

INFOLine
информационное агентство | information agency

Рынок общественного питания России

КРАТКИЙ ОБЗОР

- ТЕКУЩЕЕ СОСТОЯНИЕ ОТРАСЛИ
- NEW ИТОГИ I ПОЛУГОДИЯ 2026 ГОДА
- КЛЮЧЕВЫЕ СОБЫТИЯ РЕСТОРАННЫХ СЕТЕЙ
- ОТКРЫТИЯ И ЗАКРЫТИЯ РЕСТОРАННЫХ СЕТЕЙ
- КЛЮЧЕВЫЕ СОБЫТИЯ ПОСТАВЩИКОВ
- NEW ТОП-100 СЕТЕЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РОССИИ

Июль 2026 года

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

I пол. 2026 г.
к I пол. 2025 г.

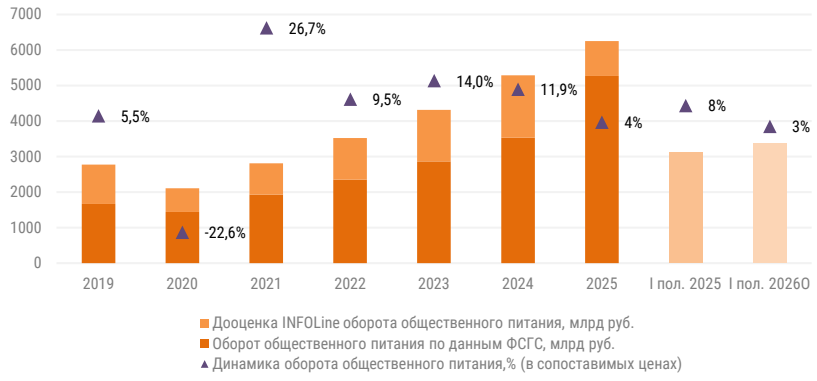
+8%

оборот общепита в действующих ценах

Источник: оценка INFOLine

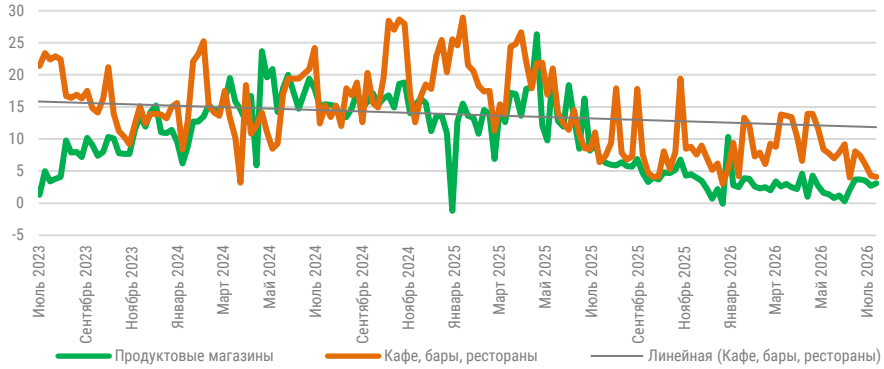
- По оценке INFOLine, оборот общественного питания России по итогам I пол. 2026 г. составил около **3,3 трлн руб.**, увеличившись примерно на **8%** в текущих ценах и на **2–3%** в сопоставимых. На низкую динамику в том числе повлияло сокращение количества заведений, на фоне перехода потребителей к готовой еде из супермаркетов и сокращения расходов.
- В I пол. 2026 г. российский рынок общепита столкнулся с системным кризисом: посещаемость заведений, по данным "Эвотора", она снизилась на 6–10% год к году (в Москве – до 8%). Рестораторы компенсируют падение трафика ростом цен – средний чек вырос на 4–18% в зависимости от сегмента.
- Дополнительное давление создает топливный кризис: поставщики поднимают минимальную сумму заказа на 25–50%, увеличивают стоимость доставки, а в отдельных случаях отказываются от поставок в регионы. В ответ заведения сокращают ассортимент на 17–20% (исключая дорогостоящие и технологически сложные блюда), пересматривают рецептуры, оптимизируют закупки и ведут переговоры с арендодателями о снижении ставок.

Динамика оборота общественного питания



Источник: ФСГС, оценка INFOLine

Изменение потребительских расходов в % к соотв. периоду предыдущего года

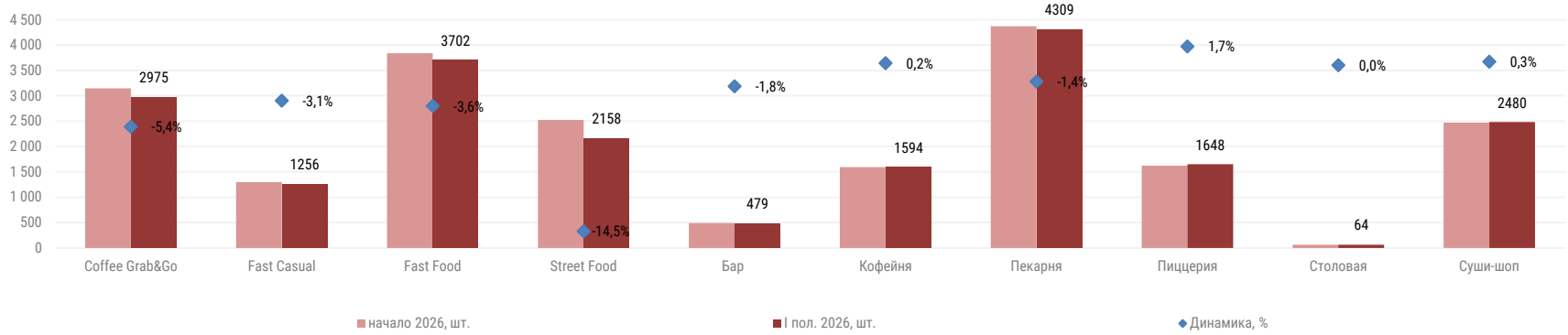


Источник: Сбериндекс

ТОП-100 СЕТЕЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РОССИИ

- По данным INFOLine, за I пол. 2026 г. ТОП-100 сетей общественного питания России по количеству заведений сократили число заведений почти на **750** объектов (**-3,4%** до **20,6 тыс. шт.**). При этом динамика развития существенно различается не только между форматами, но и внутри них.
- В первом полугодие было наиболее заметно активное развитие новых заведений "Додо Пицца" (**+38 шт.** до **1132** пиццерий) способствует динамичному развитию формата "Пиццерии" (**+2%**, до более **1,6 тыс. шт**). Сеть расширилась в Московской, Нижегородской, Свердловской и др. обл. В июле 2026 г. "Додо Пицца" открыла флагманский объект сети в Сочинском Морском порту. Пиццерия, размещённая на трёх этажах общей площадью свыше 500 м², отличается внедрением ряда уникальных технологических и планировочных решений.
- Среди суши-шопов "Суши-Маркет" увеличил число заведений на **58** (до **504**), Kaifa — на **39** (до **110**), тогда как "Суши Wok" сократился на **52** (до **374**), "Суши Даром" — на **19** (до **158**), FARFOR — на **22** (до **127**).
- Среди формата Fast Food Rostic's, Burger King и "Вкусно — и точка" продолжают расширение.

Количество заведений ТОП-100 сетей общественного питания в РФ



Источник: расчеты и оценки INFOLine

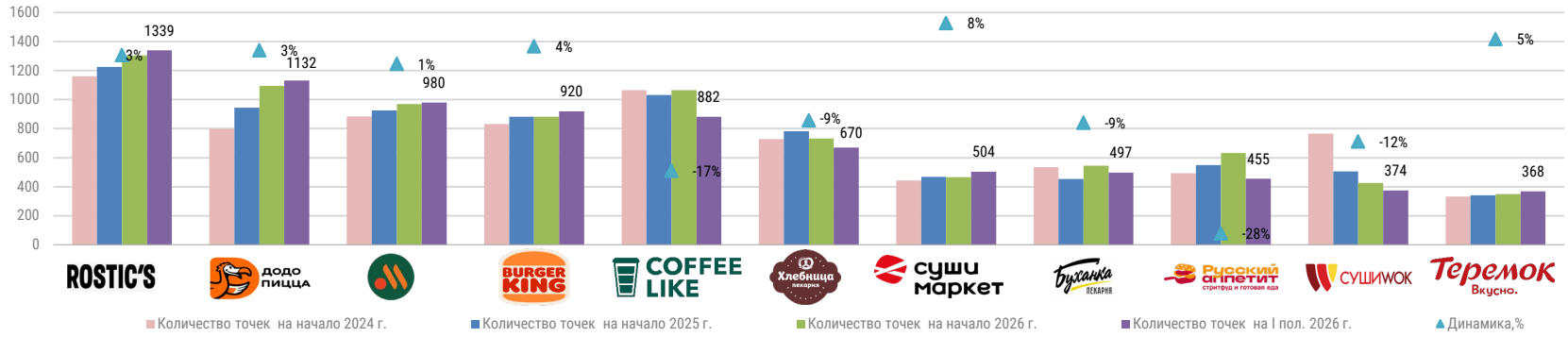
ТОП-10 СЕТЕЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РОССИИ



Исследование INFOLine: "РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РФ 2026 ГОДА"

- В рейтинге 10 крупнейших ресторанных сетей по количеству заведений в I пол. 2026 г. произошла ротация: сеть Coffee Like сократила количество кофеен с **1066** до **882** и переместилась с 3-го на 5-е место, а One Price Coffee сократила количество кофеен с **397** до **355** и выбыла из ТОП-10, а ее место занял "Теремок" с **368** заведениями.
- Лидером рынка по количеству заведений остается Rostic's, увеличивший сеть с **1304** до **1339** ресторанов за шесть месяцев. Второе место сохраняет "Додо Пицца", расширившаяся до **1132** объектов, а третью позицию занимает "Вкусно — и точка" с **980** ресторанами. В первую пятерку также входят Burger King (**920** заведений) и Coffee Like (**882**).
- Изменения в составе лидеров отражают текущие тенденции рынка. Даже крупнейшие сети корректируют стратегии развития: часть операторов продолжает активную экспансию, тогда как другие сосредоточены на оптимизации портфеля и закрытии низкоэффективных объектов. В результате позиции в рейтинге сегодня определяются масштабом сети, на что влияют эффективность бизнес-модели, качество локаций и способность поддерживать устойчивый рост в условиях снижения потребительской активности и роста операционных издержек.

ТОП-10 сетей общественного питания России, количество точек*



Источник: Исследование INFOLine "РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РФ 2026 ГОДА, данные компаний
** без учета ресторанных групп, АЗС и "Настоящей пекарни"*

ОБЩИЕ НОВОСТИ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РОССИИ



- Из-за роста цен на бензин, очередей на заправках и удорожания логистики поставщики ресторанов подняли порог заказа на 25–50% (например, с 5–8 тыс. руб. до 10 тыс. руб., а в некоторых случаях — с 15 тыс. до 20 тыс. руб.). Владельцы малых заведений столкнулись с проблемой, тогда как крупные сети с централизованными закупками изменений почти не заметили. Поставщики также предупреждают о задержках поставок, что грозит ресторанам срывами сроков и возможными штрафами от торговых сетей (5–15% от стоимости товаров). Летом 2026 г. проблема особенно ощутима из-за высокого сезона, но бизнес опасается, что осенью ситуация может усугубиться. Некоторые поставщики уже начали повышать цены на продукты (примерно на 10%) параллельно с увеличением минимальной суммы заказа.

- Сеть **"Вкусно — и точка"** планирует обсудить с регуляторами различия в санитарных требованиях к предприятиям общественного питания и ретейлу. В компании считают, что магазины, развивающие готовую еду и кафе-зоны, фактически оказывают услуги общепита, но работают по менее строгим нормам. По мнению сети, это создает неравные условия конкуренции, несмотря на различия в моделях обслуживания и приготовления продукции.



- С 1 сентября 2026 г. вступят в силу обновленные санитарные правила, усиливающие требования к гигиене персонала и обращению с рабочей одеждой. В частности, сотрудников общепита обяжут хранить личную и рабочую одежду раздельно, водителей, перевозящих продукты, — использовать санитарную одежду, а предприятия — документально подтверждать режимы стирки и дезинфекции. Новые требования также затронут прачечные, школы и детские сады. За нарушения предусмотрены штрафы до 1 млн руб. и приостановка деятельности на срок до 90 суток.



- **Минздрав** предложил с IV кв. 2027 г. ввести ограничения на рекламу фастфуда и продуктов с высоким содержанием сахара. Планируется запретить их рекламу на ТВ, в интернете и медиапроектах с 7:00 до 22:00, а также использование заявлений о безвредности продукции и образов людей, животных и мультипликационных персонажей. Инициатива включена в проект комплекса мер по борьбе с ожирением у взрослых.

КЛЮЧЕВЫЕ СОБЫТИЯ РЕСТОРАННЫХ СЕТЕЙ

- Петербургский **R14** (ранее "Рыба") на ул. Академика Павлова переходит под управление **Duo Band**. Арам Мнацаканов и Дмитрий Блинов договорились о передаче проекта. Это был первый панорамный ресторан города, который начал работу в 2005 г. Именно для "Рыбы" Мнацаканов придумал меню, которое печаталось на одном листе формата А3 большим тиражом и которое гость мог забрать с собой.

- **Family Garden** и **Novikov Group** разработают ресторанную концепцию для пятизвёздочных отелей. Первый ресторан площадью более 2 000 кв. м с премиальным шведским столом откроется в строящемся отеле Mandarin Garden Alean Emerald в Сочи. Холдинг планирует протестировать модель на собственном объекте, а затем масштабировать её по франшизе — в течение 5 лет может появиться около 10 ресторанов. Ранее компания уже успешно применяла этот подход с сетью "ProХинкали" (66 соглашений, 34 открытых ресторана). Новый формат станет частью стратегии по созданию сети пятизвёздочных гостиниц, первый комплекс в Сочи планируют завершить к 2030 г.

- В июне 2026 г. выручка сети **"Старик Хинкалыч"** составила 1,15 млрд руб., а количество заказов – более 750 тыс. На фоне непростой ситуации в сфере общественного питания, в частности общего снижения гостепотока сеть фиксирует сокращение некоторых показателей, при этом средний чек вырос на 1,9% и составил 1 536 руб. Также удалось сократить сервисное время до 16 минут. Сейчас основная задача — сохранить стабильность и усилить работу с гостями.

- **"Шоколадница"** начала репозиционирование, отказавшись от единого формата кофеен: новые точки будут различаться по дизайну, меню и формату обслуживания в зависимости от локации и аудитории. Компания также внедрит гибкую модель франчайзинга, позволяющую партнерам самостоятельно выбирать необходимые сервисы и инструменты. Изменения направлены на повышение эффективности бизнеса на фоне оптимизации сети: в I пол. 2026 г. было закрыто около 40 нерентабельных кофеен, а дальнейшее развитие сосредоточится на наиболее перспективных локациях, прежде всего в Москве.

ОТКРЫТИЯ И ЗАКРЫТИЯ РЕСТОРАННЫХ СЕТЕЙ

- **MYBOX** ускоряет развитие сети в 2026 г. Бренд наращивает темпы не только за счёт новых открытий, но и через реконструкции, переезды и обновление действующих точек под актуальные стандарты. Сейчас в работе 32 проекта в 22 городах, из них 4 уже запущены, 14 находятся на разных этапах строительства и подготовки. Во втором полугодии 2026 г. запланированы ещё 14 проектов в 13 городах, при этом основной упор сделан на обновление — 12 реконструкций против 2 новых локаций.

- Первое заведение **"Вкусно – и точка"** откроется в Чечне осенью 2026 г. в Грозном (ТЦ "Грозный Молл", пр. В.В. Путина, 40), регион станет 67-м на карте присутствия бренда. Запуск реализует франчайзи-партнёр ООО "Кавказ и Точка". Будет создано более 80 рабочих мест, летом начнётся набор и обучение персонала. В зале предусмотрено 200 посадочных мест, на летней площадке – 100, для детей – игровой стол. Гостям будет доступно полное меню, включая кофе, выпечку и десерты, а также заказ через кассу, киоски, экспресс-окно и мобильное приложение.

- Ресторан il Monte — новый проект **AgalarovRest** – заработал в Москве, на улице Поклонная, в доме 9. Концепция заведения строится на основании гастрономических традиций разных регионов Италии. За кухню отвечает бренд-шеф Кирилл Бергер. Средний чек – 7000–8000 руб.

- Холдинг **Lucky Group** запустил в Москве новый проект — Niki Piano Bar с современной русской кухней, винтажным роялем и живой музыкой каждый вечер. Кухню выстроили вокруг вкусов русского застолья.

- **"Додо Пицца"** открыла флагманскую пиццерию в Сочи площадью 516 кв. м. В морском порту Сочи запущено трёхэтажное заведение в концепции DXB с рекордной для сети планируемой выручкой. Проект реализован силами управляющей компании: на кухне установлена трёхъярусная печь, собственный цех по работе с тестом и два автоматических подъёмника для доставки заказов на верхние этажи. В день открытия ресторан принял более 750 заказов с выходом на плановые показатели свыше 1 000 заказов. Для франчайзи формат позволил минимизировать операционные риски и ускорить запуск сложного объекта.

КЛЮЧЕВЫЕ СОБЫТИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ И ПОСТАВЩИКОВ

- **ООО "МилФудс"** (бренд Poetti) и **ООО "СДС"** (дочерняя структура Sucden) объявили о стратегическом партнерстве. В рамках обеспечения товарного кредита в залог передано 35% доли ООО "МилФудс", однако компании подчеркнули, что сделка не связана с продажей бизнеса, не предполагает перехода контроля и не меняет систему управления. Партнерство позволит Poetti расширить доступ к сырью и отраслевой экспертизе для наращивания производства кофе.
- **X5** вывела на рынок первую линейку кофе собственной обжарки под брендом Venetto Espresso. Зеленый кофе поставляет X5 Import из Уганды, а обжарка осуществляется на российских партнерских площадках под контролем компании. Новинка в ближайшее время появится в магазинах "Пятёрочка" ЦФО и СЗФО и станет частью стратегии X5 по развитию СТМ и кофейной категории.
- По итогам I полугодия 2026 г. выручка **"Логики молока"** выросла на 3,5%, до 84,5 млрд руб., а объем реализации — на 2,7%, до рекордных 510 тыс. т. Компания вывела на рынок более 20 новинок, увеличила капвложения в 2,2 раза (до 2,8 млрд руб.), приобрела завод "Полярис" для выхода в сегмент мороженого и нарастила экспорт на 6%, до 8,3 тыс. т. Основными драйверами роста стали продукты для ЗОЖ, функциональное питание и развитие новых производственных мощностей.
- ФАС согласовала сделку по покупке **Холдингом "Коломенское"** 100% долей в **ООО "Хлебокомбинат "Пеко""**. ХБК "Пеко" выпускает хлебобулочные и кондитерские изделия под брендами "Медведковский", "Пеко" и Alpin Brot. В рамках сделки крупнейший производитель хлеба должен разработать новую торгово-сбытовую политику по реализации свежего хлеба в Москве сроком на 5 лет для соблюдения антимонопольных требований. По оценкам экспертов, стоимость сделки может составить 800–900 млн руб. с учетом долга.

КЛЮЧЕВЫЕ СОБЫТИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ И ПОСТАВЩИКОВ

- По итогам 2025 г. выручка десяти крупнейших компаний пищевой отрасли России выросла на 8,7% и превысила 3 трлн рублей, согласно рейтингу **INFOLine**. Первое место сохранила "PepsiCo Россия" с выручкой 398,8 млрд руб. (+11,1%), при этом её бренд Evervess в первом полугодии 2025 г. вошёл в топ-5 продаваемых напитков со вкусом колы, обойдя оригинальную Coca-Cola. Второе место заняла группа "Русагро" (396,5 млрд руб., +16,6%), потеснив "Эфко" (344 млрд руб.) на третью строчку. В топ-10 вошли пять вертикально интегрированных агрохолдингов, что подтверждает тренд на смещение фокуса производителей в сторону продукции с высокой добавленной стоимостью.

- ГК **"Русагро"** вывела на рынок линейку высокотехнологичных маргаринов GRANDPRO для профессиональных кондитеров и пекарей. Серия включает 5 специализированных продуктов для различных видов выпечки и кондитерских изделий: кексов, тартов, кремов, круассанов и эклеров. Компания отмечает, что новая линейка разработана с учетом современных потребительских трендов, запросов рынка и потребности производителей в сочетании высокого качества и эффективности производства.

- **АО "Кавминводы"** запустит производство лимонадов на питьевой воде и шорли на минеральной воде — освежающий напиток с содержанием сока 40–60%. В проект вложат около 100 млн руб., из которых 50–60 млн руб. направлены на строительство купажного цеха (мощности для смешивания ингредиентов). Остальные деньги пойдут на вывод продукции в сети. Лимонады и шорли "Кавминвод" будут продвигаться под брендом "Новотерская". Продукт позиционируется как натуральный, сахаросодержащий, без заменителей и красителей. Линейка будет включать шесть вкусов.

ПАРТНЕРСТВО РЕСТОРАНОВ И ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ

- Блюда сети ресторанов быстрого обслуживания **ROSTIC'S** появились на полках магазинов розничной сети **"Магнит"**. Новинки представлены в торговых точках формата "у дома" в Москве. Почти в 300 магазинах появился "Чизбургер де Люкс", из них в 50 магазинах ассортимент готовой еды дополнили еще три позиции: кесадилья, стрипсы и наггетсы с сырным соусом. По итогам тестового периода компании проанализируют продажи и покупательский спрос, что станет основой для решения о масштабировании проекта. Для сохранения свежести овощей и сочности курицы в фирменной панировке используется упаковка с модифицированной газовой средой (МГС), которая также позволяет хранить продукт до 5-7 суток при соблюдении рекомендованного температурного режима.

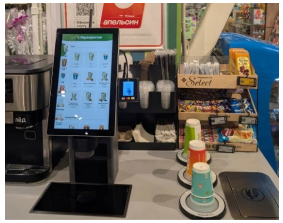
КЛЮЧЕВЫЕ СОБЫТИЯ СЛУЖБ ДОСТАВКИ ГОТОВОЙ ЕДЫ И АГРЕГАТОРОВ

- Сеть доставки суши и роллов **"Много лосося"** вывела на рынок собственный веб-ресурс — теперь клиенты могут оформлять заказы напрямую на сайте. Ранее доступ к сервису обеспечивали только мобильные приложения для iOS и Android, а также сторонние агрегаторы доставки. Запуск десктопной версии призван расширить охват целевой аудитории: определённая часть потребителей традиционно отдаёт предпочтение оформлению заказов с компьютеров и иных стационарных устройств.

- Сервис доставки суши и роллов **"Ёбидоёби"** открыл первый ресторан нового формата, который объединяет доставку, самовывоз и полноценный зал для гостей. Это пилотный проект, который может стать основой для дальнейшего развития сети. Новый ресторан площадью 150 кв. м рассчитан на 30 посадочных мест. Гости могут как заказать доставку или самовывоз, так и поесть непосредственно в ресторане. В меню представлен весь ассортимент, доступный на сайте компании, а также дополнительные позиции, рассчитанные на офлайн-аудиторию.

ПОДПИШИСЬ
Подписка на рассылку Краткого обзора INFOLine

ТОЧКИ ПИТАНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ МАГАЗИНОВ



- **"Перекрёсток"** тестирует "Лактебар" – станцию приготовления кастомизированных напитков. Пилотная зона открыта в супермаркете сети в ТЦ "Мегаполис" в Москве. На станции покупатели могут готовить кофе, чай, молочные коктейли, газированные и другие напитки, а также выбрать собственные сочетания ингредиентов. По итогам пилота компания оценит востребованность сервиса и примет решение о его дальнейшем масштабировании. "Лактебар" сочетает широкий ассортимент готовых напитков и возможность персонализации заказа. Покупатели могут выбирать напитки из постоянного меню или самостоятельно формировать рецепт, комбинируя различные вкусы, ингредиенты и добавки. Одним из ключевых преимуществ формата является возможность удалённого и централизованного управления ассортиментом.

ВКУСВИЛЛ

- **"Вкусвилл"** планирует запуск точек суши и роллов внутри магазинов. Ритейлер ищет шеф-повара для создания концепции "Сушипоинт" с приготовлением японских блюд непосредственно в торговых залах, что позволит продавать их свежими, в отличие от текущей фабричной поставки. Спрос на данную категорию устойчиво растёт: в I квартале 2026 г. продажи суши и роллов увеличились на 50% в натуральном выражении и на 40% в деньгах, а у X5 продажи паназиатской кухни выросли на 46% год к году. Проект направлен на привлечение дополнительного трафика и усиление позиций сети в сегменте готовой еды, где "Вкусвилл" уже занимает 4-е место среди ритейлеров с выручкой 75 млрд руб. в 2025 г.

ПОДПИШИСЬ
Подписка на рассылку Краткого обзора INFOLine

ПРОИЗВОДСТВО READY-TO-EAT FOOD (ГОТОВОЙ ЕДЫ)

- Компания **GrowFood** объявляет о развитии розничной сети микромаркетов. Первые 25 торговых точек нового формата уже работают в офисах крупнейших российских компаний, включая башни Москва-Сити. Еще десятки запланированы к открытию в течение года. Проект реализуется по двум сценариям, в зависимости от инфраструктуры конкретной локации. Премиальные микромаркеты — холодильник Frigoglass Super 8 FFD, стеллаж для дополнительных товаров и полноразмерный киоск самообслуживания Smartix с большим сенсорным экраном. Решение для просторных локаций с высоким трафиком, где важна презентационность и возможность разместить расширенный ассортимент. Стандартные микромаркеты — "умный холодильник" в связке с компактным платежным терминалом Smartix. Готовое решение "под ключ" для точек с высоким трафиком.

- Холдинг **"Коломенский"** планирует вывести на рынок готовой еды собственный бренд Fresh Club, сохранив производство СТМ для сетей. До конца 2026 г. компания намерена запустить около 30 новых производственных линий и продолжить экспансию за счет покупки действующих предприятий в регионах. Сейчас производитель выпускает более 500 SKU готовой еды, а в дальнейшем рассчитывает стать одним из лидеров этого рынка.

- С начала 2026 г. **X5** начала сотрудничество с 13 новыми российскими производителями готовой еды. Теперь число партнёров в этой категории превысило 400 компаний, 60% из них поставляют продукцию в сети X5 ежедневно. География поставок расширилась за счёт поставщиков с Дальнего Востока, юга России и из Перми. Развитие пула поставщиков позволило дополнить ассортимент мясными блюдами-гриль и кавказской кухней. Запущена также ЗОЖ-линейка, а в сегменте функционального питания появились сложносоставные протеиновые и комплексные завтраки. В линейке бельгийских вафель появились картофельные, овощные, фруктовые и шоколадные изделия.

- За пять месяцев 2026 г. комплексный поставщик товаров для бизнеса **"Лента PRO"** увеличил продажи готовой еды на 35% в денежном выражении и на 23% в натуральном. Продукция этой категории присутствует почти в каждом третьем чеке. Наибольшей востребованностью готовая еда пользуется у представителей розничной торговли, ресторанов, кафе, столовых, кейтерингов и сервисных организаций. Наибольшую долю в структуре спроса занимают весовые салаты и закуски (25% от всех продаж готовой еды), вторые блюда (11%).

ВЫХОД РОССИЙСКИХ РЕСТОРАТОРОВ И СЕРВИСОВ НА ЗАРУБЕЖНЫЕ РЫНКИ

- **"Вкусно – и точка"** планирует открыться в Киргизии до конца 2026 г. через нового партнёра-франчайзи, с которым уже достигнуты договорённости. Это станет первым выходом компании на международный рынок — до сих пор она развивалась только внутри России, открывая новые точки в регионах. Генеральный директор Олег Пароев отметил, что компания чувствует себя достаточно уверенно для расширения за рубеж, однако окончательные решения зависят от множества факторов. Параллельно "Вкусно – и точка" оценивает возможности выхода и на другие зарубежные рынки, но конкретные планы обещает раскрывать по мере готовности.
- Сеть ресторанов узбекской кухни Lali от кулинарного альянса **Novikov Group & Family Garden** продолжает международное развитие: первый ресторан бренда открылся в Казахстане, в городе Алматы. Это шестой ресторан сети, которая уже представлена в Ташкенте, Москве, Воронеже, Сочи. Концепция Lali основана на глубоком изучении региональных гастрономических традиций Узбекистана. В ближайшее время новые рестораны появятся в Душанбе, Москве и Эр-Рияде.

ПОДПИШИСЬ
Подписка на рассылку Краткого обзора INFOLine

КОМПЛЕКС ИНФОРМАЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ INFOLine: "РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РОССИИ"









8 разделов, 100 слайдов

Мониторинг событий – услуга "Тематические новости"

Краткий ежемесячный обзор "Рынок общественного питания России"

База "1000 сетей общественного питания России 2026 года"

"РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РФ 2026 ГОДА.
включает в себя результаты многолетней отраслевой работы INFOLine:

- Динамика и структура отрасли общественного питания
- Формирование рейтингов компаний
- Анализ развития основных сегментов
- Перспективы и тренды развития отрасли

О линейке продуктов по общественному питанию стран Центральной Азии подробнее на info2b.kz

КРАТКИЙ ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ ОБЗОР "РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РОССИИ"



Периодичность: **ежемесячно**
Язык отчета: **Русский**
Формат предоставления: **Презентация**
Стоимость: **10 000 руб./мес.**

ПОЛУЧИТЬ ПОСЛЕДНИЙ ВЫПУСК

Содержание обзора:

- Основные показатели рынка общественного питания
- Государственное регулирование
- Ключевые события ресторанных сетей
- Открытия и закрытия ресторанных сетей
- Готовая еда
- Точки питания на территории магазинов
- Ключевые события крупнейших поставщиков
- Ключевые события служб доставки готовой еды и агрегаторов

Преимущества обзора:

- Оперативность: регулярное обновление информации
- Экспертность: отбор и анализ наиболее значимых событий
- Практическая направленность: фокус на событиях, влияющих на бизнес-решения
- Широкий охват: все ключевые сегменты рынка от QSR до Fine dining
- Интеграция в бизнес-процессы: возможность использования для внутреннего информирования и стратегического планирования

Направления использования результатов исследования:

- Формирование стратегии развития и экспансии
- Адаптация бизнес-моделей к изменениям в регулировании
- Поиск партнеров и оценка конкурентной среды
- Планирование инвестиций и оценка рисков
- Разработка маркетинговых и коммерческих активностей

БАЗА "ТОП-1000 СЕТЕЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РФ. 2026 ГОД"



Дата выхода: **апрель 2026**
Язык отчета: **Русский**
Формат предоставления: **MS Excel**
Стоимость: **70 000 руб.**

ПОЛУЧИТЬ ПРИМЕР БАЗЫ В MS EXCEL

Состав информации по сетям

- Формат сети, бренд сети, основное операционное юрлицо, менеджмент сети
- Наличие франшизы, наличие и тип доставки
- Количество точек всех видов на конец 2022-2026 гг.
- Региональная представленность
- Контакты компании: адрес офиса, раб. телефон, e-mail, сайт, соц. сети

В Базе представлены

- Пекарня (100 брендов, более 6500 заведений)
- Fast food (70 брендов, более 5000 заведений)
- Coffee Grab&Go (40 брендов, более 3900 заведений)
- Street food (35 брендов, более 2500 заведений)
- Суши-шоп (50 брендов, более 2300 заведений)
- Пиццерия (70 брендов, более 2600 заведений)
- Casual dining и Fine dining (740 брендов, более 2300 заведений)
- Fast casual (180 брендов, более 3500 заведений)
- Кофейня (100 брендов, более 2300 заведений)
- Столовая (30 брендов, более 400 заведений)

А также - Кафе при АЗС (15 брендов, более 4000 заведений)

ИССЛЕДОВАНИЕ "РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РОССИИ 2026 ГОДА"



Дата выхода: : **Апрель/Июль 2026**
Кол-во страниц: **100**
Язык отчета: **Русский**

Формат предоставления: **Презентация**
Стоимость: **100 000 руб.**

ПОЛУЧИТЬ КРАТКУЮ ВЕРСИЮ

Содержание исследования:

Часть I. Текущее состояние общественного питания в России
- Основные показатели рынка общественного питания
- Отраслевая региональная структура рынка общественного питания по сегментам
- Потребительские расходы. Динамика цен в заведениях общественного питания

Часть II. Ключевые события отрасли
- Крупнейшие сделки M&A: общепит и поставщиков
- Отставки и назначения: общепит и поставщики
- Государственное регулирование общественного питания

Часть III. Развитие основных форматов общественного питания
- Сегментация форматов общественного питания
- Развитие форматов общественного питания: QSR (Fast Food, Street Food, Пиццерия, Суши-шоп
- Развитие форматов общественного питания: TSR (Fast casual, Casual dining и Fine dining)
- Развитие форматов общественного питания: Grab&Go+Кофейня (Пекарня, Кофе Grab&Go, Кофейня полного цикла)

Часть IV. Питание на АЗС

Часть V. Развитие прочих форматов общественного питания
- Питание в образовательных учреждениях: детские сады, школы, Вузы, Места досуга (театры, кинотеатры и т.д.)

Часть VI. Дистанционные каналы продаж
- Дистанционные каналы продаж: заведения общепита
- Доставка из заведений общепита
- Мобильные приложения
- Деятельность агрегаторов ("Яндекс Еда", "Купер", Master Delivery, "Чибис")

Часть VII. Крупнейшие сети общественного питания в РФ
- Крупнейшие сети общественного питания в РФ по количеству заведений, по выручке
- Рейтинг быстрорастущих сетей общественного питания
- "Вкусно – и точка", Rostic's, Dodo Brands, Burger King, ГК "Теремок", ГК "Шоколадница", "Хлебница", "Суши-Маркет", "Старик Хинкалыч", Farfor

Часть VIII. Перспективы развития рынка общественного питания РФ
- Ключевые параметры прогноза развития отрасли общественного питания
- Ключевые тренды и факторы: сильные стороны, слабые стороны, возможности, риски
- Перспективы развития рынка общественного питания до 2028 года

ОБ АВТОРЕ – ГРУППА КОМПАНИЙ INFOLINE



В настоящее время для компаний как никогда остро встал вопрос необходимости проведения мониторинга и анализа отраслевых и экономических событий мире. Решение данной задачи не представляется возможным без профессионального и высокоэффективного информационного отдела.

INFOLine — это **ваш информационный отдел**, который будет работать на пользу и развитие вашего бизнеса, услугами которого смогут воспользоваться все сотрудники вашей фирмы.
Группа компаний INFOLine является независимой компанией и работает на рынке исследований различных отраслей РФ с 2001 г. Проведенные исследования инвестиционных процессов в различных отраслях промышленности **специалистами агентства INFOLine являются лучшими на рынке**, что признано многочисленными клиентами и партнерами.

Россия | Казахстан | ОАЭ

www.infoline.spb.ru | www.info2b.kz | mail@infoline.spb.ru | info@info2b.kz

+74957727640 | +77478230289 | +971524183664 | @INFOLine_auto_Bot

Спасибо за внимание!