



DOI: <https://doi.org/10.15688/ek.jvolsu.2024.3.14>

UDC 330(100).351.758.3
LBC 65.431

Submitted: 31.05.2024
Accepted: 14.06.2024

WORLD MARKET OF CATERING: CURRENT STATE, FACTORS AND TRENDS OF DEVELOPMENT

Inna V. Kudryashova

Volgograd State University, Volgograd, Russian Federation

Abstract. Catering, on the one hand, meets human needs in food, communication, and rest, and, on the other hand, as a type of economic activity, contributes to the creation of national and world products, to the growth of employment, and promotes the development of other spheres of the economy. Therefore, it is relevant and practically significant to identify the characteristics of the current state of the catering market and the factors of development of the global market of eating out. Despite a short-term decline during the pandemic, the volume of the global catering market has a positive trend. Geographically, the total revenue of the global catering industry is unevenly distributed, with the United States of America and the People's Republic of China accounting for almost half of its size. Its formation among catering companies, which depends on the type of service, is also highly concentrated, as full-service and limited-service restaurants account for about two-thirds. The article shows that the main factors of development of both the world catering market as a whole and its separate segments are the growth of population in the world, active urbanization, growth of consumer incomes, high rhythm of life, increase in the number of tourists, and technological advances.

Key words: catering, eating out, catering industry, restaurant, cafe, bar, cloud kitchen.

Citation. Kudryashova I.V. World Market of Catering: Current State, Factors and Trends of Development. *Vestnik Volgogradskogo gosudarstvennogo universiteta. Ekonomika* [Journal of Volgograd State University. Economics], 2024, vol. 26, no. 3, pp. 172-183. (in Russian). DOI: <https://doi.org/10.15688/ek.jvolsu.2024.3.14>

УДК 330(100).351.758.3
ББК 65.431

Дата поступления статьи: 31.05.2024
Дата принятия статьи: 14.06.2024

МИРОВОЙ РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ, ФАКТОРЫ И НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ

Инна Владимировна Кудряшова

Волгоградский государственный университет, г. Волгоград, Российская Федерация

Аннотация. Общественное питание, с одной стороны, обеспечивает удовлетворение человеческих потребностей в еде, общении, отдыхе, а с другой, как вид хозяйственной деятельности, – вносит вклад в создание национальных и мирового продукта, способствует росту занятости, содействует развитию других сфер экономики. Поэтому актуальным и практически значимым является выявление особенностей состояния и факторов развития мирового рынка питания вне дома. Несмотря на краткосрочное падение в период пандемии, объем глобального рынка общественного питания имеет положительную динамику. С географической точки зрения совокупный объем выручки глобальной индустрии общепита распределяется неравномерно, так как на США и КНР приходится почти половина ее размера. Высококонцентрированным является и ее форми-

рование среди предприятий общепита в зависимости от типа обслуживания, поскольку на рестораны с полным и ограниченным обслуживанием приходится около двух третьих. В статье показано, что основными факторами развития как мирового рынка общественного питания в целом, так и отдельных его сегментов выступают рост населения в мире, активная урбанизация, рост потребительских доходов, высокий ритм жизни, увеличение количества туристов, технологические достижения.

Ключевые слова: общественное питание, питание вне дома, индустрия общепита, ресторан, кафе, бар, облачная кухня.

Цитирование. Кудряшова И. В. Мировой рынок общественного питания: современное состояние, факторы и направления развития // Вестник Волгоградского государственного университета. Экономика. – 2024. – Т. 26, № 3. – С. 172–183. – DOI: <https://doi.org/10.15688/ek.jvolsu.2024.3.14>

Введение

Общественное питание возникло много веков назад в ответ на объективную физиологическую потребность людей, находящихся по разным причинам вне дома, в восстановлении энергетических затрат, то есть в питании. С момента своего появления и до настоящего времени общественное питание значительно изменилось как с точки зрения поводов посещения его заведений, состава потребителей его услуг, так и с позиций качества и разнообразия предлагаемых блюд и вариантов обслуживания. Однако неизменным остается основное назначение данной индустрии, а именно – производство еды, ее реализация и организация потребления.

Помимо этого, обеспечивая сокращение времени на ведение домашнего хозяйства в части приготовления еды, общественное питание способствует удовлетворению других человеческих потребностей, таких как общение, отдых, развлечение, самосовершенствование и развитие.

Одновременно питание вне дома является одним из видов хозяйственной деятельности, осуществляемой в тесной взаимосвязи с другими. С этой точки зрения общепит формирует значительную экономическую активность, внося существенный вклад в создание национальных и мирового продукта. Предприятия общепита предоставляют рабочие места для миллионов людей во всем мире. Их функционирование стимулирует развитие смежных отраслей, таких как сельское хозяйство, пищевая промышленность, транспорт и гостиничный бизнес. Кроме того, общественное питание создает условия труда для работников других видов хозяйственной деятельности, обеспечивает пищей социально незащи-

щенные слои населения (несовершеннолетних детей в местах воспитания и учебы, малоимущих граждан, военных на службе, больных в медицинских учреждениях).

В то же время эта индустрия развивается в тех или иных экономических, социальных, политических и культурных условиях, испытывает влияние различных внутренних и внешних факторов, определяющих ее масштабы, динамику и эффективность.

Поэтому понимание движущих сил и тенденций развития индустрии общепита является важным и необходимым как при реализации макроэкономических задач, так и для успешного функционирования предприятий этого сектора экономики, обеспечения их конкурентоспособности и эффективности.

Целью данной статьи выступает выявление характерных особенностей современного состояния мирового рынка общественного питания, факторов их определяющих, а также направлений дальнейшего развития.

Объекты и методы исследования

Эмпирической базой исследования послужили статистические данные, публикуемые аналитическим агентством по исследованию рынков Research And Markets, исследовательской и консалтинговой компанией Mordor Intelligence, на официальном сайте Правительства Канады.

Открыто публикуемая информация на сайте Research And Markets содержит ряд статистических данных о динамике глобального рынка общественного питания и его отдельных сегментов. В статье анализируются данные за 2018–2023 гг. и прогнозы до 2028 года.

Источником эмпирических данных о роли индустрии общепита в экономиках США

и КНР стали сведения за 2017–2023 гг., размещенные в открытом доступе на сайте Mordor Intelligence.

Использование информации за 2023 г., представленной в исследовательских отчетах на официальном сайте Правительства Канады, позволило проанализировать структуру рынков общественного питания в США и Китае с точки зрения типа обслуживания.

Представленные в статье результаты исследования были получены на основе использования следующих методов: исторический, компаративного анализа, метод классификаций, а также такие статистические методы, как графический, абсолютных и относительных показателей.

Результаты и обсуждение

Общественное питание является одной из старейших форм хозяйственной деятельности, берущей начало в древности и продолжающей свое развитие в настоящее время.

Существуют свидетельства, что уже до 10000 г. до н. э. племена в Дании и у побережья Шотландии готовили еду на больших кухнях и ели вместе большими группами. Швейцарские озерные жители оставили записи, которые показывают, что они обедали группами около 5000 г. до н. э.

В Средние века основным пунктом приема пищи, а также ночлега путешественников стали монастыри, приюты, гостинные дома под управлением религиозных орденов [Fernandez-Armesto, 2002].

Около 1200 г. в Лондоне появляются публичные кулинарные магазины, ориентированные на приготовление пищи на вынос. Спустя еще 200 лет пункты приема пищи уже предлагали посетителям столовые приборы, скатерти, стекло и хрусталь, а повара теперь старались красиво украсить и подать блюдо [Монтанари, 2009].

История организаций общественного питания в современном понимании берет свое начало в XVII в. после открытия в 1765 г. М. Буланже (M. Boulanger) магазина по продаже супов в Париже. Фирменный суп назывался «le restaurant divin» – «божественное укрепляющее средство». Французское слово «restaurant», то есть «восстанавливать», послу-

жило основой для возникновения слова «ресторан» [Фасмер, 1987].

Французские рестораны того времени не были модными заведениями для гурманов. Здесь продавали рестораны (мясные консоме, предназначенные для «восстановления» сил человека) людям, которые плохо себя чувствовали.

Первым рестораном, похожим на нынешние, был «Grand Taverne de Londres», открытый в Париже А. Бовилье в 1782 году. Его новизна состояла в том, что в меню был представлен список блюд, в помещении располагались стильные столы и стулья, осуществлялась сервировка. В последующие годы количество ресторанов в Париже увеличивалось, и уже в 1804 г. оно превысило 500 [History of the Food ... , 2020]. Такие рестораны быстро стали популярными и открывались уже по всей Европе.

В дальнейшем развитию и популяризации общественного питания способствовал НТП и созданные на его основе изобретения в данной сфере. Так, в 1789 г. появилась дровяная плита, а в 1825 г. впервые была использована газовая плита. Первый холодильник изобретен в 1803 г., а в 1860 г. – посудомоечная машина.

В 1815 г. Роберт Оуэн создал место, где обедали рабочие и их семьи, это послужило толчком для развития организации питания на производственных предприятиях.

В Европе в это время берет свое начало служба питания в школах и больницах.

После того как Кларенс Бердсай изобрел метод замораживания продуктов и некоторых блюд, в 1925 г. было положено начало приготовлению замороженной готовой продукции.

В конце 20-х гг. в Америке становятся очень популярными заведения, в которых посетители обслуживались не выходя из машины.

В XX в. все большее распространение получают предприятия быстрого обслуживания, основная концепция которых заключалась в простоте еды и скорости обслуживания. Эта задумка принадлежит американцу Рэйу Кроку [Крок и др., 2008].

В конце XX в. становится модным здоровый образ жизни и правильное питание. Поэтому и в меню ресторанов появляются новые, более легкие и полезные блюда.

Периодом расцвета общественного питания является конец XX в., когда доминирующее положение в ВВП стран мира и занятости стал занимать «третичный» сектор экономики, что стало одним из существенных признаков постиндустриальной экономики.

Начав свою историю еще в древности, общественное питание продолжает развиваться и в наши дни.

И хотя за последние годы устойчивого тренда в объеме глобального рынка питания вне дома не сформировалось, тем не менее, в 2018–2023 гг. он возрос более чем на 30 % (рис. 1).

Потребление еды вне дома увеличивается под воздействием нескольких факторов. Прежде всего, это рост доходов домохозяйств, позволяющий потребителям тратить больше на досуг, в том числе на общественное питание. Активный процесс урбанизации, наблюдаемый во многих регионах мира, также способствует росту потребительского спроса на услуги индустрии общепита. Удаленность места работы от места проживания, а также ограниченные по времени обеденные перерывы вынуждают занятое все увеличивающееся городское население пользоваться ее преимуществами.

Туризм и путешествия также оказывают значительное влияние на развитие индустрии питания вне дома. Посетители из разных уголков мира испытывают желание исследовать местную кухню, пробовать аутентичные блюда и знакомиться с разнообразными вкусами. Помимо этого, растущий спрос на тематические рестораны и мероприятия, посвященные еде и демонстрирующие широкий спектр кулинарных традиций, усиливают рост рынка.

Достижения в области технологий позволили разработать и внедрить на практике различные платформы онлайн-заказов и приложения для доставки еды, что упростило процесс питания для клиентов и позволило наслаждаться блюдами ресторанного качества не выходя из дома.

Наблюдавшийся в 2019–2021 гг. относительный спад в объемах рынка общественного питания связан преимущественно с пандемией COVID-19. Карантины, меры социального дистанцирования и опасения по поводу передачи вируса привели к закрытию многих ресторанов, кафе и других заведений общественного питания. Отрасль столкнулась с резким снижением посещаемости и общей выручки. Однако именно пандемия способ-

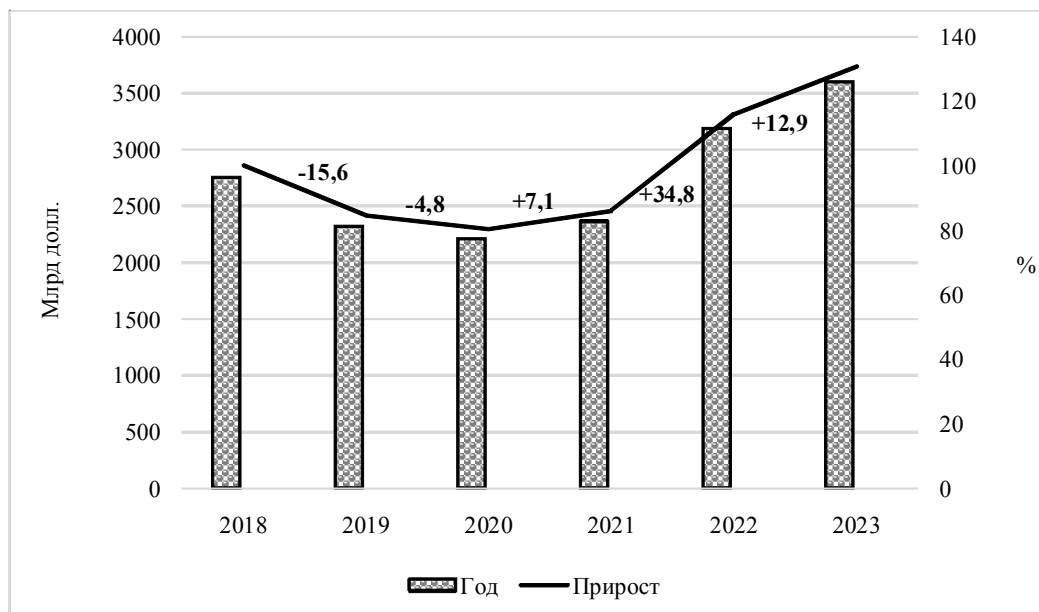


Рис. 1. Объем глобального рынка общественного питания в 2018–2023 годах

Fig. 1. Global catering market size in 2018–2023

Примечание. Составлено автором по: [Food Service Industry ... , 2024 ; Global Foodservice Market ... , 2023 ; Global Food Service ... , 2023].

ствовала развитию таких явлений, как цифровые заказы и услуги доставки еды, побудив предприятия общепита адаптироваться к бесконтактным транзакциям.

К настоящему времени сформировано много классификаций предприятий общественного питания. Как правило, при исследовании мирового рынка анализируют их распределение с точки зрения типа обслуживания. Согласно этой классификации выделяют рестораны с полным циклом обслуживания, рестораны с ограниченным циклом обслуживания, бары и кафе, уличное питание и др.

Рестораны с полным обслуживанием являются наиболее распространенным типом среди предприятий общественного питания в мире, на их долю приходилось в 2023 г. 44,4 % объема мирового рынка (1,67 трлн долл.) (рис. 2). По прогнозам популярность таких заведений в следующие 5 лет увеличится до 45,9 % (2,1 трлн долл.) [Global Full-Service ... , 2024]. Такие рестораны обслуживают гостей за столиками, нанимают официантов для приема заказов и подачи еды. В их меню представлен широкий выбор блюд на завтрак, обед и ужин. Предлагая разнообразные блюда изысканной и этнической кухни, эти рестораны привлекают как гурманов, так и посетителей, предпочитающих кулинарные новинки.

Расширению доли рынка подобных заведений также способствует увеличение количества туристов, которые часто ищут уникальные гастрономические впечатления, а рестораны с полным спектром услуг предлагают разнообразные варианты меню и гостеприимную атмосферу. Рестораны с полным обслуживанием продолжают оставаться предпочтительным выбором как для семей, так и корпоративных встреч и общественных мероприятий.

Объем мирового рынка ресторанов с ограниченным обслуживанием в 2023 г. оценивался в 1,1 трлн долл. США (30,6 % от мирового), и по прогнозам он вырастет до 1,4 трлн к 2028 г., а его доля на глобальном рынке сократится до 28,4 % [Limited-Service Restaurants ... , 2024]. В таких ресторанах обслуживание сведено к минимуму, а взаимодействие клиента с персоналом заканчивается, когда клиент получает еду на кассе. Здесь обычно не предлагают услуги официантов, а также алкогольные напитки. Такие предприятия общепита созданы для того, чтобы быстро обеспечивать гостей питанием по доступным ценам. И хотя в этих ресторанах представлено ограниченное с точки зрения разнообразия блюд меню, это позволяет снизить затраты времени клиентов при принятии решений о выборе блюда, обеспечивает более высокую управляемость за-

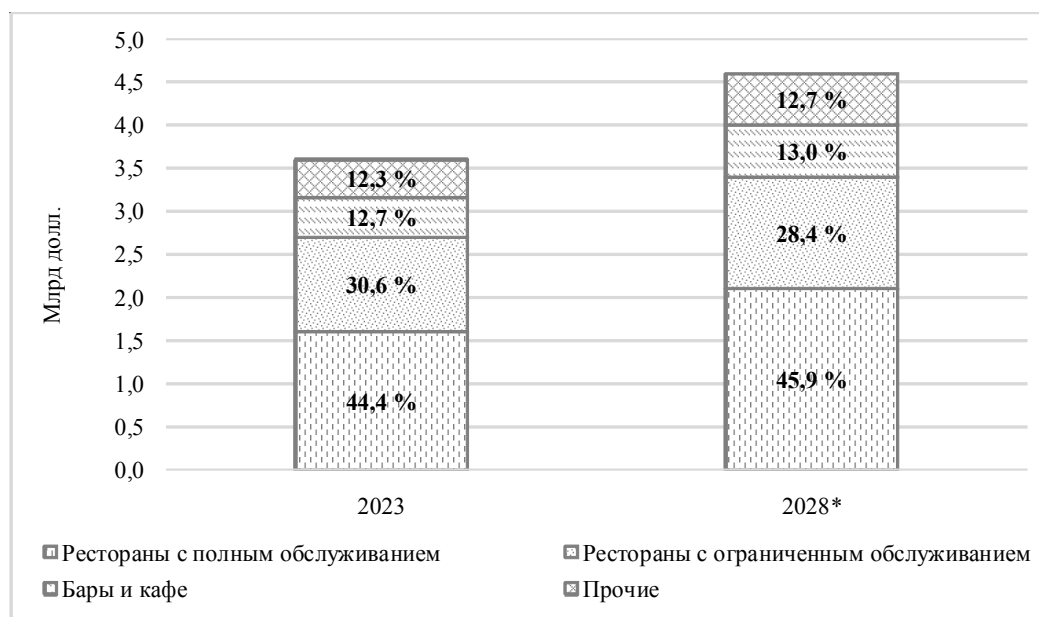


Рис. 2. Структура мирового рынка общественного питания по типу предприятий в 2023 и 2028 годах

Fig. 2. Structure of the global catering market by business type in 2023 and 2028

Примечание. * – прогноз. Составлено автором по: [Global Full-Service ... , 2024].

пасами необходимых продуктов и повышение качества еды. Высокая привлекательность ресторанов с ограниченным обслуживанием объясняется также внедрением удобных для потребителя технологий: от приложений для цифрового заказа и получения еды до киосков самообслуживания и партнерства со сторонними службами доставки. Во многих случаях именно использование возможностей технологий взаимодействия с клиентами позволяет сократить потребности в персонале и цену предлагаемых блюд.

Глобальный рынок баров и кафе является третьим по объему на глобальном рынке общественного питания. В 2023 г. его размер составил 455,7 млрд долл., что соответствовало 12,7 % от совокупного размера индустрии общепита в мире. Ожидается, что в 2024–2028 гг. объем рынка баров и кафе будет активно расти и составит 595,5 млрд долл. (13 % от мирового рынка питания вне дома) в конце прогнозируемого периода [Global Full-Service ... , 2024]. В барах, как правило, предлагают алкогольные напитки с закусками, а в кафе в качестве основного предложения выступает кофе или чай, а также выпечка, бутерброды и другие подобные продукты. В таких заведениях подают еду и напитки в непринужденной обстановке, создавая при этом зону для разнообразных мероприятий, общения и социальных контактов. Рынок баров и кафе находится под сильным воздействием покупательской способности его потребительской базы. Поэтому прогнозы роста рынка базируются в том числе и на ожиданиях устойчивого экономического роста и увеличения располагаемых личных доходов. Кроме того, факторами положительной динамики размера рынка выступают растущая популярность растворимых безалкогольных и здоровых напитков, увеличивающееся предложение аутентичных продуктов и напитков, а также различных технологических услуг и решений (например, мобильные приложения для настраиваемых заказов и быстрой оплаты, цифровые развлечения, такие как игры и виртуальное граффити). Кроме того, высокий спрос на услуги баров и кафе поддерживается социальными привычками молодежи, которая часто посещает подобные заведения индустрии общественного питания.

Среди остальных типов предприятий общественного питания в последние годы обращают на себя внимание рестораны Cloud Kitchen (облачная кухня, кухня-призрак или виртуальная кухня). Объем данного рынка составил в 2023 г. всего 71,1 млрд долл. [Cloud Kitchen Market ... , 2024], что несомненно существенно меньше объемов охарактеризованных ранее рынков. Высокий интерес к этому сегменту вызван как прогнозируемыми темпами роста, так и спецификой подобных ресторанов, определяющей потенциально высокий спрос на их услуги.

Согласно существующим прогнозам темпы роста в этом сегменте индустрии общественного питания выше по сравнению с другими сегментами и составляют 10,2 % в год.

Облачная кухня представляет собой концепцию общественного питания, которая работает полностью онлайн, без физической витрины для гостей, обедающих в ресторане. Здесь отсутствует обеденная зона или стойка самовывоза. Рестораны Cloud Kitchen принимают заказы через веб-сайты или мобильные приложения, а клиентам предлагаются самые разнообразные варианты кухни и доставка еды. Виртуальные кухни привлекательны для предпринимателей, поскольку позволяют объединить множество ресторанных брендов или идей в одном кулинарном пространстве, используя при этом одно и то же оборудование и персонал, что обеспечивает максимизацию производительности и сокращение накладных расходов. Потребители же высоко ценят удобство заказа еды через Интернет, возможность наслаждения едой ресторанного качества не выходя из дома, а также простоту оплаты и онлайн-отслеживание заказов. В случае реализации существующих прогнозов выручка ресторанов Cloud Kitchen достигнет в 2028 г. 107,4 млрд долларов.

Как и совокупный объем мировой индустрии питания вне дома, так и предприятия различных типов неравномерно распределены по миру.

Азиатско-Тихоокеанский регион занял самую большую долю (более 40 %) на мировом рынке общественного питания в 2022 г., что объяснимо следующими причинами. Прежде всего, здесь проживает значительная часть населения мира. Это население быстро урбанизируется, что приводит к изменению

образа жизни и вызывает необходимость в быстрых и доступных вариантах питания. Кроме того, регион отличается богатым кулинарным наследием, широким выбором кухонь, что привлекает как местных, так и иностранных потребителей. Экономический рост, появление и значительное расширение среднего класса привели к увеличению располагаемого дохода, что способствует более высоким расходам на услуги общественного питания. И, наконец, расширение числа домохозяйств с двумя источниками дохода, а также возросший темп жизни формируют высокий спрос на готовые блюда и варианты питания вне дома.

Вторым по объему рынком общественного питания в мире является регион Северной Америки. Его доля превысила в 2022 г. 30 % размера глобального рынка.

Быстрый темп жизни в Северной Америке требует от ее населения поиска удобных вариантов питания. Эта потребность особенно велика в городских районах, где у людей меньше времени на приготовление еды дома и они больше полагаются на услуги доставки. Северная Америка привлекает значительное количество туристов, которые интересуются в том числе ее кулинарным разнообразием. Значительным фактором разви-

тия индустрии общественного питания в регионе выступает также высокий уровень технологического развития. Существование различных онлайн-платформ для взаимодействия с клиентами через многочисленные приложения для доставки еды или собственные веб-сайты обеспечивают положительную динамику рынка.

Доля Европы на мировом рынке общественного питания составила в 2022 г. чуть более 20 %. Сильная и относительно стабильная экономика обеспечивает устойчиво высокие доходы населения, что позволяет ему питаться вне дома. Активный образ жизни, особенно в городах, также способствует росту спроса на различные варианты питания вне дома, еду на вынос и доставку еды. Кроме того, Европа является традиционным туристическим центром, что стимулирует интерес к услугам индустрии общественного питания.

Мировой рынок общественного питания является высоконцентрированным. На 10 крупнейших рынков приходится почти 75 % от глобального рынка, а на 2 – более 49 % (рис. 3).

Рынок питания вне дома в США в 2022 г. был самым большим в мире (992,1 млрд долл.). На его долю пришлось 27,6 % от глобальной стоимости отрасли. В течение 2017–

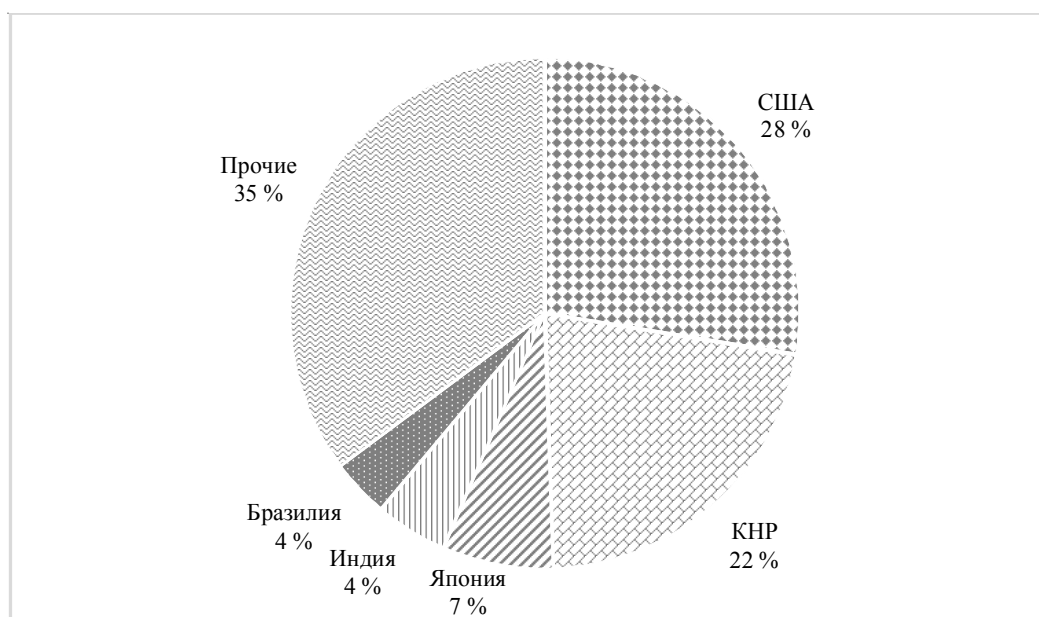


Рис. 3. Географическая структура мирового рынка общественного питания в 2022 г., %

Fig. 3. Geographic structure of the global catering market in 2022, %

Примечание. Составлено автором по: [China Foodservice Market ... , 2023].

2022 г. среднегодовой темп его роста составил 4,13 % [North America Foodservice ...].

На долю индустрии общественного питания в США приходится 3,3 % от ВВП [US GDP – Contribution ...], в ней занято около 14,9 млн человек [National Restaurant Association ... , 2022] (более 9 % всей рабочей силы США).

Растущие доходы домохозяйств, возрастающий темп жизни, а также многообразие и доступность предлагаемых вариантов питания за пределами дома способствовали тому, что в общих расходах на продовольствие доля на общественное питание имеет тенденцию к расширению. В 1970 г. на нее приходилось чуть более 26 % от расходов домохозяйств на питание, к 2012 г. она возросла до 43 %. В период пандемии ее размер несколько снизился, но уже в 2021 г. составила 55 % [Foodservice Profile ...].

В абсолютном измерении потребительские расходы на питание вне дома в расчете на душу населения составили 2 040 долл. в 2022 г., увеличившись на 17 % по сравнению с 2017 г. [Foodservice Profile ...].

С точки зрения объема выручки сегмент ресторанов с ограниченным обслуживанием является крупнейшим в индустрии общественного питания в США. В 2022 г. его доля составила 50,2 % [North America Foodservice ...], а среднегодовой темп роста в 2017–2022 гг. – 0,3 % [United States Foodservice ... , 2024]. Стабильная положительная динамика связана с интернационализацией кухни, цифровизацией заказов, а также с доступностью по цене.

Часть рынка общепита, представленная ресторанами с полным комплексом услуг, была в 2022 г. второй по величине, занимая 35,5 % объема рынка питания вне дома [North America Foodservice ...]. Динамика выручки предприятий этого типа была непостоянной в 2017–2022 годах. Снижение объема доходов наблюдалось в период пандемии, и объяснимо сокращением масштабов деятельности. В целом популярность ресторанов этого сегмента рынка связана с широким ассортиментом блюд, а также полным спектром услуг.

Категория кафе / баров общественного питания занимала 11,8 % в 2022 г., увеличившись на 3,9 % по сравнению с 2017 г. [Bars and Cafes ... , 2024]. Положительная динамика в этом сегменте была обеспечена

преимущественно благодаря технологическим инновациям и внедрению новых платежных терминалов, доступных для потребителя, интеграции продуктов и услуг доставки (вынос) с различными платформами. Кроме того, росту объемов выручки способствовало расширение доступного ассортимента продуктов.

Вторым по объему рынком общественного питания в мире является КНР. Его размер в 2022 г. составил 786,7 млрд долл. (21,9 % от совокупного размера глобального рынка). За пять лет размер дохода этой индустрии Китая сократился (среднегодовой темп 0,7 %) [China Foodservice Market ... , 2023]. Отрицательная динамика рынка связана с проводимой во время пандемии политикой, в соответствии с которой предприятия общественного питания были вынуждены закрываться или же работать только для доставки и на вынос. Поэтому многие потребители стали уделять больше времени приготовлению пищи дома. Однако после постепенной в 2020–2021 гг. и полной отмены в 2022 г. всех ограничений, связанных с пандемией, ожидается быстрое восстановление сферы общественного питания в Китае.

Существующие данные свидетельствуют об уверенном восстановлении индустрии общепита в Китае в 2023 году. Значительное увеличение располагаемого дохода, рост урбанизации и возобновление образа жизни, существовавшего до пандемии, способствовали тому, что объем услуг данной сферы китайской экономики превысил уровень 2019 года. Положительной является и динамика количества предприятий этой сферы. В 2022 г. было создано их более 4,1 млн, в результате чего их общее количество составило 15,73 млн [Consumer Foodservice ... , 2024].

На рынке услуг общественного питания КНР доминируют рестораны полного обслуживания (более 71 % в 2022 г.). Увеличивающееся западное влияние способствует росту спроса на услуги ресторанов с ограниченным комплексом услуг. Их доля составила в 2022 г. 20 %. Однако самым быстрорастущим сегментом данного рынка являются кафе / бары. На этой части китайского рынка питания вне дома наблюдалась положительная динамика как в абсолютном, так и в относительном измерении даже в период

пандемии. Благодаря растущему потреблению кофе, присутствию большого количества молодого энергичного населения, возрастающему спросу на места для случайных встреч, именно в этом секторе индустрии общепита КНР прогнозируются максимальные темпы роста в следующие пять лет [Consumer Foodservice ... , 2024].

Рынок общепита в Китае не только быстро восстанавливается после пандемии, но и демонстрирует стремительные и существенные изменения. Поскольку население этой страны продолжает расти, быстро возрастают доходы и доля потребителей, регулярно питающихся вне дома, увеличивается численность среднего класса, операторам общественного питания приходится удовлетворять новые требования своих клиентов, так как их вкусы меняются и становятся все более вестернизированными.

Так, китайские потребители все больше заботятся о своем здоровье в целом и уделяют больше внимания питательной ценности блюд и продуктов питания, что способствовало формированию тенденции здорового питания.

Предприятия общественного питания в КНР во все большей степени используют в своей деятельности новые технологии: электронные меню, онлайн-бронирование, мобильные заказы и платежные приложения.

Китай известен как страна, в которой преобладают чаепития. Однако в последние годы растет популярность кофе, особенно среди молодых китайских потребителей. Например, первое кафе Starbucks открылось в КНР в 1999 г., а сейчас насчитывается более 6 800 кофеен. Кофе становится все более и более популярным [Lintott, 2019].

Несмотря на масштабы рынка и изменения на нем, расходы на питание вне дома в Китае в расчете на душу населения остаются существенно ниже по сравнению с рынками Северной Америки и многих стран Европы. Значение этого показателя в Китае составляет около 550 долл. [Consumer Foodservice ... , 2024].

Кроме КНР и США к числу крупнейших рынков общественного питания в мире относятся Япония (7%), Индия (4,6%), Бразилия (3,7%). К 10 странам-лидерам относятся так-

же и такие европейские государства, как Испания, Италия, Великобритания и Франция.

Выводы

Таким образом, мировой рынок общественного питания характеризуется в настоящее время следующими чертами, сформированными под воздействием ряда факторов.

Объем мировой индустрии питания вне дома, несмотря на относительное снижение в период пандемии, за последние годы возрос. Рост обусловлен увеличением доходов домашних хозяйств, активной урбанизацией населения в мире, положительной динамикой количества туристов, а также достижениями в области технологий.

Наибольшей популярностью пользуются рестораны с полным обслуживанием, что объяснимо разнообразием предлагаемых ими блюд, индивидуальным подходом в процессе обслуживания потребителей. Относительно высокий интерес к ресторанам с ограниченным обслуживанием, а также к кафе и барам определяется возможностью получить качественные блюда по относительно низкой цене. Существенную роль в положительной динамике объема выручки таких предприятий также играют технологии, облегчающие выбор, заказ, оплату понравившихся блюд, а также предоставляющих возможность онлайн-отслеживания процесса доставки еды. Именно технологии способствовали появлению и активному развитию в последние годы и в прогнозируемый период облачных кухонь.

Распределение объема выручки по регионам и странам мирового хозяйства характеризуется неравномерностью. Самым крупным рынком выступает Азиатско-Тихоокеанский регион, концентрирующий большую часть населения мира, которая активно урбанизируется, а также привлекающий огромное количество туристов со всего мира. Несколько уступает по своим масштабам рынок Северной Америки, где относительно высокие доходы населения, ритм жизни, а также достижения в области технологий обеспечивают высокий интерес к услугам индустрии питания вне дома. Наибольший объем выручки предприятий общепита в последние годы наблюдается в США и КНР.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- Крок, Р. McDonald's. Как создавалась империя / Р. Крок, Р. Андерсон. – М. : Альпина Бизнес Букс, 2008. – 386 с.
- Монтанари, М. Голод и изобилие. История питания в Европе / М. Монтанари. – СПб. : Александрия, 2009. – 279 с.
- Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка. В 4 т. / М. Фасмер. – М. : Прогресс, 1987. – Т. 3. – 832 с.
- Bars and Cafes Global Market Report 2024 // Research and Markets. – 2024. – February. – URL: <https://www.researchandmarkets.com/reports/5939583/bars-cafes-global-market-report?srltid=AfmBOoq2Y6FrjaolnREfZqSDQJ5aMwD-RNOYcJ-1l8fFaRzuo3Xp3scg>
- China Foodservice Market Summary, Competitive Analysis and Forecast to 2027 // Research and Markets. – 2023. – September. – URL: <https://www.researchandmarkets.com/reports/5670314/china-foodservice-market-summary-competitive#cat-pos-21>
- Cloud Kitchen Market Report by Type (Independent Cloud Kitchen, Commissary/Shared Kitchen, Kitchen Pods), Product Type (Burger and Sandwich, Pizza and Pasta, Chicken, Seafood, Mexican and Asian Food, and Others), Nature (Franchised, Standalone), and Region 2024–2032 // Research and Markets. – 2024. – March. – URL: <https://www.researchandmarkets.com/report/cloud-kitchen#tag-pos-1>
- Consumer Foodservice in China // Euromonitor International. – 2024. – February. – URL: <https://www.euromonitor.com/consumer-foodservice-in-china/report#>
- Fernandez-Armesto, F. Near a Thousand Tables a History of Food / F. Fernandez-Armesto. – N. Y. : The Free Press, 2002. – 258 p.
- Food Service Industry – Global Strategic Business Report // Research and Markets. – 2024. – September. – URL: https://www.researchandmarkets.com/reports/1056045/food_service_industry_global_strategic#cat-pos-2
- Foodservice Profile – United States // Government of Canada. – URL: <https://agriculture.canada.ca/en/international-trade/market-intelligence/reports/foodservice-profile-united-states>
- Global Foodservice Market Summary, Competitive Analysis and Forecast to 2027 // Research and Markets. – 2023. – September. – URL: https://www.researchandmarkets.com/reports/5659858/global-foodservice-market-summary-competitive?utm_source=BW&utm_medium=PressRelease&utm_code=fsdsp&utm_campaign=1730038+-+Global+Foodservice+Almanac+2022%3a+Market+Summary%2c+Competitive+Analysis+and+Forecast+2016-2025+&utm_exec=chdo54prd
- Global Food Service Market Outlook, 2028 // Research and Markets. – 2023. – November. – URL: <https://www.researchandmarkets.com/reports/5899771/global-food-service-market-outlook#cat-pos-3>
- Global Full-Service Restaurants Market by Type (Chained Limited-Service Restaurants, Independent Limited-Service Restaurants), Location (Hotels, Leisure, Retail), Service – Forecast 2024–2030 // Research and Markets. – 2024. – March. – URL: <https://www.researchandmarkets.com/report/full-service-restaurant#cat-pos-70>
- History of the Food and Beverage Industry // Golden Crown. – 2020. – 22 Nov. – URL: <https://gcfsc.com/en/history-of-the-food-and-beverage-industry/>
- Lintott, R. China's Food Industry: What Is Trending / R. Lintott // Verdict Food Service. – 2019. – 4 July. – URL: <https://www.verdictfoodservice.com/features/china-food-service-industry/>
- Limited-Service Restaurants – Global Strategic Business Report // Research and Markets. – 2024. – September. – URL: <https://www.researchandmarkets.com/reports/5141164/limited-service-restaurants-global-strategic#cat-pos-164>
- National Restaurant Association Releases 2022 State of the Restaurant Industry Report // National Restaurant Association. – 2022. – 1 Febr. – URL: <https://restaurant.org/research-and-media/media/press-releases/association-releases-2022-state-of-the-restaurant-industry-report/>
- North America Foodservice Market Size & Share Analysis – Growth Trend & Forecasts up to 2029 // Mordor Intelligence. – URL: <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/north-america-foodservice-market>
- United States Foodservice – Market Share Analysis, Industry Trends & Statistics, Growth Forecasts 2017–2029 // Research and Markets. – 2024. – February. – URL: <https://www.researchandmarkets.com/reports/4771668/united-states-foodservice-market-share#cat-pos-16>
- US GDP – Contribution of Accommodation and Food Service Industries // YCharts. – URL: https://ycharts.com/indicators/us_gdp_contribution_of_accommodation_and_food_service_industries

REFERENCES

Kroc R., Anderson R. *McDonald's. Kak sozdavalas imperiya* [Grinding It Out. The Making of

- MacDonald's]. Moscow, Alpina Biznes Buks Publ., 2008. 386 p.
- Montanari M. *Golod i izobilie. Istoriya pitaniya v Evrope* [Hunger and Abundance. The History of Food in Europe]. Saint Petersburg, Aleksandriya Publ., 2009. 279 p.
- Fasmer M. *Ehtimologicheskij slovar russkogo yazyka. V 4 t.* [Etymological Dictionary of the Russian Language: In 4 Vols.]. Moscow, Progress Publ., 1987, vol. 3. 832 p.
- Bars and Cafes Global Market Report 2024. *Research and Markets*, 2024, February. URL: <https://www.researchandmarkets.com/reports/5939583/bars-cafes-global-market-report?srsId=AfmBOoq2Y6FrjaolnREfZqSDQJ5aMwD-RNOYcJ-1l8fFaRzuo3Xp3scg>
- China Foodservice Market Summary, Competitive Analysis and Forecast to 2027. *Research and Markets*, 2023, September. URL: <https://www.researchandmarkets.com/reports/5670314/china-foodservice-market-summary-competitive#cat-pos-21>
- Cloud Kitchen Market Report by Type (Independent Cloud Kitchen, Commissary/Shared Kitchen, Kitchen Pods), Product Type (Burger and Sandwich, Pizza and Pasta, Chicken, Seafood, Mexican and Asian Food, and Others), Nature (Franchised, Standalone), and Region 2024–2032. *Research and Markets*, 2024, March. URL: <https://www.researchandmarkets.com/report/cloud-kitchen#tag-pos-1>
- Consumer Foodservice in China. *Euromonitor International*, 2024, February. URL: <https://www.euromonitor.com/consumer-foodservice-in-china/report#>
- Fernandez-Armesto F. *Near a Thousand Tables a History of Food*. New York, The Free Press. 2002. 258 p.
- Food Service Industry – Global Strategic Business Report. *Research and Markets*, 2024, September. URL: https://www.researchandmarkets.com/reports/1056045/food_service_industry_global_strategic#cat-pos-2
- Foodservice Profile – United States. *Government of Canada*. URL: <https://agriculture.canada.ca/en/international-trade/market-intelligence/reports/foodservice-profile-united-states>
- Global Foodservice Market Summary, Competitive Analysis and Forecast to 2027. *Research and Markets*, 2023, September. URL: https://www.researchandmarkets.com/reports/5659858/global-foodservice-market-summary-competitive?utm_source=BW&utm_medium=Press+Release&utm_code=fsdsp&utm_campaign=1730038+-+Global+Foodservice+Almanac+2022%3a+Market+Summary%2c+Competitive+Analysis+and+Forecast+2016-2025+&utm_exec=chdo54prd
- Global Food Service Market Outlook, 2028. *Research and Markets*, 2023, November. URL: <https://www.researchandmarkets.com/reports/5899771/global-food-service-market-outlook#cat-pos-3>
- Global Full-Service Restaurants Market by Type (Chained Limited-Service Restaurants, Independent Limited-Service Restaurants), Location (Hotels, Leisure, Retail), Service – Forecast 2024–2030. *Research and Markets*, 2024, March. URL: <https://www.researchandmarkets.com/report/full-service-restaurant#cat-pos-70>
- History of the Food and Beverage Industry. *Golden Crown*, 2020, 22 Nov. URL: <https://gcfsc.com/en/history-of-the-food-and-beverage-industry/>
- Lintott R. China's Food Industry: What Is Trending. *Verdict Food Service*, 2019, 4 July. URL: <https://www.verdictfoodservice.com/features/china-food-service-industry/>
- Limited-Service Restaurants – Global Strategic Business Report. *Research and Markets*, 2024, September. URL: <https://www.researchandmarkets.com/reports/5141164/limited-service-restaurants-global-strategic#cat-pos-164>
- National Restaurant Association Releases 2022 State of the Restaurant Industry Report. *National Restaurant Association*, 2022, 1 Febr. URL: <https://restaurant.org/research-and-media/media/press-releases/association-releases-2022-state-of-the-restaurant-industry-report/>
- North America Foodservice Market Size & Share Analysis – Growth Trend & Forecasts up to 2029. *Mordor Intelligence*. URL: <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/north-america-foodservice-market>
- United States Foodservice – Market Share Analysis, Industry Trends & Statistics, Growth Forecasts 2017–2029. *Research and Markets*, 2024, February. URL: <https://www.researchandmarkets.com/reports/4771668/united-states-foodservice-market-share#cat-pos-16>
- US GDP – Contribution of Accommodation and Food Service Industries. *YCharts*. URL: https://ycharts.com/indicators/us_gdp_contribution_of_accommodation_and_food_service_industries

Information About the Author

Inna V. Kudryashova, Candidate of Sciences (Economics), Associate Professor, Department of Economic Theory, Regional Economics and Entrepreneurship, Volgograd State University, Prosp. Universitetskiy, 100, 400062 Volgograd, Russian Federation, kudryashovaiv@volsu.ru, <https://orcid.org/0000-0001-9911-7708>

Информация об авторе

Инна Владимировна Кудряшова, кандидат экономических наук, доцент кафедры экономической теории, региональной экономики и предпринимательства, Волгоградский государственный университет, просп. Университетский, 100, 400062 г. Волгоград, Российская Федерация, kudryashovaiv@volsu.ru, <https://orcid.org/0000-0001-9911-7708>