

Блог · Фуд-корты

Как открыть фуд-корт из модулей

Формат, площадь, число точек, сети и сроки

6 октября 2026 ≈ 7 мин чтения Андрей Титкин, Aformer

Фуд-корт на своём участке начинается с решений, а не со стройки: формат, число точек, общие зоны, сети. Разбираем их на примере проекта Aformer 2026 года.

Коротко

Фуд-корт из модулей планируют по шести решениям: формат, площадь, число точек, общие зоны, сети, сроки. В проекте Aformer 2026 года шесть ресторанных модулей, П-образная планировка 21,8 × 16,9 м на 370 м², общая терраса и санузлы. Цену и срок называем после расчёта по вашему участку.

Что такое модульный фуд-корт

Фуд-корт — несколько кухонь вокруг общей зоны посадки. Модульный собирают из заводских блоков. Кухни, электрику и санузлы монтируют в цеху, на площадке остаются кран, стыковка и подключение к сетям.

Статья для владельца участка или оператора, который планирует проект. Готовый пример с фото смотрите на странице [фуд-корта из модулей](#).

6

ресторанных
модулей в проекте
Aformer 2026 года

370 м²

территория П-
образной
планировки

58,6 м²

один блок из двух
модулей

+45...–24 °C

наружная
температура
по КП

В презентации модульной линейки три формата: присоединённый к зданию с входом из гостевого зала, встроенный внутрь здания и автономный для парков, набережных и мероприятий.

Формат и площадь

Вариант	Габариты	Состав
П-образная планировка	21,8 × 16,9 м, территория 370 м ²	3 блока по 2 модуля, то есть 6 ресторанных модулей, общая терраса
Линейная планировка	36,3 × 4,9 м	Длина равна трём блокам по 12,1 м, состав подтверждаем в КП
Один блок	12,1 × 4,85 × 2,7 м, 58,6 м ²	2 ресторанных модуля: у каждого зал 12,76 м ² и кухня 12,76 м ²
Отдельный моноблок	6 000 × 2 400 × 2 500 мм, 2 000–2 300 кг	Одна точка, верхняя погрузка краном

КП «Фудкорт» Aformer 2026 и презентация модульной линейки. Цифры для вашей площадки считаем отдельно.

Модули длиной 6 и 8 м стыкуются в любую конфигурацию, с подиумом и без. П-образная планировка собирает гостей вокруг террасы и занимает квадрат около 22 × 17 м. Линейная вытянута вдоль аллеи или набережной в полосу шириной около 5 м. Формат выбирают по форме участка и по тому, откуда идут гости.

Что внутри модуля, по КП 2026 года. Каркас блок-контейнера из холодногнутых элементов, сталь от 3 мм, покрытие полиуретановой грунт-эмалью. Крыша из листа 4 мм со сплошным швом. Модули соединяют силовыми болтами и резиновым уплотнителем. Пол утеплён базальтовой ватой 100 мм, сверху бакелитовая фанера 20 мм и алюминиевый рифлёный лист 1,5 мм. Остекление в алюминиевом профиле с двойным стеклопакетом.

Как читать площадь. Блок занимает 58,6 м², три блока дают около 176 м² помещений. Территория проекта 370 м² — другая цифра, она относится к участку под здание. При расчёте своего объекта просите обе по отдельности: площадь помещений и площадь территории. Первая определяет число мест и кухонь, вторая задаёт размер участка.

Для одной точки есть комплекс на базе моноблока: 9 000 × 5 400 мм, высота 2 620–3 520 мм, разборный подиум на регулируемых опорах (презентация Aformer 2026).

Сколько точек и посадочных мест

Начните с гостей в час и времени за столом. Число мест = гости в час × минуты за столом ÷ 60. Пример: 150 гостей в час и 30 минут за столом дают 75 мест. Это расчёт, а не норма. Свои цифры берите из данных площадки: проходимость и время обеда.

В проекте Aformer шесть точек: «Десерт», «Кофейня», «Блинчик», «Пиццерия», «Гриль-бар» и «Шаурма». Залы по 12,76 м² дают вместе 76,6 м², общая терраса добавляет места снаружи. Хватит ли этого вашему потоку, покажет расчёт по формуле выше.

Кухни не должны повторяться: два гриль-бара делят одних гостей. Если планируете сетевых арендаторов, запросите их требования к кухне и фасаду до проекта. От них зависят вытяжки, электрика и планировка.

Общие зоны

- Терраса. В проекте Aformer она общая, между блоками.
- Блок санузлов и технический блок. В нашем проекте они входят в состав здания.
- Пандусы для маломобильных гостей. Они есть в нашем проекте.
- Фасад и вывески. В проекте фасад под дерево на всех модулях.
- Въезд для поставок и место под мусор. Их закладывают до расстановки модулей.

Если блока санузлов нет, поставьте автономный модуль ОАЗИС. Если ваш фуд-корт оформлен как нестационарный торговый объект, до туалета должно быть не больше 100 м (СП 2.3.6.4281-26, п. 63).



Фуд-корт Aformer вечером: витрины заведений вдоль общей террасы.

Сети: электричество, вода, канализация, климат

К модулям нужны электричество, вода, канализация или накопительная ёмкость, отопление и кондиционирование. Проект Aformer рассчитан на наружную температуру от +45 до -24 °C с базовой системой отопления и кондиционирования. Пол и потолок утеплены базальтовой ватой 100 мм.

Точки подключения к электричеству, воде и канализации готовит заказчик. Запросите технические условия у сетевых организаций заранее: от их сроков зависит открытие. Мощность на шесть кухонь считаем по оборудованию арендаторов, цифру даём в расчёте.

До монтажа от заказчика нужны три вещи: участок с документами на землю и согласием собственника, основание под грунт и нагрузку, точки подключения к сетям. Без них кран приедет, а здание не встанет.

Статус объекта и согласования

Минстрой в письме от 23.01.2025 № 3236-СМ/08 пояснил: понятия «модульное здание» в градостроительном законодательстве нет, модульность считается технологией. Капитальный объект или нет, определяют по признакам из Гражданского кодекса. От этого зависит, нужно ли разрешение на строительство (ст. 51 Градостроительного кодекса). Термины и классификацию модулей задаёт ГОСТ Р 71617-2024.

Если объект работает как нестационарный торговый объект, добавляется схема размещения. По закону 14-ФЗ с 1 сентября 2026 года регион вправе включать в схему и объекты на частной земле. Решение принимают проект и местные органы. Проверьте и участок: правила землепользования должны допускать общественное питание. Мы даём техническое описание для согласования, а разрешительный путь для вашего участка лучше уточнить в администрации или у юриста. Этапы мы описали в статье [«Как строят модульное здание»](#).

Сроки и бюджет

Основной срок уходит на производство. По нашему КП на модульные КПП и туалетный модуль изготовление занимает 65–75 рабочих дней с аванса, оплата 70 % аванс и 30 % по факту отгрузки. Для фуд-корта срок и оплату называем в расчёте: они зависят от числа модулей и состава кухонь. Основание готовят параллельно. Каждый модуль едет на отдельной машине в защитной плёнке, кран ставит его на подготовленное основание. Согласования и технические условия в срок завода не входят: считайте их отдельно.

Этап	Кто	Что на выходе
Концепция и участок	Вы	Число точек, формат, документы на землю
Статус объекта и согласования	Вы и проектировщик	Решение по статусу, схема размещения
Проект и расчёт	Aformer	Планировка, состав модулей, КП
Производство в цеху	Aformer	Модули с кухнями и инженерией
Основание и вводы сетей	Вы	Основание под нагрузку, точки подключения
Доставка и монтаж краном	Aformer	Здание на основании
Подключение и открытие	Вы и Aformer	Работающие точки

По этапам из статьи «Как строят модульное здание». Объём работ на площадке фиксируем в договоре.

Цену фуд-корта мы публикуем только после расчёта: она зависит от числа модулей, планировки, оснащения кухонь и основания. Бюджет складывается из шести строк: участок и согласования, основание, модули с кухнями, доставка и монтаж краном, подключение к сетям, благоустройство и подиум. Окупаемость мы не обещаем: она зависит от места, арендаторов и ставок аренды.

Три частые ошибки

- Заказать модули до выбора участка: статус объекта и сети определяют состав.
- Забыть про санузел, мусор и въезд для поставок: от них зависит, сколько гостей вы примете.
- Не согласовать с арендаторами вытяжки и электрику до проекта: потом это переделывают.

С чего начать

1. Определите концепции точек и число арендаторов.
2. Подберите участок и проверьте, что правила землепользования допускают общественное питание.
3. Уточните статус объекта у проектировщика и в администрации.
4. Запросите технические условия на электричество, воду и канализацию.
5. Выберите планировку: П-образная или линейная.
6. Пришлите площадку, число точек и концепцию в Aformer, чтобы получить расчёт.

Завод в Чехове можно посетить: модули видно вживую до заказа. О дне договоритесь в мессенджере.

Источники

1. Минстрой России, письмо от 23.01.2025 № 3236-СМ/08: разъяснение о модульных объектах · <https://takir.ru/vse-publikacii/stati/razjasnenie-minstroja-o-modulnyh-obektah-konstrukcijah/>
2. ГОСТ Р 71617-2024 «Модульные здания и конструкции. Термины и определения. Классификация» · <https://base.garant.ru/410590346/>
3. Градостроительный кодекс РФ, статья 51 «Разрешение на строительство» · https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_51040/570afc6feff03328459242886307d6aeb61ccb6b/
4. 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>
5. Федеральный закон от 30.01.2026 № 14-ФЗ о нестационарных и мобильных торговых объектах · <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202601300018>
6. КП «Фудкорт» Aformer (2026), КП на модульные КПП и туалетный модуль (2025): документы Aformer



Андрей Титкин

Aformer

Aformer: завод мобильных модулей

Фудтраки, мобильные офисы, санитарные модули ОАЗИС, фуд-корт 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/kak-otkryt-fud-kort/