

ГАСТРОПРОСТРАНСТВА большого города

ГЛОССАРИЙ | ПОПУЛЯРНЫЕ КУХНИ | ГАСТРОТЕНДЕНЦИИ | ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ТРЕНДЫ



ГАСТРОПРОСТРАНСТВА ГОРОДА

ГЛОССАРИЙ

ФУД-КОРТ

Располагается в торговых центрах. Основное ядро арендаторов — сетевые операторы fast food. Ориентирован на «быстрый перекус». Обычно не предполагает целевого посещения.

ФУД-ХОЛЛ

Единое пространство (может располагаться на нескольких этажах), где «под одной крышей» собраны разнообразные гастрономические концепции, предлагающие аутентичные кухни различных стран мира, включая операторов, специализирующихся на монопродуктах. Основные отличия от фуд-корт: широкий выбор кухонь, меньшая площадь корнеров и высокий средний чек. Проект под единым управлением, идеей, дизайном и т. д. Операторы располагаются преимущественно в формате корнеров/островов с общей зоной посадки гостей. Возможно точечное включение гастроконцепций с собственной зоной посадки. Предполагается наличие развлекательных элементов — сцены для мероприятий, игровых зон для детей и др. Допускается наличие продуктовых лавок (порядка 10–20% от общей площади). Фуд-холлы ориентированы на целевое посещение и являются точкой притяжения.

ФУД-МАРКЕТ

Пространство, объединяющее продуктовый рынок и фуд-холл. Продовольственные лавки занимают от 20% общей площади, но не превышают 80–90%. При этом на рынке может действовать как монооператор, так и отдельные независимые продавцы.

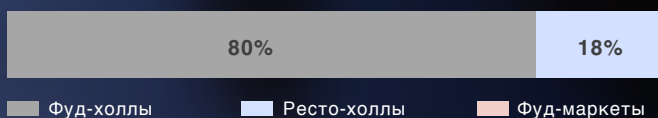
РЫНОК

Концепция, предполагающая традиционный продуктовый рынок, который может быть представлен либо монооператором, либо большим количеством разных продавцов. Допускается наличие фуд-корт или ресторанов при условии, что их площадь составляет порядка 10–20%. Целевое посещение — покупка продуктов.

РЕСТО-ХОЛЛ

Концентрация нескольких точек общепита (кафе, рестораны, бары) в одном проекте/локации. В отличие от фуд-холлов, в гастропространстве операторы размещаются преимущественно в контуре своих помещений с собственной зоной посадки гостей. Общая зона столиков не предусмотрена. В то же время, могут быть предусмотрены общие зоны для различных мероприятий.

Распределение доли гастропространств по занимаемой площади

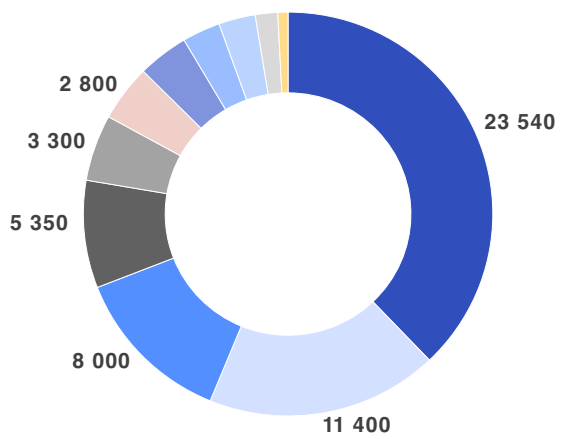


Источник: Nikoliers



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ РАЙОНЫ ГОРОДА И ПОПУЛЯРНЫЕ КУХНИ

Распределение гастро-пространств по районам, м²



- Адмиралтейский
- Выборгский
- Приморский
- Всеволожский
- Центральный
- Невский
- Василеостровский
- Красносельский
- Московский
- Пушкинский
- Петроградский

Источник: Nikoliers

~40%

всех гастро-площадей сосредоточены в Адмиралтейском районе, что связано с наличием в локации самого большого фуд-молла в России – Vokzal 1853 (17 000 кв. м).

63% всех заведений сетевые.

Наибольшее количество точек среди всех резидентов имеют пивные бары OnTap, азиатские рестораны BaoMochi, Chang, «Тихий», «Пян-Се», YuVa и Vo, бургерная «Бюро» и пончиковая Roni's Donuts.

Распределение операторов гастропространств по кухням, количество



Источник: Nikoliers

22%

В гастропространствах города самой востребованной кухней среди прочих стала азиатская (японская, корейская, тайская и вьетнамская кухни).





ГАСТРОТЕНДЕНЦИИ

Разнообразие кухонь

Фуд-холлы с широким выбором кухонь не только предлагают уникальные вкусовые открытия, но и позволяют вспомнить и воссоздать те запоминающиеся вкусовые впечатления, которые были получены в других странах.



Синергия

Успешным форматом являются гастрономические пространства в культурно-деловых кварталах города, таких как «Новая Голландия» или «Севкабель Порт», где драйвером посещения становятся выставки, фестивали, концерты и мастер-классы, ярмарки hand made, открытые катки зимой и террасы с творческими мероприятиями летом.

Развлечения и досуг

Регулярные кинопоказы, викторины, мастер-классы и концерты привлекают новых посетителей и создают площадки для альтернативного проведения досуга горожан. На территории фуд-холлов Vokzal 1853, «ФудПарк Норд» и «ФудПарк Меркурий» проводятся подобные мероприятия.



Эргономика пространства

Наиболее крупные проекты зонируют пространство, предусматривая различные варианты посадки гостей — барные стойки, диваны с кофейными столиками, удобные места для больших компаний и уютные места для тех, кто пришел один. Каждая деталь, начиная от дизайнерской мебели до специально подобранного освещения, направлена на создание приятной и гостеприимной атмосферы.





ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ГАСТРОТРЕНДЫ

Биофильный дизайн

Тренд на использование живых растений, натуральных цветов и природных материалов в интерьере сохраняет свою актуальность. Интеграция этих элементов позволяет создать гармоничное пространство, идеально подходящее для встреч, отдыха и альтернативного досуга.

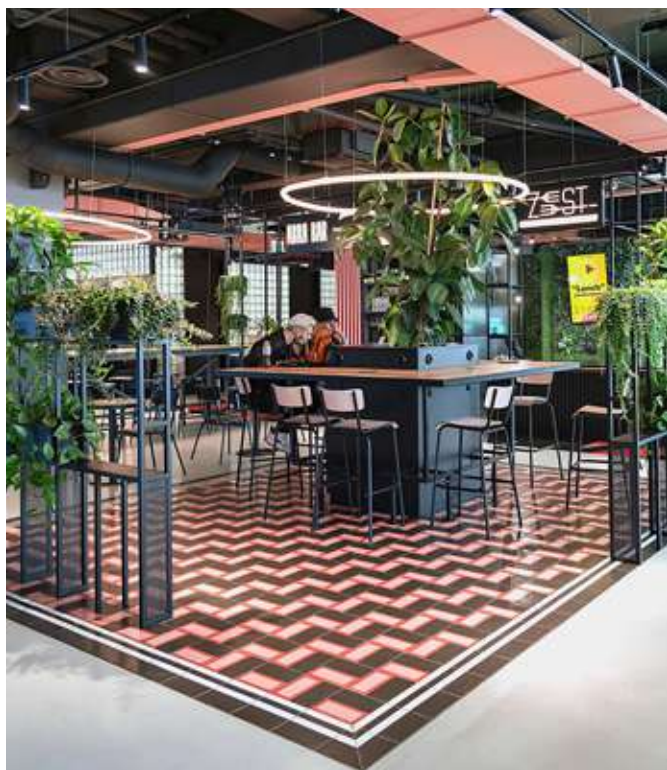
Цифровизация

Одним из преимуществ стала возможность оформления единого заказа через приложение, сайт или экран с доставкой прямо к столу у разных операторов.



Wellness

Перспективным форматом становится развитие фуд-холлов и фуд-маркетов по соседству с фитнес-центрами, что позволяет создать общее wellness-пространство для активного образа жизни и здорового питания.



Инструмент для реконцепции

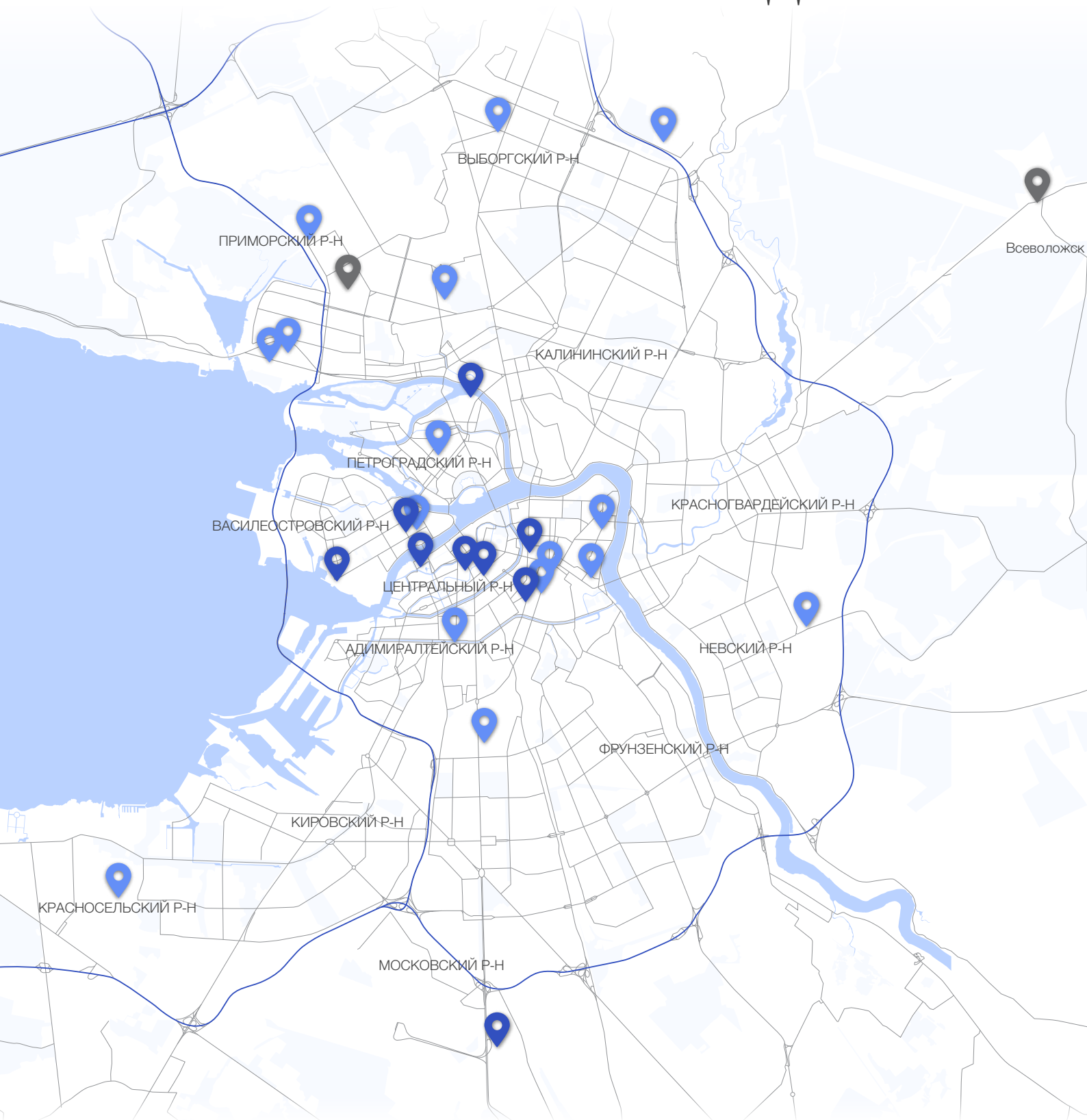
Современные фуд-холлы и фуд-маркеты установили высокие стандарты в отношении состава резидентов, разнообразия концепций и всестороннего подхода к взаимодействию с посетителями. Преобразование устаревших фуд-кортов с учетом этих стандартов может являться стратегическим шагом, направленным на повышение общей посещаемости и привлекательности торгового центра.

Развитие уникальных концепций

На данный момент в Санкт-Петербурге уже действует 27 гастропространств и в ближайшее время планируется открытие еще нескольких проектов. Рост количества гастропространств в последние годы требует разработки незаурядных концепций, успех которых зависит не только от уникальных резидентов, но и от внимания к деталям, соответствия дизайна интерьеров текущим трендам.



КАРТА ГАСТРОПРОСТРАНСТВ ГОРОДА



Гастропространства — планы на будущее

С каждым годом гастрономических пространств в Петербурге становится больше. В ближайшие два года планируется открытие семи новых проектов, пять из которых будут расположены в составе торговых центров. Общая площадь анонсированных проектов — более 16 000 кв. м. В будущем создание гастропространств в крупных торговых центрах станет неотъемлемым элементом для повышения его конкурентоспособности и привлекательности.

78 000 м²

Общая площадь гастропространств в Санкт-Петербурге на конец 2024 года (прогноз).

📍 Фуд-холл



📍 Ресто-холл



📍 Фуд-маркет





ГАСТРОПРОСТРАНСТВА

большого города

Исследования

ТАТЬЯНА ДИВИНА

Региональный директор
Департамент исследований

tatiana.divina@nikoliers.ru

ЮЛИЯ БЫКОВА

Аналитик
Департамент исследований

julia.bykova@nikoliers.ru

Торговая недвижимость

АННА НИКАНДРОВА

Партнер, региональный
директор
Департамент торговой
недвижимости и управления

anna.nikandrova@nikoliers.ru

ИРИНА ЦАРЬКОВА

Директор
Департамент торговой
недвижимости

irina.tsarkova@nikoliers.ru

Блок поддержки бизнеса

ОЛЬГА БАКУЛИНА

МСИМ
Руководитель блока
поддержки бизнеса
Департамент маркетинга и PR

olga.bakulina@nikoliers.ru

АННА САБИНИНА

Директор по маркетингу
в Санкт-Петербурге
Департамент маркетинга и PR

anna.sabinina@nikoliers.ru

Москва

123112,
Пресненская наб., д. 10
БЦ «Башня на Набережной»,
блок С, 52 этаж

Т. +7 495 258 5151

Санкт-Петербург

191186,
Волынский пер. д. 3
БЦ «Северная столица»
11 этаж

Т. +7 812 718 3618

Дубай

ОАЭ, Даунтаун,
ЕМААР Square
здание 6, этаж 7
офис 702

Т. +971 58 594 15 62