

Общепит

С коктейлем под зонтиком

Летние веранды влияют на рентабельность ресторанов в теплый сезон

Текст: [Инна Зубарева](#)

19.05.2015, 00:42  [Версия для печати](#)



Фото: Максим Блинов/ РИА Новости www.ria.ru

Обычно в мае в столице как грибы после дождя начинают появляться летние веранды ресторанов и кафе. И этот теплый сезон не исключение. По оценкам экспертов, летом веранда




ЖК "Западное Кунцево"




Клубный жилой комплекс на западе Москвы. Квартиры со свидетельством в новых корпусах! Подземный паркинг. Метро Молодежная.

Ипотека 11,5%!
Абсолют Недвижимость.
8 (495) 7455533

Яндекс.Директ

 Франшиза премиум тайм-кофейни franchise.jeffreyscoffee.ru

 Приятно эстетичный и оригинальный бизнес, доход от 250 000 в месяц. Заходи!

способна увеличить прибыль ресторана на 30-100%, и, как правило, все затраты на ее возведение окупятся за один сезон.

Требования властей города к внешнему виду летних веранд от года к году ужесточаются. Но даже это не останавливает рестораторов. Не "разбить" в теплый сезон веранду значит оказаться аутсайдером в конкурентной гонке в течение всего лета. "Несмотря на все ужесточения, на свой страх и риск рестораны будут делать все возможное, чтобы открыть веранду. Без нее в летний период сложно оставаться рентабельным заведением", - говорит Дмитрий Стилиин, PR-директор сети BAR BQ CAFE, TAP&BARREL PUB.

Для рестораторов летние веранды - это еще и способ увеличить количество посадочных мест, а значит, и выручку. Конечно, есть риск, что посетители будут значительно больше времени проводить в открытой части ресторана: свежий воздух и красивый пейзаж способствуют более долгому пребыванию гостей в заведении, а значит, общий объем посетителей за день может снижаться, но при правильном подходе и проведении специальных акций можно увеличить чек еще больше, считает Нина Макогон, управляющий партнер Splendid agency.

ЧИТАЙТЕ ТАКЖЕ



На московских улицах откроют 200 стоячих кафе, где можно будет курить

Выбор заведений общепита с верандами в Москве большой. Их можно найти у воды, на крыше или просто в уютном дворике. В этом году в городе установят более 1,9 тыс. веранд. Работать они могут с 15 марта по 15 ноября. А процедуру согласования власти обещают сократить по времени в два раза.

По новым правилам размещать летние веранды можно на газонах, чего раньше не было, на некоторых летних верандах теперь можно будет курить (если нет настила и ограждений). Это, конечно, положительно скажется на посещаемости заведений.

В среднем новая веранда на 100 посадочных мест обойдется владельцу ресторана в 4-5 млн рублей. "Такая веранда при условиях хорошей локации, с интересным для рынка продуктом (еда, напитки, кальяны) и правильной рекламной и пиар-кампанией

не только окупится за сезон, но и позволит неплохо заработать. Веранду можно будет использовать и в последующие годы. При отсутствии летней веранды в теплый период ресторан обязательно почувствует отток гостей", - уверен Александр Никулин, PR-директор ресторана "Ц.Д.Л."

Основные затраты на веранду приходятся на первый год ее работы. Кстати, на средний чек в ресторане открытие веранды практически не влияет, это очень стабильная цифра.

Для стартаперов
Для бизнесменов
Для студентов
Для инвесторов
Адрес и телефон

Навесы
vtkstroy.by
Навесы в Минске по индивидуальным заказам. Звоните!
Наши работы
Услуги
Отзывы
Адрес и телефон

Как вернуть молодость лицу?
b-origan2.ru
Вся Москва уже давно пользуется этой маской

Купить квартиру в Москве

ИНКОМ НЕДВИЖИМОСТЬ
Профессиональная помощь риэлторов.
Подбор и юридическая проверка объектов.
Скидки на % ставку по ипотеке.

RTI новости партнеров



СМИ узнали о предложенных Петру Порошенко условиях в «Минске-3»



Эксперт об Украине: Это ещё один конфуз для Европы



Эксперт: В Евросоюзе объявлена охота на российских ведьм

СМИ2 новости партнеров



Молдавию напугало письмо главы МИД Приднестровья

ОДОБРЯЕТЕ ЛИ ВЫ ЕДИНЫЙ СТИЛЬ ЛЕТНИХ ВЕРАНД, %

Источник: «Активный гражданин»



На первый взгляд, летнюю веранду открыть несложно. Нужно сделать проект, собрать все необходимые документы и отнести их в службу одного окна. Новые правила к летним верандам ввели в прошлом году, и они касались ресторанов, находящихся в пределах Бульварного кольца. С этого года границы расширили до Третьего транспортного кольца, а в следующем году под новые стандарты оформления веранд будут попадать полностью все рестораны и кафе Москвы.

В первую очередь власти запретили установку шатров, ресторатор обязан установить зонты, которые будут не выше первого этажа. Также определен цвет зонтов и маркиз - пастельные тона и ничего другого. Кроме того, на летних верандах не должно быть садовой и дачной мебели. Веранда по правилам не должна быть больше, чем само стационарное кафе или ресторан. "На мой взгляд, это правильное решение и мы не увидим больше на улицах столицы обшарпанные пластиковые столы и стулья. Предъявляются теперь требования и к высоте ограждений - максимум 90 см. Конечно, в каждом районе Москвы существуют свои дополнительные требования, но выход можно найти всегда", - считает Ксения Луговая, владелица сети ресторанов "Дед Пихто".

На практике, конечно, могут возникнуть сложности. "В этом году вышли очередные уточнения в законодательство, - сетует Татьяна Мельникова, совладелец ресторанов "Хачапури", "Одесса мама", "15 сестер". - Проблема в том, что такие изменения вносятся почти каждый год, приходится подстраиваться всякий раз под новые правила. И это затратно: менять внешний вид конструкций, подгонять вид площадок под новые требования, разрабатывать архитектурные проекты, если твоя площадка не подходит под типовые. Мы, например, в прошлом году подали документы 18 февраля, разрешение получили в августе, лето уже почти кончилось. В этом году обещают рассматривать заявки быстрее, но верится с трудом".

В деле оформления летних веранд главное - подготовиться заранее: подготовить необходимую документацию, пройти проектное согласование. Сейчас все четко прописано и даже нарисовано, какими должны быть ограждения, зонтики, мебель и т. д. "Если пройти по верандам в Москве, то можно увидеть что-то общее, сейчас стал действовать общий стандарт летних веранд. Мне кажется, что сегодня рестораторы выигрывают при выгодном местоположении самой веранды, люди не хотят сидеть на проходных зонах, где



Тело пропавшей украинской модели нашли под слоем бетона



В ДНР рассказали, что будет, если республики вернутся в состав Украины

ЧИТАЙТЕ ТАКЖЕ



Назван лучший ресторан 2015 года

чаще всего располагаются "летники", им хочется больше уединения и некой романтики", - говорит Алексей Гудовский, управляющий ресторана Duran Bar.

"По мнению городских властей, все веранды должны быть максимально открытыми, мебель легкая, много зелени и цветов. Но это создает большие трудности в процессе работы, погода в течение дня может меняться несколько раз, от дождя и ветра зонты и маркизы не спасают, приходится убирать сервировку, подушки и потом все заново сервировать и раскладывать", - говорит Сергей Сереньков, управляющий директор сети итальянских ресторанов Il Forno.

Впрочем, веранды становятся более стильными и без нажима городских чиновников. Гости ресторанов не хотят тратить свое время и деньги на неуютные пространства. В прошлое уходят закрытые тентовые конструкции с пластиковой мебелью. Многие используют натуральные материалы, разные сорта дерева для полов и ограждений, плетеную мебель, много больших растений и цветов, оливковых деревьев. У кого-то можно встретить перголы - конструкции с раздвижной крышей, вентиляторы с холодным паром, газовые горелки.

"Чем больше зелени на веранде, тем она привлекательнее. Это, наверное, и есть основной тренд, который сохраняется уже несколько лет. Удобные кресла, подушки, пледы - дополнительные детали, которые сделают отдых еще более приятным. Ну а согласно новым правилам в оформлении теперь нельзя использовать садовую, дачную и интерьерную мебель. Что, на мой взгляд, тоже плюс", - полагает Анастасия Люстина, основатель и генеральный директор сервиса по автоматизации и онлайн-бронированию ресторанов LeClick.ru.

Гостей всегда привлекало что-то необычное, считает Дмитрий Стилиин. Сейчас так много блошиных рынков, развалов, что можно подобрать старенькую красивую мебель и с легкостью заменить пластиковую плетеную мебель, кресла из ИКЕА и искусственные цветы. Постепенно набирают популярность летние площадки в пешеходной зоне со стоячими местами для распития напитков с самообслуживанием. Единый стандарт для них городские власти планируют разработать к 2016 году.

К летнему сезону в меню ресторанов добавляют новые позиции: легкие салаты и закуски, холодные супы, основные блюда и летние коктейли. "Бар обновляется с согревающих чаев на лимонады. На первый план выходят мороженое и сорбеты, еда становится более легкой и освежающей", - говорит Екатерина Звездина, управляющая ресторана Soluxe Club.

Летом люди меньше заказывают крепкий алкоголь, поэтому расширяется барное меню за счет пива, белого и розового вина, ну и, конечно, сезонных фруктов и овощей и блюд из них. "Иногда некоторые позиции меню так выстреливают по продажам, что мы их вводим в основное меню по окончании летнего сезона. Последнее время веранда стала такой роскошью, что многие делают целые события по случаю ее открытия, вечеринки, посвященные рождению веранды, поэтому специальные предложения на верандах не редкость, но вряд ли веранды влияют на меню. Время года влияет, а веранда нет. Люди едят на верандах с таким же удовольствием, как и внутри, если вкусно", - резюмирует Дмитрий Стилиин.

["Российская Бизнес-газета" №998 \(19\)](#)

Нашли ошибку? Выделите текст с ошибкой и нажмите [Ctrl+Enter](#), чтобы сообщить нам о ней.

МАЛЫЙ БИЗНЕС



// ЧИТАЙТЕ ЕЩЕ



Признание Пентагона: Сколько США платят сирийским повстанцам



Почему украинские силовики стали переходить на сторону ополченцев



Почему советского актера похоронили как великого полководца



Какие ядерные секреты остались у российской армии



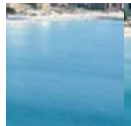
Чем обернется для России внезапная дружба между США и Китаем



Какой "сюрприз" готовит киевским властям Наталья Поклонская

Яндекс.Директ

Отдых в Италии, 11 дней. Скидки!
turobzor.com



Искушение Италией. Вена-Римини (11 дней)-Прага. Раннее бронирование! Скидки! Адрес и телефон

Заказать суши (Минск)? 45-60 мин!
sushihata.by



Свежие суши - 100%. С лососем, тунцом, угрем, креветкой. Доставка от 45 мин
Суши (от 13 тыс)Суши-сеты (2-4 чел)Мисо-суп (от 29 тыс)Заказать...
Адрес и телефон

Свадебные платья | 175 000 фото
svadba-msk.ru

Фотоколлекция свадебных платьев. Более 200 мировых брендов. Свадебная мода.



новости партнеров



СМИ: Париж надеется, что его не сочтут за афериста из-за «Мистралей»



СМИ: Путин перехитрил Кэмерона, не приехавшего 9 мая в Москву



Реакция Москвы на действия НАТО застала Запад врасплох



NYT: Пентагон осознал поспешность своего решения



новости партнеров



«Голодные бунты» опустошают киевские магазины



Тело пропавшей украинской модели нашли под слоем бетона



Боевик украинской роты «Торнадо» с позывным «Моджахед» — сторонник ...



Вступили в силу новые правила получения шенгенских виз для украинцев

RGRU - интернет-портал "Российской газеты"

РУБРИКАТОР

Власть
Экономика
В регионах
В мире
Происшествия
Общество
Спорт
Культура

КАРТА САЙТА

СВЕЖИЙ НОМЕР

ДОКУМЕНТЫ

ФОТО/ВИДЕО

СПЕЦВЫПУСКИ

СПЕЦПРОЕКТЫ

Digital
Армия
Право
Авто
Наука

ПРИЛОЖЕНИЯ

iPhone
Android
WindowsPhone 7
PDA
Google Media

СЕРВИСЫ

RSS-ленты

КОНТАКТЫ

ПОДПИСКА

РЕКЛАМА

МЕДИАЦЕНТР

ПАРТНЕРЫ

ВАКАНСИИ

О НАС

СОЦИАЛЬНЫЕ СЕТИ



ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ



© 1998-2015 ФГБУ "Редакция "Российской газеты"

Интернет-портал "Российской газеты" зарегистрирован в Роскомнадзоре 21.06.2012 г. Номер свидетельства ЭЛ № ФС 77 - 50379.

Полное или частичное использование материалов возможно только с разрешения редакции.

В открытом доступе на сайте публикуются не все материалы "РГ". В разных по времени подписания и региону распространения выпусках газеты текст статьи может различаться.

Редакция не несет ответственности за мнения, высказанные в комментариях читателей.

Сведения о доходах руководителя

Создание и поддержка сайта: Веб-Мастерская

Партнер
Рамблера

