

СЕГМЕНТАЦІЯ РИНКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ДОНЕЦЬК

Є.С. Лаврухіна

Науковий керівник В.В. Кійко, к.т.н., доцент

Донецький національний університет економіки і торгівлі

імені Михайла Туган-Барановського

Ресторанний бізнес Донецького регіону, як і в цілому в Україні, сьогодні переживає наслідки кризи. Основна тенденція його розвитку спостерігається у збільшенні ринкової долі фастфудів, які достатньо нестримно розвиваються в безлічі різних форматів.

Динаміка зміни кількості закладів ресторанного сектора та їх оборот в Україні за останніх 6 років наведено на рис. 1,2.

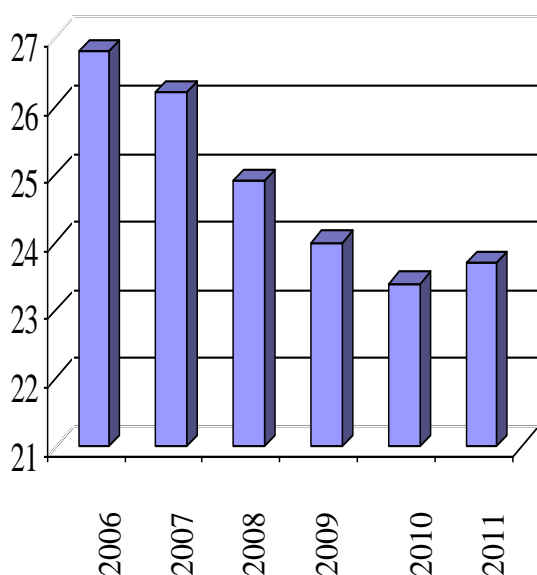


Рис. 1. Кількість закладів ресторанного господарства в Україні, тис. шт

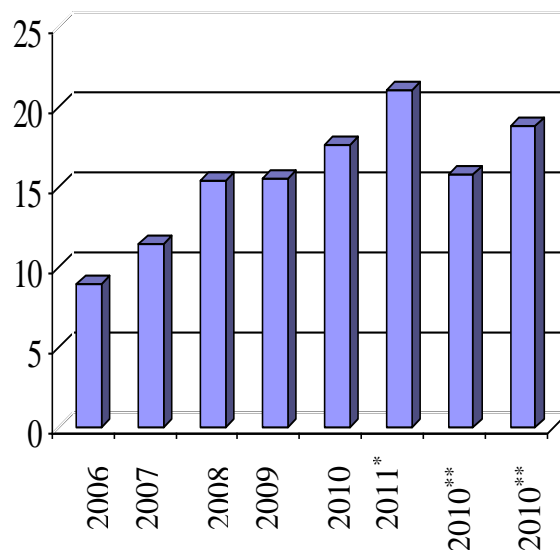


Рис. 2. Оборот ресторанного господарства (включаючи фізичні підприємців) в Україні, млрд. грн.

* - прогноз спеціалістів галузі

** - січень-листопад

Для отримання об'єктивної інформації щодо основних тенденцій розвитку ресторанного господарства Донецька в роботі наведені результати сегментації ринку за такими основними напрямками, як тип підприємства; середній чек, спеціалізація закладу.

Серед підприємств харчування можна виділити 4 типи ресторанів (табл. 1).

Вітчизняна ресторанна галузь сьогодні розвивається в нішах, нерівних за об'ємом та кількістю.

У сегменті швидкого харчування домінує «Макдональдс», його конкурентом є нещодавно відкритий «ChickenHUT». Значно менші обсяги ринку займають такі представники, як «Українське бістро», «33 корови», «L'KAFA», «Пузата Хата» та ін. Серйозно ускладнило існування чисельних

мереж фастфудів та поява нових підприємств в сегменті *Street food* – це пересувні вагончики «тонари» — «Форнетті», «Бургерна» і багато інших, які поєднують низькі ціни, але не завжди з безперечною якістю.

Назва сегменту	Тип ресторану	Представники сегменту
<i>Street food</i>	Мобільні кіоски	«Форнетті», «Бургерна» тощо
<i>QSR (quick service restaurants)</i>	Ресторани швидкого обслуговування	«Макдоналдс», «ChickenHUT2», «Українське бістро», «33 корови», «Картопляна хата», «Пузата хата»
<i>Casual dining</i>	Демократичні ресторани	«Дежавю», «Хінкалі», «Текіла Бум», «Асторія», «Стара клюшка», «Shakhtar Plaza» «Кокон» та ін.
<i>Fine dining</i>	Елітні ресторани	«Piu Gusto», «DiVino», «Пушкін», «Trattoria San Remo», «Егоїст» та ін.

Лідуючі позиції в сегменті *Casual dining* сьогодні займають ресторани «Дежавю», «Хінкалі» (мережа «Козирна карта»), «Текілабум» (мережа «Світова карта»), а також «Асторія», «Стара клюшка», «Малинівна», «Більше життя», «Shakhtar Plaza» та ін. У сегменті *Fine dining* популярними вважаються «Trattoria San Remo», «Пушкін», «Piu Gusto», «DiVino», «Егоїст».

Сума середнього чека в сегменті *QSR* дорівнює 30 – 35 грн. Найбільша, орієнтовна сума на особу складає в ресторані Япона Хата – 50 грн. та Піца Челентано – 35-50 грн., Картопляна хата – 30 грн., Пузата Хата і Українське бістро мають найнижчу середню суму чеку від 15 до 25 грн.

Середній чек в сегменті ресторанів *Casual dining* складає 150-165 грн: Ресторан «Більше життя» – 150 грн.; ресторан «Каспій» – 170-180 грн; «Shakhtar Plaza» – 150-200 грн., «Якіторія» – 100-125 грн.

Серед елітних ресторанів найбільш низький чек в ресторані «Trattoria San Remo» (орієнтовна сума 280 грн.), а найбільш високий в «Piu Gusto», «Пушкін» та «Егоїст» – 400-500 грн.

Найбільша кількість ресторанів Донецька спеціалізуються на таких видах кухні:

- Європейська кухня (Bruderschaft, Creme, Newton, БагратіонЪ, Більше життя, Маринад, Панорама та ін) – 67 ресторанів;
- Італійська кухня (Pasta Project, Adriano, Al Cento, DiVino та ін.) – 14 ресторанів;
- Російська кухня (Село, Аркадія, Велюр, Африка) – 5 ресторанів
- Українська кухня (Аркадія, Колиба, Неоліт, Єва) – 14 ресторанів
- Японська кухня (Yo-Yo, Якіторія, Острів скарбів) – 28 ресторанів

На підставі проведеного аналізу та сегментації ресторанів Донецька можна зробити короткі висновки:

Найбільшу пропозицію на ринку має сегмент демократичних ресторанів. Він представлений 102-ма ресторанами (68 %) з сумою середнього чека 150-165 грн. Друге місце займають ресторани швидкого обслуговування 26 представників (17 %) середній чек в яких складає на суму 30-35 грн. Третє місце – елітні ресторани з середнім чеком 400-500 грн.

Серед видів кухні 52% займає європейська кухня, 22% – японська, 11% – італійська і українська кухні – 11%, і найменшу кість 4% – російська кухня.

Отже, ресторанний бізнес Донецька успішно розвивається і може задовольнити потреби будь-якої цільової групи, починаючи від студентів і закінчуючи клієнтами, які здатні витратити за обідом круглу суму.