **Заключение.** В городе поддерживаются существующие в мире и России тенденции в развитии рынка общественного питания, к которым можно отнести: создание концептуальных предприятий, оформленных в национальном или экзотическом стиле; появление сети виртуальных заведений, обеспечивающих прием заказов дистанционно и соответствующую доставку продукции. Последняя тенденция получила особое развитие в связи со сложной ситуацией на рынке, связанной с пандемией нового вируса и особым режимом работы. Можно сказать, что такая проверка «на прочность» показала возможности и ограничения развития отрасли.

Ключевые слова: рынок туристских услуг, общественное питание, потребители, рестораны, кафе, фастфуд, фудкорт.

Введение. Услуги общественного питания занимают значимое место в современной индустрии туризма и гостеприимства. Первоначально они были ориентированы лишь на удовлетворение физиологических потребностей – в пище прежде всего. Теперь же все большее значение приобретает реализация иных потребностей – в отдыхе, общении и развлечении, организации свободного времени. Общественное питание как самостоятельный вид деятельности появилось в нашем городе достаточно давно, вместе с появлением первых строителей Транссибирской магистрали. В течение века происходило закономерное развитие отрасли в соответствии с общемировыми и общероссийскими тенденциями, однако особый этап в развитии предприятий общественного питания был отмечен в середине девяностых годов XX века. Новосибирск, третий по численности город России, сегодня занимает одно из лидирующих мест в стране по степени развития общественного питания, и, бесспорно, город является лиде-

ром за Уралом. Такая ситуация возникла вследствие обстоятельства, которое раньше многих огорчало, – в Новосибирске нет крупных сырьевых компаний [9].

Материалы и методы. Рынок услуг общественного питания Новосибирска развивается достаточно активно и имеет в последние годы стабильную тенденцию роста. При этом сфера общепита города многообразна, специфична и неоднозначна: каждая из представленных компаний самостоятельно определяет стратегию и в соответствии с ней строит модель экономического поведения, которое бы дифференцировало её от других и позволяло быть конкурентоспособной. Новосибирск привлекателен для компаний, работающих по франшизам. По оценкам экспертов, рынок услуг общественного питания г. Новосибирска освоен не полностью и сегодня представлен обширной сетью предприятий, которые специализируются на сибирской, русской, европейской и азиатской кухне. При этом отмечено, что количество предприятий, пред-

лагающих различные национальные кухни, в Новосибирске превышает количество предприятий русской кухни [11, 12].

По данным управления потребительского рынка городской мэрии, на начало 2020 года количество предприятий общественного питания в Новосибирске и пригородах составило 2407 организаций на 119,8 тыс. посадочных мест, из них непосредственно в городе – 1800 заведений.

В 2017 г. Новосибирск впервые попал в тройку мегаполисов-лидеров по числу предприятий общественного питания, в которых посетителям предлагают зерновой кофе, первое и второе место занимают Москва и Санкт-Петербург. Если говорить о структуре рынка общественного питания, то самая большая доля – более 25 % – это предприятия формата «кафе». Около 30 % приходится на рестораны как с традиционной русской кухней, так и с различными кухнями народов мира. Примерно 20 % занимают всевозможные бары и пр. [3, 10].

Сегодня на новосибирском рынке общественного питания активно работают несколько крупных компаний.

Так, ПАО «Росинтер Ресторантс Холдинг», появившееся на отечественном рынке в 1990 году, осуществляет менеджмент ресторанных сетей под индивидуальными брендами «IL Патио» (итальянская кухня) и «Планета Суши» (японская кухня), а также продвигает известные мировые бренды через франшизу – рестораны T.G.I. Fridays (американская кухня) и кофейни Costa Coffee (кофейни) [4].

В Новосибирске «Росинтер» владеет сетью ресторанов и кафе японской и паназитатской кухни («IL Патио», «Планета Суши», «Шикари»). В 2019 году «Росинтер» запустил проект dark kitchen, то есть рестораны, работающие исключительно на доставку готовой еды на дом.

Компания «Ресторатор», которой принадлежат бренды «Чучвара», «Перчини», «Нью-Йорк пицца», управляет разветвлённой сетью, имеет собственную службу доставки. В 2019 году открылся новый бар, где была организована служба доставки блюд японской кухни.

Одной из крупнейших компаний, специализирующихся на массовом, быстром питании, в России является сеть ресторан «Фуд-Мастер». На Новосибирском рынке эта компания впервые появилась в 1997 году, а сего-

дня она выросла до федеральных масштабов и достаточно успешно продвигает на отечественном рынке сушибары «Рыба.Рис» и рестораны быстрого обслуживания «Вилка – Ложка». Среди заведений компании Дениса Иванова в активах города более 30 успешных ресторанов различного типа, в их сеть входят: рестораны «СибирьСибирь», «Т.Б.К. Лонж», Salt, сеть пивных ресторанов Veerman, сеть кофеен «Чашка кофе», ресторан-пивоварня «Пивofactory», кафе «Пельмениссимо» и пр. [1].

Основной чертой, характеризующей развитие рынка общественного питания в г. Новосибирске, является его многосегментная дифференциация по форматам предприятий, по ценовому фактору, по специализации кухни и видам услуг [8].

В отношении размещения ресторанов премиум-сегмента Новосибирск – абсолютное исключение из правил ресторанного бизнеса: если в остальном мире принципиальное значение имеет локация лишь для демократичного, массового сегмента, то в столице Сибири картина иная – здесь премиум-класс концентрируется в основном в центре: люди не поедут за хорошей едой за десятки километров [5].

С открытием торгово-развлекательных центров «Мега», «Ройял Парк», «Калина», «Сибирский Молл», «Аура», «Галерея Новосибирск» на рынок общественного питания города вышли международные и федеральные сетевые компании. Особый интерес у горожан вызвали современные фуд-корты, рестораны, предприятия быстрого обслуживания.

В сфере общественного питания города происходит постоянное оживление: открываются интересные разноформатные заведения и уходят с рынка устаревшие. Среди «новых» можно отметить разноплановость и разнообразие. Потребители могут попробовать интересную кухню в новых «мягких» ресторанах, барах, столовых. Но наблюдается всё более активный уход с рынка кофеен [1].

Результаты и обсуждения. В настоящее время в сфере общественного питания города наблюдается новый тренд: в городе действуют сетевые предприятия, объединяющие как минимум три заведения, с централизованной системой управления [2].

Сейчас наблюдается бум небольших заведений, на первый план в Новосибирске вышли проекты небольшого размера площадью 40–70 м². Популярными стали закусовые и

мини-кафе, в которых в основном подается мясо, вследствие чего массово открываются шашлычные, стейк-кафе и бургерные. Эти заведения не имеют полного ресторанный цикла, они не отличаются особо изысканными технологиями приготовления блюд или профессионализмом поваров.

Эксперты считают, что в этом направлении рынок в Новосибирске и будет развиваться в ближайшее время. Это связано с тем, что арендные ставки хотя и упали, но все еще достаточно высоки, и у предпринимателей, которые заходят на этот рынок, нет возможности инвестировать в собственные помещения или платить аренду за большую площадь, поэтому они предпочитают начинать с малого, а такие заведения не требуют крупных вложений и многие хотят попробовать себя в этой сфере.

Большинство экспертов сегодня констатируют в качестве основного тренда на развитие питания вне дома. В России он подтверждается увеличением количества ресторанов форматов Fast food и Fast casual, а также увеличением количества пекарен, совмещенных с предприятиями общепита, и сетей формата Grab&Go.

Эксперты считают, что участники ресторанный рынка вынуждены искать новые форматы, учитывающие запросы клиентов. Посетители становятся, с одной стороны, все более требовательными, а с другой – более экономными [6].

Заключение. Подводя итоги, следует отметить, что рынок услуг общественного питания Новосибирска довольно специфичен и разнообразен, при этом он непрерывно развивается. В городе поддерживаются существующие в мире и России тенденции в развитии рынка общественного питания, к которым можно отнести: создание концептуальных предприятий, оформленных в национальном или экзотическом стиле; появление сети виртуальных заведений, обеспечивающих прием заказов дистанционно и соответствующую доставку продукции. Последняя тенденция получила особое развитие в связи со сложной ситуацией на рынке, связанной с пандемией нового вируса и особым режимом работы. Можно сказать, что такая проверка «на прочность» показала возможности и ограничения развития отрасли. После окончания режима карантина рынок общественного питания Новосибирска будет изменен, выживут компании, которые смогут приспособиться к новым условиям, используя их в качестве стимулов

для развития и как источник новых концептуальных идей [7].

Литература

1. Данилова, О. Обзор ресторанов Новосибирска «Фуд-Мастер» – крупнейшая за Уралом компания-ресторатор. – <https://www.food-master.ru/press-tsentr/>.

2. Дорофеева, А.А. Перспективы использования сервисных роботов в курортно-рекреационной сфере Крымского региона / А.А. Дорофеева // Ученые записки Крымского федер. ун-та им. В.И. Вернадского. Экономика и управление. – 2018. – № 3 – С. 52–58.

3. Дорофеева, А.А. Потенциал создания винных школ как инструмент продвижения продукции виноделия региона / Н.А. Мазуренко, А.А. Дорофеева // Экономика: вчера, сегодня, завтра. – 2018. – № 7В. – С. 197–210.

4. Новосибирск вошел в список городов с наибольшим числом кофеен. – <https://nsk.rbc.ru/nsk/21/08/2017/599a5a019a79474ae29c7a92>.

5. Официальный сайт города Новосибирска. – <https://novo-sibirsk.ru/news/240159/>.

6. Петренко, Н.Е. Конгресс-туризм как драйвер роста региональных и национальных экономик / Н.Е. Петренко, Л.Б. Нюренбергер // Инновации и инвестиции. – 2020. – № 5. – С. 323–327.

7. Управление бизнес-процессами в сфере туристских услуг: предпосылки, принципы, особенности / Л.Б. Нюренбергер, Н.А. Щетинина, И.Ю. Севрюков и др. // Инновации и инвестиции. – 2020. – № 4. – С. 294–298.

8. Nyurenberger, L.B. Congress tourism as an indicator of the development of the global and national mice industry / L.B. Nyurenberger, N.A. Luchina, N.A. Shchetinina // Economic and social development. Book of Proceedings 47th International Scientific Conference on Economic and Social Development. – 2019. – P. 237–246.

9. Nyurenberger, L.B. Ecotourism as a factor of the development of off-season tourism in southern Russia / L.B. Nyurenberger, A.A. Dorofeeva, N.P. Shamayeva // IOP Conference series: earth and environmental science conference proceedings – Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. – 2020. – P. 62016. DOI: 10.1088/1755-1315/421/6/062016

10. Okumus, B. Food and gastronomy research in tourism and hospitality: a bibliometric analysis / B. Okumus // Int. J. Hospit. Manag. – 2018. – No. 73. – P. 64–74.

11. Residents' perceptions of tourism im-

fact on community in national parks in Serbia / T.N. Tretiakova, J. Brankov, T.J. Glavonjik, A.M. Pesic // European countryside. – 2019 – Vol. 11. – No. 1. – P. 124–142.

12. Women's empowerment through self-employment in tourism / T.N. Tretiakova, M.D. Petrović, A. Vujko, T. Gajić // Annals of tourism research. – 2019. – Vol. 76. – P. 328–330.

Феденёва Ирина Николаевна, доктор биологических наук, профессор кафедры бизнеса в сфере услуг, Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ». 630099, г. Новосибирск, ул. Каменская, 56. E-mail: i.n.fedeneva@edu.nsuem.ru, ORCID: 0000-0003-4122-5022.

Севрюков Иван Юрьевич, кандидат экономических наук, доцент кафедры бизнеса в сфере услуг, Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ». 630099, г. Новосибирск, ул. Каменская, 56. E-mail: ivan.sewruikov@gmail.com, ORCID: 0000-0001-7839-3906.

Леушина Ольга Владимировна, кандидат экономических наук, доцент, доцент кафедры бизнеса в сфере услуг, Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ». 630099, г. Новосибирск, ул. Каменская, 56. E-mail: lov@bk.ru, ORCID: 0000-0002-3518-2874.

Якшигулов Рустам Айратович, аспирант, Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ». 630099, г. Новосибирск, ул. Каменская, 56. E-mail: kaf-bsu-lab@nsuem.ru, ORCID: 0000-0002-5568-8223.

Поступила в редакцию 10 ноября 2020 г.

DOI: 10.14529/hsm21s125

PUBLIC CATERING IN THE STRUCTURE OF TOURIST SERVICES (ON THE EXAMPLE OF NOVOSIBIRSK)

*I.N. Fedeneva, i.n.fedeneva@edu.nsuem.ru, ORCID: 0000-0003-4122-5022,
I.Yu. Sewruikov, ivan.sewruikov@gmail.com, ORCID: 0000-0001-7839-3906,
O.V. Leushina, lov@bk.ru, ORCID: 0000-0002-3518-2874,
R.A. Yakshigulov, kaf-bsu-lab@nsuem.ru, ORCID: 0000-0002-5568-8223*

Novosibirsk State University of Economics and Management, Novosibirsk, Russian Federation

Aim. The paper aims at the analysis of the role and place of public catering in the structure of tourist services in Novosibirsk. **Materials and methods.** The theoretical and methodological basis of the research consists of scientific works of domestic and foreign scientists in tourism and public catering. The research was conducted by using general scientific methods of theoretical and empirical knowledge such as analysis, synthesis, and comparison. **Results.** The article presents the results of research on public catering in Novosibirsk. The basic formats of public catering enterprises were established; the evaluation of current practices was performed; constraints and perspective directions of food service development were substantiated in the context of improving the competitiveness and attractiveness of large cities both for local residents and tourists. **Conclusion.** The city develops in line with the trends existing in public catering in the world and in Russia, which include: the creation of conceptual enterprises in a national or exotic style; the emergence of a network of virtual establishments that ensure remote orders and delivery services. The latter trend has been particularly developed due to the market situation associated with the new virus pandemic. It can be said that the existing difficulties showed the possibilities and limitations of the industry's development.

Keywords: *tourist services, public catering, consumers, restaurants, cafes, fast food, food court.*

References

1. Danilova O. Review of Novosibirsk Restaurants Food Master is the Largest Restaurant Company Beyond the Urals. Available at: <https://www.food-master.ru/press-tsentr/>.
2. Dorofeyeva A.A. [Prospects for the Use of Service Robots in the Resort and Recreational Sphere of the Crimean Region]. *Uchenyye zapiski krymskogo federal'nogo universiteta imeni V.I. Vernadskogo. Ekonomika i upravleniye* [Scientific Notes of the Crimean Federal University named after V.I. Vernadsky. Economics and Management], 2018, no. 3, pp. 52–58. (in Russ.)
3. Dorofeyeva A.A., Mazurenko N.A. [Potential of Creating Wine Schools as a Tool for Promoting Wine Production in the Region]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra* [Economy. Yesterday, Today, Tomorrow], 2018, no. 7V, pp. 197–210. (in Russ.)
4. Novosibirsk was Included in the List of Cities with the Largest Number of Coffee Shops. Available at: <https://nsk.rbc.ru/nsk/21/08/2017/599a5a019a79474ae29c7a92>.
5. Official Site of the City of Novosibirsk. Available at: <https://novo-sibirsk.ru/news/240159/>.
6. Petrenko N.E., Nyurenberger L.B. [Congress Tourism as a Driver of Growth of Regional and National Economies]. *Innovatsii i investitsii* [Innovations and Investments], 2020, no. 5, pp. 323–327. (in Russ.)
7. Nyurenberger L.B., Shchetinina N.A., Sevryukov I.Yu. [Management of Business Processes in the Field of Tourist Services. Prerequisites, Principles, Features]. *Innovatsii i investitsii* [Innovations and Investments], 2020, no. 4, pp. 294–298. (in Russ.)
8. Nyurenberger L.B., Luchina N.A., Shchetinina N.A. Congress Tourism as an Indicator of the Development of the Global and National Mice Industry. *Economic and Social Development. Book of Proceedings 47th International Scientific Conference on Economic and Social Development*, 2019, pp. 237–246.
9. Nyurenberger L.B., Dorofeeva A.A., Shamayeva N.P. Ecotourism as a Factor of the Development of Off-Season Tourism in Southern Russia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science Conference Proceedings – Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations*, 2020, 62016 p. DOI: 10.1088/1755-1315/421/6/062016
10. Okumus B. Food and Gastronomy Research in Tourism and Hospitality: a Bibliometric Analysis. *Int. J. Hospit. Manag.*, 2018, no. 73, pp. 64–74. DOI: 10.1016/j.ijhm.2018.01.020
11. Tretiakova T.N., Brankov J., Glavonjik T.J., Pesic A.M. Residents' Perceptions of Tourism Impact on Community in National Parks in Serbia. *European Countryside*, 2019, vol. 11, no. 1, pp. 124–142. DOI: 10.2478/euco-2019-0008
12. Tretiakova T.N., Petrović M.D., Vujko A., Gajić T. Women's Empowerment Through Self-Employment in Tourism. *Annals of Tourism Research*, 2019, vol. 76, pp. 328–330. DOI: 10.1016/j.annals.2018.09.004

Received 10 November 2020

ОБРАЗЕЦ ЦИТИРОВАНИЯ

Общественное питание в структуре туристской индустрии (на примере г. Новосибирска) / И.Н. Феденёва, И.Ю. Севрюков, О.В. Леушина, Р.А. Якшигулов // Человек. Спорт. Медицина. – 2021. – Т. 21, № S1. – С. 166–170. DOI: 10.14529/hsm21s125

FOR CITATION

Fedeneva I.N., Sewruikov I.Yu., Leushina O.V., Yakshigulov R.A. Public Catering in the Structure of Tourist Services (on the Example of Novosibirsk). *Human. Sport. Medicine*, 2021, vol. 21, no. S1, pp. 166–170. (in Russ.) DOI: 10.14529/hsm21s125