

НО**КЕСА В НОВОЙ**РЕАЛЬНОСТИ: рост в условиях замедления рынка

Инна Караева

Исполнительный директор РОМИР



Результаты рынка

Поводы посещения и зоны риска

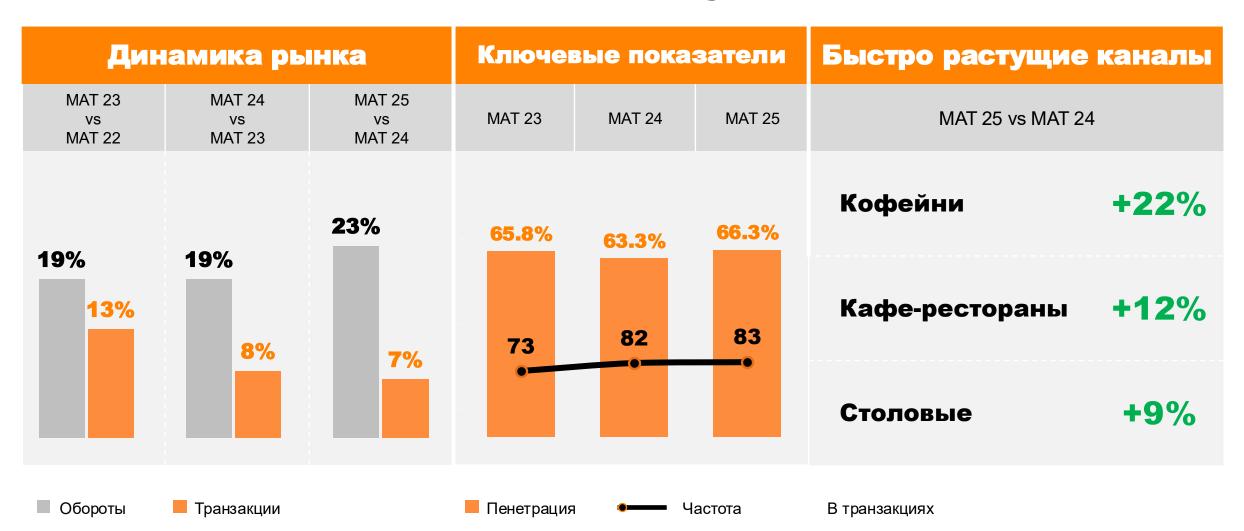
HoReCa vs Готовая еда vs Домашняя еда

Будущее питания вне дома

Как поднять посещаемость?



Транзакции рынка HoReCa растут, но с замедлением



Источник: Потребительская Панель РОМИР, МАТ Сентябрь

P

Структура рынка





















Классификация поводов посещения и зоны риска

Ценные/важные поводы

Наиболее значимые, массовые

Отметить день Рождения, юбилей

Встреча с друзьями «просто так»

Отдых в другом городе / стране (чтобы попробовать местную кухню)

Целевые события

Не такие массовые, но важные для тех, кому актуальны

Семейный ужин

Праздник

Встреча с родственниками

Романтическое свидание

«Фоновые привычки»

Распространены, но не считаются по-настоящему важными

За конкретным блюдом

Попробовать новое заведение

Поднять настроение

Снять стресс

Сменить обстановку

Отметить хорошую новость

Отпраздновать покупку

Бытовые / утилитарные поводы

Наименее массовые и наименее важные

Бизнес-ланч

«Не хочу готовить»

«На бегу»

Ежедневный кофе с собой

Деловая встреча

Рабочая встреча с клиентом

Поесть в одиночестве вне дома

Скоротать время

Завтрак в выходной







Работа



Высокая готовность отказаться



Рекомендации по работе

Ценные/важные поводы

Цель: создание необратимого преимущества и эмоциональной привязанности

Стратегия: превращение повода в уникальное событие

Предлагать не услугу, а трансформацию: не "столик на юбилей", а "незабываемый сценарий для вашей семьи"

Фокус на эксклюзивности и персонализации: именные приветствия, специальное меню, подарок от шефа

Ключевой посыл: "Мы создаем то, что вы не сможете повторить дома"

Целевые события

Цель: стать лучшим и очевидным решением для регулярных потребностей

Стратегия: усиление утилитарной ценности эмоциональным бонусом

Привязка к конкретной выгоде:

не просто "ужин", а "вечер без готовки и уборки" (для семей) или "идеальная атмосфера для разговора" (для свиданий)

Создание "маленькой исключительности": "самое популярное блюдо", "бокал вина от шеф-сомелье"

Ключевой посыл: "Мы делаем вашу обычную жизнь приятнее и проще".

Фоновые привычки и бытовые поводы

Цель: максимизация доли кошелька и формирование привычки

Стратегия: оптимизация пути клиента и минимизация усилий

Приоритет удобства и скорости: предзаказ, бесконтактная оплата, удобное расположение

Внедрение системы лояльности: скидки за частоту, программа подписки, предсказуемость качества

Ключевой посыл:
"Мы – самый простой и выгодный выбор для вашей ежедневной рутины".

Развитие категории Готовая еда в Ритейле



Растущие категории









Салаты

Завтраки

Соленья

Первые блюда

Вторые блюда

Падающие категории







Закуски

Суши онигири

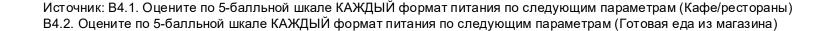
Сэндвичи

Смещение спроса в сторону полноценного питания «на каждый день», а не просто перекуса

Ключевые ценности рынков

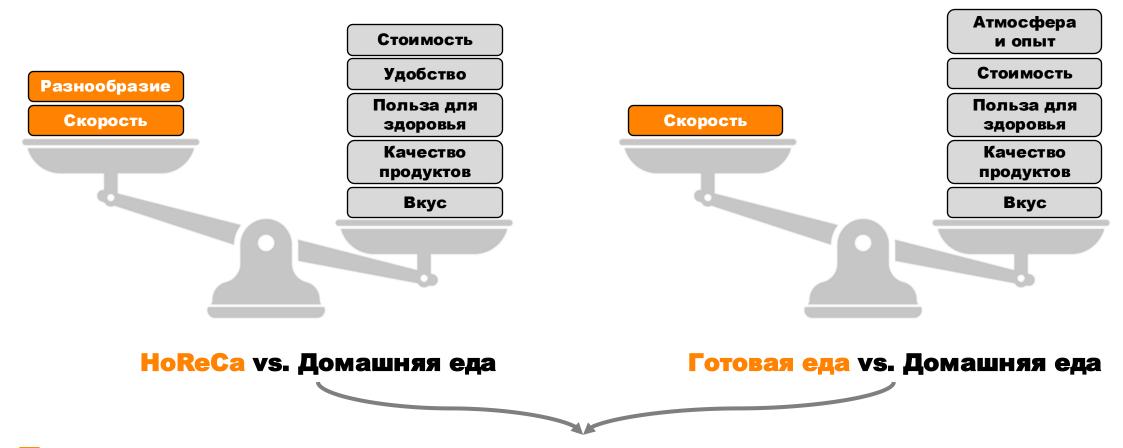


но у россиян всегда есть выбор





Треугольник выбора: HoReCa vs Готовая еда vs Дом



Домашняя еда – эталон контроля, пользы и привычного вкуса



Фокусные имиджи как зоны роста рынков

HoReCa vs. Домашняя еда

Усиливать разнообразие и скорость

Разнообразие: уникальные меню, сезонные предложения, блюда, которые сложно приготовить дома.

Скорость: еда на вынос, предзаказ онлайн, экспресс-ланчи.

Готовая еда vs. Домашняя еда

Усиливать скорость и добавить удобство

Скорость и Удобство: форматы "разогрей и ешь", продуманная упаковка.

Добавить "пользу для здоровья": опции с пометками "здоровое", "низкокалорийное", "органическое", чтобы компенсировать главный недостаток перед домашней едой.



Домашняя еда – статус основы рациона, питание вне дома остается – дополнением к нему

29%

считают, что питаться преимущественно не дома – это нормально для современного человека

14%

считают, что питаться **3 раза в день**вне дома это нормально

Цель не заменить домашнюю еду, а занять в потребительской корзине устойчиво растущую долю

76%

не готовы полностью перейти

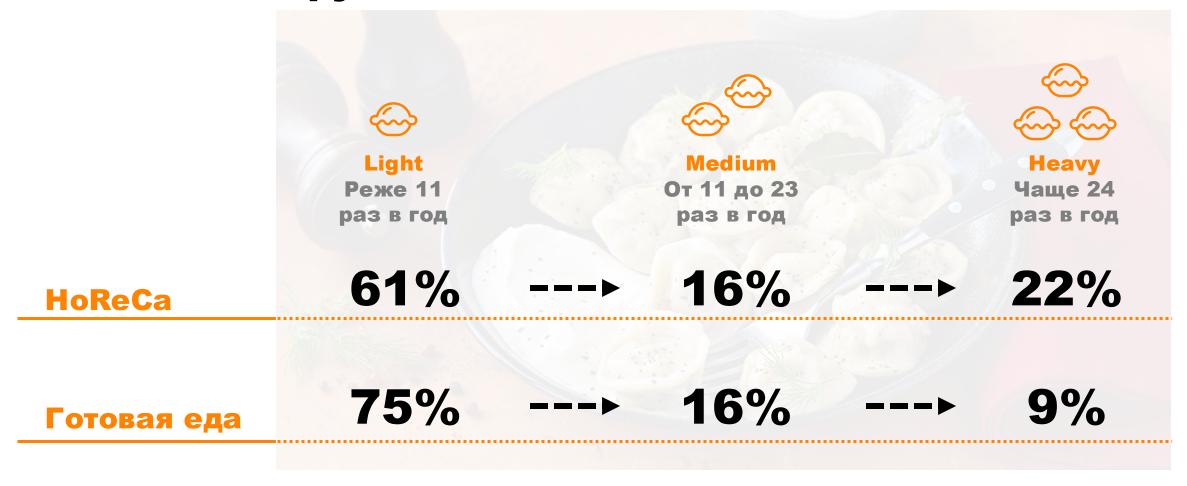
на питание вне дома (готовая еда из магазина или питаться в ресторане

Как Вы думаете, как в 2026 году Вы будете питаться?

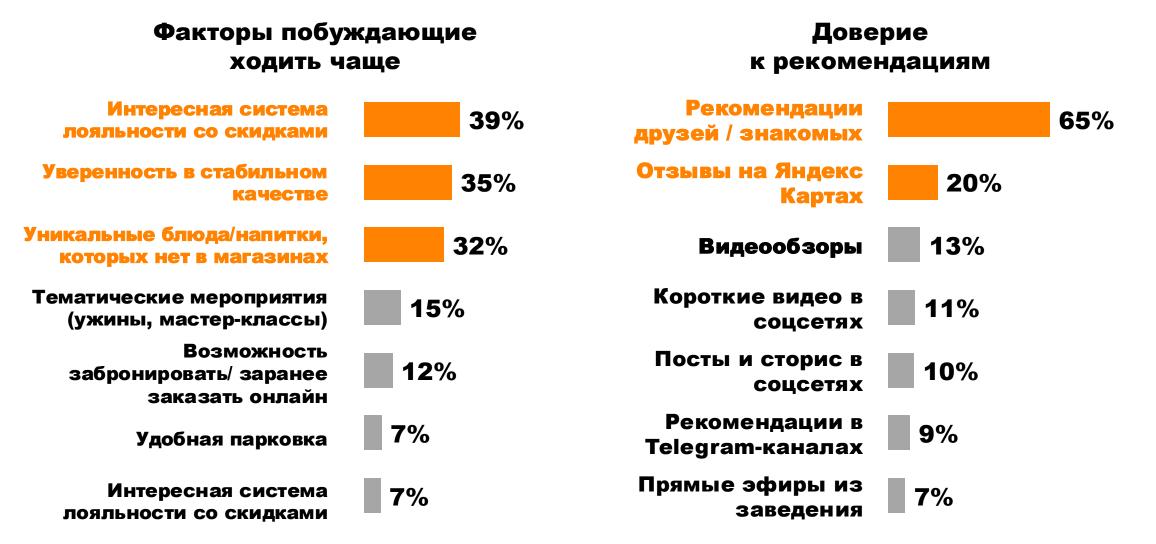


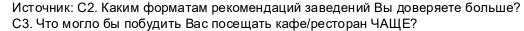


Потенциал размера аудиторий по конвертации в частотных группах



Ключевые стимулы для повышения частоты посещений







Спасибо 😂

Инна Караева Исполнительный директор РОМИР



Еще больше новостей и аналитики