

Основные тренды индустрии питания вне дома

Марина Лапенкова, руководитель направления Foodservice, NPD Group

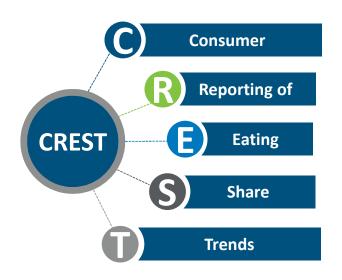
> MOCKBA 2019

Мы ежедневно изучаем рынок питания вне дома в крупнейших странах мира



Что такое CREST®?

Данные о потребительском поведении в ресторанном секторе, полученные из онлайн опросов репрезентативной панели (10 000 в месяц)

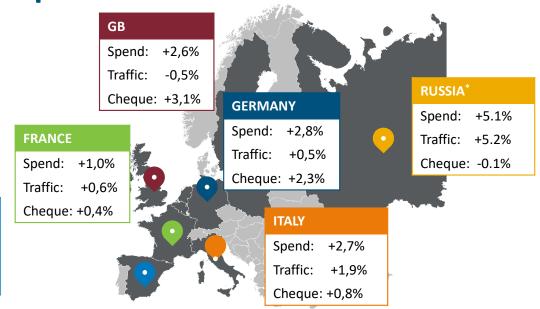


- Спрашиваем о «вчерашнем» случае питания вне дома, отчетность ежемесячная.
- Источник данных потребители, а не ресторанные сети.
- Учитываем и **полноценный прием пищи и перекусы,** как в зале так и на вынос.
- Включаем как приготовленную ресторанную еду, так и готовую еду для немедленного потребления из розницы.

Фудсервис в России. 2018



Фудсервис в Европе растет на 1%-3%, Россия растет быстрее



SPAIN

Spend: +2,1%

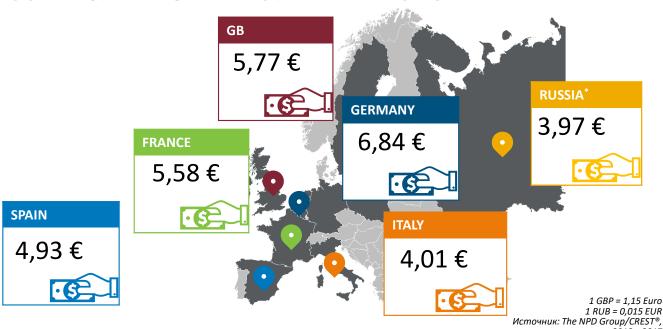
Traffic: +1,0%

Cheque: +1,1%

Источник: The NPD Group/CREST®, 2018 к 2017

Россия: 8 крупных городов

В Германии самый высокий средний чек, Россия ближе к Италии и Испании



2018 к 2017 Россия: 8 крупных городов



Фудсервис в России растет за счет трафика

Чек остается стабильным из-за сдвига рыночной структуры, увеличения промо и сокращения количества позиций в чеке



Поведение индустрии питания вне дома коррелирует с настроением потребителей



COFFEE&TEA RUSEXPO

Что драйвит развитие рынка питания вне дома?

Фастфуд

Топ 3 операторы растут благодаря





Кофейни и пекарни

Растут благодаря развитию пекарен и фастфуд кофеен

Пицца



A3C

Рост пенетрации кафе на заправках, изменение принципа построения бизнеса A3C

Доставка и еда на вынос

Растет за счет онлайн заказов, развития агрегаторов



Фаст кэжуал

Растет за счет увеличения количества ресторанов и концепций





Доставка растет за счет онлайн заказов и развития агрегаторов. Пицца дает наибольший вклад в рост доставки

Доставка занимает 7% рынка и растет на 11%

в год

Более половины заказов совершается через приложения и сайты

Агрегаторы занимают 1/5 часть рынка



Кофейни и пекарни растут благодаря увеличению спроса на кофе, особенно кофе с собой, развитию доступных форматов (пекарни, кофепойнты)

11% Рост затрат потребителей в канале кофейни и пекарни

Традиционные кофейни стагнируют, в то время как фастфуд кофейни и пекарни растут

Пекарни занимают 1/5 рынка и растут в 10 раз быстрее кофеен



Фудсервис на АЗС является источником для роста прибыли на фоне стагнирующего топливного бизнеса

15% Рост затрат потребителей на фудсервис на АЗС

50% Обладают торговыми площадями

30% Имеют **большие торговые площади**, достаточно для Фудсервиса

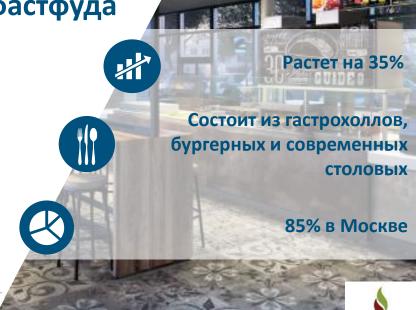
60% всех заказов включают кофе

COFFEE&T

Фаст-кэжуал остается самым быстрорастущим растущим сегментом соединяя преимущества фастфуда

и casual dining





COFFEE&TEA RUSEXPO

Что мы ждем в 2019 году

Рынок будет умеренно расти



Доставка будет расти быстрее рынка



Фастфуд и демократичные концепции будут драйвить рынок



Ожидания потребителей растут



Удобство, качество еды и цена остаются ключевыми факторами выбора



Время технологий и инноваций

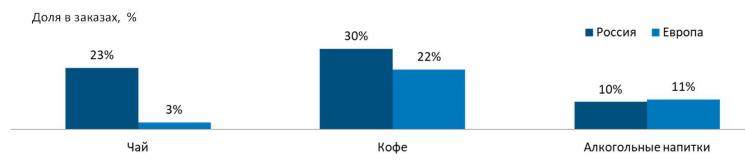


Горячие напитки в фудсервисе



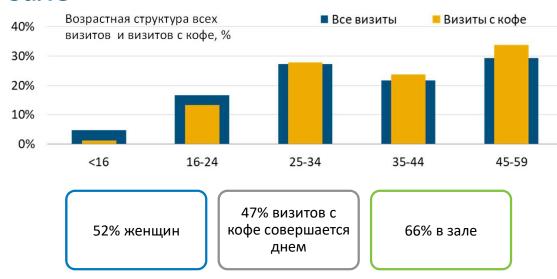
Потребление горячих напитков в России традиционно высокое по сравнению с Европой, причем кофе более популярно в российском фудсервисе чем чай





COFFEE&TEA BUSEXPO

Потребители кофе – это взрослые группы, больше женщин, почти половина визитов с кофе днем, 2/3 в зале





Категория кофе растет только за счет роста белой чашки (капучино, латте), в то время как популярность черной чашки снижается



Тренды фудсервиса, способствующие росту потребления кофе

1

Фудсервис России растет за счет развития операторов фастфуда, где часто предлагается доступная цена и кофе включен в промо и комбо предложения

3

Растет популярность еды на вынос, как один из способов экономии и удобства, в том числе "Coffee on the go"

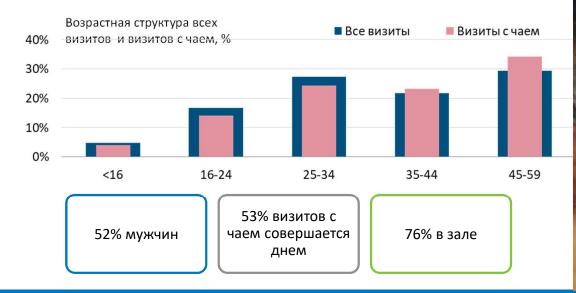
2

Растут доступные форматы типа пекарен и фастфуд кофеен/ кофепойнтов, где кофе является основным продуктом

4

Кофе - на волне роста спроса, закрывая разные потребности у различных групп — функциональные, социализация, перекусы между приемами пищи, утренний стартер, удовольствие

Потребители чая — это еще более старшие группы, больше мужчин, более половины визитов с чаем днем, ¾ в зале





Черный и зеленый чай составляют 85%, и количество заказанных порций остается стабильным, в то время как различные другие типы чая заметно прирастают

Другой чай (ягодный, травяной, фруктовый) Черный чай 16% 53% 33% Зеленый чай



Тренды российского фудсервиса, влияющие на потребление чая

1

Рестораны и столовые – каналы, где чаще всего заказывают чай, не растут в трафике, что не дает увеличения "чайных" визитов

3

Растет популярность различных необычных типов чая — ягодный, травяной, фруктовый, этот сегмент может стать драйвером категории в будущем

2

Чай – традиционный для страны напиток, просто готовится в домашних/рабочих условиях, что несколько ограничивает его потребление в фудсервисе, особенно в Take away и доставке

4

Чай популярен у старших групп потребителей, при условии стабильной экономики и развития культуры потребления вне дома, эти группы будут обеспечивать большую долю трафика

По всем вопросам вы можете обращаться



МАРИНА ЛАПЕНКОВА

Head of Foodservice Tel. +7-926-001-3229 marina.lapenkova@npd.com