

FAST CASUAL ВОШЕЛ ВО ВКУС

ВСЕ БОЛЬШИМ СПРОСОМ У ПЕТЕРБУРЖЦЕВ ПОЛЬЗУЕТСЯ РЕСТОРАННЫЙ ФОРМАТ FAST CASUAL, ПРЕДЛАГАЮЩИЙ БЫСТРОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ С КАЧЕСТВЕННОЙ ЕДОЙ. ОСОБЕННО ИМ ПОЛЮБИЛОСЬ ОДНО ИЗ ЕГО НАПРАВЛЕНИЙ — ФУД-ХОЛЛЫ, ИДЕЮ СОЗДАНИЯ КОТОРЫХ ПЕТЕРБУРГСКИЙ БИЗНЕС «ПОДСМОТРЕЛ» В МОСКВЕ. ИМЕННО ЭТОТ ФОРМАТ В БЛИЖАЙШЕЙ ПЕРСПЕКТИВЕ ОКАЖЕТ СУЩЕСТВЕННОЕ ВЛИЯНИЕ НА РЕСТОРАННЫЙ РЫНОК ГОРОДА, УВЕРЕНЫ ЭКСПЕРТЫ BG.

ОЛЬГА БЕЛЫХ

По данным руководителя отдела торговой недвижимости Knight Frank St. Petersburg Анны Лапченко, в первом полугодии 2019 года в Петербурге открылось 160 точек общественного питания, что на 20% меньше, чем за аналогичный период прошлого года. Закрылось за этот период почти столько же — 161 заведение (–5%). Больше всего новых проектов, по оценкам экспертов BG, запускали ZimaLeto Group, Italy Group, «Евразия», Ginza Project, Cup'n'Cup, Del Mar, Starbucks и «Додо Пицца», а чаще всего закрывали свои заведения Subway и «Шоколадница» (четыре и три точки соответственно).

Уменьшение количества открывшихся кафе и ресторанов по сравнению с первым полугодием прошлого года заместитель руководителя отдела исследований компании JLL Владислав Фадеев связывает с прошедшим чемпионатом мира по футболу, накануне которого рестораторы активно запускали новые заведения. Сыграла свою роль и очень снежная зима, которая уменьшила выручку рестораторов в первом квартале, добавляет господин Фадеев.

Мешало рестораторам открывать новые заведения в Петербурге, по мнению Анны Лапченко, и ужесточение законодательства, регламентирующее получение разрешений на установку вентиляции и рекламы в жилых домах, согласование летних террас, а также перевод жилых помещений в нежилой статус. Подпортило жизнь рестораторам и противостояние с жителями улицы Рубинштейна, выражавшими недовольство из-за соседства с шумными барами и кафе. Во многих заведениях проводились проверки, результатом которых зачастую было вынесение решения о закрытии. Так, в конце прошлого года свою работу прекратили бары Varvara и «Скобари», а в 2019 году — кафе «Китайская квартира Брюса Ли» и кофейня Surf Coffee, перечисляет госпожа Лапченко. Тем не менее эта локация остается популярной у арендаторов: за полгода здесь открылось шесть новых заведений. Однако некоторые сети по этой причине уже перестали рассматривать встроенные помещения в жилых домах. По данным госпожи Лапченко, от таких площадок отказались «Токио Сити», McDonald's и «Контакт бар».

Конфликт с жителями улицы Рубинштейна и высокие арендные ставки мотивируют бизнесменов выбирать для размещения ресторанов и кафе другие улицы города. Так, с января по июль на улице Некрасова открылось восемь новых заведений и по два на Белинского и Кирочной, подсчитали в Knight Frank St. Petersburg. Из-за растущего интереса рестораторов арендные ставки на улицах Некрасова, Маяковского, Жуковско-го, Белинского и на Литейном проспекте



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

ВСЕ БОЛЬШИМ СПРОСОМ У ПЕТЕРБУРЖЦЕВ ПОЛЬЗУЮТСЯ ЗАВЕДЕНИЯ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL, КОТОРЫЙ ПОЯВИЛСЯ В СТРАНЕ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ НАЗАД

поднялись в среднем на 7%, приводит данные Анна Лапченко.

ВОЗВРАЩЕНИЕ К ТРАДИЦИЯМ В этом году аналитики отмечают повышенный интерес рестораторов к заведениям национальной кухни. По подсчетам генерального директора Colliers International в Санкт-Петербурге Андрея Косарева, за шесть месяцев этого года в центре города начало работать 46 таких заведений из 90 открывшихся. Лидерами по числу новых точек стали рестораны и кафе итальянской и русской кухни, тогда как в первом полугодии 2018 года ими были стейк-хаусы и рестораны грузинской кухни. «При этом нельзя говорить о доминировании итальянской и русской кухни как о тренде, это волнообразное изменение, которое в следующем году может привести к лидерству какого-то другого сегмента», — подчеркивает господин Косарев.

По мнению Анны Лапченко, сегодня набирает популярность и паназиатская кухня. В этом году свою первую ramenную Chou Do открыла сеть «Буше», а московский ресторатор Аркадий Новиков запустил в Петербурге ресторан с азиатской кухней Napa. На второй план отходят японская кухня и бургерные.

При этом на ресторанный бизнес в Петербурге влияют глобальные междуна-родные и общероссийские тенденции, такие как переход на здоровый образ жизни и правильное питание. «Традиционная кухня становится менее жирной,

появляются новые прочтения русской кухни, которые находят отклик у потребителей, в том числе иностранных», — замечает господин Косарев.

АППЕТИТ НА ВЫСОКИЙ СТАНДАРТ

Все большим спросом у петербуржцев пользуются заведения в формате fast casual, который появился в стране несколько лет назад. Он включает рестораны быстрого обслуживания с высоким стандартом приготовления еды. Согласно исследованию NPD Group (охватывает Москву, Петербург, Московскую область, Екатеринбург, Новосибирск, Нижний Новгород, Казань, Ростов-на-Дону и Самару), с конца 2017 года доля сегмента на ресторанном рынке увеличилась с 1,5% почти до 5% и в ближайшие годы вырастет еще. Для сравнения, в Великобритании и США, где развит fast casual, его доля занимает уже более 10%.

По словам эксперта рынка фуд-сервиса российского отделения NPD Марины Лапенковой, формат fast casual перетягивает посетителей традиционных ресторанов, которые последние годы теряют свои позиции. За первое полугодие 2019 года сегмент традиционных ресторанов в структуре расходов потребителей сократился на 12% по сравнению с аналогичным периодом 2018 года.

Основной аудиторией fast casual, объясняет госпожа Лапенкова, является молодежь и люди среднего возраста. «В России сегмент fast casual в боль-

шей мере представлен премиальными бургерными, евростоловыми, а также заведениями в гастропространствах и фуд-маркетах», — считает она. На ресторанном рынке Петербурга к формату fast casual эксперты относят «Обед Буфет», «Теремок», Italiani и Market Place.

ЕДА ДЛЯ МИЛЛЕНИАЛОВ Наиболее явным трендом на ресторанном рынке города президент Федерации рестораторов и отельеров Северо-Запада Леонид Гарбар назвал развитие одного из направлений fast casual — фуд-холлов. «Изначально этот тренд задала Москва, где такой формат стал очень популярен. В итоге Петербург не смог остаться в стороне», — пояснил господин Гарбар.

Первый фуд-холл в Петербурге — Долгоозерный рынок — открылся в 2018 году, а в этом году к нему присоединились обновленный Василеостровский рынок и проект City Food в ТРК «Сити Молл». Осенью в ТРЦ «Галерея» заработает фуд-холл от компании Eat Market, которая запустила уже несколько проектов в Москве. «Сейчас горожанам интересны фуд-холлы, и по City Food, в котором работает второй Italiani, мы это видим», — сказал соучредитель Italy Group Тимур Дмитриев.

По мнению господина Гарбара, зачастую рестораторов в фуд-холлах привлекает снижение инвестиционного порога для входа в проект. «В фуд-холлах большой ресторанный зал с возможностью организации от 10 до 50 точек разных концепций создается за счет вложений девелопера. Там уже есть посадочные места и все сопутствующие инфраструктурные объекты: прием продуктов и отходов, туалеты и так далее. Ресторатору остается только организовать саму кухню», — пояснил эксперт.

Кроме того, фуд-холлы позволяют протестировать концепции с наименьшими затратами, поэтому они интересны как начинающим, так и именитым рестораторам, дополнила консультант отдела стрит-ритейла компании JLL в Санкт-Петербурге Александра Камаева.

С точки зрения потребителей, такие пространства популярны в первую очередь для дневного времяпрепровождения, потому что там нет дополнительных аттракторов: вечерних мероприятий, концертов, живых выступлений и танцев, указывает Анна Лапченко. В целом же фуд-холлы ориентированы преимущественно на миллениалов, поскольку основной спрос в ближайшее время ожидают именно от них, уверена она.

По мнению Андрея Косарева, в ближайшей перспективе гастрономические пространства и фуд-холлы усилят свою роль на ресторанном рынке Петербурга в сегменте стрит-ритейла и торговых центров. ■