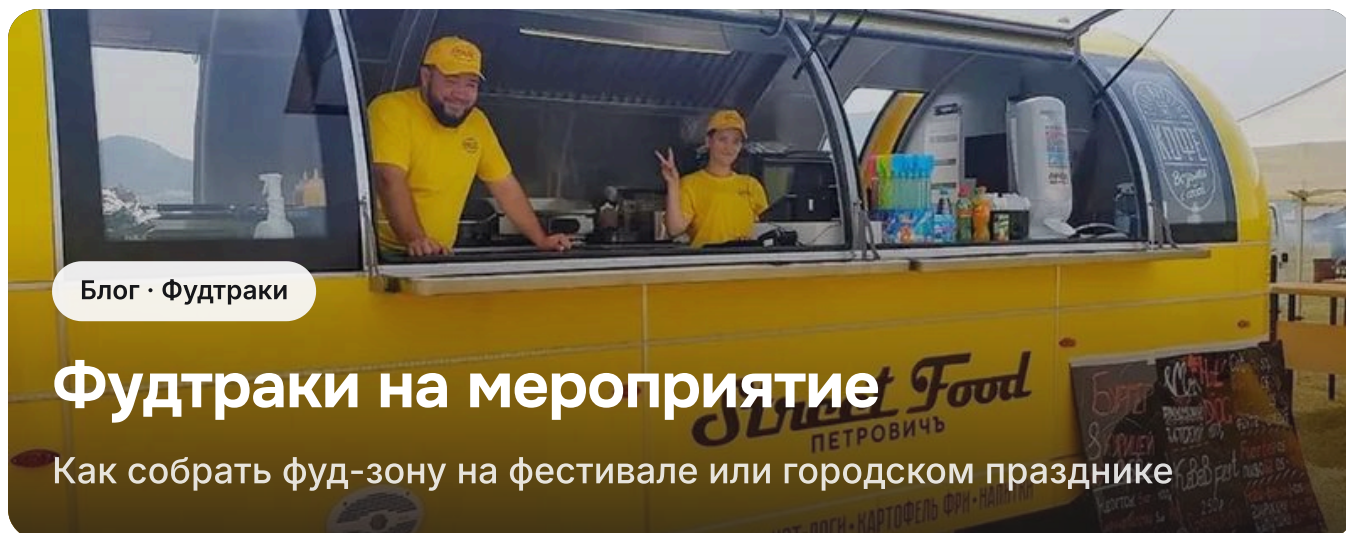




Блог · Фудтраки

Фудтраки на мероприятие

Как собрать фуд-зону на фестивале или городском празднике

6 октября 2026 ≈ 7 мин чтения Андрей Титкин, Aformer

Организатору нужно решить пять вещей: сколько точек, откуда ток и вода, где туалеты, что согласовать и чьи фудтраки ставить. Даём формулу, цифры из норм и список вопросов.

Коротко

На 2 000 гостей в пике и 30 % покупателей нужно около 12 точек: так выходит при 50 заказах в час на точку. Электрика AF-4.7 и AF-6.0 рассчитана на 20 кВт. Туалет должен быть не дальше 100 м от точки (СП 2.3.6.4281-26, п. 63). Свои прицепы делаем 30–45 рабочих дней.

Сколько точек нужно на ваш поток

Федеральной нормы на число фудтраков мы не нашли. Организаторы считают по пропускной способности. Формула: точки = гости в пике × доля покупающих еду ÷ заказы в час на одну точку.

Заказы в час можно взять из американской практики. Платформа Roaming Hunger называет для успешного дня минимум 40–60 клиентов в час на один трак. Долю покупающих вы знаете по прошлым событиям. Для примера возьмём 30 %.

Пример. На площадке 2 000 гостей в пике. Еду покупают 30 %, то есть 600 человек в час. Точка делает 50 заказов в час. Нужно 12 точек.

Подход	Гостей на точку	Точек на 2 000 гостей	Откуда цифра
Событие, где еда не главное	400–500	4–5	Roaming Hunger: один трак на 400–500 гостей
Расчёт по пропускной способности	около 170	12	Допущения: 30 % покупают в пике, 50 заказов в час на точку
Фестиваль еды с пробами	не более 50	40	BizBash, 2017: не более 50 человек на стойку

Американские данные дают границы, а не российскую норму. Свою вилку считайте по прошлым событиям.

Разброс от 4 до 40 точек большой, и это нормально. Он зависит от роли еды на событии. На концерте еда вторична, на фестивале еды это главный повод прийти. Сверьте формулу с данными прошлых лет: сколько человек стояло в очереди и сколько ушло без покупки. Оставьте в плане резерв в два-три места: добавить точку проще, чем убрать очередь.

Следите и за меню. Две одинаковые точки делят одну очередь, а горячее, напитки и десерты расходятся по разным окнам.

Электричество

20 кВт

электрика АF-4.7
и АF-6.0 по КП

30 мА

ток срабатывания защиты
розеток по ГОСТ Р
50571.27-2003

1 кабель

на одну розетку

Электрика АF-4.7 и АF-6.0 рассчитана на 20 кВт при 220/380 В. Это номинальная мощность прицепа, а реальный расход зависит от техники. Соберите паспорта оборудования участников и сложите мощности. Сумму по зоне сравните с тем, что даёт площадка.

Для временных электроустановок на ярмарках и в парках есть ГОСТ Р 50571.27-2003. Он требует защищать цепи розеток до 32 А автоматами дифференциального тока на 30 мА. К одной розетке допускается один кабель, многогнездовые адаптеры запрещены. Попросите у электриков площадки схему: сколько точек питания и на какой ток.

Для плана хватит арифметики. Двенадцать прицепов по 20 кВт дают 240 кВт установленной мощности. Реальный пик ниже, потому что техника не работает вся сразу. Какой коэффициент одновременности брать, решает электрик площадки по паспортам техники.

С прицепом идёт переходник для внешней сети, удлинитель в комплект не входит. Если сети нет, нужен генератор. Решите заранее, где он стоит и кто его заправляет.

Вода и слив

В базе АФ-4.7 два бака по 30 л, чистая и отработанная вода, и бойлер на 10 л. Для события на несколько часов это мало. Договоритесь с организатором о подвозе питьевой воды и о месте слива. Подключение к водопроводу у фудтрака есть как опция. Пока неясно, куда сливать воду, точку на площадке не планируйте.

Спросите участников, какая вода им нужна: для рук и посуды, для кофемашин с фильтром, для льда. Попросите оценку на смену и сложите по зоне. Так вы узнаете, сколько воды привозить.

Туалеты и мытьё рук

СП 2.3.6.4281-26 действует с 1 сентября 2026 года. Нестационарные объекты, в том числе на ярмарках, должны стоять не дальше 100 м от туалета. Палатки, киоски и павильоны должны иметь раковины для мытья рук с подведённой водой (оба требования в п. 63). Значит, фуд-зону и туалеты планируют вместе.

Сколько кабин нужно, мы считали в статье «Сколько туалетов нужно на мероприятие». Наш ориентир: одна кабина на 100–300 гостей при событии до двух часов и вдвое больше при трёх–пяти часах.

ОАЗИС на шасси: две кабины, баки на 500 л чистой воды и 700 л нечистот, питание от 220 В или генератора, водопровод и канализация не нужны. Такой модуль можно взять на даты события в аренду. Цену считаем под даты, адрес и поток гостей.



Санитарные модули рядом с площадкой события. Визуализация.

Что согласовать: Москва и регионы

Начните с вопроса организатору: какой статус у события. Ярмарка, городской праздник или закрытое мероприятие. От этого зависит, кто выдаёт места и какие документы просят у участников. Правила региональные, единого списка нет.

С 1 сентября 2026 года по закону 14-ФЗ фудтрак на прицепе называется мобильным торговым объектом. Порядок размещения задают регионы. Если событие в Москве, смотрите [схемы размещения нестационарных объектов на mos.ru](https://mos.ru). На частной земле регион может потребовать включения в схему, согласие собственника нужно в любом случае. Подробнее в статье про [регистрацию и размещение фудтрака](#).

Проверяющим от участника нужны личные медицинские книжки сотрудников и документы на продукцию с прослеживаемостью (СП 2.3.6.4281-26, п. 70). Организатор может попросить ещё ПТС и свидетельство о регистрации прицепа. Общепит с 1 сентября 2026 года работает по СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Какой документ применять к вашей кухне на колёсах, подскажет территориальный Роспотребнадзор.

Что	Организатор	Участник с фудтраком
Электричество	Точки питания с защитой на 30 мА, схема подключения	Паспорта техники, кабель, переходник
Вода	Подвоз воды и место слива	Баки и мойка в прицепе, запас на смену
Туалеты	Кабины не дальше 100 м от точек	Раковина с водой на точке
Место	Договор с площадкой, план расстановки	Зарегистрированный прицеп, согласованное место
Документы	Согласование формата события	Медкнижки, документы на продукцию

Рекомендуемое разделение обязанностей. Точный порядок зависит от договора с организатором и правил региона.

Расстановка зоны и чек-лист

Считайте длину фронта. Корпуса 12 прицепов AF-4.7 дают 56,4 м (12 × 4,7 м) без проходов и дышел. Поэтому зону разбивают на несколько рядов или островков. Окно у AF-4.7 одно, у AF-6.0 и AF-7.5 два: так можно развести приём заказов и выдачу и не собирать очередь в одном месте.

В заявке участника просите меню, мощность техники, потребность в воде, габариты и регистрацию прицепа. Это дешевле, чем разбираться на площадке.

Оборотную тару участник вывозит каждый день (СП 2.3.6.4281-26, п. 68). С мусором и контейнерами договоритесь заранее: где стоят и кто вывозит. Заявки на фестивали участники обычно подают заранее, сроки называет организатор. Пример из практики событий: фестиваль уличной еды в Калуге в августе 2026 года.

1. Посчитайте гостей в пике и долю покупающих по прошлым событиям.
2. Определите число точек и разведите меню по окнам.
3. Запросите у электриков площадки схему питания и защиту на 30 мА.
4. Договоритесь о воде и о месте слива.
5. Разместите туалеты не дальше 100 м от точек.
6. Уточните в администрации статус события и порядок размещения.

7. Проверьте у участников медкнижки, документы на продукцию и регистрацию прицепов.

Свои фудтраки или участники по заявкам

Участников по заявкам берут на разовый фестиваль. Если событий несколько за сезон, организатор может завести свои фудтраки: меню, оформление и график под вашим контролем. Aformer делает AF-4.7 за 2,5 млн ₽ без НДС, AF-6.0 и AF-7.5. Срок изготовления 30–45 рабочих дней, то есть 6–9 недель, плюс доставка и регистрация, поэтому заказывайте до сезона. Гарантия на прицеп 12 месяцев. Примеры фирменного оформления собраны на странице индивидуальных проектов. Фудтраки мы продаём, в аренду их не сдаём. Что выгоднее при разовом событии, разбираем в статье «Аренда или покупка фудтрака».

Для постоянной площадки есть фуд-корт из модулей. Наш проект 2026 года: шесть ресторанных модулей, общая терраса и санузлы в составе здания. Как планировать такой объект, читайте в статье «Как открыть фуд-корт».

Источники

1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 17: СП 2.3.6.4281-26 для торговых объектов и рынков · <http://publication.pravo.gov.ru/document/0001202606020079>
2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18: СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для общественного питания · <http://publication.pravo.gov.ru/document/0001202606020084>
3. ГОСТ Р 50571.27-2003 (МЭК 60364-7-740-2000): временные электрические установки на ярмарках, в парках развлечений и цирках · https://meganorm.ru/mega_doc/norm/gost-r_gosudarstvennyj-standart/20/gost_r_50571_27-2003_mek_60364-7-740-2000_gosudarstvennyy.html
4. Федеральный закон от 30.01.2026 № 14-ФЗ о нестационарных и мобильных торговых объектах · <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202601300018>
5. Roaming Hunger: How many food trucks are needed for an event · <https://roaminghunger.com/blog/15467/how-many-food-trucks-are-needed-for-an-event>
6. BizBash: 9 Tips for Avoiding a Food Festival Disaster, 21.09.2017 · <https://www.bizbash.com/catering-design/food-trends/article/13233447/9-tips-for-avoiding-a-food-festival-disaster>



Андрей Титкин

Aformer

Aformer: завод мобильных модулей

Фудтраки, мобильные офисы, санитарные модули ОАЗИС, фуд-корты и модульные здания.
Пришлите задачу: ответим в рабочий день ценой, комплектацией и сроком.

Телефон, Telegram, WhatsApp

+7 962 360-01-71

Почта

sale@aformer.ru

Производство

**Московская обл., Чеховский р-н, ПСК Сергеево, ул.
Промышленная, д. 1**

Сайт

aformer.ru



aformer.ru/blog/fudtraki-na-meropriyatie/