

другой собеседник из числа рестораторов предсказывает, что в ближайшем будущем открытая новых заведений украинской кухни «точно не стоит ожидать».

Артем Гудченко, совладелец ресторана Eclipse, в свою очередь, тоже не смог вспомнить прецедентов ухода из Петербурга компаний, специализирующихся на меню так называемых «недружественных» стран, за исключением сети McDonald's. «Массового закрытия ресторанов иностранных кухонь не происходит», — замечает он.

Руководитель отдела торговой недвижимости петербургского офиса консалтинговой компании NF Group (ex-Knight Frank St. Petersburg) Анна Лапченко согласна с коллегами и указывает, что к помещениям таких ресторанов, наоборот, возникает дополнительный интерес.

Что касается шеф-поваров и менеджмента, говорят участники рынка, доля иностранцев в этих категориях в Петербурге всегда была «ничтожно мала» и работали экспаты в основном в международных сетевых отелях, преимущественно в пятизвездочных. «Даже если они уехали, это никак не скажется на рынке в целом», — уверяет господин Жуков. Господин Гудченко придерживается того же мнения. По его словам, те иностранные повара, что на постоянной основе работали в петербургских ресторанах, уже «обрусели» и «прекрасно здесь себя чувствуют».

СИЛА ВИН И СПЕЦИЙ Одновременно эксперты не видят объективных предпосылок для открытия новых заведений национальной кухни «дружественных» стран, которая будет восприниматься обычными потребителями как экзотика. Ресторатор Леонид Гарбар поясняет, что запуск таких проектов в значительной степени связан с присутствием в городе ее исконных потребителей. «Если, например, численность условной иранской диаспоры в Москве выше, чем в Петербурге, то ресторан персидской кухни, скорее всего, откроется там», — мотивирует он.

Если речь идет о ближнем зарубежье — Казахстане, Узбекистане, Грузии, Армении, — то эти кухни уже представлены, напоминает господин Гудченко. «Но если

из-за возможного обострения отношений, например, закроются границы с Грузией, то могут возникнуть проблемы с грузинскими винами. А грузинская кухня без вин будет чувствовать себя, прямо скажем, довольно проблематично», — подчеркивает он.

О важности наличия локальных продуктов говорит и господин Гарбар: «Если нет аутентичных специй, то никакой национальной кухни не получится. Это касается и грузинской кухни, и арабской, и персидской. Не будет специй — не будет настоящего вкуса».

Также участники отрасли отмечают трансформации в винных картах. По наблюдениям Артема Гудченко, на замену именитым брендам, демонстративно ушедшим с российского рынка, пришли менее именитые коллеги по цеху из тех же регионов. «Ведь потребительский спрос на вина в значительной степени формируется сначала регионом, а потом брендом», — объясняет он. — Будут небольшие рекольтанты, частный бизнес, который находится вне политики. Они спокойно приезжают в страну без всякого параллельного импорта».

СЛОЖИЛИ ПРИБОРЫ Безотносительно географии кухни, которую представляют рестораны, стало объективно сложнее запустить новый проект. «Если раньше все было поставлено на поток в части создания дизайн-проектов, покупки мебели и оборудования, то сейчас возникают определенные сложности с новыми концепциями и закупкой техники, поскольку ее поиск, доставка, установка, обслуживание занимают много времени», — рассуждает госпожа Лапченко. Таким образом, рестораторы предпочитают покупать либо действующий бизнес, либо помещения, в которых ранее располагались заведения общепита.

По словам эксперта, владельцы бизнеса сконцентрировались на сохранении действующих площадок, их оптимизации и усовершенствовании, и о какой-то активной экспансии речи пока не идет. «В текущих условиях инвестиционные настроения у рестораторов сдержанные: им приходится прагматично реагировать на разного рода вызовы. Только в исключительных случаях они готовы приобрести новое помещение, так как считают, что сегодня не самое лучшее время для развития бизнеса», — констатирует госпожа Лапченко.

Господин Жуков солидарен: «За исключением сегмента фастфуда мне не знаком ни один ресторатор в Санкт-Петербурге, который бы сейчас приступал к строительству новых объектов. У всех развитие „на стопе“. Сейчас еще несколько месяцев мы будем наблюдать открытия, но это проекты, которые были начаты еще летом».

С большой вероятностью, уточняет замдиректора департамента торговой недвижимости Nikoliers Юлия Кузнецова, договоренности по открытию новых заведений общепита в конце 2022 года были достигнуты еще летом, поскольку реализация проекта классического ресторана занимает 3–6 месяцев. По данным Nikoliers, за три квартала этого года на основных торговых коридорах Петербурга (Невский и Старо-Невский проспекты, улица Рубинштейна, Большая Конюшенная и Большой проспект Петроградской стороны) было открыто 37 новых точек — это 40% от числа всех открытий. В 2020-м за то же время на пяти торговых улицах города появилось 35 новых заведений, в 2021-м — 33.

«Популярные локации, которые ранее освободили рестораторы или другие арендаторы, не остаются пустыми: на Большой Конюшенной улице на месте бара „От заката до рассвета“ появился бар S'aint, место магазина „Фруктовая лавка“ занял ресторан Redbox, а на улице Рубинштейна кондитерскую „Гарсон“ сменил ресторан „Чачечная“, — перечисляет госпожа Кузнецова. — Из интересных открытий последних месяцев можно отметить Rene Cafe, который в ноябре заработал в обновленном Доме книги. До конца года еще планируются открытия заведений общественного питания».

Вместе с тем аналитики Nikoliers констатируют, что за три квартала этого года уже успели закрыться 25 заведений общественного питания. ■

ИЗМЕНИТЬ ГЕОГРАФИЮ РЕСТОРАНОВ В ПЕТЕРБУРГЕ МОЖЕТ ОТСУТСТВИЕ ОСНОВОПОЛАГАЮЩИХ ДЛЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ ПРОДУКТОВ: АУТЕНТИЧНЫХ СПЕЦИЙ, ВИН, ДЕЛИКАТЕСОВ

ПРОДУКТОВЫЙ РИТЕЙЛ



- 1. ВИТАЛИЙ ПОЗДЕЕВ,**
совладелец сети «Семишагофф»
- 2. АНТОН БЕЛОУСОВ,**
исполнительный директор дивизиона «Санкт-Петербург» ООО «СПАР Миддл Волга»
- 3. ОЛЬГА ФИЛИППОВА,**
региональный директор по Северо-Западному, а с недавнего времени также — Южному, Приволжскому и Уральскому федеральным округам сети Metro Cash & Carry

В ГОЛОСОВАНИИ ТАКЖЕ УЧАСТВОВАЛИ

АРМИН БУРГЕР,
генеральный директор ГК «О'Кей»

ОЛЬГА КОЛГАНОВА,
директор Северо-Западного округа розничной сети «Магнит»*

КОНСТАНТИН ЛЕБЕДЕВ,
генеральный директор ритейлера Stopexpress

АЛЕКСАНДР МЫШИНСКИЙ,
совладелец и генеральный директор сети супермаркетов «Реаль»

ВИТАЛИЙ ОДЕНБАХ,
региональный директор сети «Ашан» по региону «Север»

ДАРЬЯ ОСИНОВСКАЯ,
с марта — исполнительный директор территории «Северо-Запад» торговой сети «Пятерочка»

ВАСИЛИЙ ПОНТАПЛЁВ,
до ноября 2022 года — директор Северо-Западного филиала торговой сети «Верный» (в конце года, по данным пресс-службы, перешел на другую позицию внутри сети)

ВИКТОРИЯ РАСКОВА,
директор дивизиона «СПб Север» ГК «Дикси» (с 2021 года входит в сеть «Магнит»)*

ВЛАДИМИР СОРОКИН,
генеральный директор ООО «Лента»

* Включены оба игрока при условии четкого соблюдения условия: голос участника за сотрудника аффилированной компании не учитывается

