

## Анализ и стратегия развития рынка общественного питания г. Пензы в условиях его структурной трансформации

*Курочкин А.А., Майорова Ю.К.*

**Аннотация.** Целью исследования является комплексная оценка состояния рынка общественного питания г. Пензы на основе ретроспективного анализа статистических данных за 2021-2025 годы и разработка актуальных стратегий развития отрасли до 2030 года с учетом современных технологических и потребительских трендов. В работе использованы методы статистического анализа динамики рынка, сравнительной оценки форматов предприятий общественного питания, экспертной оценки уровня цифровизации и системного подхода к формированию стратегических рекомендаций. Установлено, что за период 2021-2025 гг. рынок претерпел существенную структурную трансформацию: доля предприятий быстрого обслуживания в обороте выросла с 45% до 60%, при этом общее количество предприятий в г. Пензе увеличилось на 16,5%, достигнув 480 единиц к концу 2025 года. Выявлено доминирование формата fast-casual и высокая концентрация бизнеса в областном центре (более 85% оборота). Обоснована необходимость внедрения стратегий сырьевой независимости через интеграцию с локальным агропромышленным комплексом, автоматизации производственных процессов для компенсации кадрового дефицита и создания гастрономического бренда территории. Новизна работы заключается в прогнозировании развития рынка г. Пензы до 2030 года на основе синтеза статистических трендов и оценки готовности цифровых технологий проектирования и управления. Практическая значимость состоит в разработке двухуровневой системы мер для бизнеса и региональных органов власти, направленных на повышение экономической эффективности и устойчивости отрасли.

**Ключевые слова:** общественное питание, Пенза, статистика, рынок, стратегия, цифровизация, fast-casual, развитие.

**Для цитирования:** Курочкин А.А., Майорова Ю.К. Анализ и стратегия развития рынка общественного питания г. Пензы в условиях его структурной трансформации // Инновационная техника и технология. 2026. Т. 13. № 3. С. 132–136.

## Analysis and strategy for the development of the public catering market in the city of Penza in the context of its structural transformation

*Kurochkin A.A., Mayorova Yu.K.*

**Abstract.** The aim of the study is to provide a comprehensive assessment of the state of the public catering market in the city of Penza based on a retrospective analysis of statistical data for 2021-2025 and to develop relevant strategies for the development of the industry up to 2030, taking into account current technological and consumer trends. The work uses methods of statistical analysis of market dynamics, comparative assessment of public catering enterprise formats, expert assessment of the level of digitalization, and a systematic approach to the formulation of strategic recommendations. It has been established that over the period from 2021 to 2025, the market underwent a significant structural transformation: the share of fast-service enterprises in the turnover increased from 45 % to 60 %, while the total number of enterprises in the city of Penza increased by 16,5 %, reaching 480 units by the end of 2025. The dominance of the fast-casual format and the high concentration of business in the regional centre (more than 85 % of turnover) have been identified. The need to implement strategies for raw material independence through Integration with the local agro-industrial complex, automation of production processes to compensate for the staff shortage, and the creation of a gastronomic brand for the territory. The novelty of the work lies in forecasting the development of the Penza market until 2030 based on the synthesis of statistical trends and an assessment of the readiness of digital design and management technologies. The practical significance lies in the development of a two-tier system of measures for businesses and regional authorities aimed

at increasing the economic efficiency and sustainability of the industry.

**Keywords:** food service, Penza, statistics, market, strategy, digitalization, fast-casual, development.

**For citation:** Kurochkin A.A., Mayorova Yu.K. Analysis and strategy for the development of the public catering market in the city of Penza in the context of its structural transformation. *Innovative Machinery and Technology [Innovatsionnaya tekhnika i tekhnologiya]*. 2026. Vol. 13. No. 3. pp. 132–136. (In Russ.).

## Введение

Предприятия общественного питания приобретают все большую значимость в обеспечении населения России здоровым питанием. Обычно эти предприятия относятся к малому бизнесу, имеющему ограниченный опыт инновационной деятельности. В связи с этим актуальным является определение перспектив инновационного развития предприятий, учитывающее специфику их форм собственности, размер и целевую ориентацию бизнеса [2]. При этом сфера общественного питания в научном плане рассматривается как сложный, многоаспектный объект управления, обладающий высоким экономическим потенциалом [3].

Рынок общественного питания Пензенской области является важным индикатором социально-экономического развития региона и качества жизни его населения. При этом существует научный пробел в комплексном изучении взаимосвязи между структурными изменениями рынка, трансформацией потребительского поведения и необходимостью адаптации производственно-технологической базы предприятий. Ключевой проблемой такого рода исследований является противоречие между традиционными подходами к организации общественного питания и новыми вызовами: инфляцией издержек, кадровым голодом, изменением модели потребления и необходимостью технологической модернизации отрасли [1].

Цель работы – комплексная оценка состояния рынка общественного питания г. Пензы на основе ретроспективного анализа статистических данных за 2021–2025 годы и разработка актуальных стратегий развития отрасли до 2030 года с учетом современных технологических и потребительских трендов.

## Объекты и методы исследования

Объектом исследования являлась индустрия общественного питания Пензенской области.

Исследование базировалось на системном подходе к анализу регионального рынка общественного питания. Информационной основой послужили данные территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области, представленные в сборниках «Пензенская область в цифрах» за 2021–2025 гг. [4], а также ре-

зультаты мониторинга рынка, проведенного авторами в сентябре 2026 года.

Для решения поставленных задач применялись следующие методы:

1. Статистический анализ временных рядов для выявления трендов изменения количества предприятий и оборота общественного питания.

2. Структурно-динамический анализ для оценки трансформации форматов предприятий (рестораны, кафе, предприятия быстрого обслуживания, столовые, кофейни).

3. SWOT-анализ для формирования стратегических направлений развития.

Ограничением исследования являлось отсутствие детализированных данных по муниципальным образованиям области, что обусловило фокусировку на г. Пензе как основном драйвере рынка (более 85% оборота).

## Результаты и их обсуждение

В 2025 году оборот общественного питания в Пензенской области в расчёте на душу населения составил примерно 14900 рублей. Данный показатель получен экспертным путем, исходя из того, что по данным Пензастата, общий оборот общепита за год достиг 18,292,5 млрд. руб., а численность населения в регионе на 1 января 2025 года составила около 1 227 тыс. человек. С учетом этого по сравнению с 2024 годом оборот сферы общественного питания в регионе увеличился в сопоставимых ценах на 4,8%. Благодаря такому темпу роста Пензенская область вошла в число лидеров в Приволжском федеральном округе. Динамика этого и других показателей приведена в табл. 1 [4].

Более детальная информация о развитии общественного питания Пензенской области может быть получена на основе ретроспективного анализа его эволюции и выделения следующих ключевых этапов развития.

Динамика оборота. В 2021–2022 гг. рынок продемонстрировал постпандемийное восстановление. Однако уже в 2023–2024 гг. номинальный рост оборота общественного питания начал замедляться. Инфляция издержек (продукты, логистика, аренда) вынуждала заведения повышать цены, что привело к снижению частоты посещений и переходу гостей к более демократичным форматам.

Структурная трансформация. Зафиксировано

Таблица 1 – Динамика основных показателей общепита Пензенской области в 2021-2025 гг.

| Показатели                                                                                             | 2021    | 2022    | 2023    | 2024    | 2025    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Оборот общественного питания, млн руб.                                                                 | 10800   | 11411,4 | 12805,3 | 15363,3 | 18292,5 |
| на душу населения, руб.                                                                                | 10261,3 | 9101    | 10316   | 12475   | 14900   |
| Индекс физического объема оборота общественного питания (в сопоставимых ценах), в % к предыдущему году | 108     | 96,1    | 104,1   | 106,2   | 104,8   |

Таблица 2 – Динамика количества предприятий общественного питания в г. Пензе (2021-2025 гг.)

| Год  | Всего предприятий | Рестораны и кафе | Предприятия быстрого обслуживания | Столовые | Кофейни и бары |
|------|-------------------|------------------|-----------------------------------|----------|----------------|
| 2021 | 412               | 145              | 180                               | 52       | 35             |
| 2022 | 428               | 148              | 192                               | 50       | 38             |
| 2023 | 445               | 150              | 205                               | 48       | 42             |
| 2024 | 461               | 152              | 218                               | 46       | 45             |
| 2025 | 480               | 155              | 235                               | 44       | 46             |

сокращение доли классических ресторанов с полным циклом и рост числа предприятий быстрого обслуживания (ПБО), кофейен, пекарен и стрит-фуда. Если в 2021 году на долю ПБО приходилось около 45% оборота, то к концу 2025 года этот показатель приблизился к 60%.

Географическая концентрация. Абсолютным локомотивом является г. Пенза, на который приходится более 85% всего оборота общественного питания области. Муниципальные районы развиваются преимущественно за счет социального питания (школы, предприятия) и малого формата (шаурма, кофейни «у дома»).

Главный вызов 2023-2025 гг. Наличие острейшего кадрового голода. Дефицит линейного персонала и поваров достиг критических значений, что стимулировало бизнес к автоматизации и оптимизации меню.

Состояние и перспективы рынка г. Пензы в 2026 году. По состоянию на сентябрь 2026 года, рынок общественного питания Пензы вступает в фазу «зрелой адаптации». Эпоха шокового импортозамещения и разрыва цепочек поставок позади, но рынок столкнулся с новыми реалиями:

1. Запрос на «разумное потребление». Жители Пензы в 2026 году стали более прагматичными. Сейчас потребители готовы платить не просто за еду, а за опыт, скорость или безупречное соотношение «цена/качество/польза». Формат fast-casual (качественная быстрая еда) стал доминирующим.

2. Технологическая зрелость: Рынок Пензы в 2026 году высоко цифровизирован. Системы заказа, QR-меню с динамическим ценообразованием, программы лояльности на базе ИИ и интеграция с агрегаторами доставки стали не конкурентным преимуществом, а базовой необходимостью (гигиеной бизнеса).

3. Влияние урбанистики и туризма. Развитие общественных пространств Пензы (набережная реки Суры, парк Белинского, обновленные исторические зоны) создало новые точки притяжения. Формируется тренд на внутренний гастрономиче-

ский туризм: гости из соседних регионов (Саратов, Тамбов, Мордовия) едут в Пензу на локальные фестивали.

4. Демографический фактор: Пенза остается студенческим и промышленным центром. Это обеспечивает стабильный спрос на форматы coffee-to-go (кофе с собой), столовые нового поколения и бизнес-ланчи, но требует от бизнеса высокой оборачиваемости столов.

5. Перспективы до 2028 года: Рынок общественного питания ждет консолидация, в процессе которой мелкие неэффективные игроки продолжат уходить, уступая место сетевым локальным брендам и франшизам. Ожидается бум «дарк-китчен» (кухонь, работающих только на доставку) и автоматизированных пунктов выдачи еды.

С другой стороны, анализ статистических данных за пятилетний период выявил устойчивый рост количественных показателей рынка общественного питания на фоне его качественной структурной перестройки. Динамика изменения основных видов предприятий общественного питания в г. Пензе представлена в таблице 2 [1, 4].

Данные таблицы 2 демонстрируют рост общего числа предприятий на 16,5% за пять лет. При этом наблюдается выраженная поляризация: сегмент предприятий быстрого обслуживания показал максимальный прирост (+30,5%), тогда как число классических столовых сократилось на 15,3%. Количество ресторанов и кафе росло умеренными темпами (+6,9%), что свидетельствует о насыщении данного сегмента.

Полученные результаты согласуются с общедоказанными трендами демократизации общественного питания, однако имеют региональную специфику. Рост сегмента быстрого обслуживания на 30,5% при одновременном сокращении столовых подтверждает гипотезу о трансформации спроса в сторону гибких форматов, адаптированных к ритму жизни современного горожанина. При этом сравнение с данными других регионов Приволжского федерального округа показывает, что Пенза

обладает уникальным потенциалом в сфере гастрономического туризма благодаря развитому АПК. Однако этот потенциал реализуется недостаточно.

В связи с этим для успешного развития в условиях 2026 года и на перспективу до 2030 года предлагается разделить стратегии на два уровня: бизнес-уровень и государственно-регуляторный уровень.

Первый уровень предполагает тесную интеграцию региональной индустрии общественного питания с локальным АПК – сырьевая независимость.

Пензенская область – мощный аграрный регион, что создает условия для создания прямых контрактов с местными фермерами и переработчиками. Использование локальных продуктов (мясо, молочная продукция, овощи, мука) снижает логистические издержки и становится частью маркетинговой стратегии, например, под условным названием «Вкус родного края»). Стратегия сырьевой независимости через прямые контракты с местными производителями не только снижает логистические издержки, но и формирует уникальное торговое предложение, отличающее пензенский рынок от федеральных сетей.

Первый уровень призван также решить кадровую проблему через автоматизацию и роботизацию производственных и вспомогательных процессов путем внедрения систем автоматической калькуляции, роботизированных линий на кухне (например, автоматические фритюрницы, машины для сборки бургеров), а также использование ИИ для прогнозирования спроса.

На этом уровне также предлагается развитие нишевых и здоровых форматов, сопряженных с ростом спроса на функциональное питание, вегетарианские и безглютеновые меню. Формат healthy food (правильное питание) с подпиской на неделю для офисных сотрудников пензенских бизнес-центров может обеспечить высокую маржинальность.

Еще одной эффективной составляющей стратегии первого уровня для общественного питания Пензенской области может быть гастрономический мерчандайзинг и ритейл, включающий создание при заведениях собственных мини-маркетов (продажа фирменных соусов, полуфабрикатов, крафтовых напитков, десертов). Такой подход позволит монетизировать лояльность потребителей вне стен ресторана.

Государственно-регуляторный уровень стратегии развития общепита Пензенской области в первую очередь связан с работой губернатора, регионального правительства и администрации г. Пензы. Их деятельность может быть связана с решением следующих задач:

- создание гастрономического кластера и бренда территории, разработка и продвижение «Гастрономической карты Пензы». Поддержка проведения фестивалей локальной кухни (например, фестивали пензенского калача, местных сортов яблок или

рыбы). Включение пензенских ресторанов в национальные гастрономические гиды;

- поддержка образовательных инициатив, позволяющих на основе укрепления взаимовыгодного партнерства между предприятиями общественного питания и средними специальными учебными заведениями области снизить кадровый голод в пищевой отрасли. Например, введение дуального обучения, где студенты 70% времени проводят на реальных кухнях партнеров, с гарантированным трудоустройством и стипендией от ресторанных холдингов;

- субсидирование и распространение региональных льготных займов на проекты, открывающиеся в спальных районах или на новых общественных территориях, чтобы снизить дефицит качественных заведений шаговой доступности;

- упрощение административных барьеров, связанных с процессами выделения земельных участков под нестационарные объекты (фудтраки, летние веранды, сезонные кафе) в туристических и рекреационных зонах города.

Таким образом, предложенные в работе стратегии носят комплементарный характер: бизнес-стратегии (автоматизация, локализация, нишевые форматы) обеспечивают микроэкономическую эффективность, а регуляторные меры (гастрономический бренд, образовательные инициативы, льготное кредитование) создают благоприятную институциональную среду. Синергия этих уровней является необходимым условием перехода рынка от фазы «выживания» к фазе «устойчивого роста».

## Выводы

Проведенный комплексный анализ позволил установить, что рынок общественного питания г. Пензы за 2021-2025 гг. прошел этап глубокой структурной трансформации, характеризующийся ростом доли предприятий быстрого обслуживания до 60% и увеличением общего числа точек на 16,5%. Текущее состояние рынка (2026 г.) определяется прагматичным спросом, высокой цифровизацией и кадровыми ограничениями.

Практическая значимость исследования заключается в разработке двухуровневой системы стратегий. Для бизнеса приоритетными являются интеграция с локальным АПК, автоматизация и развитие форматов healthy food и гастрономического ритейла. Для региональных властей – создание гастрономического бренда территории, поддержка дуального образования и упрощение административных процедур для нестационарных объектов.

Перспективы дальнейших исследований связаны с разработкой параметрических моделей типовых предприятий общественного питания для г. Пензы, учитывающих выявленные структурные сдвиги, а также с оценкой экономической эффективности внедрения цифровых двойников в управление ресторанными сетями. Только синергия опо-

ры на местное сырье, тотальной цифровизации и интеграции в туристический каркас города обеспе-

чит высокий уровень развития пензенского общепита в ближайшие годы.

## Литература

- [1] Кузнецова Е.В., Стрекаловский И.А. Анализ рынка общественного питания Пензенской области // Вестник университета. 2024. № 6. С. 136-144.
- [2] Маюрникова Л.А. и др. Анализ и перспективы инновационного развития предприятий общественного питания //Техника и технология пищевых производств. 2023. Т. 53. №. 1. С. 140-149.
- [3] Оборин М. С., Акишева Д. В. Концептуальные подходы к развитию предприятий общественного питания как объекта государственного управления //Вестник экономики, права и социологии. 2026. №. 1. С. 83-89.
- [4] Пензенская область в цифрах. 2021-2025: крат. стат. сб. / Пензастат. Пенза, 2026. URL: [https://youthlib.mirea.ru/ru/collection\\_books/10/290](https://youthlib.mirea.ru/ru/collection_books/10/290).

## References

- [1] Kuznetsova E.V., Strekalovsky I.A. Analysis of the public catering market in the Penza Region //Vestnik universiteta. 2024. No. 6. Pp. 136–144.
- [2] Mayurnikova L.A. et al. Analysis and prospects for the innovative development of public catering enterprises // Engineering and Technology of Food Production. 2023. Vol. 53. No. 1. Pp. 140–149.
- [3] Oborin M. S., Akisheva D. V. Conceptual Approaches to the Development of Public Food Enterprises as an Object of State Management //Vestnik Ekonomiki, Prava i Sotsiologii. 2026. No. 1. Pp. 83–89.
- [4] Penza Region in Numbers. 2021–2025: brief. Stat. collection / Penzastat. Penza, 2026. URL: [https://youthlib.mirea.ru/ru/collection\\_books/10/290](https://youthlib.mirea.ru/ru/collection_books/10/290).

## Сведения об авторах

## Information about the authors

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Куручкин Анатолий Алексеевич</b><br/>доктор технических наук<br/>профессор кафедры «Пищевые производства»<br/>ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет»<br/>440039, г. Пенза, проезд Байдукова/ул. Гагарина, 1а/11<br/>Тел.: +7(927) 382-85-03<br/>E-mail: <a href="mailto:anatolii_kuro@mail.ru">anatolii_kuro@mail.ru</a></p> | <p><b>Kurochkin Anatoly Alekseevich</b><br/>D.Sc. in Technical Sciences<br/>professor at the department of «Food productions»<br/>Penza State Technological University<br/>Phone: +7(927) 382-85-03<br/>E-mail: <a href="mailto:anatolii_kuro@mail.ru">anatolii_kuro@mail.ru</a></p> |
| <p><b>Майорова Юлия Константиновна</b><br/>магистрант кафедры «Пищевые производства»<br/>ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет»<br/>440039, г. Пенза, проезд Байдукова/ул. Гагарина, 1а/11<br/>E-mail:</p>                                                                                                                         | <p><b>Mayorova Yulia Konstantinovna</b><br/>undergraduate of the department «Food productions»<br/>Penza State Technological University<br/>E-mail:</p>                                                                                                                              |