
Ретроспективный анализ развития индустрии общественного питания города-курорта Сочи

Давыдович А.Р.

В статье дается ретроспективный анализ развития сети общественного питания города-курорта Сочи за достаточно продолжительный период 1909–2010 гг. Автор подробно рассматривает перспективы развития общественного питания курорта и подчеркивает необходимость создания современной системы общественного питания, интегрированной в региональный туристско-рекреационный комплекс города Сочи.

Ключевые слова: город-курорт, общественное питание, этапы развития предприятий питания, стратегии предприятий питания, перспективные направления развития общественного питания.

The article gives the retrospective analysis of developing the public catering net of the spa-city Sochi for quite a long period of time from 1909 to 2010. The author looks into the prospects of developing the spa public catering and lays stress on the necessity of developing a modern public catering system integrated in the regional tourism and recreational complex of Sochi.

Key words: spa-city, public catering, catering businesses development stages, catering businesses strategies, public catering development prospects.

История развития

Общественное питание в Сочи как часть туристской инфраструктуры города существовало с момента зарождения курорта Сочи, а именно с 14 июня 1909 г., когда открылся комплекс «Кавказская Ривьера», состоящий из двух четырехэтажных гостиниц с рестораном и кафе. В то время труд на предприятиях питания был

особенно тяжелый — рабочий день не ограничивался по времени, зарплата поваров и др. работников кухни была ничтожна, а официанты работали исключительно «на чаевых».

С 1917 г. на смену трактирному и ресторанному промыслу пришло советское общественное питание, которое за годы советской власти превратилось в крупную отрасль народного хозяйства. Следует отметить, что в этот период постоянно совершенствовались и формы управления общественным питанием. Так, в 1918–1919 гг. в Сочи существовал Союз поваров, который организовал свои собственные столовые. В 1920-е годы активно формируются органы управления города Сочи, в частности, создается городской отдел профсоюза работников народного питания и общежития (Нарпит). Уже в 1921 г. профсоюз работников общественного питания города насчитывал около тысячи членов, работающих главным образом в общественных столовых. Средняя зарплата на предприятиях питания составляла 23 руб., а к 1930 г. — 55 руб. в месяц, домашних работниц (при готовом столе и квартире) — 5 и 25 руб. в месяц соответственно. Вместе с развитием органов управления и самоуправления общественным питанием города развивается и правовая база отрасли. Так, в феврале 1922 г. городской отдел Нарпита издал запрет «О посещении питейных заведений молодежи до 17 лет».

Однако одним из самых важных этапов развития общественного питания является придание городу с 26 мая 1925 г. статуса «курорт». Определенной вехой в развитии городской ин-

дустрии питания стало также создание 7 сентября 1926 г. Пищетреста г. Сочи. В соответствии с распоряжением директора Пищетреста 13 октября 1927 г. создается Кружок кулинарного искусства для работников народного питания, а в 1928 г. открывается первое казино для туристов — «кофейня с игрой в домино».

В апреле 1930 г. Пищетрест издал первое распоряжение «О подготовке сети общественного питания к курортному сезону», в рамках которого проводился смотр работников общественного питания, проверялись санитарное состояние, ассортимент и качество блюд и напитков в автономных секциях городских предприятий питания (к слову сказать, аналогичные постановления издают в городе и в настоящее время).

На основании постановления Президиума Центросоюза СССР и РСФСР от 25 августа 1931 г. № 844-а из автономных секций предприятий общественного питания был образован Трест общественного питания г. Сочи. За ним было закреплено полное обслуживание не только рабочих, служащих, но и неорганизованных отдыхающих, приезжающих в Сочи. Трест должен был на основе изучения темпов развития экономики города организовывать деятельность новых типов предприятий питания, разрабатывать плановые показатели, осуществлять контроль за хозяйственной и производственной деятельностью предприятий общественного питания.

В начале 30-х годов XX века был принят к реализации Генеральный план реконструкции города-курорта Сочи, согласно которому город стал ударной народной стройкой. Параллельно со строительством санаториев и домов отдыха вводятся в эксплуатацию новые столовые и рестораны по всему сочинскому побережью, развивается и придорожный сервис (15 мая 1932 г. подписан приказ «Об открытии точек буфета № 36 на участке дороги Сочи—Адлер» для бесперебойного снабжения строителей дороги). В этом же году в городе открылась первая коммерческая столовая, а 20 июля 1933 г. вышло постановление «Об организации в г. Сочи ресторанов повышенного типа».

Как уже было отмечено, важное место в формировании инфраструктуры города-курорта отводится строительству новых предприятий питания. Так, в 1940 г. было принято решение о строительстве ресторана «Курортный» в парке имени Фрунзе (этот ресторан успешно функционирует и в настоящее время). Рассматривается вопрос об организации ресторана на горе Большой Ахун, которая по праву является визитной карточкой курорта Сочи.

Заслуживает внимания и послевоенный этап развития общественного питания на курорте, где ключевую роль сыграл Сочинский трест ресторанов «Главкурортторга» Министерства торговли РСФСР, организованный на основании приказа Министерства торговли СССР № 149 от 26 сентября 1953 г. Данная организация была образована на базе хозрасчетных предприятий: столовых № 1, 2, 3, 5, 6, 7, 16 (Сочинского торгова) и ресторанов «Горка», «Приморский», «Диетический», «Голубой», «Ахун», «Новые Сочи», «Хоста» и комбината питания на озере «Рица» Абхазской АССР (был передан Министерству торговли Абхазской АССР в 1957 г.).

В 1950-е годы трестом были открыты новые хозрасчетные предприятия общественного питания, которые долгие годы служили «лицом» курорта:

- ресторан «Рыбная кулинария» (1955 г.)
- ресторан «Морской» (1954 г.)
- кафе «Прибой» в Хосте (введено в эксплуатацию в 1954 г., в 1957 преобразовано в столовую № 11 с выделением из состава ресторана «Хоста» в самостоятельное хозрасчетное подразделение)
- кафе «Магнолия» (1954 г.)
- ресторан «Адлер» (31 мая 1955 г.)
- ресторан «Светлана» (1 октября 1956 г.)
- вегетарианская столовая № 17 (июнь 1956 г.)
- пельменная № 2 «Чайка» (февраль 1958 г.)
- ресторан «Маяк» (Адлер, 1958 г.)

В конце 1950-х гг. началось формирование новой территориально-отраслевой структуры общественного питания курорта: так, в 1956 г. была организована Адлерская контора «Глав-

курортторга». В ее состав вошли рестораны «Адлер», «Маяк», пансионат «Адлер», а в июне 1960 г. в систему треста был принят ресторан «Дорожный» на железнодорожном вокзале.

В октябре 1963 г. на основании приказа Министерства торговли РСФСР от 30 июня 1963 г. №397 трест ресторанов переходит в подчинение вновь организованному Управлению торгов и трестов в г. Сочи Главкурортторга Министерства торговли РСФСР. На основании приказа Минторга РСФСР от 23 мая 1964 г. была организована Хостинская контора общественного питания, и ей были переданы все предприятия общественного питания, расположенные на территории Хостинского района (рестораны «Светлана», «Курортный», «Хоста», «Ахун», «Лазурный» и столовые №7,11,14, а также кафе «Дубок» на Маесте).

Таким образом, сеть предприятий общественного питания города-курорта Сочи в 1964 году состояла из 16 ресторанов на 3260 посадочных мест (п\м), 29 столовых на 5342 п\м, 37 кафе-закусочных, пельменных и шашлычных на 3112 п\м, из 169 буфетов, а также двух кулинарий, 11 палаток и одной домашней кухни.

Основным методом обслуживания потребителей в этот период (с 1937 по 1954 гг.) было индивидуальное обслуживание, но уже с 1955 г. начинают внедряться новые методы обслуживания, и наиболее крупные столовые переводят на самообслуживание.

Вместе с тем нельзя не отметить и совершенствование методической базы общественного питания курорта. Здесь особая роль отводилась созданному в 1964 г. Кулинарному Совету, который функционировал при тресте ресторанов и состоял из двух секций:

1. Секция по вопросам организации и культуры обслуживания.
2. Секция по вопросам организации производства и качества приготовления пищи.

В состав Совета входили руководители предприятий питания, опытные кулинары, официанты и кондитеры. На заседаниях Совета рассматривались рецепты блюд, утверждались рецепты фирменных блюд и напитков для ре-

сторанов и баров, что, несомненно, позволило расширить ассортимент и повысить качество производимой кулинарной продукции.

Следует особо подчеркнуть, что ассортимент блюд и их выпуск на предприятиях питания города был строго регламентирован, так как рецептура их была закреплена нормативными документами. В частности, среди них «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России»; «Сборник диетического питания»; «Сборник рецептов блюд мучных кондитерских и булочных изделий» и др. Данные сборники использовали все предприятия общественного питания и в том числе, хотя рестораны помимо блюд, предлагаемых сборниками, могли включать в свой ассортимент и фирменные блюда, рецептура которых утверждалась Кулинарным Советом.

В 1960-е годы проходит укрупнение и дальнейшее развитие сети общественного питания курорта. Так, в 1965 г. при гостинице «Кавказ» был открыт ресторан «Кавказ», в ведение которого был передан ресторан «Курортный» со всей принадлежащей ему розничной сетью. В этот же период был введен в эксплуатацию ресторан «Магнолия» и открыт ресторан «Каскад», пожалуй, самый технологичный для того времени.

С развитием всех четырех административных районов города продолжает развиваться и вся региональная индустрия питания и это, прежде всего, касается наиболее отдаленного и менее индустриально развитого Лазаревского района курорта Сочи.

В 1966 г. Лазаревской конторе общепита были переданы предприятия общественного питания Сочинского треста ресторанов, расположенных в Дагомысе, что, несомненно, способствовало укреплению позиций районных органов управления общественного питания.

В 1970-е годы сеть предприятий общественного питания города-курорта продолжает развиваться. Введено в эксплуатацию кафе «Яхта» на 320 п\м, открыт магазин кондитерских изделий собственного производства от ресторана «Каскад», введены в эксплуатацию сто-

ловая № 7 «Ручеек» по ул. Донской, загородный ресторан «Кавказский Аул» на 258 п/м (1966 г.), ресторан «Зеленый попугай», ресторан «Чайка» (1970 г.) и др.



Сочи. Ресторан «Кавказский аул» [6]

Таким образом, на 1 января 1971 г. сеть предприятий общественного питания состояла из 234 предприятий в т.ч. ресторанов — 11, столовых — 20, кафе — 29, буфетов — 120, баров — 5, домовых кухонь и магазинов кулинарии — 2, киосков и лотков — 47, всего предприятий на 13766 посадочных мест.

К тому же в 1970–80-е годы меняется не только количественная, но и качественная структура предприятий общественного питания города-курорта Сочи. Фактически началась эпоха развития этнических ресторанов, первым из них стал «Кавказский аул», долгие годы пользовавшийся заслуженной популярностью у сочинцев и гостей курорта. Секретом успеха этого заведения была не только кухня, но и колоритная атмосфера, созданная интересными интерьерами, национальной музыкой, фольклором и истинным кавказским гостеприимством. Закрепляет успех этого ресторана и новый этнический загородный ресторан «Кубанский хутор», предлагавший блюда кубанской кухни.

Не лишним будет отметить, что именно в этот период особая роль отводится контролю качества предлагаемой продукции. Вопросы качества блюд и напитков решались на системной основе силами специальных пищевых лаборато-

рий, где проводился анализ качества предлагаемой пищевой продукции.

Кроме того, в санитарно-эпидемиологической службе курорта существовал пищевой от-

дел, который контролировал санитарное состояние предприятия питания в целом, что, несомненно, повышало ответственность руководителей и сотрудников предприятий питания города, так как регулярно проводились проверки санитарного состояния, брались соответствующие пробы, велась работа с жалобами населения и пр. Особому контролю в деятельности предприятий питания подвергалась куль-

тура обслуживания. Так, в 1979 г. в ВАО «Интурист» были введены «контрольные талоны качества приготовления пищи и культуры обслуживания», что дало возможность значительно улучшить сервис на курорте.

Таким образом, в советский период общественное питание в городе-курорте Сочи динамично развивалось, несмотря на командные методы управления, которые, несомненно, сдерживали развитие. Вместе с тем у сложившейся системы руководства было и немало достоинств, к числу которых можно отнести:

- стремление охватить «питанием вне дома» 100% граждан;
- льготы для целого ряда категорий граждан (студентов, школьников, инвалидов, многодетных семей и пр.);
- наличие развитой системы диетического и лечебного питания;
- доступность, которая обеспечивалась через механизм наценок, делящих предприятия питания на разные ценовые категории.

Кроме того, в советский период была создана система подготовки кадров для предприятий общественного питания, которая включала обучение специалистов на разных ступенях — от кулинарного училища до вуза. И хотя она

была далека от совершенства, но в своих временных рамках действовала довольно эффективно, так как базировалась на единой для всей страны учебно-методической базе. Также следует отметить, что меню многих тогдашних предприятий питания было достаточно бедным и зачастую сводилось к одинаковому набору «проверенных» блюд, но популярность общепита постоянно росла, и это подкреплялось растущими очередями желающих попасть в кафе и рестораны, особенно в 1970–80-е годы, когда общественное питание особенно удачно конкурировало с домашним.

Современное состояние

Сложившаяся в 1990-х годах экономическая ситуация в стране оказала неблагоприятное влияние на развитие всей индустрии общественного питания. Большинство предприятий города-курорта Сочи находились в кризисном состоянии, многим даже пришлось вообще закрыться из-за финансовой несостоятельности. На протяжении первой половины 1990-х годов безусловными лидерами рынка общественного питания стали киоски и палатки, а также дорогие рестораны города. И это достаточно точно соответствовало социальной структуре нового российского общества, которое, как известно, разделилось на очень богатых и очень бедных. Последовавший затем экономический рост повысил благосостояние людей и в определенной степени способствовал созданию среднего класса — наиболее предпочтительного сегмента рынка общепита.

Согласно официальным статистическим данным, на 1 января 2010 г. на рынке общественного питания г. Сочи функционирует

1163 предприятия, причем около половины занимают рестораны и кафе этнической (национальной) кухни, около 22% приходится на традиционную русскую кухню, а остальное — кафе, бары, столовые и другие предприятия со смешанной кухней. На предприятиях работает 12384 человек со среднемесячной начисленной заработной платой 14525 руб. (без выплат социального характера).

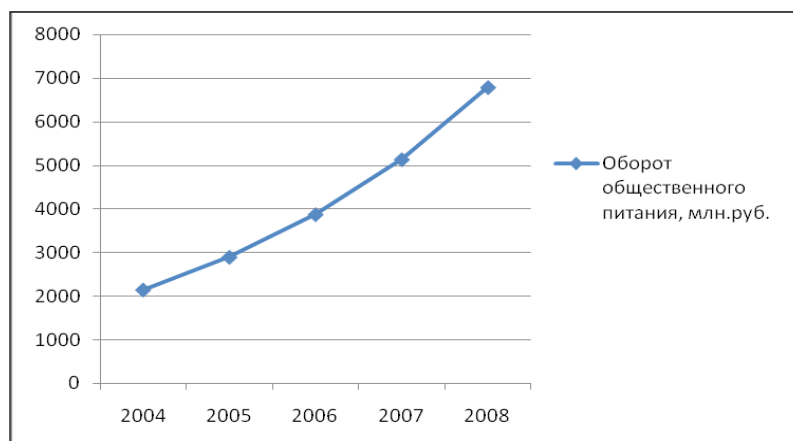


Рис. 1 Динамика оборота предприятий питания г.Сочи

На рис. 1 представлена динамика оборота общественного питания города-курорта Сочи с 2004 по 2008 гг.

По данным Управления потребительского рынка и услуг Администрации г. Сочи, за последние 5 лет (с 2005 по 2010 гг.) общее количество предприятий питания увеличилось на 311 единиц. Сегодня на 1 тысячу жителей Сочи приходится 31 посадочное место на предприятиях общепита. Сегментация предприятий питания по ценовому уровню — размеру среднего чека (средней стоимости блюд, которые могут быть заказаны одной персоной за одно посещение без учета алкогольных напитков) представлена в таблице 1.

Анализируя представленные в таблице 1 данные, можно отметить, что ежегодно растет число летних кафе, с 2005 г. общее количество сезонных объектов увеличилось почти на треть. Для увеличения количества посадочных мест ак-

Таблица 1

Распределение размера среднего чека по типам предприятий питания г. Сочи (в %)

Тип предприятия	Низкий		Средний		Умеренный	Высокий
	До 100 руб.	До 150 руб.	До 300 руб.	До 500 руб.	До 800 руб.	Свыше 800 руб.
Рестораны			7,1	17,9	60,7	14,3
Бары	16,7	16,7		50,0	16,6	
Кафе, кофейни	37,2	20,9	30,2	7,0	4,7	
Столовые	25,0	50,0	25,0			
Буфеты, закусочные	83,3		16,7			
Развлекательные центры, ночные клубы			16,7	33,3	33,3	16,7

тивно используются прилегающие территории, в том числе организуются летние кафе. Предприятия питания, стремясь привлечь клиентов, стали больше обращать внимание на интерьеры, сервировку и другие атрибуты своих заведений. С каждым годом становится важным качество и разнообразие предлагаемых услуг, постоянно совершенствуется кухня, разрабатываются фирменные и эксклюзивные блюда — все это способствует росту конкурентоспособности предприятий питания города.

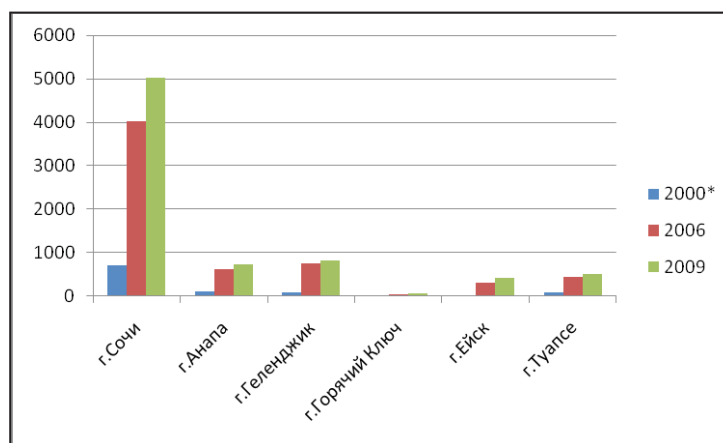
В настоящее время на курорте работает значительное количество специализированных баров и ресторанов, предлагающих блюда известных и модных мировых кухонь. Среди них:

рестораны и бары Nirron House, Планета суши, Сохо и др. (японская кухня), загородный ресторан «Дудук» (армянская кухня), «Кавказский аул» (грузинская кухня) и другие. Укрепила свои позиции экзотическая или эксклюзивная кухня, представленная на курорте ресторанами «Калипсо», «Кон-коронель», ночным клубом «Платформа» и др. По темпам развития сочинский рынок услуг питания ли-

дирует среди других курортов Краснодарского края, что можно увидеть на рис. 2.

Рост оборота предприятий общественного питания обусловлен открытием крупных стационарных предприятий, способных принять одновременно более 100 посетителей (ресторан «Сатурн» (250 чел.), ресторан «Радужный» (100 чел.), ресторан «Дельфин-2» в Адлере (600 чел.), ресторан «Гранд Каньон» (200 чел.) и другие).

В новом качестве возрождаются и городские столовые. В настоящее время сочинцев и гостей курорта обслуживают так называемые «евростоловые» — «Вилка-Ложка», «Фуд-Мастер» и другие, посещаемость которых остается стабильно высокой.



*без учета индивидуальных предпринимателей

Рис. 2 Оборот общественного питания по курортным городам Краснодарского края (в млн руб.)

Активное развитие рынка услуг общественного питания каждый год ставит перед всеми его участниками новые задачи. Так, еще два года назад говорить о кофейном буме в городе не было веских оснований. Однако сегодня в Сочи действует 17 кофеен, которые соответствуют всем современным требованиям и пользуются заслуженной популярностью.

Повышение уровня жизни населения, постоянная занятость горожан и отсутствие желания у неорганизованных туристов готовить на отдыхе изменяют традиционную культуру питания. Большой популярностью сегодня пользуются отделы кулинарии и готовой еды при супермаркетах и торговых центрах. Существенно расширился спектр дополнительных услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания. Активно развиваются новые предприятия, специализирующиеся на кейтеринге — организации презентаций, банкетов, фуршетов и других мероприятий по заказу потребителя с выездом на место проведения банкета.

Вместе с тем определенной преградой для развития рынка общественного питания остается невысокая платежеспособность местного населения, особенно в «мертвый» сезон. Так, реальный рост денежных доходов жителей города за последние три года не превысил 6%.

По результатам выборочных исследований органов государственной статистики Краснодарского края, расходы на питание «вне дома» у населения составляют лишь 1% от общих доходов домашних хозяйств, но следует учесть, что этот показатель был рассчитан как средний по всему Краснодарскому краю. Однако в городе-курорте Сочи платежеспособность населения несколько выше, и на питание «вне дома» люди тратят больше.

Анализ рынка предприятий общественного питания города Сочи выявил следующие проблемы:

- недостаточный уровень подготовки кадров;
- низкий уровень сервиса на большинстве предприятий питания;

- низкий уровень материально-технического оснащения предприятий питания;
- отсутствие достаточной социальной поддержки предприятий питания, обслуживающих льготные категории граждан и др.

Для решения выявленных проблем следовало бы принять ряд необходимых мер:

- установить нормативы обеспеченности посадочными местами на предприятиях питания специально для города-курорта Сочи, учитывая перспективы его социально-экономического развития;
- преодолеть неоднородность развития и диспропорции в размещении предприятий питания на территории города;
- увеличить число демократичных ресторанов эконом-класса, рассчитанных на клиентов со средним чеком до 500 рублей;
- развивать региональные сети предприятий питания, ориентированных на обслуживание туристов и др.

Кроме того, достаточно перспективным направлением развития индустрии питания является формирование современной системы общественного питания, интегрированной в региональный туристско-рекреационный комплекс города Сочи.

Перспективы развития

Неравномерное размещение предприятий питания и отсутствие предприятий нового формата в спальных районах города явились основной причиной активного развития мэйл-фуда — доставки блюд автокурьером в районы города. Потребителям предлагается несколько видов меню, в том числе банкетное. Стоимость минимального заказа колеблется от 250 до 1000 рублей. Сегодня в этой сфере работает около десятка фирм. В основном это специализированные компании, а также столовые и рестораны города. Эта услуга достаточно востребована — ее объем ежегодно увеличивается от 20% до 50%, и если до текущего года моду в сфере мэйл-фуда диктовали традиционные предприятия питания, то в настоящее время появились специализированные фирмы. Одна из них — компания,

занимающаяся доставкой блюд японской кухни «Планета суши». Активно ведет работу в этом направлении компания «Ресторатор», а еще одна сочинская компания «Восток» приобрела специальное немецкое оборудование, позволяющее готовить пищу для быстрой доставки. В основу меню здесь в основном положены блюда восточной кухни. Пока эта компания только выполняет заказы на доставку, но скоро будет заниматься и выездным обслуживанием корпоративных мероприятий.

Новым направлением ресторанного бизнеса является развитие разнообразных предложений для отдыха семей с детьми. В столичных городах бэби-бум на ресторанном рынке начался несколько лет назад, а в Сочи он только зарождается. Пока в городе существует лишь одно специализированное детское кафе «Дино клуб» (бывший ресторан «Каскад»), но этого крайне недостаточно для растущего спроса.

Одним из перспективных нововведений в сфере общественного питания города Сочи

может стать также предложение студенческих муниципальных дисконтных карт, которые при предъявлении студенческого билета дают право на скидку в 15% на обед в одном из предприятий питания, принимающем участие в проекте. Кроме того, бесплатное распределение карт среди студентов обеспечивает предприятиям общепита эффективную рекламу, которая может привлечь новых клиентов. Исследования показали, что студенческая молодежь, активно посещающая предприятия питания, с появлением муниципальных дисконтных карт еще увеличит число посещений.

Вместе с тем рост сети предприятий питания потребует и совершенствования основных бизнес-процессов, так как растущая конкуренция на рынке услуг питания ставит перед предприятиями целый ряд новых задач, успешное решение которых во многом зависит от эффективной стратегии развития бизнеса.

Литература

1. Архивный отдел Администрации г. Сочи. Ф.Р.-54. Сочинский трест ресторанов.
2. Ресторатор. ЗАО «Индепендент Маркет Девелопмент Групп». 2003–2010 гг.
3. Краснодарский край 1937–2002: Статистический сборник. / Госкомстат России. Краснодарский краевой комитет государственной статистики. Краснодар, 2002.
4. Социально-экономическое положение Краснодарского края: Комплексный доклад январь 2010 г. / Госкомстат России. Краснодарский краевой комитет государственной статистики. Краснодар, 2010.
5. Федеральная целевая программа «Развитие города курорта Сочи на период до 2010 г.» // Постановление правительства РФ от 30.04.97 г. № 1.
6. http://www.mirtravel.com/photos/?tag_id = 708. Дата обращения: 15.07.2010.