



Муниципальное образование
городской округ
СУРГУТ

**Информация о состоянии и развитии потребительского рынка
муниципального образования городской округ Surgut
в сферах местной пищевой промышленности
и общественного питания**

**в 2022 году
по состоянию на 01.01.2023 года**

**Отдел потребительского рынка и защиты прав потребителей
Администрации города Surguta**

адрес: 628408, г. Surgut, ул. Энгельса, 8, кабинеты 101, 103, 104, 105
телефоны (3462) 522-276, 522-106, 522-092, 522-132, 522-105, 522-103,
230-465, 522-188 (тел/факс)

<http://admsurgut.ru/rubric/22374/Sdelano-v-Surgute>

<http://admsurgut.ru/rubric/22775/Otdel-potrebitelskogo-rynka-i-zaschity-prav-potrebiteley>;

<http://admsurgut.ru/rubric/22767/Ob-otdele>

Введение	3
Местная пищевая промышленность	4
Объемы производства	4
Структура общедоступной сети предприятий общественного питания	13
Структура предприятий общественного питания открытой сети	19
Новости сферы общественного питания	23
Участие предприятий общественного питания и пищевой промышленности во Всероссийских, окружных и городских мероприятиях	24
Тенденции в сфере общественного питания в 2022 году	26
Предприятия общественного питания закрытой сети	26
Итоги	28
Контактная информация отдела	32

ВВЕДЕНИЕ



Пищевая промышленность — это совокупность отраслей, производящих пищевые продукты: мясная, молочная, рыбная, мукомольно-крупяная, хлебопекарная, сахарная, кондитерская, консервная, масложировая и другие. Каждая отрасль представляет собой совокупность предприятий и производств, обладающих общностью производимой продукции, технологии и удовлетворяемых потребностей.

Достигнутый уровень конкурентоспособности пищевой промышленности и перспективы ее развития в условиях глобальной конкуренции оказывают непосредственное влияние на уровень жизни населения, стоимость потребительской корзины, условия и качество воспроизводства рабочей силы в национальной экономике. В отраслевой структуре промышленного производства она занимает 3-е место после топливной промышленности (20%) и машиностроения (19%) и входит в число лидеров по выпуску промышленной продукции.

В последние годы предприятия пищевой промышленности продолжают развивать производство путём реконструкции производственных мощностей и внедрения новых технологических линий. С модернизацией и расширением производства повышается качество и увеличивается выпуск продовольственных товаров, что позволяет и в дальнейшем снабжать потребителей качественными продуктами питания.

МЕСТНАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Пищевая и перерабатывающая промышленность города Сургута представлена более 67 предприятиями различных организационно-правовых форм:

- мясная;
- рыбоперерабатывающая;
- хлебобулочная, кондитерская;
- производство напитков (безалкогольных в том числе).

Несмотря на устойчивое и динамичное развитие данных отраслей, решение основной задачи по обеспечению населения города пищевой продукцией в большей степени осуществляется за счет ввоза основных видов продукции сельского хозяйства из других регионов.

Актуальными направлениями рационального развития производства и повышения качества выпускаемой продукции местной пищевой промышленности являются:

- комплексное использование сырья;
- изыскание новых способов интенсификации производственных процессов;
- разработка эффективных технологий и оборудования;
- внедрение комплексной механизации и автоматизации технологических процессов.

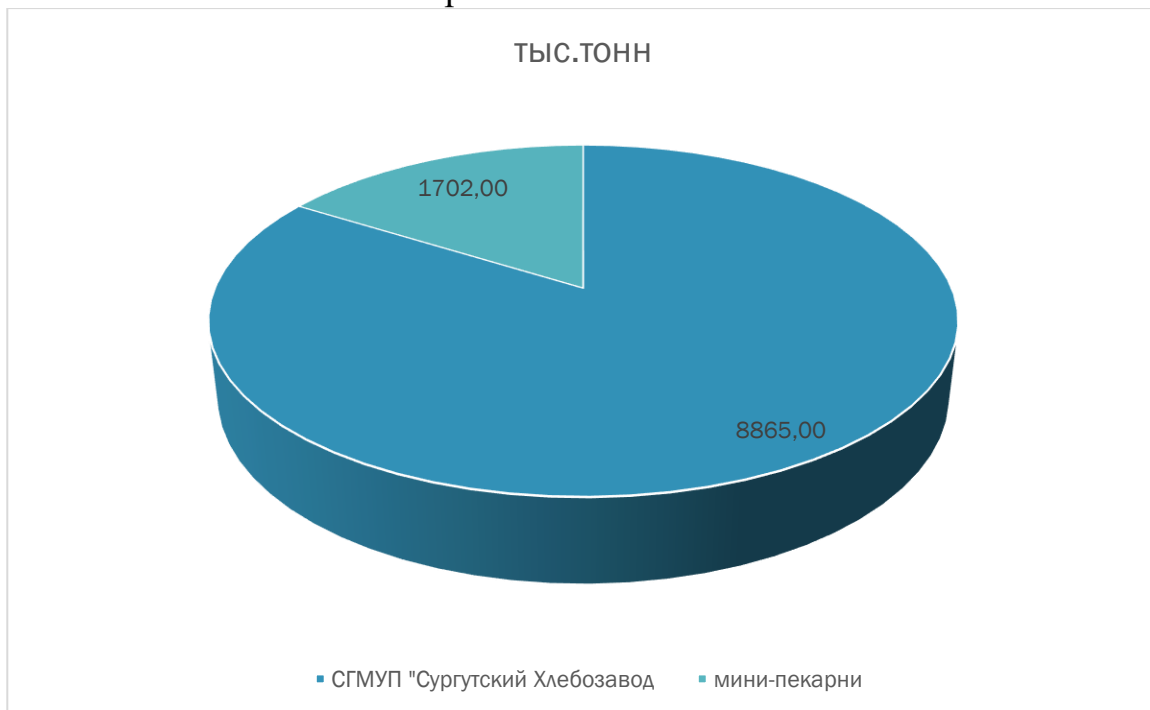
Объемы производства за 2022 год

№	Отрасль пищевой промышленности	Единица измерения	Объем производства		
			2021 год	2022 год	
1	Мясная	тонн	5727,4	5278,0	
2	Рыбоперерабатывающая	тонн	1347,0	1345,9	
3	Хлебопекарная	тонн	10714,0	10567,0	
4	Кондитерская	тонн	573,0	575,5	
5	Производство напитков	тыс.пл	61,8	75,9	
6	Производство пива	тыс.дкл.	31,4	29,6	

Производство хлеба и хлебобулочных изделий

В городе Сургуте на 01.01.2023 производством хлеба и хлебобулочной продукции занимаются:

- СГМУП «Сургутский хлебозавод»;
- ООО «Хлебозавод «Бояр»;
- ООО «Цвест»;
- также более 30 мини-пекарен.



По итогам 2022 года общий объем производства хлебобулочных изделий в городе Сургуте составил 10567 тонн, из них от общей доли:

- 80,81% составляет выпускаемая продукция СГМУП «Сургутский хлебозавод»;
- 19,19% приходится на объем выпускаемой продукции мини-пекарен.

По итогам 2022 года наблюдается снижение объема производства среди производителей хлебобулочной продукции на 146 тонн (в 2021 году - 10713 тонн), что на 1,37 % меньше, чем в 2021 году.

№	Отрасль пищевой промышленности	Единица измерения	Объем производства	
			2021 год	2022 год
1	СГМУП «Сургутский хлебозавод»	тонн	9064	8865
2	Мини-производства (пекарни)	тонн	1649	1702
ИТОГО			10713	10567

Несмотря на общее снижение показателей объемов производства, лидером выпускаемой хлебобулочной продукции стабильно является СГМУП «Сургутский хлебозавод».

СГМУП «Сургутский хлебозавод»

Сургутский хлебозавод стратегически важный объект промышленности для города Сургута.

Дата основания СГМУП «Сургутский хлебозавод» - 20.09.1976.

В течении 47 лет хлебозавод обеспечивает население города и округа социально значимыми продуктами питания: хлебом, хлебобулочными и кондитерскими изделиями.



Предприятие является самым крупным производителем хлеба и хлебобулочных изделий в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре по производственной мощности и объему реализуемой продукции. Ежедневная реализация хлебобулочных и кондитерских изделий составляет в среднем около 30 тонн более чем в 470 магазинах г. Сургута и Сургутского района, г. Нефтеюганска, Лянтора, Пыть-Ях, пос. Федоровский, Нижнесортымский.

Среди постоянных и крупных потребителей продукции – розничные сети магазинов: ТС «Монетка», «Молодежный», «Мясной двор», АО «Тандер»

(ТС «Магнит»), ООО «Окей», ООО «Лента», ТД «Перекресток». В большинстве крупных магазинов хлебные витрины выделены обособленно и оформлены фирменными вывесками.

ИСТОРИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

1994 год - открылся бисквитно-кремовый цех, выпускающий около 40 наименований кондитерских изделий.

2003 год - предприятие переименовывается в сургутское городское муниципальное предприятие (СГМУП) «Сургутский хлебозавод».

2003-2005 - завод реконструировался и перевооружался технически: взамен старого устанавливалось новое хлебопекарное оборудование, построен гараж на 14 единиц техники. Трудоемкость производства удалось снизить, а качество продукции - улучшить благодаря новым современным автоматизированным линиям европейского уровня.

2004 год - мощности экспедиции увеличены в соответствии с мощностями производства.

2006 год - на предприятии производится упаковка хлебобулочных изделий в фирменные пакеты с этикеткой и штриховым кодированием.

2007 год - для удобства потребителей осуществляется нарезка массовых сортов хлеба.

2013 год - в эксплуатацию запущена современная линия по охлаждению хлеба, позволяющая до трех суток сохранять упакованную продукцию.

ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ

Основные виды деятельности СГМУП «Сургутский хлебозавод»:

- производство и реализация хлебобулочных и кондитерских изделий;
- розничная торговля покупными продовольственными товарами;
- производство и реализация теплоэнергии собственной котельной.

В состав СГМУП «Сургутский хлебозавод» входят следующие структурные подразделения:

- хлебобулочный цех,
- кондитерский участок,
- цех по производству бисквитно-кремовых изделий,
- мини-пекарня,
- собственный автотранспортный парк,
- 7 магазинов, 19 торговых автоприцепов,
- котельная.

Производство хлебобулочных изделий осуществляется на 7 основных высокотехнологичных линиях отечественного и импортного производства.

Завод постоянно проводит переоснащение технологического оборудования современными автоматизированными линиями на основе компьютерных технологий.

На сегодняшний день хлебозавод производит:

- 136 наименований продукции, в том числе:
- 74 наименования хлебобулочных изделий;
- 22 вида кондитерских изделий;
- 40 видов бисквитно-кремовых изделий.

Предприятие – постоянный участник выставок, ярмарок и других общественных городских мероприятий. Труд коллектива завода и выпускаемая продукция постоянно отмечаются призовыми местами, дипломами, золотыми и серебряными наградами в общероссийских и региональных смотрах-конкурсах.

В 2022 году СГМУП «Сургутский хлебозавод»:

- выработано и реализовано 8 954 тонн хлебобулочной и кондитерской продукции;
 - ожидаемая чистая прибыль составила 3,5 млн. руб.;
- приобретены:
- 2 передвижных киоска в целях увеличения реализации собственной продукции на сумму 2,7 млн. руб.,
 - машина тестомесильная 1,8 млн. руб. - компрессор на хлебопекарную линию для замены изношенного оборудования – 0,5 млн. руб. Всего инвестиций в 2022 году составило 5 млн. руб. за счет собственных средств предприятия.

ООО «Хлебозавод «Бояр»

Хлебозавод «Бояр» начал свою работу в Сургуте в 2019 году и уже успел завоевать популярность и доверие со стороны покупателей.

Секрет успеха завода – в производстве бездрожжевых хлебов по старинным технологиям без добавления разрыхлителей, дрожжей, консервантов и усилителей вкуса.

Приготовление закваски для хлеба происходит в натуральных осиновых бочках, каждая из которых имеет свою историю и микробиологический состав, что в свою очередь благотворно влияет на развитие полезных бактерий, которые и способствуют формированию правильных вкусовых и ароматических свойств хлеба. Затем ещё совсем «юный» хлеб проходит несколько этапов (замес, подход, деление и расстойка) и затем выпекается в современной ротационной печи нового поколения.

Благодаря ООО «Хлебозавод «Бояр» на столе у ценителей натурального вкуса каждый день настоящий бездрожжевой хлеб на живой закваске, пропитанный традициями стародавней Руси, целительными свойствами натуральных продуктов и любовью хлебопекарей!

Рынок сбыта производимой продукции.

Богатый ассортимент производимой продукции хлебозавода «Бояр» может удовлетворить любого покупателя: бездрожжевой хлеб на живой закваске – «Цельнозерновой», «Гречишный», «Луковый», «Янтарный», «Янтарный с изюмом», «Казацкий», «Ржаной», «Бородинский»,

«Пшеничный», «Гостовой», «Домашний», «Столичный», «Праздничный», а также 7 видов бездрожжевых сухариков.

ООО Хлебозавод «Бояр» представлен в крупных торговых сетях города: «Окей», «Монетка», «Магнит» и «Лента».

Достижения ООО «Хлебозавод «Бояр».

- Победитель ежегодного городского конкурса «Предприниматель года» по итогам 2019 года в номинации «Успешный старт»;

- Сергей Чубенко (директор) одержал победу городском конкурсе «Предприниматель года» по итогам 2020 года в номинации «Аванпост» (производственный бизнес);

- 10.11.2020 Губернатор Югры Наталья Владимировна Комарова в ходе рабочей поездки в Сургут посетила хлебозавод «Бояр»;

- в июне 2021 ООО «Хлебозавод «Бояр» оказал содействие Юлии Кильдиной, участнику городского проекта «Будущее здесь», в реализации научной работы «Производство хлебобулочных изделий с использованием лишайника Кладония звездчатая»;

- получена награда «Лучший товар Югры-2021» в номинации «Производство хлеба и других хлебобулочных изделий» – «Хлеб Праздничный»;

- бездрожжевой хлеб от хлебозавода «Бояр» представлен на Международном маркетинговом конкурсе в сфере туризма «PROБренд 2021»;

- участник окружной выставки-форума товаропроизводителей ХМАО-Югры, работающих под брендом «Сделано в Югре!», на территории гипермаркета «Окей» (ТРЦ «Сургут Сити Молл»);

- 10.12.2022 – в окружном конкурсе «Лучшие вкусы Югры», проходящем в рамках выставки-ярмарки «Товары земли Югорской» по итогам экспертной оценки ООО «Хлебозавод «Бояр» одержало в номинациях:

- «Хлеб из пшеничной муки»;

- «Хлеб из ржаной муки».

Дополнительный бонус сургутскому предприятию принесла победа в «Народном голосовании», где за продукцию хлебозавода «Бояр» проголосовало большинство посетителей выставки.

По итогам Народного голосования ООО «Хлебозавод «Бояр» победил в номинациях:

- «Хлеб из пшеничной муки»;

- «Хлеб из ржаной муки».



Победитель получил дипломы и сертификаты на сумму 35 000 рублей каждый.



Мини-производства

Вместе с тем, в городе Сургуте осуществляют деятельность мини-производства хлебобулочной продукции, такие как:

- ООО «Цвет»;
- ООО Компания «ФОК»;
- ИП Дремин В.А.;
- ООО «Гурман» и т.д.



Также активно развиваются и пользуются спросом у населения отделы кулинарии и производства хлебобулочных изделий при торговых сетях, таких как:

- ТК «Лента»;
- ТС «Перекресток»;
- ТС «Пятерочка»;
- ТС «Окей»;

- магазины «Престиж», «Чеховский»;

- сеть фирменных магазинов «Мясной двор», «Горячий хлеб»
СГМУП «Сургутский хлебозавод».



В 2022 году в городе отмечен рост количества пекарен на 25 %.

По состоянию на 01.01.2023 в Сургуте функционируют более 51 пекарни, в числе которых лидерами по количеству открытых точек и объему производства хлебобулочной продукции являются:

- «Пироговая компания»;
- «Булкин Дом»;
- «Вуккерт»;
- «Мамин Хлеб»;
- «Настоящая пекарня»;



- «Любимая»;
- «Восточный пекарь»;
- «Сибирский пекарь»;
- «Маковка»;
- «Сытый муж»;
- «Чикаго»;
- «Бабушкины рецепты»;
- «Хлеб из тандыра»;
- «Улочная булочная»;
- «Хлеб есть»;
- «Настоящая пекарня»;
- «Югорская пекарня»;
- «Тандыр»;
- «Brioshe»;
- «Домашние пироги»;
- «Jam»;
- «Восточный пекарь»;
- «Вишня» и т.д.



Главные тенденции развития мини- пекарен в 2022 году:

- производство продукции с современными названиями: «крафтовый», «ремесленный» и т.д.;
- изготовление хлеба по индивидуальной рецептуре;
- производство хлеба без содержания глютена и сахара для потребителей, которые ведут здоровый образ жизни;
- производство и реализация полуфабрикатов (пельмени, вареники, курзе, голубцы, фаршированные перцы и т.д.);
- услуга по доставке готовых блюд и полуфабрикатов на дом.

Кондитерская отрасль

В производстве кондитерских изделий города Сургута лидерами данной отрасли являются:

- ООО «Кешка-Сладкоежка»,
- СГМУП «Сургутский хлебозавод»,
- ООО «Пироговая компания»,
- ООО «Вега Трейд»,
- ИП Сенькин А.А.,
- ООО «СКВИ»,
- ООО «Гурман»,
- ООО «ЭН-Кондитер».

Список производителей кондитерских изделий растет за счет цехов по производству сладостей; магазинов, реализующих кондитерские изделия; кафе-кондитерских; булочных-кондитерских с огромным выбором выпечки.

Тренды развития кондитерской отрасли в 2022 году:

– производство эко-товаров, продукции, изготовленных из натуральных ингредиентов, без искусственных наполнителей и красителей: шоколад ручной работы (кофейня «В гости» ИП Чилигин Ю.С., кофейня «Эндорфин» ИП Семенькова Л.М., кофейня «Bella Chiglintseva» ИП Чиглинцева Б.Т., «Сургутсивой шоколад» (БиоШокоЛайф).

- изготовление и реализация подарочных шоколадных конфет: шоколадные букеты, елочные украшения, игрушки, открытки, медальоны;

- организация мастер-классов для широкого круга лиц;

- повышение квалификации производителей шоколадных изделий на курсах шоколатье;

- выход на рынок с новыми, эксклюзивными предложениями.



Мясная промышленность

Мясная промышленность - это отрасль пищевой промышленности, осуществляющая заготовку мяса животных и птиц, производство колбасных изделий, полуфабрикатов, сопутствующих продуктов.

Данная отрасль является самым крупным сегментом продовольственного рынка. Его ведущая роль определяется не только объемами производства и потребления мяса и продуктов его переработки, но и их значимостью в рационе человека.

Переработкой мяса в городе занимаются такие предприятия, как:

- ООО «Мясокомбинат «Сургутский»,
- ООО «Лента»,
- ИП Первушкина С.Н.,
- ИП Дремин В.А.,
- ООО «Гурман».

Предприятиями мясной отрасли производится широкий ассортимент мясной продукции, удовлетворяющий потребность всех слоев населения города Сургута.

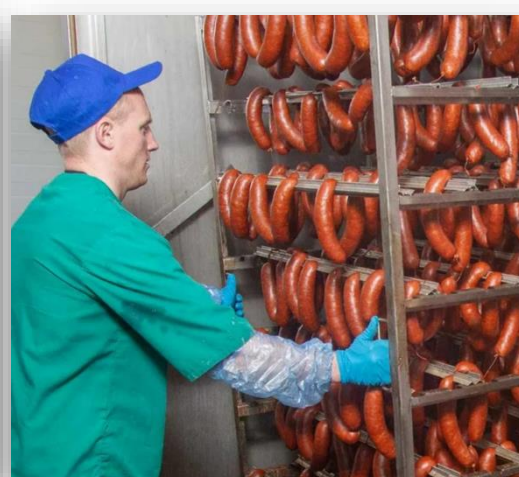


Для качественной переработки первичного сырья каждый производитель использует свои технологические схемы, которые сводятся к тому, чтобы обеспечить высокую безопасность конечного продукта.

ООО «Мясокомбинат «Сургутский»

Ведущим предприятием – производителем мяса и мясопродуктов является **ООО Мясокомбинат «Сургутский»**, осуществляющий свою деятельность в городе Сургуте с 1999 года.

Мясокомбинат был создан в 1999 году на базе Сургутского мясоперерабатывающего завода, основанного в 1978 году. В настоящее время – это молодое модернизированное немецким и австрийским оборудованием предприятие, производит более 150 наименований продукции, отвечающей по своим качествам всем российским и международным стандартам.



Для контроля качества и безопасности продукции, на предприятии работает аттестованная химико-бактериологическая лаборатория, специалисты которой ведут постоянный контроль качества входящего сырья,

производства и готовой продукции. Оснащение производства, передовые технологии и традиционные рецептуры позволяют говорить о соответствии выпускаемой продукции российским и международным стандартам.

Рынок сбыта производимой продукции.

В городе Сургуте ассортимент продукции ООО Мясокомбинат «Сургутский» представлен в:

- 11 фирменных магазинах «Мясной двор»;
- 5 передвижных киосках;
- на полках всех торговых сетей, представленных в городе.

Также один фирменный магазин «Мясной двор» представлен в городе Лянтор.



Достижения ООО Мясокомбинат «Сургутский».

10.12.2022 – в окружном конкурсе «Лучшие вкусы Югры», проходящем в рамках выставки-ярмарки «Товары земли Югорской»

по итогам Экспертной оценки в номинации: - «Колбаса вареная» победу одержало ООО «Мясокомбинат Сургутский»;

- Лучшие товары Тюменской области» в номинации «продовольственные товары», 2020;

- Лауреат Всероссийского конкурса программы «100 лучших товаров России 2018»;

- Дипломант Всероссийского конкурса программы «100 лучших товаров России 2018»;

- Дипломант конкурса «Лучшие товары и услуги Тюменской области 2018 года»;

- Диплом победителя окружного конкурса «Лидер бизнеса Югры – 2018» в номинации «Лучшее предприятие в агропромышленном комплексе»;

- Диплом победителя окружного конкурса «Лучший товар Югры – 2018» в номинации «Мясо и мясопродукты», вид продукции Колбаса сырокопченая «Суджук»;

- Диплом победителя окружного конкурса «Лучший товар Югры – 2018» в номинации «Мясо и мясопродукты», вид продукции «Пастрома птицы с/к»;

- Диплом участника окружного конкурса сельскохозяйственных производителей и производителей пищевой продукции Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Народное призвание» – 1 место в номинации Мясные и колбасные изделия (Колбаса полукопченая);

- Диплом участника окружного конкурса сельскохозяйственных производителей и производителей пищевой продукции Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Народное призвание» – 2 место в номинации Мясные и колбасные изделия (Колбаса вареная);

- Диплом участника выставки-форума товаропроизводителей «Товары земли Югорской 2018»;



- Диплом участника городского праздника-ярмарки «Урожай 2018» – 1 место в номинации «Лучшая городская грядка» конкурса по ландшафтному дизайну «Городские грядки»;

- ООО Мясокомбинат «Сургутский» является обладателем товарного знака «Сделано в Югре».

Производство и переработка рыбной продукции

Переработкой товарной рыбы в городе занимаются 7 предприятий:

- ИП Дремин В.А.,
- ООО «КЦ «СТА-ВВР»,
- ООО «Лента»,
- КФХ Решетников В.А.,
- ООО «Гурман»,
- ИП Патрушев Н.А.,
- ИП Опалько Ю.Г.

За 2022 год объем производства и переработки рыбной продукции составил 1345,94 тонн.

При выпуске товарно-пищевой рыбопродукции, производители рыбной продукции используют как собственное, так и привозное сырье. Это - ценные виды сиговых рыб из Ямало-Ненецкого автономного округа и морское сырье. Поэтому, объемы выпуска рыбопродукции превышают объемы вылова рыбы.



Компания основана в 2017 году и осуществляет свою деятельность по производству и переработке рыбной продукции по ГОСТовским технологиям и техническим условиям без добавления консервантов и «улучшителей» вкуса.

Основная продукция: форель балык холодного копчения, муксун холодного копчения, скумбрия холодного копчения, филе семги холодного копчения, пельмени из щуки, фарш из щуки.

Продукция ООО «Коптильный цех «СТА-ВВР»» представлена в магазинах города Сургута, а также в других городах ХМАО–Югры и ЯНАО. Компания занесена в реестр товаропроизводителей, получивших право на пользование логотипа «Сделано в Югре».



Основная реализация продукции осуществляется через собственную сеть фирменных магазинов «Рыбная сеть».

Производство безалкогольных напитков

Еще одно звено пищевой промышленности в Сургуте занято производством безалкогольных напитков, минеральных вод и прочих питьевых вод в бутылках.

В городе Сургуте в данной сфере заняты такие предприятия как:

- ООО Пивоваренный завод «Сургутский»,
- ООО «Субос»,
- ИП Лукичева В.А. «Северная чистая вода»,
- ООО «Апрель плюс»,
- ООО «Регион пиво»,
- ООО «Айсберг».

ООО Пивоваренный завод «Сургутский»



Самое крупное предприятие - ООО Пивоваренный завод «Сургутский» начало свою производственную деятельность в 1980 году.

В настоящее время заводом выпускается 12 наименований сладкой газированной воды (минеральная вода, газированная вода, квас, пиво). Особое внимание компания уделяет производству питьевой воды. Освоены все современные методы ее отчистки. Продукция пивзавода пользуется спросом не только у жителей города Сургута, но и в городах и поселках ХМАО-Югры.



Ассортимент продукции составляет 66 наименований.

Особое внимание компания уделяет производству питьевой воды, которая выпускается в различной упаковке от 0,5 до 18,9 литров. Ассортимент минерально-питьевой воды: «Свежесть», «Свежесть йодированная», минеральная вода «Сургутская».

Продукция Сургутского пивзавода сегодня представлена в торговых сетях города: «Монетка», «О`КЕЙ», «Лента», «Магнит», «Метро» и в других. ООО Пивоваренный завод «Сургутский» является обладателем сертификата, удостоверяющего право на использование логотипа «Сделано в Югре».

Качество продукции Сургутского пивоваренного завода отмечено большим количеством медалей и дипломов на международных профессиональных конкурсах, выставках-ярмарках.

«Северная чистая вода»

Еще одним из основных производителей питьевой воды Высшей категории качества в городе Сургуте является торговая марка «Северная Чистая Вода» (ИП Лукичева Варвара Алексеевна, ООО «Северная чистая вода»).



Выпускаемая продукция обогащена кислородом, не содержит консервантов и остается живой, не требует кипячения и сбалансирована по содержанию солей на высшую категорию. Продукция сертифицирована департаментом государственного санитарно-эпидемиологического надзора РФ, соответствует российским и международным стандартам «IBWA» (международная ассоциация производителей бутилированной воды), рекомендована для повседневного использования.

Структура общедоступной сети предприятий общественного питания

По итогам 2022 года на территории города Сургута количество предприятий общественного питания составляет:

- 790 объектов на 41725 посадочных мест,
- из них 614 (на 23931 посадочное место) – это предприятия общедоступной сети.

В сравнении с 2021 годом количество предприятий в 2022 году увеличилось на 3,75%.

За отчетный период введено в эксплуатацию 33 предприятия общественного питания на 569 посадочных мест, в том числе:

Клуб-ресторан «Ellipse»	пр. Мира 47/1
Кафе «Дагестанская кухня»	ул. Югорская 34
Кафе «Худжана кебаб»	ул. Аэрофлотская 10
Кафе-кондитерская Евгении Черновой	ул. 30 лет Победы 10
Кафе «Исфара»	ул. Профсоюзов 45
Кафе «Япоки»	ул. Ленина 46
Кафе «Шашлычный дом «Хинкалыч»	ул. Островского 41
Кафе-пельменная «Гули – Гули»	ул. Университетская 3, ул. Университетская 39
Кафе «Шашлычная фабрика»	ул. Аэрофлотская 8/1
Кафе «Чайхана Анор»	Югорский тракт 18
Кафе «Джорджиа»	ул. Ленина 50/1
Кафе –пекарня «Своя пекарня»	ул. Энтузиастов 25
Кафе «Шаурмафия»	ул. Профсоюзов 11
Кафе «Manga city»	ул. Республики 86/1
Кафе «Хочу шаурму»	ул. Ивана Захарова 17/1
Кафе "Хорошее заведение"	ул. 30 лет Победы 31
Кофейня «Coffee moose»	пр. Пролетарский 23
Кофейня «Coffee People»	пр. Университетская 17
Кофейня «Black room coffee»	ул. Энтузиастов 45
Кофейня «Sweet coffee»	ул. 30 лет Победы 44А
Кофейня «Эндорфин»	ул. Ленина 16
Кофейня «Логово»	пр. Мира 42
Кофейня «Кофе и люди»	ул. Ленина 18
Бар «HookahPlace»	ул. 30 лет Победы 50
Ресторан быстрого питания «Meat&knife»	ул. Студенческая 9/1
Столовая «Хабиба»	Ул. Маяковского 51
Столовая «Домашняя»	Ул. Автомобилистов 1/3



За счет открытия новых объектов общественного питания дополнительно создано 63 рабочих мест.

Количество закрытых предприятий общественного питания за 2022 год составило 10 объектов.

Все более востребованным в городе становятся заведения, которые отличаются от других предприятий быстрым приготовлением и подачей блюд, и их невысокой стоимостью.

На сегодняшний день большим спросом продолжают пользоваться заведения формата «фаст-фуд», что составляет 47 % от общего количества предприятий. Такой существенный разрыв обусловлен доступной ценой и быстрым обслуживанием в данном сегменте.



На втором месте по востребованности находятся кофейни, на их долю приходится 18 %, на долю ресторанов - 14 %.



Вместе с тем, набирает обороты тренд «правильное питание» – ориентация на здоровую еду с заботой о здоровом образе жизни.

Во многих ресторанах есть 6-7 позиций из меню, которые рассчитаны на вегетарианскую или флекситарианскую аудиторию (флекситарианцы или гибкие вегетарианцы — это те, кто выбрали растительный рацион, но время от времени добавляют в него и мясо).

Кроме того, появились онлайн сервисы доставки здоровой еды с разработанным меню на день / неделю / месяц с подсчетом калорийности блюд. (www.pp-dostavka.ru, www.olimpfood.com, www.surgut.pro-food.ru)

Расписание блюд на неделю

НА ЭТУ НЕДЕЛЮ НА СЛЕДУЮЩУЮ НЕДЕЛЮ

DETOX	SUPER LITE	LITE	FIT	EVERYDAY	BALANCE	POWER	VEGETARIAN
Очищение	Быстрое похудение	Активное похудение	Легкое похудение	Домашняя еда	Поддержание	Набор массы	Без мяса/молоты
ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	

Fit
Похудей комфортно
5 приемов / 5 блюд
1264 кКал/день
71,0 Белка 54,7 Жиры 122,0 Углеводы

1. Завтрак Сырники с курагой в ванильном соусе 208 кКал 14,5 Б 7,7 Ж 20,2 У	2. Десерт Торт Лимончелло 311 кКал 7,5 Б 17,8 Ж 30,2 У	3. Обед Фажитос из кури в соусе чиличури с булгуром 290 кКал 24,3 Б 7,1 Ж 32,2 У
4. Перекус Крем-суп тыквенный с сухариками 244 кКал 3,5 Б 15,6 Ж 22,5 У	5. Ужин Тефтели мясные с овощами на пару 211 кКал 21,2 Б 6,5 Ж 16,9 У	



Данным тенденциям стараются следовать предприятия общественного питания, использующие для приготовления своих блюд натуральные ингредиенты и фермерскую продукцию.

Также предприятия общественного питания уделяют большое внимание формированию «детского меню».

Новости сферы общественного питания

- В марте 2022 года корпорация McDonald's объявила о закрытии 850 своих ресторанов, в том числе 4 ресторана в городе Сургуте. Позже сеть ресторанов объявило о смене юридического лица и продолжили свою деятельность под новым брендом «Вкусно и точка».
- Одновременно с информацией о закрытии ресторанов McDonald's были зарыты рестораны Yum! Brands. В России по состоянию на август 2021 года была открыта 1 тыс. ресторанов KFC, из них 7 в Сургуте.



- На территории ТК «Лента» появилась автокофейня «Мотор кофе».



Участие предприятий общественного питания и пищевой промышленности во Всероссийских, окружных и городских мероприятиях

Фудтрак «Пицца Фабрика» ООО «Пицца Сургут» стала победителем конкурса «Торговля России», организованного Министерством промышленности и торговли Российской Федерации.

В декабре 2022 года - ООО «Пироговая компания» (хлебобулочные изделия), ИП Зинченко А.И. (Кофейня «Друзья») приняли участие на XXV юбилейной выставке-ярмарке «Товары земли Югорской» в г. Ханты-Мансийск приуроченной к Дню округа.

В июле 2022 года - автокофейня «Друзья» ИП Зинченко А.И. приняла участие в фестивале «Улетай» в г. Ижевске, в фестивале «Пляж» в г. Челябинск.

В июле 2022 года Сургутский живой шоколад компании «БиоШокоЛайф» ИП Сенькин А.А. были представлены на гастрономическом фестивале «Вкусы России 2022» на площадках «Московских сезонов» и в Парке Горького в г. Москве.

В сентябре 2022 года Сургутский живой шоколад компании «БиоШокоЛайф» ИП Сенькин А.А. впервые приняли участие в выставке «АГРОРУСЬ» в г. Санкт – Петербурге.

Ресторан «Veranda» попал в топ лучших российских кафе и ресторанов по итогам 2022 года (ресторан специализируется на кухне Крайнего Севера. Повара готовят блюда из северной рыбы, дичи, сладости с добавлением лесных ягод.).

Сервис на рынке доставки еды

На 31.12.2022 в городе Сургуте доставку готовых блюд осуществляет более 150 сервисов.

Основные преимущества сервиса:

- Скорость доставки.

Когда заказчик не видит на сайте или в приложении такого параметра, как время доставки, то он, скорее всего, уйдёт к конкурентам. Принимая решение о заказе, теперь важно понимать «мне ждать роллы полтора часа или больше трёх?».

- Экспресс-доставка.

Наличие срочной доставки значительно повышает доверие покупателей к магазину или заведению общепита. Покупатели готовы оплачивать за экспресс-доставку, но не более 300 рублей.

- Получение заказа в заранее обозначенное время.

40% клиентов не готовы тратить целый день на ожидание курьера. Ценится узкий интервал доставки и возможность отслеживать заказ в режиме реального времени.

- Технология Big Data тоже вносит свой вклад: чем чаще человек пользуется доставкой, тем больше сервис понимает, что предлагать и вовремя напоминает, что запасы подходят к концу.
- Геймификация усиливается. Например, «Додо Пицца» сделала в своём сервисе игровой кубик — он случайным образом собирал пиццу из нескольких начинок.



Кейтеринг

За последние несколько лет в Сургуте набирает большую популярность **кейтеринг** - новое направление ресторанного сервиса, который оказывает услуги по приготовлению праздничных блюд или организации выездных банкетов. Рестораны, оказывающие такую услугу, могут отправить сотрудников на кухню заказчика с предоставленными продуктами.



Самым главным преимуществом кейтеринга можно назвать абсолютную свободу в выборе места для проведения мероприятия.

Кейтеринговые компании расширили сферу своих услуг, помимо организации банкетов и приготовления блюд, могут предложить гостям развлекательную программу под стиль мероприятия.

Также, одна из наиболее развивающихся тенденций в Сургуте в последние годы – это организации общественного питания в составе культурно-досуговых, лечебно-оздоровительных и торгово-развлекательных центров. В городе открываются предприятия предлагающие блюда из локальных продуктов и предприятия, предлагающие аутентичные блюда, приготовленные из местных ингредиентов.

Тенденции в сфере общественного питания в 2022 году

- Установка постаматов в заведениях общественного питания стала дополнительным доходом и способом привлечения гостей. Постаматы, пункты выдачи, время ожидания курьера — всё это прочно вошло в жизнь горожан.
- Что касается внутреннего устройства ресторанов и кафе, то ещё одним новым трендом ресторанного бизнеса стала объединённая кухня в одном и том же здании сразу для нескольких заведений, что получило название в профессиональной среде «хаб».
- Сформирована новая стратегия продвижения брендов посредством социальных медиа сетей. Заведения общественного питания активно привлекают покупателей за счет использования агрегаторов (Яндекс.Еда, Delivery Club и др.)

Предприятия общественного питания закрытой сети.

В городе Сургуте услуги питания рабочим и служащим производственных предприятий и учреждений оказывает 100 объектов общественного питания на 5307 мест.

Современная организация питания промышленных рабочих предусматривает наличие столовой, территориально связанной с предприятием, в результате чего обеспечивается прием пищи с наименьшими затратами времени, а также возможность сделать питание наиболее рациональным в соответствии с особенностями производства.

Значительную долю в структуре общественного питания занимает социальный общепит – это школьные и студенческие столовые. Основные аспекты организации горячего питания учащихся города Сургута – это обеспечение рационального, здорового, сбалансированного, безопасного питания.

Студенческая и школьная сеть в городе состоит из 76 точек питания на 12 477 мест, которые находятся в 24 учебных заведениях среднего

и высшего звена, и 51 общеобразовательном учреждении. Например, в Сургутском государственном педагогическом университете организацией питания студентов учебное заведение занимается самостоятельно. При этом средняя стоимость обедов в университетских столовых – от 250 рублей.

СГМУП «Комбинат школьного питания»

Самое крупное городское предприятие общественного питания закрытой сети – Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» (СГМУП «Комбинат школьного питания»)



создан в декабре 1992 года. Предприятие занимается оказанием услуг по организации питания школьников на условиях исполнения муниципального контракта, заключенного с Администрацией города. СГМУП «Комбинат школьного питания» обслуживает 51 общеобразовательное учреждение - это 58 тысяч сургутян. В этом году в одном из пищеблоков комбината сделали капремонт, в рамках которого заменили технологическое оборудование. Это позволило полностью исключить использование полуфабрикатов при приготовлении школьного питания.

Один раз в квартал проходит традиционный родительский контроль за организацией питания школьников. Такие мероприятия помогают родителям получить объективную информацию о качестве школьного питания в образовательных учреждениях Сургута. Родители проверяют, насколько питание разнообразно и безопасно, оценивают, насколько чисто в школьных столовых, могут внести свои предложения по оптимизации каких-то организационных процессов.

Специалисты комбината разработали двухнедельное меню, которое варьируется в зависимости от предпочтений учеников и родителей той или иной школы, но при этом должно соответствовать принципам здорового питания: разнообразию, сбалансированности белков, жиров, углеводов, безопасным стандартам приготовления.



В состав СГМУП «Комбинат школьного питания» входит базовое предприятие фабрика-кухня. Фабрика имеет собственный склад, цеховое деление и оснащена современным оборудованием.

В СГМУП «Комбинат школьного питания» имеется собственная санитарно-технологическая лаборатория, которая осуществляет постоянный контроль качества поступающего сырья, норм вложения, а также санитарного состояния предприятия.

Лабораторией ежемесячно проводится до 250 анализов поступающего сырья на соответствие требованиям нормативной документации, до 300 анализов на полноту вложения сырья в блюда и на достаточность термической обработки их в школьных столовых.

ИТОГИ

В 2022 году российский продовольственный рынок, который еще с пандемии находится в стрессовом состоянии, столкнулся с новыми

проблемами. Это и сложности с импортом и экспортом, и трудности с международными платежами, и санкции, и необходимость срочно импортозаместить пропавшие иностранные товары — не только продукты, но и оборудование, сырье и многое другое.

Помимо того, операторы общепита столкнулись с трудностями в приобретении и обслуживании иностранного кухонного оборудования. Рост цен и другие сложности отрицательно отразились на кошельках потребителей, вследствие чего рестораны и кафе стали сдерживать цены, то есть начали стратегически пересматривать меню.

По данным от собственников ресторанов за 2022 года, число заказов в общепите уменьшилось незначительно, чуть больший рост показал средний чек. Всё это значит, что услуги ресторанов, кафе, баров, столовых по-прежнему востребованы, и люди готовы за них платить, даже если это стоит чуть дороже. Драйверами отрасли общественного питания в ближайшие месяцы будут: рост спроса на услуги заведений фастфуда и активное развитие сектора доставки готовых блюд (кейтеринг).

Некоторые заведения пересмотрели свой реестр поставщиков и производственные процессы, усилили упор на местные продукты и производителей.

Введение маркировки.

Основная задача системы маркировки - повышение уровня безопасности потребителей, борьба с контрафактом и некачественными товарами. С 2019 года маркировка товаров действует для производителей, импортеров, оптовой и розничной торговли.

- **Молочная продукция.**

Маркировка молочной продукции стартовала в 2021 году. В ней участвуют производители, предприятия розничной торговли и общественного питания.

► Маркировка молочной продукции касается производителей, розничных магазинов и предприятий общественного питания, включая столовые и государственные учреждения: школы, детские сады, университеты.

► Производители наносят коды на молочную продукцию и вводят коды в оборот. Если производитель экспортирует товар, нужно сделать выбытие маркированной продукции на предприятии.

► Предприятия, торгующие оптом, или индивидуальные предприниматели передают коды маркировки следующему участнику оборота через оператора ЭДО.

Розничные точки отправляют и получают универсальный передаточный документ о маркированной продукцией, сообщают о выбытии товаров из оборота через кассу, либо через личный кабинет Честного Знака.

► Общепит фиксирует приемку товаров от поставщика и сообщает о выбытии товаров из оборота через личный кабинет Честного знака.

В каких случаях общепиту и рознице маркировать молочную продукцию, и когда правильно осуществлять выбытие товаров из оборота:

- 1 июня 2021 года. Обязательная маркировка мороженого и сыров;
- 1 сентября 2021 года. Маркировка молочной продукции со сроком годности более 40 дней в оставшихся подгруппах;
- 1 декабря 2021 года. Маркировка товаров со сроком годности 40 дней и менее.
- 1 сентября 2022. Объёмно-сортовой учёт по УПД и объёмно-сортовое выбытие;
- 1 декабря 2022 года. Передача кодов маркировки для фермеров;
- 1 декабря 2023 года. Объёмно-сортовой учет и выбытие не через ККТ коснется товаров со сроком годности 40 и менее дней.

- **Упакованная вода**

► 1 декабря 2021 года — стартовала обязательная маркировка для минеральной воды для импортирующих организаций и производителей.

► 1 марта 2022 года — вводится обязательная маркировка воды для остальных товарных групп.

► 1 ноября 2022 года — стартует обязательная подача данных об обороте маркированной воды, т.е. ведение объёмно-сортового учета.

► 1 марта 2023 года — наступает обязательная передача сведений о продаже маркированной питьевой воды через на онлайн-каассу.

► 1 декабря 2023 года — всем организациям и ИП сферы HoReCa (ресторанный бизнес, общепит, гостиницы и отели), государственным организациям (школы, детские сады, больницы) необходимо осуществлять передачу данных в ИС Честный Знак о выбытии из оборота питьевой упакованной воды.

- **Маркировка пива**

С 01.04.2023 г. заработает обязательная маркировка пива. Эксперимент по мониторингу и прослеживанию таких товаров уже действует и закончится 28.02.2023 г.

С 1 марта участники оборота пива и пивных напитков должны будут зарегистрироваться в системе «Честный ЗНАК», если ранее не встали на учет. По каждому этапу предусмотрена своя дата реализации. Изменения коснутся не только производителей и поставщиков продукции, но также розничных продавцов и точек общепита.

Обязательная маркировка товаров в России регулируется несколькими законами, постановлениями и распоряжениями правительства:

Постановление Правительства РФ от 26 апреля 2019 г. N 515 — устанавливает основные правила маркировки товаров, некоторые термины и порядок работы системы «Честный ЗНАК».

Распоряжение Правительства РФ от 28 апреля 2018 г. № 792-р — устанавливает список товаров, которые подлежат маркировке.

487-ФЗ о маркировке от 31 декабря 2017 — вносит изменения, связанные с маркировкой, в правила работы с кассами.

488-ФЗ от 25.12.2018 — вводит некоторые термины и правила, связанные с маркировкой и системой «Честный ЗНАК».

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОТДЕЛА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА И ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА СУРГУТА

адрес: 628408, г. Сургут, ул. Энгельса, 8, кабинеты 101, 103, 104, 105
www.admsurgut.ru

Гаврикова Дарья Анатольевна, начальник отдела, кабинет № 101, телефон +7 (3462) 52-22-76, электронная почта gavrikova_da@admsurgut.ru;
Яцик Михаил Михайлович, заместитель начальника отдела, кабинет № 104, телефон +7 (3462) 52-20-92, электронная почта yatsik_mm@admsurgut.ru;
Лукманова Лилия Ансаровна, специалист-эксперт, кабинет № 105, телефон +7 (3462) 52-21-32, электронная почта lukmanova_la@admsurgut.ru;
Ружинских Светлана Валерьевна, специалист-эксперт, кабинет № 103, телефон +7 (3462) 23-04-65, электронная почта ruzhinskih_sv@admsurgut.ru;
Медков Артур Дмитриевич, ведущий специалист, кабинет № 103, телефон +7 (3462) 52-21-88, электронная почта medkov_ad@admsurgut.ru;
Бураншина Айгуль Миратовна, специалист-эксперт, кабинет № 104, телефон +7 (3462) 52-21-05, электронная почта buranshina_am@admsurgut.ru;
Савостина Елена Александровна, главный специалист, кабинет № 104, телефон +7 (3462) 52-21-06, электронная почта savostina_ea@admsurgut.ru.
Чернявская Светлана Сергеевна, главный специалист, кабинет № 105, телефон +7 (3462) 52-21-32, эл. почта chernyavskaya_ss@admsurgut.ru
Горелова Анна Александровна, инспектор, кабинет № 103, телефон +7 (3462) 52-21-05, электронная почта garelova_aa@admsurgut.ru.
Скороходова Мария Алексеевна, главный специалист, кабинет № 105, телефон +7 (3462) 52-23-79, электронная почта skorohodova_ma@admsurgut.ru
Чепурченко Юлия Сергеевна, специалист 1 категории, кабинет 105, телефон +7 (3462) 52-21-32, эл. почта chepurchenko_yus@admsurgut.ru.

Используемые в материале фото получены из общедоступных источников