

Фуд-холлы Санкт-Петербург

I полугодие 2023

14
действующих фуд-холлов

13
на разной стадии реализации

323
действующих ресторанов

15%
помещений свободно

Фуд-холл (фуд-молл, гастромаркет, фуд-пространство, фуд-спейс, фуд-парк) – гастрономическая площадка с набором уникальных концепций общепита.

В отличие от фуд-кортов, где люди обычно перекусывают и отдыхают во время шопинга, фуд-холлы – это место притяжения, сюда приходят специально, чтобы попробовать новые блюда и пообщаться с друзьями. В фуд-холлах проводят много времени, там назначают встречи, а наличие событийных площадок с разными мероприятиями в ряде проектов делает их полноценным форматом развлечений. Посетитель фуд-холла, как правило получает возможность попробовать разные кухни мира в одном месте, при этом средний чек ниже, чем в ресторане.

В Санкт-Петербурге первый фуд-холл «Бутылка», хотя и не в классическом формате, открылся в 2017 году на территории острова «Новая Голландия». А в 2019 году появился Василеостровский рынок. Стало очевидно, что такой формат интересен, как жителям, так и туристам Северной столицы. Однако, бум фуд-холлов в Петербурге не случился, так как помешала пандемия. Тем не менее, девелоперы не отменили свои планы, а лишь перенесли сроки открытия.

За первых 5 месяцев 2023 года в Санкт-Петербурге открылось

Действующие фуд-холлы в Санкт-Петербурге

Название	Местоположение	Год открытия	Формат
Бутылка	Новая Голландия	2017	Фуд-холл
Василеостровский рынок	Василеостровский рынок	2019	Фуд-маркет
Eat Market	Торговый центр "Галерея"	2019	Фуд-холл
City Food	Торговый центр "Сити молл"	2019	Фуд-холл
Фуд Парк "Меркурий"	Торговый центр "Мекркурий"	2021	Фуд-холл
Гондза Бондза	Торговый центр Leo Mall	2021	Фуд-холл
Kitchen Garden	Апарт отель Yes	2021	Фуд-холл
Vilka	Кудрово	2022	Фуд-холл
Balagan	Приморский рынок	2022	Фуд-холл
Московский рынок	Московский рынок	2022	Фуд-маркет
Фуд Парк Норд	Торговый центр "Норд"	2022	Фуд-холл
Vokzal 1853	Торговый центр Vokzal 1853	2022	Фуд-молл
Фабрика	Общественное пространство "Фабрика"	2023	Фуд-холл
Рябово	Гастромаркет "Рябово"	2023	Фуд-холл

Источник: NF Group Research, 2023

Санкт-Петербург один из самых привлекательных городов России для туристов. Восстановление туристического потока идет как за счет внутреннего трафика, так и за счет международного, преимущественного из стран Азии, поэтому особенно актуальные разнообразные и современные концепции общественного питания, ориентированные на разные ценовые категории, вкусовые предпочтения и потребительские привычки. На рынке Петербурга исторически были представлены разные форматы предприятий общепита, и то, что последние годы начали активно развиваться современные форматы гастрономических пространств, лишний раз подтверждает статус города как еще и гастрономической столицы России. Мы ожидаем укрепление этого тренда на рынке города и в Ленинградской области в том числе как в составе многофункциональных пространств, так и в гибридном формате в составе торговых центров.

ЕВГЕНИЯ ХАКБЕРДИЕВА

Региональный директор департамента торговой недвижимости
NF Group

2 новых гастрономических пространства – гастромаркет «Рябово» во Всеволожске и фуд-холл в составе общественного пространства «Фабрика» на Кирочной улице. На начало лета 2023 года в формате фуд-холлов в Санкт-Петербурге работает 14 пространств общей площадью 52 700 кв. м. На разной стадии реализации находится еще 13 проектов площадью 32 000 кв. м. В ближайшее время планируется открытие фуд-холла в торговом центре Atlantic City, в котором уже анонсировано открытие ресторанов: Omo Korean food, «Тихий sushi lab», «Грузия+Италия», «Дед ХО» и других.

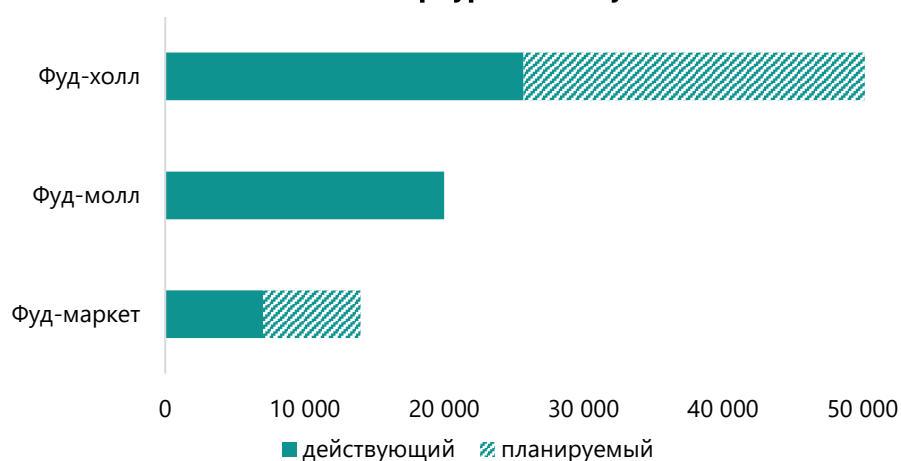
Условно фуд-холлы в Санкт-Петербурге можно разделить на три группы:

- Классические фуд-холлы. Занимают площадь в среднем от 1 000 до 5 000 кв. м, представлены разные уникальные ресторанные концепции.
- Фуд-моллы – отличаются от классических фуд-холлов большим масштабом. Площадь – от 10 тыс. кв. м. В таком формате работает Vokzal 1853.
- Фуд-маркеты – сочетают в себе как ресторанную функцию, так и рынок. Из действующих – Василеостровский и Московский рынки.

В Петербурге формат фуд-холлов развивается сразу в нескольких направлениях. С одной стороны, в рамках торговых центров. Первым фуд-холлом в мире в торговом центре принято считать проект, открывшийся еще в 1849 году в лондонском Harrods. В Санкт-Петербурге фуд-холлы в торговых центрах появились 170 лет спустя. В 2019 году открылся Eat Market в ТЦ «Галерея» и City Food в ТЦ «Сити Молл». В 2021 году – «Гондза Бондза» в ТЦ Leo Mall и «Фуд Парк» в ТЦ «Меркурий».

С другой стороны, фуд-холлы открываются в зданиях сельскохозяйственных рынков. Что также не уникальная особенность петербургского рынка, а мировая

Структура рынка фуд-холлов в Санкт-Петербурге по типу



Источник: NF Group Research, 2023

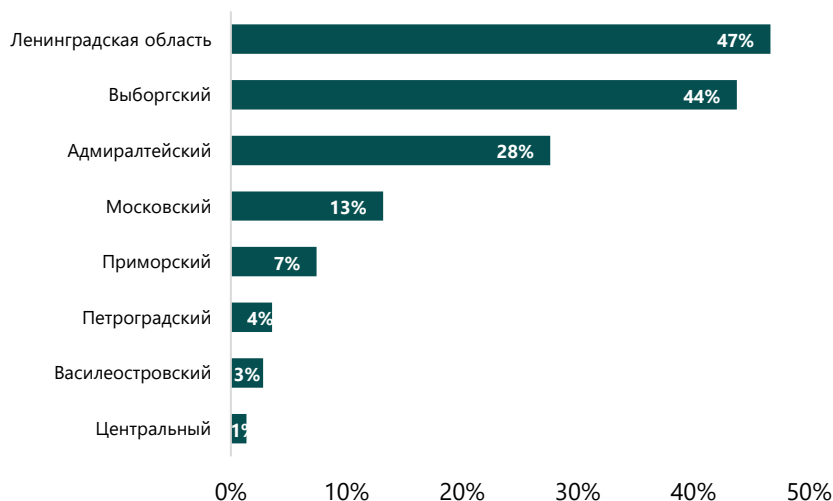
практика. Например, известный рынок на Бродвее работает с 1917 года и сейчас там можно купить не только свежие продукты, но и попробовать блюда разных кухонь мира. А в Лиссабоне фуд-холл Time Out Market Lisboa работает с 2014 года, но рынок на его месте существовал еще с 1 100 года.

В ряде случаев концепции проектов предлагают удачное сочетание фуд-холла и классической торговли продуктами с прилавка. В Петербурге несколько лет уже работает Василеостровский рынок, а в 2022 году открылся Московский рынок. Эффект синергии работает в тех местах, куда люди годами ходят за продуктами.

Вакантность

В действующих фуд-холлах Санкт-Петербурга представлено 379 площадок для размещения ресторанов, из которых 323 заняты арендаторами, а 56 вакантны. Объем свободного предложения в составе гастрономических пространств в Санкт-Петербурге составляет 15%. Наименьшая заполненность отмечается у фуд-холлов Ленинградской области и Выборгского района. Высокий показатель вакантности в Адмиралтейском районе обусловлен открытием крупнейшего в стране фуд-молла Vokzal 1853 в конце 2022 года, не все помещения которого еще арендованы ресторанами. Фуд-холлы Центрального, Василеостровского и Петроградского районов заполнены почти полностью.

Доля свободных помещений в фуд-холлах Санкт-Петербурга



Источник: NF Group Research, 2023

Концепции ресторанов

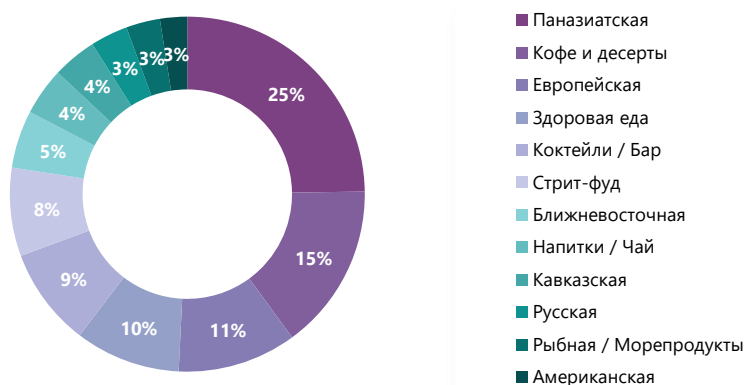
Наиболее распространенной концепцией ресторанов, представленной в фуд-холлах Санкт-Петербурга, является паназиатская (25% всех заведений), в состав которой входит китайская, корейская, вьетнамская, японская, индийская и тайская кухни.

Вторым по популярности является кофе и различного рода десерты (15%). На третьем месте – европейская кухня (11%). При этом наибольшую долю европейского концепта занимает итальянская кухня, также можно встретить французские, греческие, испанские, сербские, шведские и балканские корнеры.

Уникальные концепции

Сетевые заведения общественного питания в фуд-холлах занимают большую долю рынка – 80%, что в 4 раза больше, чем уникальные концепции (20%). В разных фуд-холлах города доля уникальных ресторанных концепций составляет от 15% до 24%. Каждый тип кухни представлен хотя бы одним уникальным корнером на рынке. Можно отметить такие интересные корнеры как «Годзи Покушал» с гонконгскими валфями и хот-догами в Vokzal 1853, Submarine со свежими морепродуктами и нестандартной подачей блюд в Balagan, фаст-фуд из здоровой еды Green point в пространстве «Фабрика». В «Бутылке» расположились уникальные бистро трех разных кухонь: «Дзамико» (грузинская), Oggi bistro (итальянская) Ronny bistro (японская). В Vokzal 1853 работает Family bistro lets play, где располагается двухуровневая игротека для детей и представлено разнообразное и полезное меню.

Концепции ресторанов в фуд-холлах Санкт-Петербурга



Источник: NF Group Research, 2023

Из уникальных десертных корнеров можно выделить SuperCrepes с тонкими французскими блинами в Balagan, а также необычную концепцию, представленную в «Галерее» - Souffle, здесь сочетают знакомые всем панкейки с необычными начинками, такими как кусочки манго с малиновым соусом, безе с шоколадным соусом и апельсинами, или же яблочный соус с голубикой и корицей.

Event-площадки

Одной из составляющих фуд-холла и его отличительно особенностью по сравнению с фуд-кортом является наличие event-площадки. 12 из 14 фуд-холлов Санкт-Петербурга располагают подобной площадкой. В фуд-холлах в составе торговых центров развлекательные и образовательные программы ориентированы в основном на детскую аудиторию. Многочисленные мастер-классы по изобразительному искусству, кулинарные мастер-классы, игры и аниматоры позволяют занять детей и дать родителям отдохнуть. В фуд-холлах, расположенных на рынках и в иных локациях, проводятся различные семинары, мастер-классы и фестивали, посвященные интересным дегустациям, кулинарии, заботе о себе.

В некоторых фуд-холлах есть вечера с живой музыкой и DJ сетами, иногда проходят выступления знаменитых исполнителей.

Мировая практика и перспективы развития

В международной практике представлены концепции, еще не реализованные на нашем рынке. В Нью-Йорке в 2015 году был осуществлен нестандартный проект Le District, где расположились: две рыночные секции; секция, включающая корнеры с кофе, выпечкой, десертами и мороженым; и секция с полноценным рестораном Beaubourg Brasserie. Интересной идеей является установка сезонно сменяемой секции, которая была запланирована в одном из Нью-Йоркских проектов - Bourdain Market, но так и не была реализована. Также есть необычный концепт late-night opening фуд-холлов.

Уровень конкуренции на рынке фуд-холлов Санкт-Петербурга достаточно высок. Новые проекты, которые будут открываться в ближайшие годы, будут привлекать посетителей необычной концепций, используя лучшие мировые практики.



Евгения Хакбердиева

Региональный директор департамента торговой недвижимости
ek@nfgroup.ru



NF Group 2023 – Этот отчет является публикацией обобщенного характера. Материал подготовлен с применением высоких профессиональных стандартов, однако информация, аналитика и прогнозы, приведенные в данном отчете, не являются основанием для привлечения к юридической ответственности компании NF Group в отношении убытков третьих лиц вследствие использования результатов отчета. Публикация данных из отчета целиком или частично возможна только с упоминанием NF Group как источника данных.