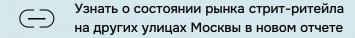


Ресторанные улицы Москвы

Ключевые гастрономические локации

Объектом нового исследования IBC Real Estate стал ключевые гастрономические улицы Москвы. В отчет рассмотрены улицы, где расположены наиболее известные заведения крупнейших рестораторов столицы:

- 1. Большая Бронная ул
- 2. Большой Патриарший пер.
- 3. Большой Козихинский пер
- 4. Спиридоньевский пер
- 5. Малый Козихинский пер
- 6. Большая Никитская ул
- 7. Большая Дмитровка ул.
- 8. Малая Никитская ул
- 9. Тараса Шевченко наб
- 10. Малая Бронная ул













Рестораны – ключевая категория арендаторов на улицах



Доля заведений общественного питания на ключевых ресторанных улицах Москвы* достигает

практически половины от общего числа арендаторов.

На исследуемых улицах расположены наиболее известные и успешные заведения именитых рестораторов и шеф-поваров. Эти улицы давно стали гастрономическими центрами столицы и продолжают притягивать местных жителей и туристов уникальными предложениями.

429

Доля кафе и ресторанов в структуре арендаторов

1 1 ресторанов

Среднее кол-во ресторанов на улице

58%

Улицы с наибольшей долей ресторанов

- Большая Дмитровка
- Большая Никитская

32 ресторана

Улица с наибольшим кол-вом ресторанов

• Малая Бронная

Структура арендаторов на ключевых ресторанных улицах Москвы, %



Помимо ресторанов в структуре арендаторов также преобладают арендаторы категории «одежда/обувь», их доля составляет 18%.

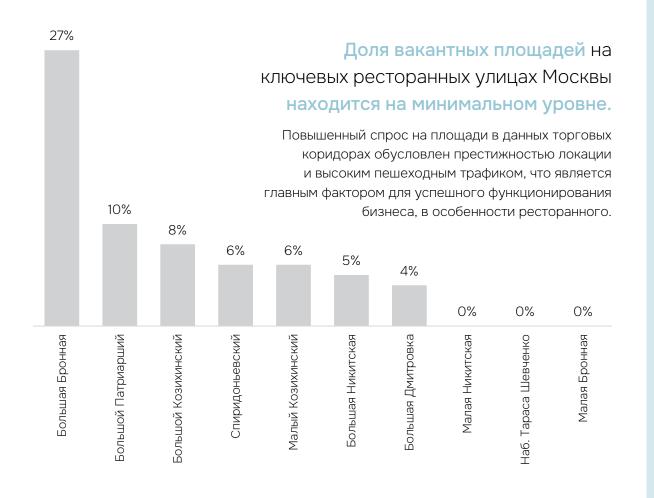
Арендуют торговые помещения в данных локациях преимущественно локальные игроки рынка, например, Pitkina, Yuliawave, Furfurza, Esmira Usdabaeva, Choux, Say No More и другие. Большинство бутиков – это флагманские магазины несетевых российских брендов, которые имеют единичное количество офлайн-точек в городе.

^{*}Ул. Большая Бронная, Большая Никитская, Большая Дмитровка, Малая Никитская, Малая Бронная, пер. Большой Патриарший, Большой Козихинский, Спиридоньевский, Малый Козихинский и наб. Тараса Шевченко

Доля вакантных площадей на минимальном уровне



Доля вакантных площадей на ключевых ресторанных улицах Москвы, %



6,4

Доля свободных площадей Ключевые ресторанные улицы Москвы Август 2025

На 3 из 10 торговых коридорах свободные площади отсутствуют (Малый Патриарший пер, наб. Тараса Шевченко, ул. Малая Бронная и Малая Никитская).

На 4 из 10 улиц доля вакантных помещений минимальна и составляет 4-6% (Малый Козихинский и Спиридоньевский пер, а также ул. Большая Никитская и Большая Дмитровка).

В Большом Козихинском и Большом Патриаршем пер. уровень вакансии достигает 8% и 10% соответственно ввиду недавнего выезда арендаторов.

Рекордный уровень вакансии – на Большой Бронной (27%), что обусловлено вводом новых торговых помещений после реконструкции здания.

Средняя продолжительность работы ресторана - 6 лет





Заведения общественного питания, расположенные на ключевых торговых коридорах столицы, зачастую характеризуются непродолжительным сроком работы и активной ротацией – на площадях закрывшихся игроков быстро появляются новые рестораны.

Почти половина (41%) существующих заведений общественного питания на 11 улицах – проекты, открытые в течение последних 3 лет.

22% приходится на рестораны, открытие которых произошло в 2019-2021 гг., 37% - на более ранние проекты.

Непродолжительный срок функционирования ресторанов обусловлен высокой конкуренцией, сложностями с подбором и удержанием персонала, ростом операционных расходов, высокой стоимостью аренды помещений, а также в ряде случаев неудачно выбранной концепцией.

Поэтому абсолютное большинство существующих заведений на исследуемых улицах – проекты крупных и известных рестораторов и шеф-поваров.

Ключевые ресторанные группы, представленные на исследуемых улицах



























Преобладают рестораны со средним чеком 3-4 тыс. руб.



3,0 thic



Средний чек в заведениях на ключевых ресторанных улицах Москвы

По итогам первых 7 месяцев 2025 года оборот общественного питания в РФ продемонстрировал прирост на $8.0\% \ \Gamma/\Gamma^*$.

В условиях высокой потребительской активности населения

фокус рестораторов направлен на заведения с премиальным позиционированием –

доля ресторанов со средним чеком от 3 тыс. руб. составляет 57%.

Более бюджетных заведений, где средний чек не превышает 2 тыс. руб., – всего 14%. Распределение ресторанов по среднему чеку, %

16%

Доля ресторанов со средним чеком **от 4 тыс. руб.**

41*

Доля ресторанов со средним чеком **от 3 до 4 тыс. руб.**

29%

Доля ресторанов со средним чеком от 2 до 3 тыс. руб.

14*

Доля ресторанов со средним чеком **до 2 тыс. руб.**









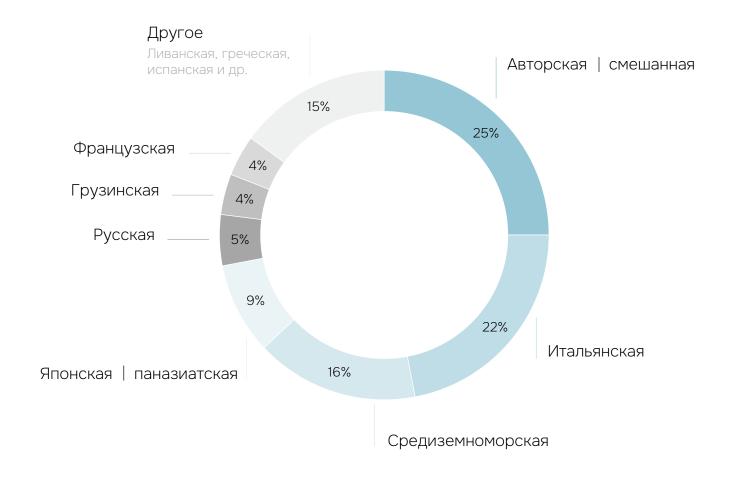
*Источник: Минэкономразвития

6

Гастрономические предпочтения москвичей



Распределение существующих кафе и ресторанов на ключевых гастрономических коридорах по видам кухонь, %



Четверть заведений общественного питания на ключевых гастрономических локациях Москвы – рестораны с авторской кухней, где концепция меню разработана и реализована шеф-поваром или кулинарным экспертом, – она предполагает наличие уникальных и оригинальных блюд, созданных на основе авторских рецептов. В условиях разнообразия различных концепций рестораторы экспериментируют с форматами.

22% - доля ресторанов итальянской кухни. На 11 ресторанных улицах Москвы представлены различные форматы итальянских заведений с широким ценовым диапазоном – от демократичных пиццерий до премиальных ресторанов.



Примеры открытий ресторанов 2025

















Патриаршие пруды: массовое закрытие ресторанов



С начала 2025 года в районе Патриарших прудов произошло закрытие ресторанов

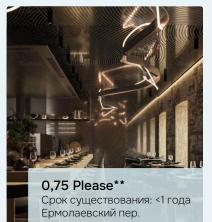
Cape, CuttaCutta, Champagne Charlie's Bistro, 0,75 Please, Amy, Bocconcino, Aquatica. Модные рестораны в данной локации на протяжении многих лет привлекали платежеспособную аудиторию, что, в свою очередь, отражалось на функционировании fashion-бутиков и ценах на жилую и коммерческую недвижимость в районе.

Причиной для закрытия ряда точек на Патриарших прудах послужил значительный рост ставок аренды. В условиях роста расходов (так, затраты на продукты в ресторанах в среднем составляют 33% от конечной стоимости блюда, 5-7 лет назад – от 20% до 25% от цены на блюдо*) повышение арендных ставок значительно отражается на доходности заведения.

Будущее Патриарших прудов

Ключевой причиной закрытия кафе и ресторанов на улицах Москвы является несоответствие концепции и локации. За последние несколько лет аудитория Патриарших прудов значительно изменилась благодаря притоку представителей молодого поколения, однако здесь продолжают открываться гастрономические проекты, не подходящие под портрет посетителя локации. Сосредоточенность более платежеспособных потребителей смещается на другие улицы Москвы – например, на Большую Никитскую, где формируется новый премиальный гастрокластер. Поэтому в ближайшей перспективе структура арендаторов помещений на Патриарших прудах будет трансформироваться.

Примеры закрывшихся за последние 3 месяца заведений, расположенных на Патриарших прудах









^{*}Источник: Чиббис

^{**}Ресторан переезжает в новое помещение на ул. Смоленская

Ключевые тенденции



Минимальный уровень вакансии на гастрономических улицах столицы

Доля вакантных площадей на ключевых ресторанных улицах составляет 6,4% - на трех из 10 улиц вакантные помещения вовсе отсутствуют. Спрос на торговые площади остается высоким благодаря тому, что исследуемые улицы являются центрами притяжения москвичей и гостей столицы и, соответственно, имеют высокую пешеходную проходимость.

Доля ресторанов на гастрономических улицах достигает 42%. Здесь находятся наиболее известные заведения ключевых ресторанных групп: Lucky Group, Novikov Group, ALBA Group, а также рестораны Антона Пинского, Арама Мнацаканова, Александра Раппопота и других.

Высокая ротация и непродолжительный срок функционирования ресторанов

Большая часть функционирующих ресторанов (41%) – это новые проекты, открытие которых произошло в течение последних 3 лет.

Рестораны на ключевых гастрономических улицах характеризуются непродолжительным сроком функционирования и активной ротацией. На закрытие ресторанов влияют дефицит кадров в отрасли, рост стоимости продуктов и эксплуатационных расходов, а также неудачно выбранная концепция.

Средний срок работы действующих ресторанов составляет 6 лет – на улицах функционируют как новые проекты, так и заведения, открытые более 15 лет назад.

Наиболее популярны заведения с авторской кухней и средним чеком 3-4 тыс. руб.

На фоне высокой конкуренции на рынке появляется все больше ресторанов с авторской кухней – необычная концепция привлекает новых посетителей. Второй по популярности кухней является итальянская.

В более чем половине заведений (57%) средний чек превышает 3 тыс. руб. 29% приходится на рестораны со средним чеком 2-3 тыс. руб. Доля более бюджетных заведений со средним чеком менее 2 тыс. руб. – 14%.





Микаэл Казарян Член совета директоров, руководитель департамента рынков капитала и инвестиций



Валерия Шураева
Руководитель направления торговой и гостиничной аналитики



Екатерина НогайРуководитель департамента исследований и аналитики



Ксения Каменская
Аналитик департамента исследований и аналитики



Евгений СауринДиректор по развитию бизнеса департамента стратегического консалтига



Мария Шибаева
Аналитик департамента исследований и аналитики

Cnacudo

Россия

Москва, БЦ Lighthouse ул. Валовая, д. 26 moscow.russia@ibcrealestate.ru

Санкт-Петербург, БЦ Пассаж ул. Итальянская, д. 17 st.petersburg.russia@ibcrealestate.ru

Казахстан

Алматы, SmArt.Point ул. Байзакова, д. 280 almatų.kazakhstan@ibcrealestate.kz