



# РЕЙТИНГ КОФЕЕН И ПЕКАРЕН



Сравнение доступности растительных блюд  
в российских сетевых кофейнях и пекарнях

[WWW.FACEBOOK.COM/EATINGBETTER.RU](http://WWW.FACEBOOK.COM/EATINGBETTER.RU)

Restoran  
.ru

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТЕНДЕНЦИИ 2019-ГО ГОДА

Согласно исследованию аналитической компании Business Planner, рынок кофеен в России растет на 3% в год. Более 70% посетителей выбирают кофе с молоком. Основная аудитория представлена возрастной группой 18-35 лет (61%), за счет кого и происходит прирост посетителей.

А опрос, проведенный аналитическим центром НАФИ в июле 2018 года, показал, что **55% россиян выбирают растительные блюда (то есть без мяса и других продуктов животного происхождения), когда питаются вне дома.** При этом 6% считают себя приверженцами вегетарианства или веганства.





Новые рестораны и кафе, предлагающие вегетарианское и веганское меню, открываются во всех крупных городах России. В Москве и Санкт-Петербурге такие заведения уже стали частью ресторанного бизнеса.

В связи с этим, представители некоммерческого проекта «Едим лучше» изучили предложение сетевых кофеен и пекарен, чтобы понять, какие из них лучше всего отвечают тенденции в выборе людей, которые все больше интересуются растительными блюдами.

**У представителей кофеен и пекарен мы узнавали следующее:**

- предлагается ли возможность приготовить кофе на растительном (например, соевом, кокосовом, овсяном, миндальном), а не на коровьем молоке?
- есть ли в меню десерты, в составе которых нет яиц и молочных продуктов?



Дополнительно мы обращали внимание на следующие факторы:

- надо ли отдельно доплачивать за использование в напитке растительного молока,
- есть ли помимо десертов полноценные растительные блюда
- продвигают ли кафе растительные опции в социальных сетях.

Информацию мы получали из соцсетей и сайтов кафе, по электронной почте и в некоторых случаях по телефону.

По итогам исследования, проведенного в июне 2019 года, оказалось, что в некоторых кафе уже хорошо представлены блюда и напитки на растительной основе. При этом некоторые заведения пока заметно отстают в этом плане, и на сегодняшний день в них не предложены такие блюда.

Представители по меньшей мере двух кафе сказали, что планируют вводить в меню растительные опции в дальнейшем, а одна сеть пекарен заинтересовалась этим вопросом. В связи с этим представители проекта “Едим лучше” предоставили управляющим сетей руководство для ресторанов с советами о том, как ввести в меню и позиционировать растительные блюда. Скачать руководство можно по этой ссылке: <https://clck.ru/H2QCv>



## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТЕНДЕНЦИИ 2019-ГО ГОДА

Несколько отраслевых российских журналов отметили стремление все большего числа людей к здоровому питанию и растительным источникам белка. Так среди 10 гастрономических тенденций на 2019 год по версии компании Benchmark фигурируют большой выбор в сторону альтернативных источников белка и увеличение вегетарианских блюд в меню ресторанов

Такие шеф-повара, как Джейми Оливер, Гордон Рамзи, интересуются веганскими блюдами и продвигают их в соцсетях.

В марте Гордон Рамзи добавил новый веганский завтрак в меню своего ресторана Bread Street Kitchen в Лондон

В Noreca Magazine отмечают, что в 2019 году укрепят позиции блюда без животного белка, приготовленные с минимальной термической обработкой.





*"Кто бы знал,  
что омлет из тофу  
может быть таким  
вкусным?",  
- отметил Рамзи*

Ведущие российские рестораторы также все чаще начинают говорить о важности растительных альтернатив. Так, в апреле в холдинге White Rabbit Family (WRF) представили в меню бургер с растительной котлетой от Beyond Meat.

Глава холдинга Борис Зарьков, чей ресторан White Rabbit находится на 13-ом месте в рейтинге The World's 50 Best отметил:

**«Каждый третий россиянин старается вести здоровый образ жизни. Выросли и вышли на рынок потребители поколения Z — самого ответственного из поколений. Поколение Z разделяет озабоченность глобальными экологическими вопросами, стоящими перед человечеством. Растительное мясо — это инновационный продукт и ответ на многие запросы нового общества. Холдинг White Rabbit Family разделяет идеи и ценности ответственного потребления, и стремится обратить внимание общества на связанный с этим комплекс вопросов. И, конечно же, мы за гуманное отношение к животным»**

А благодаря шеф-повару Ольге Суздалкиной, в меню ресторана Chicha (он также входит в холдинг WRF) вегетарианским блюдам отведено 30–40% позиций и можно заказать веганский сет.



Весной на рынок растительных альтернатив успешно вышел российский стартап GreenWise: начав с продаж в небольших магазинах здорового питания, спустя пару месяцев они уже делают поставки в крупные сетевые магазины.

## В КАКИХ КАФЕ ЛУЧШЕ ВСЕГО ПРЕДСТАВЛЕНЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

По итогам исследования мы особенно выделили кафе «Британские пекарни», «Coffee3», «Хлеб насущный», «Coffeeers», «Starbucks» и «Шоколадницу». Помимо возможности приготовления кофе на нескольких видах растительного молока (самые популярные — соевое, миндальное, кокосовое), в этих кафе можно найти десерты, а также полноценные основные блюда без яиц и молочных продуктов.

Напротив, в «MacSafe», «Пекарне Вольчека», «Сладкоежке» и «Ленинградских булочных» в настоящее время не предлагают ни растительное молоко, ни растительные десерты. При этом представители Пекарни Вольчека рассказали, что планируют ввести растительное молоко в своих кофестанциях «Кофеварим».

Отметим, что добавление в меню десертов без яиц и молочных продуктов увеличит время, которое люди проведут в кафе.



## НАЛИЧИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО МОЛОКА

В 36 из 42 рассмотренных нами кофейнях и пекарнях возможно заказать кофейные напитки с растительным молоком. Это показывает, что большинство заведений уже отвечают запросам людей, исключая из своего рациона молочные продукты.

### НАЛИЧИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО МОЛОКА В КАФЕ



14%

86%

В 2018 году российский производитель «Сады Придонья» выпустил овсяные и гречневые напитки Nemoloko. За два года существования бренду удалось наладить поставки в более 40 тысяч магазинов по всей стране и значительно расширить производство.





По данным Nielsen, в 2018 году мировой рынок растительного молока вырос на 20% и превысил 3,3 млрд долларов. Одним из лидеров движения считается Швеция, где растительные альтернативы молочной и мясной продукции занимают до половины в покупках потребителей.

Доля растительных продуктов на российском рынке молочной продукции пока составляет примерно 1%. Однако в деньгах рынок за последний год удвоился и достиг двух миллиардов рублей. При этом в ближайшее десятилетие эксперты прогнозируют его рост в 60 раз.



## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПЛАТА ЗА РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО

По меньшей мере в шести кафе добавление растительного молока идет за дополнительную плату. Однако в 2019 году в случае использования, например, овсяного молока, это уже является излишним.

Если еще 3 года назад купить в магазине растительное молоко по цене, конкурирующей с коровьим, было сложно, то теперь ситуация кардинально изменилась. На российском рынке появились местные производители (Primal, Nemoloko, VolkoMolko, Green Milk, Bite), в результате чего купить растительное молоко стало возможно по цене, которая теперь ниже в несколько раз.



## СОВЕТЫ ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Кофейный эксперт Nespresso Никита Кудрявцев рассказал журналу *Vogue*, что удачнее кофе сочетается с кокосовым и миндальным молоком — с ними напиток получается сладковатым и нежным.

Эксперты из Лиги бариста отмечают, что в сочетании с эспрессо соевое молоко дает интересный шоколадный вкус. А миндальное молоко является самым популярным среди альтернативных видов и также гармонично сочетается с эспрессо.



Зачастую растительное молоко взбивается не так хорошо, как коровье, однако на практике можно добиться хороших результатов. К

тому же, у компании Alpro существует целая линейка растительного молока для бариста. А из-за большого спроса на растительное молоко шведского производителя Oatly, бариста в США иногда приходится ждать новые поставки несколько дней, а то и недель!



## ДЕСЕРТЫ И ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Ситуация с наличием в меню блюд, в составе которых нет мяса, яиц и молочных продуктов, оказалась не настолько хорошей, как в случае с молочными альтернативами: **только в 20-ти из 42-х кафе оказались такие опции.** В большинство десертов традиционно добавляют яйца и молочные продукты, однако это больше - традиции, нежели необходимость.





Боул с тофу,  
нутом и овощами  
в Coffee 3, фото -  
Руслан Иванькин

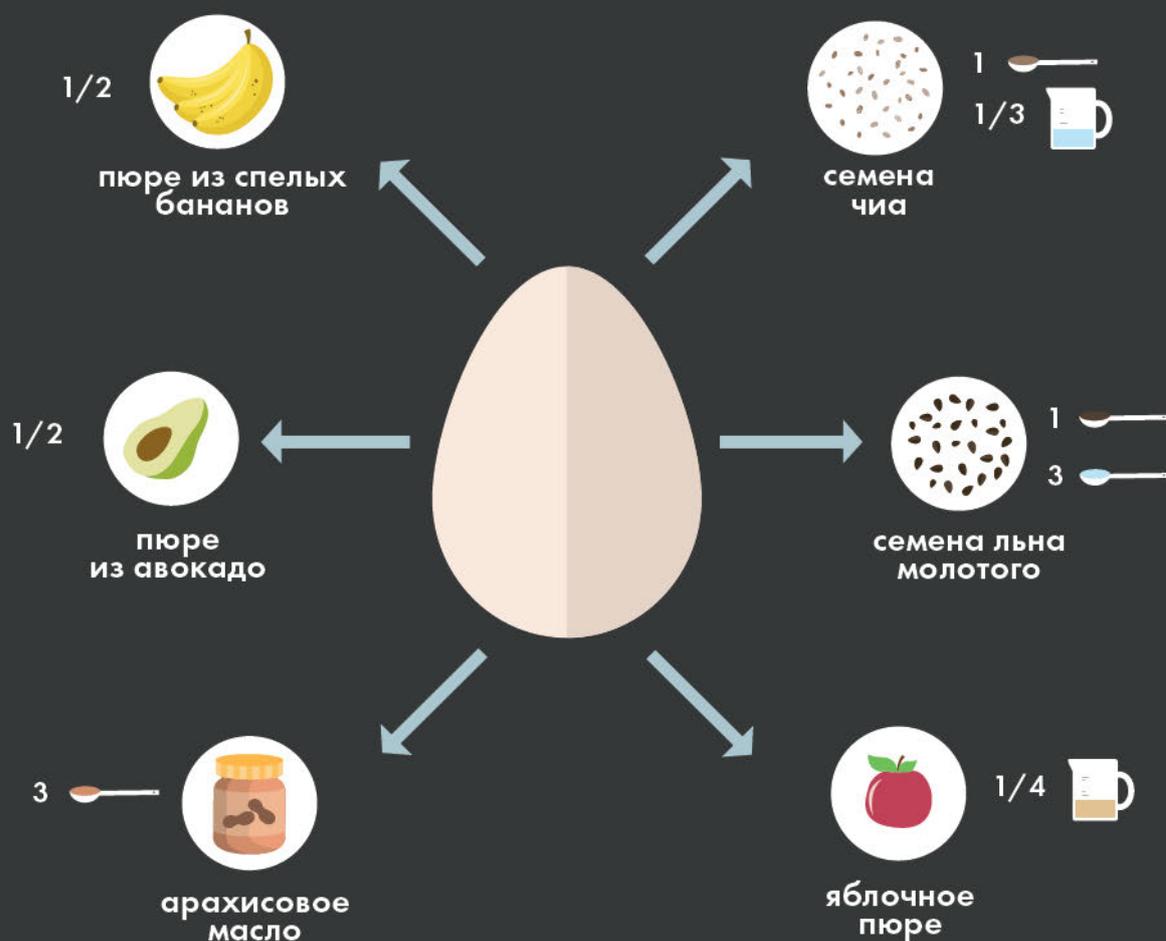
Вопреки широко распространённому мнению, **из всех животных продуктов яйца заменить легче всего.** В веганской кухне используют, в частности, такие альтернативы как льняная мука, раздавленный банан, агар-агар и яблочное или тыквенное пюре.

Так, крупнейшие сети пекарен в Израиле уже исключили яйца из некоторых своих рецептов:

**«Мы проконсультировались с экспертами, и они сказали, что нет причин, по которым многие продукты не могут быть веганскими. Яйца, масло и молоко здесь из-за традиций и привычек» — отметил основатель проекта Vegan Friendly.**



## ЗАМЕНИТЕЛИ ЯИЦ



К тому же, сегодня все чаще говорят о том, что употребление мяса и яиц может плохо отражаться на здоровье человека. Последние исследования доктора Уолтера Виллета, профессора Гарвардского университета, показывают, что ежегодно как минимум 200 тысяч людей могли бы избежать преждевременной смерти благодаря исключению мяса из своего рациона.



**«Отношение к растительной кухне в России очень сильно поменялось за последние 2 года. Если раньше она была “кулуарной” и “этичной”, то сейчас набирает обороты и становится мейнстримом — кулинарией для всех и способом сделать свою жизнь увлекательнее и полезнее»**

Мария Курсакова, основательница онлайн-школы растительной кухни Green Kitchen и эксперт Первого канала.

## ЧТО ДАЛЬШЕ?

Наше исследование показало, что часть кофеен уже хорошо отвечает тенденции в увеличении спроса жителей России на напитки и десерты, в составе которых нет продуктов животного происхождения. Плюсов несколько:

это приносит дополнительную экономическую выгоду самим кафе:

*Чаще всего веганы ходят в места, где готовят только веганскую еду. Им не нравится, что на*

*одной сковороде могут приготовить мясо, а после — их чечевичную котлету. И если в ресторанах дадут гарантию, что у них такого не произойдет, то в будущем к ним придет еще один спектр гостей. К тому же, если в большой компании будет один веган, то вся компания чаще будет выбирать место, где есть полноценные растительные блюда, чтобы ему не пришлось есть одни гарниры!*

*Артур Вайчюс, бренд-шеф Hood Street Food*



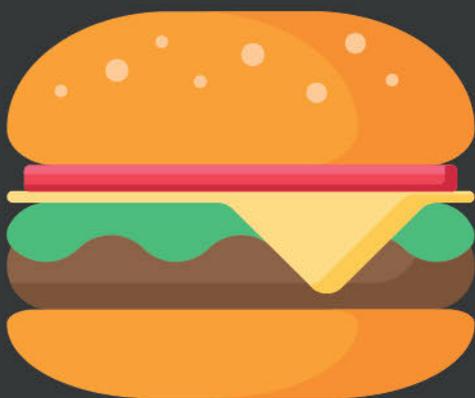
- использование растительных альтернатив в некоторых блюдах - особенно в выпечке - **снижает их себестоимость.**

- это также привлекает людей, которые по состоянию здоровья, аллергии или непереносимости отказались от употребления коровьего молока. Так, согласно обследованию 2000 россиян, 48% из них имеют склонность к непереносимости молочной продукции

-это **положительно влияет на окружающую среду**: на производство большинства растительных продуктов затрачивается меньше природных ресурсов, нежели на производство мяса, яиц и молочных продуктов.



## ОВОЩНОЙ БУРГЕР vs БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ



ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ



использует на 46%  
меньше энергии

использует на 90%  
меньше углерода



использует на 93%  
меньше земли

использует на 99%  
меньше воды



«Чтобы произвести одну мясную котлету для бургера нужно около 1200 литров воды и 4 м.кв земли. На растительный бургер тратится на 99% меньше воды, на 93% меньше земли, на 46% меньше электроэнергии», - подчеркивает Борис Зарьков из White Rabbit Family.

Надеемся, что «MacSafe», «Пекарня Вольчека», «Сладко-ежка» и «Ленинградские бул очные», в которых растительные альтернативы в настоящее время не представлены совсем, в ближайшее время увеличат их ассортимент. А те кафе, где представлено только

растительное молоко, также добавляют в меню десерты и основные блюда с растительными источниками белка.

Команда проекта «Едим лучше» всегда готова в этом помочь! В первую очередь мы рекомендуем ознакомиться с руководством для ресторанов, который можно скачать по этой ссылке: <https://clck.ru/H2QCV>

2A CONCEPT  
ABC Coffee Roasters  
Coffeers  
Les  
Счастье  
Цех 85  
Roaster Coffee  
Mr.BLACK COFFEE  
You should know у  
Волконский  
Хлеб насущный  
Starbucks  
Шоколадница

British Bakery  
Буше  
Coffee 3  
Больше кофе!  
Кофемания  
Coffee Like  
Seize the Impress  
Surf Coffee



Все кафе, которые мы рассматривали:

Зеленый — есть растительное молоко и десерты

Желтый — что-то одно (всегда это было растительное молоко)

Красный — пока ничего нет

В статье мы особенно отметили те кафе, где помимо молока и десертов, также есть и полноценные основные блюда.

Чайникофф  
Costa coffee  
Elton Coffee  
Cofix  
Даблби  
Coffeshop Company  
Traveller's Coffee  
Coffit

Правда кофе  
Wake up coffee  
Коржов  
Grán  
Du Nord  
Coffee Bon

Mc Café  
Пекарня Вольчека  
Ленинградские  
булочные  
Кофеварим (Вольчек)  
Сладкоежка



В рамках некоммерческого проекта “Едим лучше” мы поддерживаем рестораны и кофейни, которые добавляют в свое меню растительные блюда. Мы помогаем при составлении меню, продвижении и рекламе нового ассортимента.

Также следить за новостями проекта  
можно на сайте и в соцсетях:

[vk.com/eatingbetter](https://vk.com/eatingbetter)  
[facebook.com/eatingbetter.ru](https://facebook.com/eatingbetter.ru)  
[instagram.com/eatingbetter.ru](https://instagram.com/eatingbetter.ru)  
[eatingbetter.ru](https://eatingbetter.ru)



Редакторы: Алексей Иванов, Юлия Елисеева,  
Дмитрий Цветков, Анастасия Запорожец  
Графический дизайн: Paulina Ciok

А по всем вопросам и  
предложениям пишите по адресу:  
[alexey.ivanov@eatingbetter.ru](mailto:alexey.ivanov@eatingbetter.ru)

