



В российских городах активно развивается новый формат гастрономического ритейла — фуд-холлы. По сути, это гибрид, объединяющий в себе элементы традиционных фуд-корт, ресторанов и сельхозрынков. Разберемся, в чём преимущества этого формата, и какие перспективы его ждут на российском рынке.

Кухни мира:

КАК ЧУВСТВУЕТ СЕБЯ ФОРМАТ ФУД-ХОЛЛОВ, И КАКОЕ БУДУЩЕЕ ИХ ЖДЁТ В РОССИИ

Еда больших городов

Появление фуд-холлов является следствием тренда на здоровый образ жизни. Этот формат предоставляет возможность попробовать авторские блюда из свежих продуктов. Поколения Y и Z, которые чаще всего посещают такие места,

предпочитают качественную еду из натуральных ингредиентов вместо фастфуда. Особенно привлекательной для них является возможность выбора национальных блюд разных стран в одном месте.

Коммерческий директор торгового центра «Марко Молл» в Рязани Татьяна Лялина объяснила тренд



В развитии формата фуд-холлов значительную роль играет глобальная урбанизация, увеличение числа городских жителей и их активный ритм жизни.

развития фуд-холлов несколькими факторами. Во-первых, это рост потребительского спроса на удобные и разнообразные варианты питания. Значительную роль также играет глобальная урбанизация, увеличение числа городских жителей и их активный ритм жизни. Во-вторых, продолжает набирать популярность культура потребления еды вне дома.

В-третьих, развитие различных технологических сервисов облегчает доставку еды и предоставление

услуг фуд-холлами. Концепцию фуд-холлов переняли у европейцев, которые одними из первых преобразовали свои рынки в гастрономические пространства. Подобные ресторанные кластеры можно найти в Лиссабоне (Time Out Market Lisboa), Флоренции (Mercato Centrale Firenze), Барселоне (Mercat de la Boqueria), Роттердаме (Markthal Rotterdam) и Лондоне (Borough Market).

Западные страны, в свою очередь, заимствовали концепцию у азиат-

ских рынков, где можно не только купить продукты, но и попросить их сразу же приготовить.

В России фуд-холлы появились около десяти лет назад и быстро стали популярными. По данным NF Group, в России представлено столько же фуд-холлов, сколько и во всей Европе. Однако количество планируемых и строящихся фуд-холлов в России значительно превышает европейские показатели, что связано с начальной стадией развития этого рынка, особенно в регионах. В перспективе российский рынок может обогнать Европу по количеству подобных объектов.

Пионером этого направления стал Даниловский рынок, который превратился в фуд-маркет в 2017 году. Вслед за ним фуд-холлами стали Усачёвский рынок и рынок экопродуктов в Коньково. Были обновлены Черёмушкинский рынок



На начало третьего квартала 2024 года в России функционирует 137 фуд-холлов с общей площадью более 370 тыс. кв. м.

Сколько всего фуд-холлов в стране

По данным NF Group, на начало августа 2024 года в России функционирует 137 фуд-холлов с общей площадью более 370 тыс. кв. м. Основная часть этих площадей сосредоточена в Московском регионе, на долю которого приходится 56% от общего объёма. За первые семь месяцев этого года в стране было открыто 20 новых фуд-холлов, чья суммарная площадь составляет 21 тыс. кв. м. Из них шесть открылись в Москве, три — в Санкт-Петербурге и 11 — в других регионах.

Открывшиеся с начала 2024 года проекты варьируются по размеру от 200 до 2 500 кв. м, что несколько меньше среднего размера объектов на российском рынке, составляющего 2 700 кв. м. Более половины новых фуд-холлов (55%) расположены на территории торговых центров.

Несмотря на открытие новых гастрономических пространств в торговых центрах, фуд-холлы не вытесняют фуд-корты. Эти два формата предназначены для разных целевых аудиторий и могут успешно сосуществовать в рамках одного торгового центра, однако должны находиться в разных частях объекта или на разных этажах, отмечают аналитики NF Group.

В Москве и Московской области на начало августа функционировало 67 фуд-холлов с общей площадью 208 тыс. кв. м. С начала 2024 года в регионе запустили 6 проектов общей площадью 4,5 тыс. кв. м. Среди них — три гастрокластера в торговых центрах «Место встречи»:

и Центральный рынок на Рождественском бульваре. Преобразования продолжают: следующими на очереди являются Дорогомиловский и Багратионовский рынки.

«Большинство фуд-холлов — это максимально продуманные и грамотно спроектированные пространства. Их целевая аудитория — люди в возрасте от 25 до 45 лет, которых привлекают вкусные и разнообразные блюда из каче-

ственных продуктов, оригинальный дизайн интерьеров, приятная непринуждённая атмосфера. Среди гостей много жителей районов, в которых располагаются такие объекты, сотрудников находящихся поблизости бизнес-центров, активной молодёжи, посетителей торговых центров (если фуд-холл открылся в ТЦ) и туристов», — отметил управляющий партнёр консалтинговой компании «2Б Диалог» Борис Богоутдинов.

Фуд-холлы, открытые в России с января по август 2024 г.

| Название | Местоположение | Город |
|-----------------------|--------------------------------------|------------------------------|
| «Т1 Балкон» | ТЦ «Авиапарк» | Москва |
| Eat Market | ТЦ «Место встречи София» | Москва |
| Eat Market | ТЦ «Место встречи Киргизия» | Москва |
| Eat Market | ТЦ «Место встречи Орион» | Москва |
| Kitchen Garden | МФК Technopark Plaza | Москва |
| «Космопорт» | ТЦ «№1» | Московская область (Королёв) |
| BackYard | Апарт-отель Yard Residence | Санкт-Петербург |
| «ГастроПарк» | ТЦ «ЭкоПарк» | Санкт-Петербург |
| «Смольный Нерынок» | ЖК «Смольный проспект» | Санкт-Петербург |
| Гастрохолл «Лампочка» | Общественное пространство «Лампочка» | Томск |
| «Фуд-холл 6/1» | ТВК «Калейдоскоп» | Новосибирск |
| «Гастросити» | - | Южно-Сахалинск |
| «Фуд-парк» | ТРЦ «Планета» | Красноярск |
| Eat Market | ТРК «Коллаж» | Пенза |
| «Фуд-холл 67» | - | Ростов-на-Дону |
| «Гастропарк» | ТРК «Спешилlove» | Пермь |
| «Вкус странствий» | - | Пермь |
| «FoodPark» | БЦ «Волков Плаза» | Ярославль |
| «Кругосветка» | ТЦ «Депо» | Уфа |
| «Гастросоюз» | - | Омск |

Источник: NF Group Research

«София», «Киргизия», «Орион», а также «Т1 Балкон» в ТЦ «Авиапарк» и «Космопорт» в ТЦ «№1». Самое крупное среди новых фуд-холлов гастропространство открылось в МФК «Technopark Plaza» — Kitchen Garden. До конца года в Москве планируется открытие ещё 12 фуд-холлов, 76% из которых будут доступны в торговых центрах.

Руководитель группы разработки коммерческих и инфраструктурных проектов Level Group Дмитрий Костомахин отметил, что в Москве фуд-холлы начинают активно выходить за пределы МКАД. Яркие примеры — проекты Eat Market на Новой Риге, в Прокшине и Коммунарке. Современные фуд-холлы перестают быть только гастрономическими пространствами с разнообразием еды и напитков, превращаясь в настоящие «соседские центры». Это места, где можно не только поесть, но и встретиться с друзьями, поработать, посетить лекцию или презентацию.

В регионах России (за исключением Москвы и Московской области, Санкт-Петербурга и Ленинградской области) на начало августа действовало 53 фуд-холла площадью 107 тыс. кв. м. Из них 11 фуд-холлов с общей площадью 14 тыс. кв. м открылись с начала года. В Красноярске, Перми и Томске фуд-холлы появились впервые, расширив географию присутствия гастрономических проектов в стране с 31 до 34 городов.

Региональный рынок гастрономических пространств в России всё ещё остаётся мало насыщенным и молодым по сравнению с крупными столичными городами. Первые фуд-холлы за пределами Москвы и Санкт-Петербурга начали активно открываться только в 2019 году. «В среднесрочной перспективе 3–5 лет существует возможность занять свободные ниши в этом сегменте рынка в тех городах, где рынок гастропространств ещё не насыщен», — отметила региональный директор департамента торговой недвижимости NF Group Евгения Хакбердиева.

К концу 2023 года в действующих фуд-холлах России было представлено около 2 000 корнеров, среди



которых лидировали концепции паназиатской кухни (22%), кофе и десерты (16%), а также европейская кухня (14%). С начала 2024 года в новых объектах состоялось и анонсировано открытие более 150 различных заведений. В NF Group отметили значительное число открытий в сегменте русской кухни (8%), а также среди десертных и кофейных корнеров (20%).

Большинство фуд-холлов работают либо под брендом одного арендатора (single tenant), либо сочетают в себе бренды различных операторов (multi-tenant). Однако существуют и примеры развития проектов по франшизе. Первым таким фуд-холлом стал Eataly, открывшийся в конце мая 2017 года в ТГК «Киевский». Под брендом этой сети работают несколько десятков заведений по всему миру, включая Италию, США, Японию, ОАЭ, Южную Корею и Турцию.

Куда идут фуд-холлы?

На первом этаже торгового центра «Никольская Плаза» в центре Мо-



Фуд-холлы создаются в различных местах — под них могут построить новое здание, открыть в ТЦ или переосмыслить старый городской рынок, трамвайное депо, промышленное здание, вокзал или порт.

сквы расположен фуд-холл «Вокруг света» — совместный проект Бориса Зарькова, Аркадия Новикова и Владимира Мухина под управлением единого оператора — White Rabbit Family. Проект объединяет в себе 24 ресторана и кафе. Его можно характеризовать, как микс национальных

культур, оригинальных концепций и актуальных гастрономических трендов.

Под фуд-холлы часто переоборудуют рынки и верхние этажи торговых центров. Пространством для таких площадок также могут стать старые промышленные здания и

мануфактуры. В Петербурге два фуд-холла открылись на месте бывших детских развлекательных центров. Парки развлечений располагались на верхних этажах торговых центров и были закрыты по требованию пожарных инспекций или из-за низкой рентабельности.

Фуд-холлы могут открываться и в составе апарт-отелей, этот формат набирает популярность в Санкт-Петербурге. Особое внимание заслуживает гастропространство Kitchen Garden, которое открылось в составе апарт-отеля рядом с несколькими крупными бизнес-центрами, как отметил Дмитрий Костромахин. Фуд-холлы также стали предусматривать в составе офисных проектов, чтобы предложить сотрудникам компаний удобное место для обедов и встреч.



С 2017 года в России перестали работать 23 фуд-холла — 21 в Москве, 1 в Санкт-Петербурге и 1 в Сургуте.



В одном здании с апартаментом находится и фуд-холл BackYard в северной столице. Площадь этого пространства составляет 1200 кв. м, здесь есть основной зал на 250 посадочных мест, зона с камином, а также подземная парковка и велопарковка. Резидентами фуд-холла стали 15 проектов, такие как представленная в Сингапуре и Калифорнии тайваньская чайная Chicha San Chen, азиатская лапшичная Ossu и спешелти-кофейня от обжарщиков Bolshecoffee Roasters.

В Ростове-на-Дону весной 2024 года открылся «ФудХолл 67» на 200 мест. Гастрономическое пространство создал совладелец

крупного столичного косметического холдинга «Единая Европа» Игорь Денисов. Площадка занимает 600 кв. м в собственном здании, известном в Ростове как бывший «Военторг». Первый этаж заполнен арендаторами — там разместились шесть гастрокорнеров, представляющих азиатскую и европейскую кухни. Второй этаж находится на этапе заполнения. Здесь появится концептуальный бар с авторскими коктейлями, кофейная точка, заведение, предлагающие сладости, морепродукты и пиццу. Средний чек в «ФудХолле 67» на момент открытия весной 2024 года составлял 850 рублей.

В Томске фуд-холл «Лампочка» разместили в бывшем цехе разорившегося электролампового завода. «Лампочка» занимает половину длинного (180 метров) корпуса бывшего завода. У здания появилась новая внешняя отделка, а внутри посетителям доступен только один нижний этаж из трёх имеющихся. Выше должны появиться апартаменты и офисы. Интересно, что в «Лампочку» решили зайти заметные местные ресторанные проекты, сделавшие свои облегчённые версии, адаптированные под специфику гастро-холла.

В Москве интересен Дом Российской кухни на ВДНХ. Он включает в себя 15 корнеров из российских регионов под крышей одного павильона, открытого в рамках Международной выставки-форума «Россия». Первый этаж вмещает все корнеры, сцену для ежедневных мастер-классов и столики: как отдельные, так и коммунальные. На втором этаже расположен VIP-зал, терраса и детская комната.

Зарубежный опыт показывает, что фуд-холлы создаются в различных местах — под них могут построить новое здание, открыть в торговом центре или переосмыслить старый городской рынок, трамвайное депо, промышленное здание, вокзал или порт. Например, фуд-холл Ronse City Market в Атланте раньше был складом крупной американской компании, а в здании Chelsea Market в Нью-Йорке производили печенье Oreo. Иногда концепция фуд-холла сочетает совсем несочетаемое: в Лондоне гастромакет Mercato Metropolitano открылся в отреставрированной церкви начала XIX века.

Гастрономические перспективы

По мнению экспертов, концепция фуд-холлов будет развиваться и дальше. Пример Европы и США показывает, что это успешный формат, который в нашей стране со временем обростёт своими особенностями. Не исключено, что к текущему функционалу фуд-холлов будут добавляться новые формы досуга.

По мнению Татьяны Лялиной, развитие фуд-холлов в России будет происходить по нескольким направлениям. Первый сценарий — продолжающийся рост и расширение этого сегмента. «Мы ожидаем увеличение количества фуд-холлов в крупных городах, прежде всего в Москве и Санкт-Петербурге, а также в других городах-миллионниках. Будут появляться тематические и развлекательные зоны, предлагаться персонализированные услуги для привлечения разных категорий гостей», — добавила эксперт.

«Второй сценарий — специализация и дифференциация», — продолжила Лялина. Фуд-холлы становятся более специализированными, предлагая уникальные концепции: веганские, фермерские, этнические, а также изысканные кулинарные блюда в бутиковых форматах. Усиливается также интеграция фуд-холлов с другими торговыми и развлекательными форматами, прежде всего торговыми центрами и кинотеатрами.

Третий сценарий — внедрение технологических инноваций. Использование мобильных приложений для заказа, оплаты, перевода чаевых, а также доставки еды на дом — всё это позволяет расширить доступность фуд-холлов.

«Четвёртый сценарий — социальное воздействие. Фуд-холлы играют всё более значимую роль в общественной жизни, становясь местами встреч, проведения культурных мероприятий, досуга. Они становятся центром, вокруг которых формируются комьюнити-сообщества, что также способствует их популяризации», — добавила Лялина.



В то же время, по словам Бориса Богоутдинова, открытие большого количества фуд-холлов в городах приводит к тому, что они конкурируют не только с ресторанами, но и друг с другом. Для достижения высоких показателей им нужен покупательский спрос. Однако не все гастропространства могут эффективно решить задачу привлечения посетителей. Кроме того, важную роль играют особенности локаций, в которых находятся фуд-холлы.

«Если рассматривать окраины мегаполисов, то такие заведения будут рентабельными лишь при высокой плотности населения. В том случае, когда гастромакет

располагается в центре, поблизости не должно быть конкурентов. Иначе проект прибыльным не станет. С 2017 года в России перестали работать 23 фуд-холла — 21 в Москве, 1 в Санкт-Петербурге и 1 в Сургуте. Поэтому к выбору района, где будут реализованы новый проект и его концепции, следует подходить очень взвешенно и здраво оценивать риски», — указал Борис Богоутдинов.

По его мнению, фуд-холлы продолжат конкурировать с ресторанами за гостей. Открытие новых заведений сыграет на руку клиентам, поскольку приведёт к улучшению сервиса и снижению цен.

Автор: Вера Козубова.