

# РЫНКИ НА НОВЫЙ ЛАД

Исторические места торговли станут центрами притяжения горожан и туристов

**ГОРОДСКИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ РЫНКИ ЖДУТ ПЕРЕМЕНЫ, ОБ ЭТОМ ОФИЦИАЛЬНО ЗАЯВИЛИ В СМОЛЫМОН. ПРИ ЭТОМ ЧИНОВНИКИ НАМЕРЕНЫ НЕ ТОЛЬКО СОХРАНИТЬ КОЛОРИТИСТЫЕ МЕСТА ТОРГОВЛИ, НО И СДЕЛАТЬ ИХ ПОПУЛЯРНЫМИ СРЕДИ ГОРОЖАН И ТУРИСТОВ.**

## ВРЕМЯ ПЕРЕМЕН

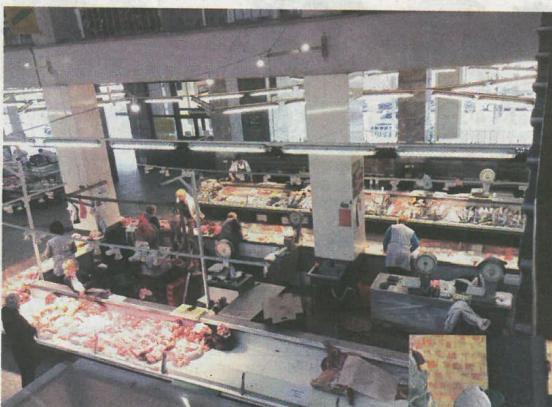
Сегодня в Петербурге работают 17 розничных рынков, из них 14 – сельскохозяйственных, два универсальных и один вещевой. По оценкам экспертов, на рынки приходится не более 0,1% объёма розничной продовольственной городской торговли. По данным «Петростата», в прошлом году её оборот составил 438,6 млрд рублей. Как объясняют в городском комитете имущественных отношений, существующая модель торговли считается неэффективной из-за высоких цен и пустующих торговых площадей. Арендные ставки позволяют сегодняшним арендаторам получать высокий доход от сдачи в субаренду, но для города экономического эффекта нет. Горожане тоже не особо их жалуют.

Раньше рынки всегда были залогом вкусных, свежих и, главное, доступных продуктов. Сейчас они там сильно подорожали. Хожу в основном за творогом и сметаной, да и атмосфера уже не та, – делится впечатлением Нина Белова, жительница центра и постоянная посетительница Кузнецкого рынка.

Изменения в этой сфере давно назрели. В связи с этим Фонд имущества Петербурга на своём официальном сайте объявил конкурс идей передачи традиционных городских базаров. Бизнесмены, желающие поучаствовать, должны подробно представить свои проекты и доказать их уникальность. Итоги конкурса открыто и всенародно подведут уже в следующем месяце. Договоры аренды будут заключаться на 10 лет. Главное, чтобы инвесторы не меняли назначение рынков.

Основное условие торгов – это сохранение исторической функции – рыночной торговли. Но при этом мы хотим создать культурно-развлекательное и в то же время торговое пространство, где появятся и рестораны, и кафе, чтобы приходить на рынок, горожане и гости города могли не только купить продукты, но и достаточно интересно провести время, – говорит председатель комитета имущественных отношений Санкт-Петербурга Александр СЕМЧУКОВ.

Действующие операторы тоже смогут участвовать в торгах (первые запланированы уже на июль 2017-го). Начнут городские власти с Ломоносовского, Московского и Невского рынков. Управляющие Кузнецким



Горожане особо не жалуют рынки.

уже получили уведомление о расторжении контракта.

## ЛЮБИМЫЙ РЫНОК ПУШКИНА

Если заглянуть в отечественную историю, то рынки всегда были особым местом. Первый появился в Петербурге ещё в 1705 году. Самый крупный – Большой Морской – располагался на месте современного здания Финзики, затем переехал на место сегодняшнего Апраксина двора. К началу XIX века Сенной стал крупнейшим в городе. Зато на Круглом рынке торговали продовольствием высшего качества. Здесь закупались продукты для аристократии, успешных дельцов и лучших ресторанов столицы. Известно, что рядом снимала квартиру семья Пушкина и часто посещала его. Да и сам поэт любил сюда захаживать, подслушивая речь простого народа. Именно сюда была отправлена прислуго на морошкину, которую просил умирающий поэт.

К слову, после смерти поэта за ним остался солидный долг перед купцами Круглого рынка. «В свечную лавку купца Богомолова, где брали в долю масло для ламп, свечи, фитили и мыло, Пушкины задолжали 614 рублей 84 копейки. За взятую в долг провизию они же задолжали более 10 рублей», – гласят долговые списки.

Потом открылись Никольский, Ямской, Вознесенский, Кузнецкий рынки, куда стекались крестьяне и торговцы из окрестных сёл и деревень. В послевоенное время в городе был построен ещё целый ряд зданий рынков – Некрасовский, Московский, Калининский, Невский. Они позиционировались как «колхозные» и предлагали только местную сельскохозяйственную продукцию. Сейчас от бойкой торговли не осталось и следа. Внутри просторных зданий располагаются прилавки с отколовшимся кафелем. Даже в выходные дни на центральных рынках немноголюдно. Зато

**АИФ**  
»  
ОТ БОЙКОЙ  
ТОРГОВЛИ  
НЕ ОСТАЛОСЬ  
И СЛЕДА.



На рынке Челси кипит жизнь и торговля.

## ТОРГОВО-КУЛЬТУРНОЕ ПРОСТРАНСТВО

Общемировая практика доказывает – рынок может быть не только центром правильно организованных торговых площадей, но и местом притяжения туристов и жителей. У каждого есть своя уникальная идея. Так, Центральный рынок Барселоны «Бокерия» на Рамбле – это место с самым большим выбором продуктов: от свежей рыбы, орехов, овощей и фруктов до морских моллюсков и сладостей. Но также он известен ставшими культовыми ресторанами. Рынок Лиссабона «Меркаду да Рибейра» тоже прошёл перезапуск

и обрёл новую жизнь. Помимо традиционной зоны со свежими продуктами появилась новая – с ресторанами. Рынок «Файра да Реложиу» – самый популярный среди местного населения. Здесь нет ресторанов, но зато можно купить фрукты и овощи, вкуснейший сыр и копчёности по низким ценам. Самый

большой во Франции рынок в Онфлёре традиционно торгует морепродуктами, рыбой, колбасами и сырами домашнего производства. В Мадриде рынок «Сан-Мигель» определён как храм гастрономии. По инициативе органов местного самоуправления и предпринимателей города, скромные торговые ряды преобразовали в уникальный рынок, где можно купить аппетитные продукты для гурманов. А вечерами он работает как бар.

Опыт правильного использования рынков для населения есть не только во многих европейских городах, но и в Москве. В 2016 году был перезапущен рынок на Даниловском. Помимо торговли там регулярно проводятся кулинарные мастер-классы, сезонные ярмарки и гастрономические фестивали. Нередко он становится и площадкой для культурных мероприятий: книжных и антикварных ярмарок, дискуссий и лекций.

– Началось всё с идеи создать уникальный для Москвы рынок

они продаются в маленьких фермерских лавках, магазинах или непосредственно в хозяйствах.

– У нас с мамой небольшое куриное хозяйство в Ленинградской области. Продаём яйца, курятину. Недавно начали делать творог из козьего молока. Спрос на продукты очень высокий, – уверяет фермер Екатерина КОВТУН. – Сейчас все хотят правильно и вкусно питаться. Это такой своеобразный тренд – курс на здоровый образ жизни. А на рынки попасть довольно трудно. Очень много условных требований, бумаг, да и дорого получается. К тому же продукты все натуральные, сделал – и надо продавать, пока свежее. Поэтому сами справляемся.

Учитывая исторический и мирополитический опыт, потребности горожан и бизнесменов, петербургские власти хотят кардинально изменить привычные городские рынки. Привлечь к торговле местных производителей, сделать их продукцию более доступной для горожан, а посещение рынков обязательным пунктом туристической программы. С сегодняшним ежегодным потоком гостей со

всех континентов – весьма реальные планы.

Сейчас у города появилась хорошая возможность сохранить рынки как яркое явление в городской торговле. Сделать их востребованными, интересными и модными. При этом учсть опыт и положительные моменты дореволюционных и «колхозных» рынков, исключить ошибки рыночной торговли «лихих девяностых» и, наконец, дать петербуржцам новый формат городского пространства, где можно комфортно и с пользой провести время всей семьёй.

Роман КУБ

## СПРАВКА

с качественными и разнообразными продуктами, место, где можно не только сделать покупки, но и интересно провести время и вкусно поесть, – объясняет его креативный директор Ольга КУКОБА. – В 2016 году его посетили более 2 000 000 человек в день, что в 1,9 раза больше, чем в 2014-м. Рынки, как торговые пространства, существуют веками. Однако для того, чтобы успешно работать сегодня, необходимо меняться, расширять свой функционал, становиться удобным и комфортным пространством для взаимодействия горожан.

## ЯРКИЕ И МОДНЫЕ

При всём изобилии современных торговых центров покупателям нужна и свежая фермерская продукция. А её производителям – каналы сбыта. Сейчас такие продуктыредко встретишь на рынке. Чаще

## СРАВНЕНИЕ ЦЕН

ПРОДУКТЫ	Цена на рынке, руб./кг	Цена в розничных магазинах, руб./кг
Говядина	650	450
Курица	300	150
Форель	1000	800
Помидоры	380	210
Огурцы	280	120
Яблоки	160	90
Бананы	100	70
Сыр	600	350

По данным обычных продовольственных рынков в апреле 2017 г.