

РЫНОК ФУД-ХОЛЛОВ САНКТ-ПЕТЕРБУРГ И ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

I полугодие 2024 г.



Vokzal 1853

17
действующих
фуд-холлов

57 тыс. м²
общая площадь
действующих фуд-холлов

375
действующих
корнеров

38
вакантных
корнеров

**Евгения Хакбердиева**

Региональный директор
департамента торговой
недвижимости NF Group

«Фуд-холлы – это мировой тренд, который и в России уверенно завоевывает рынок. Активное развитие этого формата в Санкт-Петербурге объясняется высоким туристическим и бизнес-потенциалом региона, а также популярностью питания вне дома»

Фуд-холл

Фуд-холл (фуд-молл, гастромаркет, 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 раскладкой.

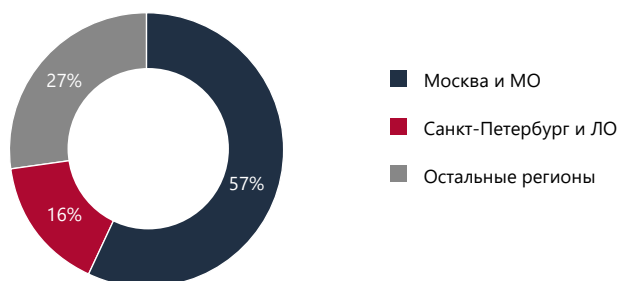
Наполнение фуд-холла разными форматами общественного питания прорабатывается на этапе разработки концепции проекта с целью создать вариативность и уникальность предложения. Сетевой фаст-фуд в подобных локациях практически не представлен. Спрос в первую очередь формируется со стороны гастроэнтузиастов – 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 и МО это в среднем 800–1 000 рублей на человека, в Санкт-Петербурге и ЛО – 650–800 рублей, а в остальных регионах – 400–500 рублей.

Предложение

Формат фуд-холлов сформировался в России в современном понимании в 2014–2015 годах, когда в Москве открылся первый подобный проект на Новом Арбате – Food Market 21. За десять лет фуд-холлы открылись в 33 российских городах, а на Санкт-Петербург и Ленинградскую область приходится 16% всех площадей рынка.

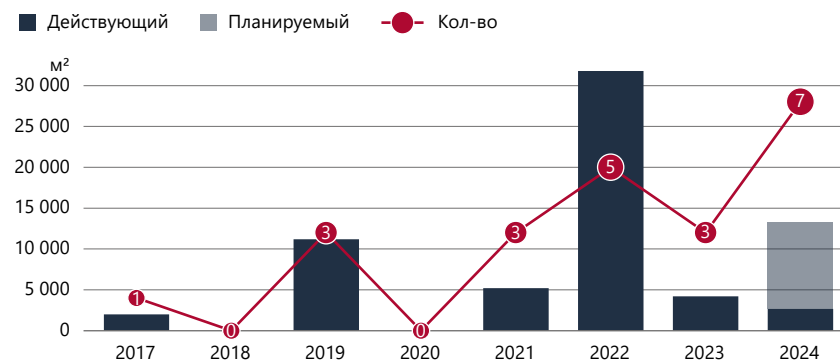
По итогам I полугодия 2024 года в Санкт-Петербурге и ЛО работает 17 фуд-холлов общей площадью 57 тыс. м². С начала 2024 года открылось два новых проекта: BackYard в составе апарт-отеля и «ГастроПарк» в торговом центре в Мурино. До конца года ожидается открытие еще пяти пространств на 10,6 тыс. м²: три фуд-холла в торговых центрах, гастроплощадка в составе многофункционального пространства в комплексе зданий бывшего некрасовского телефонного узла и «Смольный НЕрынок» – фуд-холл в составе ЖК. В случае успешного открытия всех анонсированных проектов 2024 год станет рекордным по количеству новых фуд-холлов.

Доля Санкт-Петербурга и ЛО в структуре рынка фуд-холлов России, по площади



Источник: NF Group Research, 2024

Динамика открытия фуд-холлов в Санкт-Петербурге и ЛО



Источник: NF Group Research, 2024

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

- > Классические фуд-холлы. Занимают площадь в среднем от 1 тыс. до 5 тыс. м². Половина предложения на рынке сформирована подобным форматом (53% площадей).
- > Фуд-моллы – отличаются от классических фуд-холлов большим масштабом. Площадь – от 10 тыс. м². В таком формате работает Vokzal 1853.
- > Фуд-маркеты – сочетают в себе как ресторанный функцию, так и рынок. Из действующих – Василеоостровский и Московский рынки.

Наибольший по площади объем фуд-холлов Санкт-Петербурга и ЛО расположен в составе торговых центров (70%), и в случае открытия всех анонсированных до конца 2024 года объектов доля данного формата прирастет еще больше. Также гастрономические пространства можно найти в зданиях рынков (16%), в составе общественных пространств (7%) и апарт-отелей (3%).

Вакантность

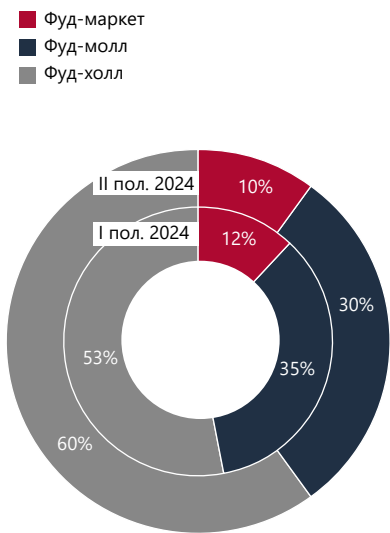
В действующих фуд-холлах Санкт-Петербурга и ЛО представлено 413 площадок для размещения ресторанов, из которых 375 занято арендаторами, а 38 вакантно. Объем свободного предложения на I полугодие 2024 года в составе гастрономических пространств в Санкт-Петербурге и ЛО, таким образом, составил 9%, сократившись на 6 п. п. за год.

Открытые и анонсированные гастрономические пространства Санкт-Петербурга и ЛО в 2024 году

Название	Местоположение	Статус
BackYard	Апарт-отель Yard Residence	Открыто
«ГастроПарк»	ТЦ «ЭкоПарк»	Открыто
«Смольный НЕрынок»	ЖК «Смольный проспект»	План
Фуд-холл	АТС на Некрасова	План
«Невский маркет»	ТЦ «Невский Центр»	План
Фуд-холл	ТЦ «Гостиный двор»	План
Фуд-холл	ТЦ «Парк Молл»	План

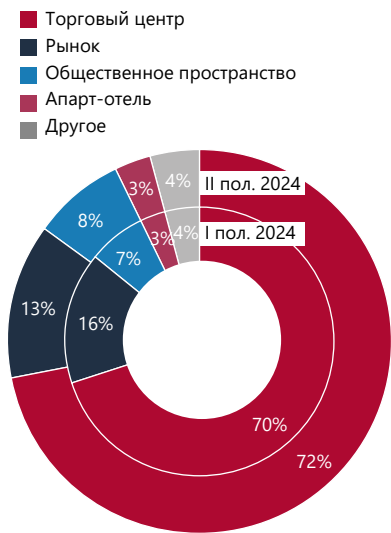
Источник: NF Group Research, 2024

Структура рынка фуд-холлов Санкт-Петербурга и ЛО, по типу



Источник: NF Group Research, 2024

Структура рынка фуд-холлов Санкт-Петербурга и ЛО, по местоположению

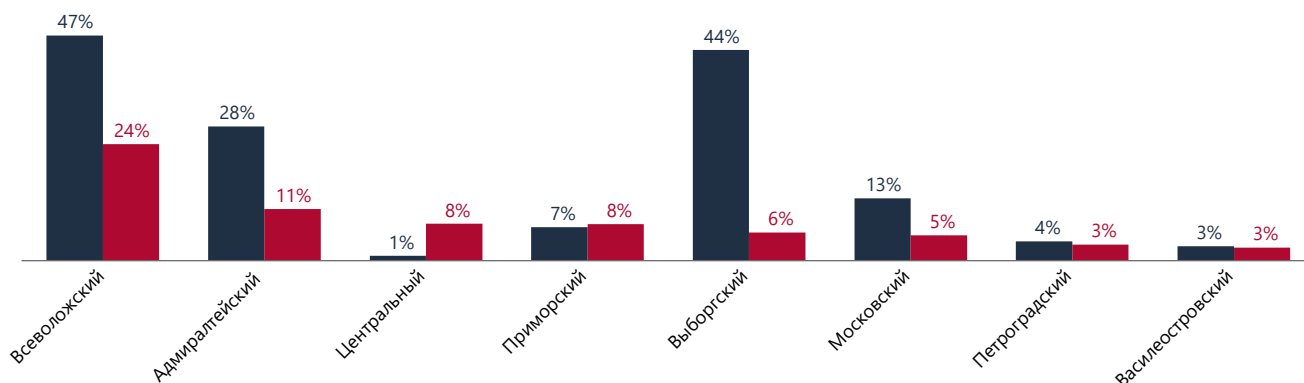


Источник: NF Group Research, 2024



Доля свободных помещений в фуд-холлах Санкт-Петербурга и ЛО, по районам

■ Вакантность, I полугодие 2023 г.
■ Вакантность, I полугодие 2024 г.



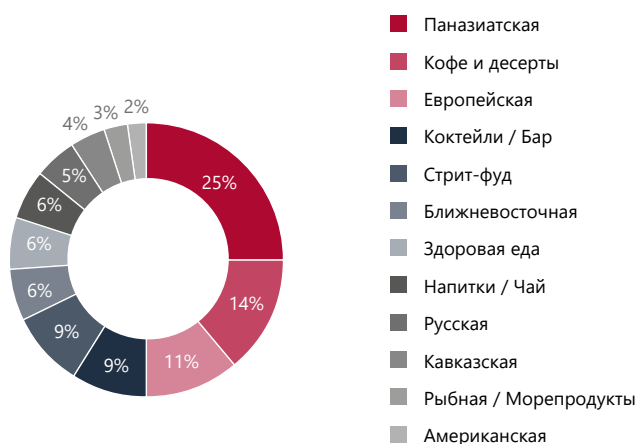
Источник: NF Group Research, 2024

Наибольшая вакантность фуд-холлов сохранилась во Всеволожском районе (Ленинградская область), при этом сам показатель сократился вдвое – с 47 до 24%. В Адмиралтейском районе, где расположен крупнейший в Европе фуд-молл Vokzal 1853, открытый в декабре 2022-го, доля свободных корнеров значительно снизилась, составив на I полугодие 2024 года всего 11%, что близко к среднерыночному показателю. Выборгский район демонстрирует существенное изменение заполняемости за счет открытия нового объекта с нулевой вакантностью. Наибольшая заполняемость фуд-холлов отмечается в Московском, Петроградском и Василеостровском районах, где расположено по одному объекту, каждый из которых является редевелопментом рыночных зданий и был открыт более полутора лет назад.

Концепции корнеров

Состав занятых корнеров по-прежнему на четверть представлен паназиатской кухней (25% всех заведений), охватывающей китайскую, корейскую, вьетнамскую, японскую, индийскую и тайскую кухни. На втором и третьем местах расположились кофейни и десертные корнеры (14%), а также европейская кухня (11%). При этом наибольшую долю европейского концепта занимает итальянская кухня. Также можно встре-

Состав концепций корнеров в фуд-холлах Санкт-Петербурга и ЛО



Источник: NF Group Research, 2024

тить французские, греческие, испанские, сербские, шведские и балканские корнеры. Рестораны здоровой еды, которые еще год назад занимали десятую часть всего предложения, значительно сократили свое присутствие (–4 п. п.). Заведения с напитками и ближневосточной кухней, напротив, нарастили свою долю на 1,5 п. п. каждый.

Помимо типа кухни корнеры также разделяются на сетевые и уникальные. Под сетевыми корнерами подразумеваются те заведения, которые входят в сеть ресторанов и кафе, функционирующих в двух и более точках (не обязательно только в рамках Санкт-Петербурга и ЛО

или только в рамках гастропространств), а уникальные корнеры – это те кафе, кондитерские, кофейни и забегаловки, которые вы можете посетить в одной единственной локации определенного фуд-холла (т. е. корнеры, не представленные никак иначе на рынке).

Сетевые заведения общественного питания в фуд-холлах занимают большую долю рынка – 59%. При этом еще в I полугодии 2023 года на них приходилось порядка 70% всех заведений. Доля уникальных корнеров, таким образом, за год увеличилась с 30 до 41%, формируя более сбалансированный состав заведений на рынке.

Ротация корнеров

Изменения в структуре ресторанных концепций, а также значительное снижение вакантности пространств обусловлены динамикой открытий и закрытий заведений. За год в фуд-холлах Санкт-Петербурга и ЛО было открыто 117 корнеров, что превышает количество закрытий почти в два раза (60 закрытых заведений).

Между уникальными и сетевыми корнерами открытия разделились поровну (по 50% открытий на каждый), а в контексте именно кухонных концепций структура открытий более разнообразна. С одной стороны, наиболее распространенные функционирующие концепции сохраняют свое лидерство и по открытиям («панзиатская», «кофе и десерты», «европейская»), но, с другой стороны, на высокие позиции по доле открытий вышли и заведения, которые и вовсе нечасто можно встретить в проектах: кафе русской кухни и напитки/чай.

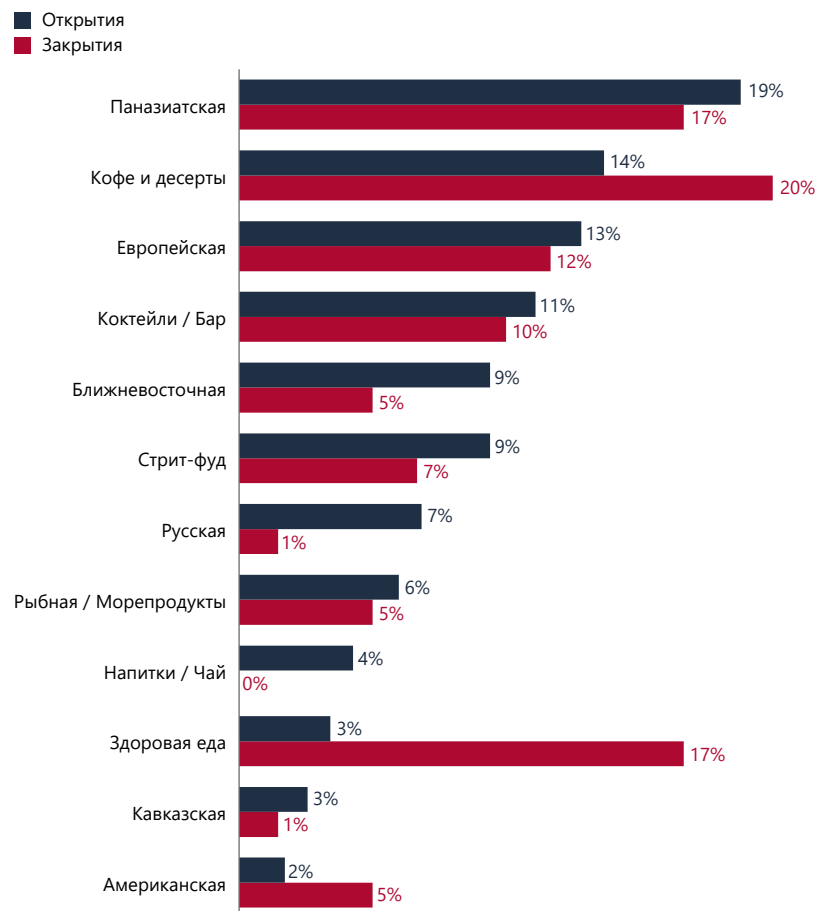
Наибольшее количество закрытий пришлось на десертные корнеры и здоровую кухню, но если в первом случае позиции концепции сохранились благодаря внушительному количеству новых корнеров, то в случае здорового питания закрытия превысили количество открытий в 2,5 раза.

Среди интересных открытий I полугодия 2024 года можно выделить пиццерию «Мука&Вода» (BackYard), швейцарский корнер Lavina, где сыр плавится в камине на огне (BackYard), заведение с завтраками и сэндвичами на бриоши Butter Up («Московский рынок»), аргентинский корнер Fuego (Vokzal 1853), авторскую пекарню Tyttö bakery («Бутылка») и другие.

Event-площадки

Одной из составляющих фуд-холла и его отличительной особенностью по сравнению с фуд-кортом является наличие event-площадки. В 13 из 17 фуд-холлов Санкт-Петербурга и ЛО есть подобная площадка. В зависимости от сезона, дня недели и времени суток в фуд-холлах организуют различные развлечения

Структура открытий и закрытий корнеров, по концепциям



Источник: NF Group Research, 2024

тельные и образовательные программы, ориентированные как на детскую, так и на взрослую аудиторию. Масштаб мероприятий в рамках гастрономических пространств разнится от простой игры в лото с призами до целых фестивалей с концертами звезд в качестве хедлайнеров. Подобное разнообразие мероприятий по типу деятельности, времени, масштабу и возрасту целевой аудитории позволяет охватить запросы и интересы многих групп людей.

Прогноз

Рынок гастрономических пространств Санкт-Петербурга и ЛО ожидает значительное пополнение в 2024 году, и если еще год назад уровень конкуренции и так был высоким, то в будущем новым объектам для успешного выхода на рынок и завлечения посетителей

может не хватить внедрения уникальных фишек в состав корнеров и дизайн пространств. Поскольку это уже более понятный и привычный для аудитории формат, при выборе объектов люди начинают обращать внимание на такие факторы, как расположение объекта (тип здания, доступность), дополнительные возможности в пространстве (розетки, диваны, детские комнаты, dog-friendly формат и т. д.), зонирование (тихие зоны, веранды, столы с обзором на детские уголки и т. д.) и качественную программу мероприятий для различных аудиторий. Можно ожидать, что понятие гастрономических пространств со временем еще больше отстроится от классического понятия «фуд-корт» за счет подобной конкуренции и продолжит утверждать свой статус полноформатного развлечения и места для времяпрепровождения.

ДЕПАРТАМЕНТ КОНСАЛТИНГА И АНАЛИТИКИ

Компания NF Group, обладая локальной экспертизой и глобальным опытом работы на международном рынке недвижимости и инвестиционных продаж, успешно реализовывает проекты любой сложности.

РАБОТАЕМ ПО ВСЕМ РЕГИОНАМ И ПО ВСЕМ СЕГМЕНТАМ



Другие обзоры рынка на нашем сайте в разделе «Аналитика»

УСЛУГИ

КОНСАЛТИНГ

- > Анализ наилучшего использования участка/объекта
- > Концепция/реконцепция проекта
- > Аудит, оптимизация существующего проекта
- > Маркетинговое заключение / исследование рынка
- > Бизнес-план проекта
- > Анализ экономической целесообразности проекта (финансовый анализ)
- > Сопровождение разработки архитектурной концепции/ рабочей документации
- > Подбор операторов (гостиницы, спа, общественные пространства)
- > Проведение опросов потенциальных арендаторов

ОЦЕНКА НЕДВИЖИМОСТИ

- > Коммерческая и жилая недвижимость
- > Федеральные и международные стандарты оценки
- > Оценка для принятия управленческого решения
- > Оценка для привлечения заемного финансирования
- > Оценка для сделки купли-продажи
- > Оценка для составления финансовой отчетности

Чтобы узнать подробнее о наших услугах или задать имеющиеся вопросы, свяжитесь с нами:

+7 (495) 023-08-12

Nf@nfgroup.ru

Или оставьте заявку на нашем [сайте](#).

КОНСАЛТИНГ И АНАЛИТИКА

Ольга Широкова

Партнер, региональный директор

OS@nfgroup.ru

ТОРГОВАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ

Евгения Хакбердиева

Региональный директор

EK@nfgroup.ru



© 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.