



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 апарт-отелем 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» решились зайти заметные местные ресторанные проекты, сделавшие свои облегчённые версии, адаптированные под специфику гастрохолла.

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 гастромаркет 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.