

Экономика региона

Курьер идет в гору

Увеличение доверия к онлайн-сервисам и желание потребителей сэкономить время стимулирует развитие рынка доставки продуктов питания. А темпы роста этого сектора подогревают интерес к нему как со стороны торговых сетей, так и непрофильных инвесторов.

— интернет-торговля —

Пока дистанционные продажи — это капля в море, по сравнению с продажами всей сети, констатирует управляющая единой концепцией компании «ВкусВилл» Алена Кульмасова. По ее словам, через интернет торговая сеть получает примерно 400 заказов в день, что сравнимо с объемом нескольких офлайновых магазинов «ВкусВилл». Онлайн-магазин — это дополнительный сервис для покупателей «Перекрестка», соответствующий CVP торговой сети (Customer Value Proposition, ценностное предложение), добавляет Денис Васильев. Компания ежедневно обслуживает около 1 тыс. покупателей. При этом уровень чека в онлайн-магазинах превышает этот показатель в классической рознице. Так, если при покупке в интернете средний чек в «Перекрестке» выше 3 тыс. руб., то в офлайне он составляет 500 руб. Похожее соотношение у сети «ВкусВилл»: средний чек при онлайн-покупке составляет 2,4 тыс. руб., что в 4–5 раз больше офлайнового показателя.

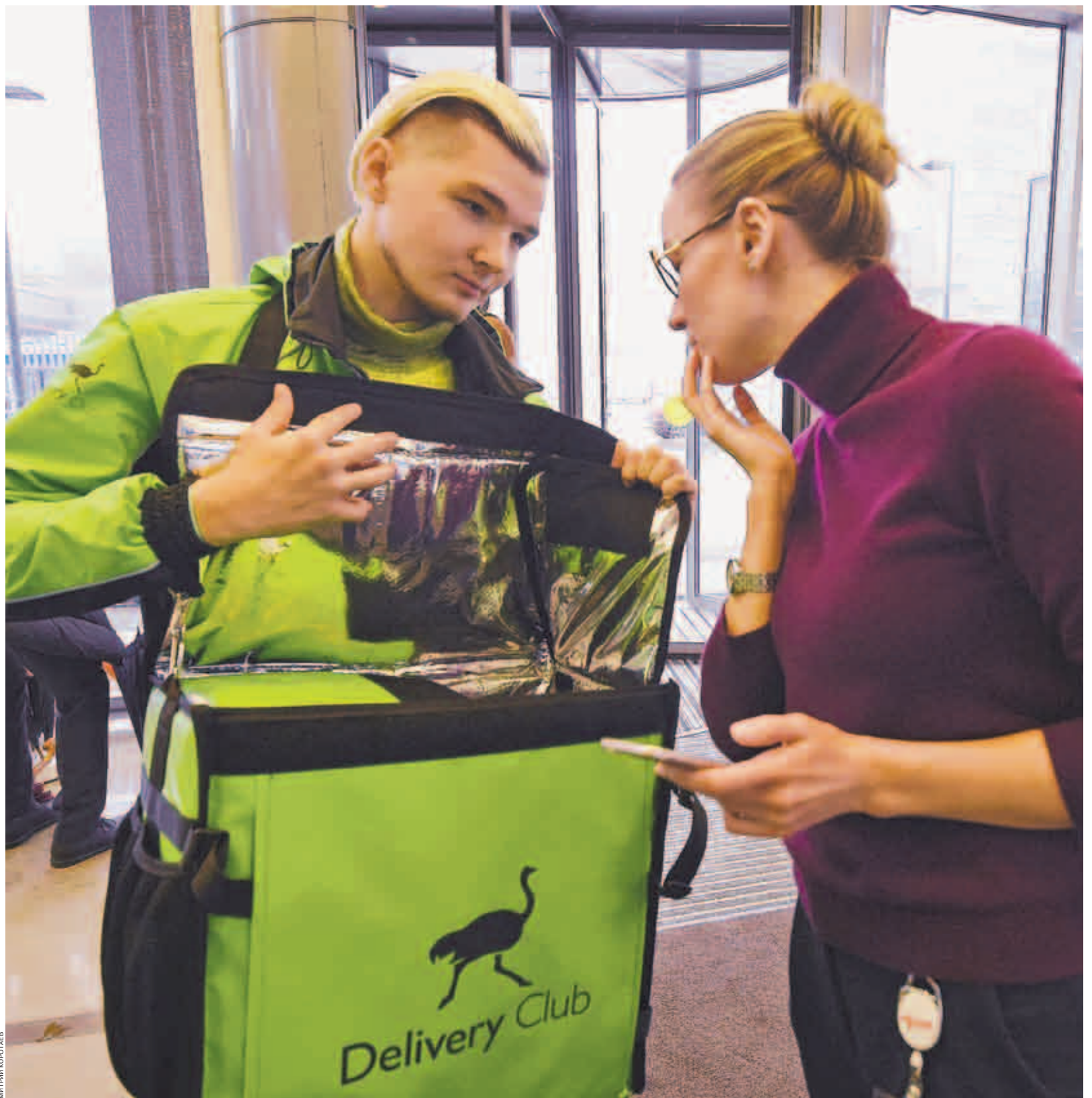
Обычно клиенты заказывают через интернет тяжелые продукты длительного хранения: воду и напитки, бытовую химию, товары по уходу за маленькими детьми, крупы и картофель. Потребитель, который ранее не приобретал продукты онлайн, как правило, опасается покупать дистанционно товары категорий «фреш» и «ультрафреш». «В первых заказах наших новых покупателей такие продукты составляют малую часть», — подчеркивает Денис Васильев.

Бизнес-мода
Наряду с этим доставка продуктов из сетевых магазинов постепенно становится отдельным направлением бизнеса. Зачастую ритейлеры вместо того, чтобы обеспечивать эту услугу собственными силами, предпочитают отдать ее на аутсорсинг. «Мы два раза запустили доставку самостоятельно, — делится опытом Алена Кульмасова. — И в итоге решили отдать доставку компаниям, которые занимаются этим профессионально».

Одновременно сформировался ряд проектов, предоставляющих услуги доставки ритейлерам. К примеру, в число клиентов петербургского стартапа iGoods входит сеть Prisma, Spar и «Лента», а проект Instamart работает с Metro Cash & Carry и «Каруселью»; «Перекресток» и «ВкусВилл» сотрудничают с компанией SaveTime.

Капля в море

Моду на подобные сервисы породила история успеха американского стартапа Instacart, стоимость которого сегодня оценивается в \$4,2 млрд. Проект работает по следующей схеме: после оформления заказа через сайт или приложение Instacart информация об этом поступает закупщику, который управляет магазином и собирает заказ, а потом доставляет его клиенту. Источниками заработка для стартапа является платная доставка, членские взносы и наценка на товары в некоторых магазинах.



Люди начали доверять интернет-сервисам по доставке еды. Они уверены, что еду можно заказать, и она будет хорошего качества

Российские инвесторы тоже сочли эту бизнес-модель жизнеспособной. Основатель агрегатора такси «Везет» Евгений Львов запустил стартап Golamago, ГК «Ташир» Самвела Карапетяна развивает сервис SaveTime, а в число инвесторов iGoods входит основатель сети «Улыбка радуги» Андрей Трубицин. В проект Instamart вложились создатель Qiwi Сергей Солонин, Mail.ru Group, бывший президент «Дикси» Илья Якубсон и Gazprom Media Partners. Доставка продуктов позволяет ритейлерам удерживать цены и повысить средний чек, поясняет управляющий проектом iGoods Григорий Кунис. Задачи получения дополнительной прибыли пока не стоит, поскольку это менее маржинальный бизнес, чем традиционный продуктовый ритейл.

Пищевой конструктивизм

Параллельно с доставочными сервисами из розничных точек развиваются конструкторы еды. Они пред-

лагают клиенту покупать не отдельные продукты, а готовые продовольственные наборы, включающие пошаговую инструкцию по приготовлению блюд. Работающие в этом сегменте проекты выполняют весь цикл операций, начиная от закупки ингредиентов и заканчивая комплектацией и доставкой заказов. Основные игроки в этой нише — проекты «Шеф-маркет», Elementaree и «Партия еды».

По мнению Людмилы Алямовской, готовые наборы имеют ценовое преимущество перед стандартной розницей. «Прямые поставки от производителей в совокупности с выверенным количеством ингредиентов снижают стоимость корзины до 30% по сравнению с традиционным магазином», — оценивает она. По подсчетам АТОЛ, за готовые наборы продуктов на неделю потребители готовы платить в среднем 2450 руб. (данные за июль 2018 года).

При этом, указывает основатель проекта Grow Food Даниэль Гальпер, у сервисов доставки продуктовых наборов не стоит задача одолеть торговые сети. «Шеф-маркет» позволит вам классно провести вечер, приго-

товить романтический ужин или, если вы живете один или с партнером, — закрыть вопрос ужинов. Но если у вас трое детей, а на выходные к вам приезжают мама, друзья и другие родственники, «Шеф-маркет» не сможет закрыть вопрос питания под ключ», — приводит пример господин Гальпер.

Чековое надувательство

Говорить о доставке продуктов питания как о выгодном бизнесе пока не приходится. Даже интернет-ритейлер «Утконос», который присутствует на рынке с 2000 года, до сих пор так и не вышел в плюс. Продавать продукты онлайн означает брать на себя дополнительные расходы от оплаты труда, транспорт, топливо, превышающие размер той суммы, которую клиенты готовы платить за доставку, формулируют проблему в своем докладе эксперты McKinsey. «Ситуацию может изменить снятие запрета на продажу алкоголя, что в совокупности с фокусировкой на покупателях в крупных городах позволит поднять сумму чека. Однако и в таком случае экономическая целесообразность развития сегмента рынка выглядит спорной», — замечает

аналитик компании «Открытие Брокер» Тимур Нигматуллин.

По мнению Григория Куниса, барьер входа на рынок доставки продуктов высок — из-за необходимости вложений в софт, договоренностей с сетями и длительного периода убытков при масштабировании бизнеса. «Данные сервисы могут выходить в плюс только на очень больших объемах заказов и за счет кропотливой работы над технологическими процессами с доведением их до операционной совершенности», — считает господин Кунис. «Прибыль с каждой доставкой действительно небольшая, но мы берем количеством», — подтверждает Даниэль Гальпер.

Более того, с каждым годом эта ниша становится все менее доступной для новых игроков. «Если еще четыре года назад мы с «Партией еды» заходили на этот рынок с инвестициями 5–10 млн руб. и за несколько месяцев успели стать прибыльными, быстро вырасти и привлечь новые инвестиции, то сейчас с таким уровнем инвестиций зайти невозможно», — подытоживает Михаил Перегудов.

Константин Куркин

НОВОСИБИРСК

Азимут-отель «Сибирь»
ул. Ленина, 21

Отель-центр «Аванта»
ул. Тоголя, 189/1

Отель River Park
ул. Добролюбова, 2

«Маринс Парк Отель Новосибирск»
Вокзальная магистраль, 1

Гостиница MIROTEL
пл. Карла Маркса, 1/1

Отель Domina
ул. Ленина, 26

Отель Park Inn by Radisson
ул. Шамшуркина, 37

Отель Gorskiy City
ул. Немировича-Данченко, 144

Гостиничный комплекс «Император»
ул. Романова, 99

Гостиничный комплекс Ablicum
ул. Сибиряков-Гвардейцев, 56/3

Отель Comfort Inn
ул. Б. Хмельницкого, 96

СИТИ Отель
ул. Блохера, 77

Отель DoubleTree by Hilton
ул. Каменская, 7/1

Бутик-отель Nord Castle
ул. Аэрофлот, 88/8

Гостиница Tolstogo City Hotel
ул. Толстого, 77

Мини-отель Red Hotel
Красный проспект, 153а

Ресторан «Вкусный Центр»
пр. Лаврентьева, 4

Ресторан «Скоморохи»
ул. Челюскинцев, 21

Ресторан VINOZERNO
ул. Декабристов, 41

Трактиры «Печки-Лавочки»
ул. Ленина, 1

Красный проспект, 157

ул. Ильича, 6

Коммерсантъ® в лучших местах Сибири



Указанные организации сферы услуг и индустрии гостеприимства приобретают газету «Коммерсантъ» для своих клиентов

Ресторан La Maison
ул. Советская, 25

Ресторан «На Даче»
Дачное шоссе, 5

Рестораны BEERMAN
Вокзальная магистраль, 1

ул. Каменская, 7

пл. Маркса, 7

ул. Добролюбова, 2а

Ресторан «#СИБИРСИБИРЬ»
ул. Ленина, 21

Ресторан «Т.Б.К. Лонж»
ул. Золотогорная, 11

Ресторан FedericoFellini
ул. Романова, 27

Ресторан-гриль «Фенимор Купер»
ул. Советская, 64

Ресторан «Библиотека»
ул. Советская, 20

Стейк-хаус «Гудман»
ул. Советская, 5

Кафе «Шанхай»
Красный проспект, 13

Гриль-бар «Дружба»
ул. Кошурникова, 39/1

Гастрономический театр PuppenHaus
ул. Чаплыгина, 65/1

Кофейня «Утро вечера»
ул. Ленина, 7

Кофейня «Восток-Запад»
ул. Ильича, 6 (1-й этаж)

Кофейня «Чашка Кофе»
ул. Ленина, 12

Красный проспект, 22

Морской проспект, 54

ул. Залесского, 5/1

ул. Максима Горького, 78

Часовой ломбард «Гарантия»
ул. Нарымская, 23, 1-й этаж

Имидж-лаборатория персонального стиля
ул. Урицкого, 32

Автосалон «Форд Центр Сибирь»
ул. Б. Хмельницкого, 128

Автосалон «Сибирские моторы»
ул. Станционная, 91/1

Автосалон «Эксперт НСК»
ул. Большевикская, 276/1

МУЗ «Дорожная клиническая больница на станции Новосибирск-Главный ОАО «РЖД»
Владимировский спуск, 2а

«Центр стоматологии»
ул. Ленина, 12, 10-й этаж

Стоматологический центр «Академия»
пр. Академика Коптюга, 11

Квартальное бюро «Подушка-люкс»
ул. Нарымская, 23, 3-й этаж

ТОМСК

Отель «Магистрат»
пл. Ленина, 15

Ресторанный комплекс «БАМБУК»
ул. Гагарина, 2

Ресторан «Тот самый пармезан»
пл. Ленина, 15

Кафе «Миллионная, 80/1»
пл. Ленина, 80/1

КЕМЕРОВО

Отель «Томь Ривер Плаза»
Притомская набережная, 7

НОВОКУЗНЕЦК

Гостиница «Паллада»
ул. Лазо, 18

Кафе GinZZa
ул. Кирова, 21а

БАРНАУЛ

Гостиница «Сибирь»
Социалистический пр., 116

Ресторан Velvet
пр. Ленина, 80

Кофейня «Центральная»
пр. Ленина, 57