



# РЫНОК ФУД-ХОЛЛОВ. РОССИЯ

I квартал 2024 г.



**Евгения  
Хакбердиева**

Региональный директор  
департамента торговой  
недвижимости NF Group

«Активное развитие гастрономических пространств в регионах России отражает значительный сдвиг в потребительских предпочтениях и культуре питания. Еще совсем недавно, три-четыре года назад, заполнить фуд-холлы интересными и уникальными концепциями было непростой задачей из-за консервативности потребителей, особенно в сегменте общепита. Сегодня же мы наблюдаем возрастающий спрос на такие форматы, что свидетельствует о расширении гастрономических предпочтений и желании людей исследовать новые вкусы и кулинарные традиции. Эта тенденция особенно важна для регионов с высоким туристическим потенциалом. В целом мы ожидаем, что эти пространства продолжат развиваться, предлагая качественную еду по доступной цене и обогащая гастрономический опыт потребителей, создавая новые возможности для досуга и общения».

**Фуд-холл** (фуд-молл, гастромакет, фуд-пространство, фуд-спейс, фуд-парк) – гастрономическая площадка с набором уникальных концепций общепита и зачастую с event-зоной для мероприятий. 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. Подобные пространства отличаются не только качеством и разнообразием гастрономического предложения, но и более высоким уровнем сервиса, подачей блюд, удобной мебелью и посадкой и других.

Наполнение фуд-холла разными форматами общественного питания прорабатывается на этапе разработки концепции Проекта с целью создать

вариативность и уникальность предложения. Сетевой фаст-фуд в подобных локациях практически не представлен. Спрос в первую очередь формируется со стороны гастроэнтузиастов – малых бизнесов, которые работают в гибком прогрессивном формате, легко обновляя свое предложение, формируя уникальные позиции и подстраиваясь под меняющийся потребительский запрос. Средний чек корнеров при этом, как правило, ниже, чем в ресторане, но выше, чем на фуд-корте. В Москве это в среднем 800–1 000 руб. на человека, в Санкт-Петербурге – 650–800 руб., а в остальных регионах – 400–500 руб.

Посетители фуд-холлов – люди с доходом выше среднего в возрасте 25–45 лет, в то время как фуд-корты посещают люди со средним и ниже среднего доходом и более молодая аудитория. При этом и фуд-холл и фуд-корт могут размещаться в одном объекте, но на разных этажах или в разных частях объекта, позволяя аудитории пространств не смешиваться.

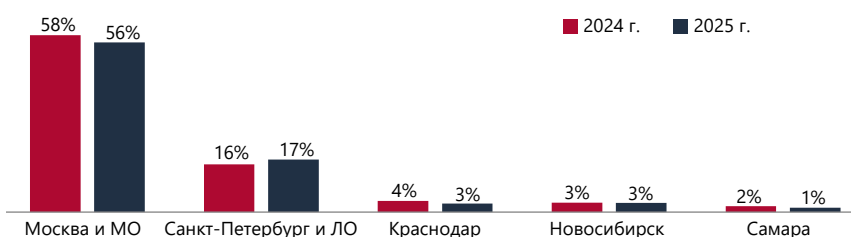
## Предложение

Формат фуд-холлов сформировался в современном понимании в России в 2014–2015 годах, когда в Москве открылся первый подобный проект на ул. Новый Арбат – Food Market 21. За десять лет фуд-холлы открылись в 32 российских городах, а лидирующие позиции по объему предложения занимают Москва и Санкт-Петербург. В столице представлено более половины всех действующих объектов (63 фуд-холла), а в Северной столице работает 16 фуд-холлов. При этом в Петербурге с 2022 года работает крупнейший в Европе фуд-молл Vokzal 1853. По итогам I квартала 2024 года в регионах России представлено 43 функционирующих гастрономических пространства.

По данным на конец марта 2024 года в России работает 122 фуд-холла, общей площадью 352 тыс. м<sup>2</sup>. В I квартале 2024 года были открыты шесть новых гастрономических пространств: «Фуд-холл 6/1» (Новосибирск), «Фудхолл 67» (Ростов-на-Дону) и Eat Market (Пенза), гастрохолл «Лампочка» (Томск), BackYard (Санкт-Петербург), «Т1 Балкон» (Москва). До конца 2024 года анонсировано открытие еще 27 объектов (69 тыс. м<sup>2</sup>).

Новые проекты гастрономических пространств представляют собой уникальные концепции, сочетающие в себе многофункциональное и комфортное пространство. Так, например, в самарском фуд-холле Pictures для посетителей выделена отдельная лаундж-зона, зона для индивидуальных событий, боулинг, а в 2024 году планируется открытие панорамной крыши с видом на Волгу. В «Мануфактуре» в Ростове-на-Дону в корнерах представлены комбо-обеды с 12:00 до 16:00, а также в пространстве можно найти такие блюда, которые впервые представленные на юге России в целом – чизстейки. «Фуд-холл 6/1» в Новосибирске, открытие которого состоялось в начале 2024 года, предоставляет посетителям возможность заказывать еду к столу через мобильное приложение, в котором доступен к просмотру общий перечень блюд всех корнеров, устраняя вопрос долгих очередей.

Топ-5 городов по объему предложения фуд-холлов, по площади



Источник: NF Group Research, 2024

Динамика открытий и закрытий фуд-холлов в России



Источник: NF Group Research, 2024

## Форматы пространств

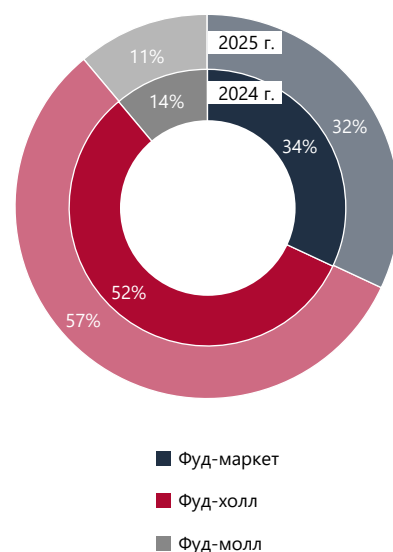
Условно гастрономические пространства можно разделить на три группы:

- > Классические фуд-холлы. Занимают площадь в среднем от 1 000 до 5 000 м<sup>2</sup>, представлены разные уникальные ресторанные концепции.
- > Фуд-моллы – отличаются от классических фуд-холлов большим масштабом. Площадь – от 10 тыс. м<sup>2</sup>
- > Фуд-маркеты – сочетают в себе как ресторанный функцию, так и рынок.

Лидирующей концепцией на рынке является классический фуд-холл – 52% всех площадей, а на фуд-маркеты приходится треть всех действующих площадей. В формате фуд-молла работают 4 объекта и все они расположены в столичных городах – в Москве («Депо», «Депо Три Вокзала», «Привоз»), а один в Санкт-Петербурге (Vokzal 1853). На региональном рынке фуд-моллы пока не представлены.

Большая часть фуд-холлов в России находится под управлением сетевых операторов таких как Zemskiy Group, Market Liner, Food Park, Dream Team и других.

Структура рынка российских фуд-холлов по формату



Источник: NF Group Research, 2024



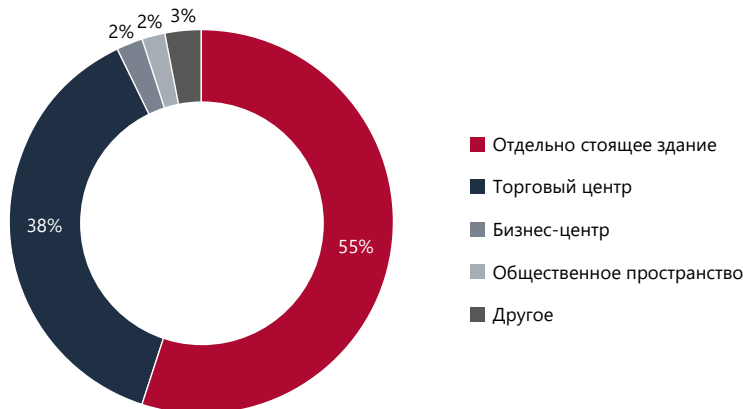
## Структура действующих фуд-холлов по типу размещения

В России формат фуд-холлов развивается сразу в нескольких направлениях. С одной стороны, в рамках торговых центров (38% действующих площадей). При этом первым фуд-холлом в мире в торговом центре принято считать проект, открывшийся еще в 1849 году в лондонском Harrods. Расположение в торговом центре накладывает дополнительные ограничения на пространство, ограничивая время его работы графиком функционирования самого центра. В условиях большого количества вечерних мероприятий и активностей, особенно в пятницу и субботу, наиболее удобным оказывается расположение фуд-холлов именно в отдельно стоящих зданиях.

Наибольший по площади объем фуд-холлов в России работает в отдельно стоящих зданиях (55%), среди которых, например, бывшие сельскохозяйственные рынки. Что также не уникальная особенность российского рынка, а мировая 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 1100 года. В ряде случаев концепции проектов предлагают удачное сочетание ресторанных концепций и классической торговли продуктами с прилавка (фуд-маркет). Эффект синергии работает в тех местах, куда люди годами ходят за продуктами.

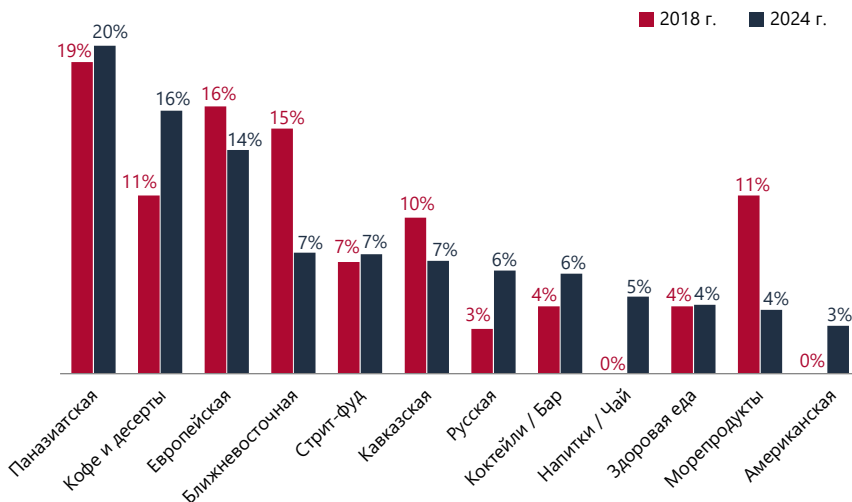
Фуд-холл, расположенный в общественном пространстве, зачастую является одним из якорей, с одной стороны, и магнитом, с другой. Например, в 2023 году в Санкт-Петербурге открылась «Фабрика», где представлено гибкое офисное пространство и фуд-холл на 12 корнеров. А в феврале 2024 года состоялось открытие похожей концепции в Томске – стильное городское пространство «Лампочка» с киберспортивным клубом, зоной коворкинга и фуд-холлом.

Структура рынка фуд-холлов по типу размещения



Источник: NF Group Research, 2024

Состав концепций ресторанов в фуд-холлах Москвы и Московской области



Источник: NF Group Research, 2024

## Концепции корнеров

По итогам I квартала 2024 года в действующих фуд-холлах России представлено более 2 000 функционирующих заведений общественного питания разного формата. Структура ресторанных концепций фуд-холлов двух столиц и остальных регионов России отличается, но при этом в тройку лидеров стабильно входят паназиатская кухня, кофе и десерты, а также европейская кухня.

В составе фуд-холлов Москвы и Московской области представлено 996 действующих разноформатных корнеров. Тройка лидеров концепций сформирована паназиатской (20%) кухней,

десертами (16%) и европейской кухни (14%). При этом за 5 лет состав концепций в московских фуд-холлах существенно изменился. Наиболее значительные изменения коснулись ближневосточной кухни и морепродуктов, их доли сократились более чем в два раза (–7–8 п. п.). С другой стороны, 5 лет назад корнеры с напитками, смузи и чаями, в целом не были представлены в фуд-холлах, а сейчас занимают весомую долю рынка (5% всех заведений). Существенный прирост отмечается также среди десертных корнеров, на которые приходится 16% в 2024 году (11% в 2018 году).

По итогам I квартала 2024 года в фуд-холлах Санкт-Петербурга представлено 349 действующих корнеров. Наибольшей популярностью также пользуется паназиатская кухня (24%), в состав которой входит китайская, корейская, вьетнамская, японская, индийская и тайская кухни; кофе и различного рода десерты (17%), а также европейская кухня (12%). При этом наибольшую долю европейского концепта занимает итальянская кухня, но также можно встретить французские, норвежские, греческие, испанские, сербские, шведские, швейцарские и балканские корнеры.

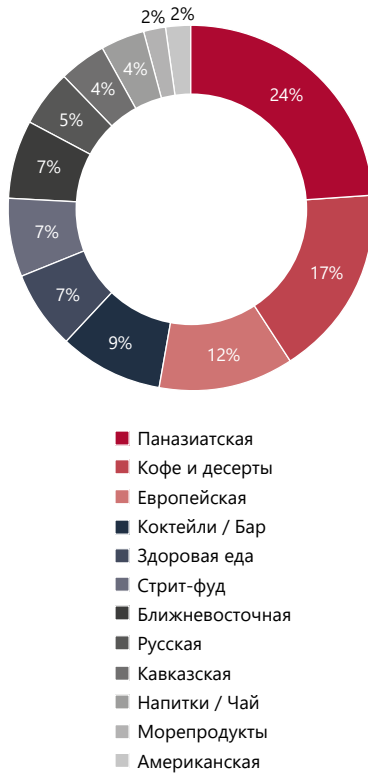
В действующих фуд-холлах регионов (за исключением Москвы и МО, Санкт-Петербурга и ЛО) представлено 659 функционирующих заведений общественного питания разного формата. Наиболее распространенной концепцией ресторанов является паназиатская (23%), на втором месте – кофейни, пекарни и кондитерские (15%), на третьем – европейская кухня (14%).

В регионах России и отдельно Московском регионе, по сравнению с Санкт-Петербургом, одной из самых непопулярных гастрономических концепций (3–4%) выступает здоровое питание – боулы, салаты и другие блюда со сбалансированным составом. В Санкт-Петербурге корнеры здоровой еды занимают 7–8% всех площадок в фуд-холлах, являясь одной из самых популярных концепций после четырех лидеров. В региональных фуд-холлах подобной востребованностью пользуется так называемая «уличная еда»: бургеры, хот-доги, картофель в различных вариациях, вафли, шаурма и прочее, а в Московском регионе распространены ближневосточная и кавказская кухни.

## Event-площадки

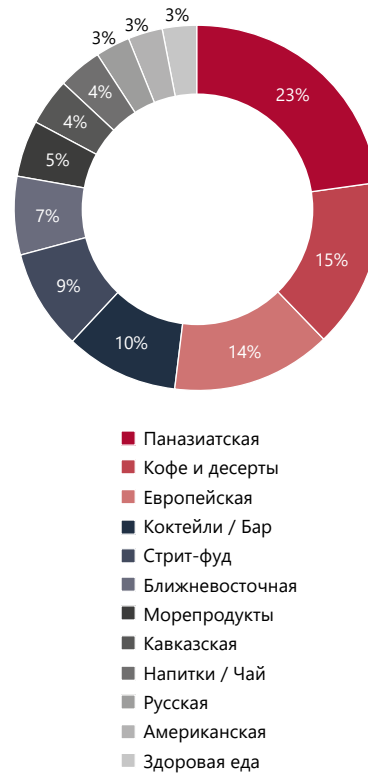
Одной из составляющих фуд-холла и его отличительной особенностью является наличие event-площадки. В зависимости от сезона, дня недели и времени суток в фуд-холлах организуют различные развлекательные и образовательные программы, ориентированные как на детскую, так и на взрослую аудиторию. Многочисленные мастер-классы по

Состав концепций ресторанов в фуд-холлах Санкт-Петербурга



Источник: NF Group Research, 2024

Состав концепций ресторанов в региональных фуд-холлах (за исключением Москвы и МО, Санкт-Петербурга и ЛО)



Источник: NF Group Research, 2024

изобразительному искусству, кулинарные мастер-классы, игры и аниматоры позволяют занять детей и дать родителям отдохнуть. Также проводятся различные семинары, лекции, 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.

## Прогноз

На рынке гастрономических пространств в регионах России уровень конкуренции находится на достаточно низком уровне в отличие от Санкт-Петербурга и Москвы, так как количество проектов на город

ограничивается одним-двумя пространствами. Но в ближайшие годы можно ожидать появление новых проектов как в городах с уже функционирующими объектами, так и в абсолютно новых локациях, таких как Томск, Смоленск и другие. При открытии новых проектов в городах, где фуд-холлы не представлены, будет делаться акцент на новизне и разнообразии ресторанных концепций, которые могут быть не представлены на рынке общественного питания города в целом, а в городах, где размещение гастрономических пространств уже практиковалось, новые фуд-холлы будут привлекать посетителей не только качеством и вариативностью кухонь, но и уникальностью досуговых и визуальных составляющих, способных создать приятную и выделяющуюся локацию для времяпрепровождения.



© NF Group 2024 – 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.