

25 → Скорее она плавная и отражает изменения в мировосприятии. Условные пять комнат и 300 и более „квадратов“ просто для статуса уже очень мало кого интересуют. Площади в районе 100 кв. м для элитного сегмента являются адекватным предложением», — рассуждает господин Мохнар.

ПРЕДЕЛ ДОСТИГНУТ Наталья Кукушкина, главный специалист по маркетингу группы ЦДС, при этом считает, что предел малогабаритности уже практически достигнут и уменьшение площадей квартир по всем типам должно остановиться.

Роман Мирошников, исполнительный директор СК «Ойкумена», также уверен, что рынок уже перенасытился малогабаритными квартирами в виде мелких однушек и студий. «Сегодня мы чувствуем — особенно на стадии готового жилья, когда объект выходит на сдачу, — что все-таки растет спрос на квартиры большей площади, с хорошей планировкой. В нашем новом ЖК „Ойкумена“ мы сократили число студий и малогабаритных однокомнатных квартир и перешли в сегмент семейного жилья: увеличили количество двух-

треккомнатных квартир». Он полагает, что оптимальный метраж с точки зрения комфортного проживания был заложен еще в конце советских времен: однушка на одного человека — до 36 кв. м, однушка на семью из двух человек — 42 кв. м, двухкомнатная квартира — 56 кв. м, трехкомнатная — 72 кв. м. «Вот от этого и надо отталкиваться. Конечно, трешку можно увеличить и до 80 кв. м», — рассуждает господин Мирошников.

«В вопросах квартирографии можно отметить несколько моментов: во-первых, размывание границ между классами жилья с точки зрения планировок. Некоторые особенности, ранее присущие более высокому ценовому сегменту, проникают в комфорт-класс и стандартное жилье. Например, спальни со своей ванной комнатой и гардеробной у нас запроектированы не только в квартале бизнес-класса, но и в проектах в Ленинградской области. И эти решения пользуются популярностью у покупателей, люди готовы доплачивать за такие удобства. Во-вторых, преобладают так называемые евроформаты (когда кухня объединена с гостиной в одно большое помещение площадью 14–20 кв. м)

над классическим форматом с отдельной кухней небольшой площади. Для многокомнатных квартир с двумя и более спальнями большая кухня-гостиная стала уже общим местом, мы стараемся вообще не проектировать семейные квартиры с кухней меньше, чем 14–16 кв. м. Для квартир с одной спальней еще сохраняется доля покупателей, приверженных привычному формату: около 30% покупателей однокомнатных квартир ищет вариант с классической планировкой. В-третьих, это максимальная рациональность всех планировочных решений. И застройщики, и покупатели поняли, что нефункциональные квадратные метры — это просто переплата как на стадии покупки, так и на стадии проживания (больше площадь — выше коммунальные платежи). Поэтому квартиры с длинными коридорами, комнатами неправильной формы, какими-то закутками, колоннами посередине стены — все такие спорные варианты пользуются меньшим спросом, чем более продуманные варианты», — говорит госпожа Кукушкина. Она отмечает, что сегодняшние покупатели очень требовательны, они уже на стадии выбора планировки смотрят,

как встанут мебель, встроенные шкафы, кровать, и обращают внимание на детали, например, на ширину комнат или габариты ниши при входе.

Поскольку площади квартир уменьшаются, возникает необходимость в дополнительных местах хранения. Складирование имущества на балконе или лоджии постепенно выходит из моды, поэтому в новых проектах появляются дополнительные помещения — индивидуальные кладовки, обычно на первом либо в подвальном этаже. Стоимость квадратного метра в таких помещениях ниже, чем в квартире, и хранить там сезонную одежду или спортивный инвентарь очень разумно, считает госпожа Кукушкина. По ее мнению, интересным также выглядит новый тренд на появление мест общего пользования в новых проектах. Например, когда выделяется помещение для проведения праздников или пространство для коворкинга на этаже. «Все эти нововведения призваны улучшить добрососедскую атмосферу в новых домах, сблизить проживающих в одном доме людей. Любопытно посмотреть, насколько эти проекты окажутся жизнеспособными», — говорит она. ■

ПЕССИМИСТИЧНЫЙ ПРОГНОЗ НЕ СБЫЛСЯ

С МАРТА ПО АВГУСТ 2020 ГОДА НА ЧЕТЫРЕХ РЕСТОРАННЫХ УЛИЦАХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА ЗАКРЫЛОСЬ КАЖДОЕ ДЕСЯТОЕ ЗАВЕДЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ИРИНА КУТОВАЯ

Такие данные приводит международная консалтинговая компания Colliers International. Половина закрытий пришлась на бары. Однако первый месяц полноценной работы общепита показал, что картина в целом недраматичная. Уровень закрытий оказался значительно ниже прогнозов, которые высказывали эксперты и игроки рынка во время самоизоляции. Жители города соскучились по любимым барам и ресторанам и готовы поддержать индустрию спросом.

Colliers International проанализировала работу баров, ресторанов, кафе и кондитерских на четырех ресторанных улицах Санкт-Петербурга: Белинского, Некрасова, Жуковского и Рубинштейна. С марта по август 2020 года на этих улицах закрылось 15 заведений общественного питания (10% от общего объема арендаторов этого профиля). В антилидерах по числу закрытий оказались улицы Жуковского и Некрасова, потерявшие за четыре месяца по шесть и пять кафе и баров соответственно. Например, на улице Некрасова прекратили работу бары Hideout, «Угловой Некрасова», кафе Sunny Georgia, кофейня «420 страниц». На улице Жуковского закрылись бары «Жуки», Raw Materials Bar, Bez Uma, кондитерская «Пончик-батончик» и другие.

Половина из всех закрывшихся заведений на основных ресторанных улицах — бары. «Концепция классического бара не располагает достаточной вариативностью для удовлетворения всех потребностей окружающего покупательского трафика — от кофе с булочкой ранним утром до ужина с бокалом вина поздним вечером. Поскольку бар — это история про „выпить“, возможности генерирования выручки таких заведений, в отличие



ОСНОВНЫМИ ПРИЧИНАМИ ЗАКРЫТИЙ ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕПИТА СТАЛИ НЕОБХОДИМОСТЬ ВЫПЛАЧИВАТЬ АРЕНДНУЮ ПЛАТУ В ПЕРИОД ПРОСТОЯ, ОТСУТСТВИЕ РЕЗЕРВНОГО ФОНДА И НЕВОЗМОЖНОСТЬ ПЕРЕОРИЕНТИРОВАТЬСЯ В ФОРМАТ ДОСТАВКИ

от кафе и ресторанов, были ограничены, что привело к сложностям в оплате аренды и заработной платы, — комментирует Владимир Каличава, руководитель департамента услуг для ритейлеров Colliers International. — Чтобы выстоять в условиях высокой конкуренции, некоторые заведения (прежде всего успешные сетевые проекты), пришли к едва заметной трансформации, сочетая несколько форматов и отказываясь от четкого позиционирования „бар“/„ресторан“. Это позволило заведению работать на конкретный портрет покупателя в конкретной локации, предложить выбрать окружающему трафику историю про „поесть и выпить быстро и атмосферно“».

Основными причинами закрытий заведений общепита стали необходимость

выплачивать арендную плату в период простоя (некоторые арендаторы не смогли договориться о смягчении арендных условий), отсутствие резервного фонда и невозможность переориентироваться в формат доставки. Однако есть и другие причины. Например, тянувшийся с 2019 года конфликт жителей улицы Рубинштейна с рядом заведений привел к закрытию бара Dovlatov.

Некоторые рестораторы настроены оптимистично и запускают новые проекты. Так, вместо рыбного ресторана Morskoj на улице Жуковского та же команда открыла ресторан грузинской кухни Q'veli, а в помещении заведения «Фарш и бочка» на улице Белинского ресторанная группа Dreamteam анонсировала открытие итальянского кафе «Форно Браво». В то же

время ресторанные улицы пополняются и новыми арендаторами. Например, на месте бара Bez Uma на улице Жуковского открылся бар «Пробка».

Оценивая итоги прошедшего карантина и месяца полноценной работы заведений, можно отметить, что в целом состояние рынка удовлетворительное. Несмотря на то, что закрылось каждое десятое заведение, цифра ненамного превышает средний полугодовой показатель ротации на ключевых торговых коридорах в 2019 году, составивший 6,5–9%.

«Наиболее устойчивыми в период кризиса оказались сетевые проекты, отвечающие сразу нескольким требованиям: высокий уровень компетенций, низкая закредитованность, отсутствие авантюрной политики развития, наличие финансового запаса для сохранения профессиональной команды, а также налаженный процесс доставки», — отмечает господин Каличава.

В настоящий момент жители Петербурга поддерживают ресторанный индустрию спросом, сформировавшимся в период самоизоляции. Этот спрос позволит ресторанам покрыть убытки, накопившиеся во время кризиса, и выйти в прибыль. «В целом рестораторы оптимистично оценивают свои перспективы, если не будут введены новые ограничения. Заведения со здоровым климатом внутри компании, располагающие квалифицированным штатом, чувствуют себя вполне уверенно, — полагает господин Каличава. — К концу года ресторанный рынок продолжит переформатирование: компании, которые готовы вкладывать в профессиональные кадры, уйдут в еще больший отрыв от конкурентов и расширят свое присутствие на рынке». ■