

## Анализ и перспективы развития рынка китайского фастфуда в Санкт-Петербурге

Доморацкая Е.А., Крылов Ю.В.

Научный руководитель – кандидат техн.наук Орлова О.Ю.

Аннотация: Данная статья раскрывает особенности китайского фастфуда, а также развитие и его перспективы в городе Санкт-Петербурге, также будет проведен анализ перспективы развития фастфуда на рынке в рассматриваемом городе, будут сделаны определенные выводы по рассматриваемой теме, а также будут приведены свои аргументы при исследовании основных аспектов темы.

Ключевые слова: Фастфуд, перспектива развития, рынок быстрого питания, китайский фастфуд

(вводная часть) Сейчас, в Санкт-Петербурге наблюдается рост и популярность китайского фастфуда. Также Санкт-Петербург является основным городом в России, где также присутствует много туристов, в том числе и со всей России, именно поэтому фастфуд популярен в данном городе. Фастфуд представляет из себя такую еду, которая является быстрой для приготовления, и простой по составу, и такая еда больше подходит для тех, кто не хочет тратить время на готовку, или просто хочет побыстрее перекусить между деловыми встречами. Фастфуд наиболее популярен был в Америке раньше, поскольку сама культура еды как бургер была сформирована очень давно, и люди очень легко подсадились на бургер, так как бургер – это вкусно и быстро, а также там не так много ингредиентов и его очень легко готовить. Азиатская же кухня предложила ту же самую обычную еду, которую мы едим каждый день, но только более усовершенствованную различными соусами и так далее. Китайский фаст-фуд предлагает тот же рис, который мы кушаем в повседневной жизни, только очень зернистую и облитая разным соусом, начиная от соевого и заканчивая соусом Терияки. Также Китайская быстрая пицца включает в себя лапшу, которая очень легко готовится и также добавляется различным соусом, только в добавок к лапше добавляют различные овощи и полезные ингредиенты. Китайский фастфуд славится многообразием, также он может предложить те же самые шашлыки из различного мяса, только сделанные с особым соусом и более менее утонченные. Теперь китайский фастфуд добрался и до всего мира, и получил хорошую популярность у нас, в России.

(основная часть) Итак, для начала поподробнее ознакомимся с фастфудом как с целой культурой. В современном мире индустрия фастфуда (или, проще говоря, быстрого питания) — одна из самых развитых и востребованных. В итоге можно описать его как продукты массового производства с высокой степенью обработки, которые готовятся быстро. Обычно фастфуд готовят на гриле, во фритюрнице или в микроволновой печи. В ресторанах быстрого питания используются особые методы приготовления, чтобы каждый раз получать хрустящую и жирную картошку фри.

Как только в одном городе приходят очень много туристов, то они, как правило, стараются осмотреть все достопримечательности в городе, а в Санкт-Петербурге их более чем достаточно, и туристы всегда торопятся, и именно поэтому им необходим фастфуд. Фастфуд китайской кухни примечателен тем, что за последние годы, в особенности за годы пандемии, рынок китайского фастфуда увеличился на 30%. В основном это связано с пандемией и введением ограничительных мер, так китайский фастфуд стал одним из основных рационов питания, которые употребляют люди в Санкт-Петербурге.

Как мы можно узнать из аналитических данных, в 2019 году китайский фастфуд занимал только 20%, но к 2020 году из-за вышечисленных причин увеличился на 30%, что составило 50% от всего рынка быстрого питания в г. Санкт-Петербург. К 2021 году рынок увеличился на 15% в городе, что показывает тенденцию развития данного рынка с приходом пандемии, не смотря на недоверие к китайской кухне к началу 2020 года, однако данный фастфуд китайской еды стал трендом, так как он представлял новый вид фастфуда, который может полностью заменить старый фастфуд. Отсюда можно сделать вывод о том, что в 2022

году китайский фастфуд как минимум не потеряет свои позиции в данном городе, а как максимум увеличить свои позиции на рынке, поскольку наблюдается потенциал роста в предыдущие года.

Если раньше китайский фастфуд, в частности такая организация как СушиWok не была особенно примечательной, то за время пандемии процент ее потребления возрос, так как люди сидели дома, и им хотелось какой-нибудь новой еды. [4] Так можно упомянуть, почему китайский фастфуд имеет настолько большую аудиторию клиентов?

Во-первых, в 2021 году многие люди в Санкт-Петербурге впервые попробовали китайскую кухню и ощутили их экзотичность, поскольку та же самая рисовая лапша, стоит вместе с наборами суши в СушиWok около 500 рублей, что даже дешевле в сравнении с МакДональдсом или КФС, где рацион питания на двух человек доходит до 600 рублей. Люди стали понимать, что кушать китайский фастфуд гораздо выгодно, плюс в 2020-2021 появился тренд на китайскую еду, которая распространилась по всем интернет ресурсам, которые предполагают изучение новой культуры, а именно Востока, который всегда славился экзотикой и мудростью. Также в это время в интернете стало популярно выпускать видео «мукбанков», которое представляет из себя видео, где человек кушает китайскую еду и говорит на камеру, что больше усилило популярность китайской кухни среди всего населения в Санкт-Петербурге. [5]

Во-вторых, китайский фастфуд гораздо менее вреден, чем те же бургеры и острые курочки, поскольку китайский фастфуд создан из экзотических и чистых продуктов, которые не только безвредны, но и полезны, так как они приготовлены методом стрипайн, которая представляет из себя быструю обжарку на огне в толстой посуде с небольшим количеством жира в продукте. Именно это также и привлекает людей в Санкт-Петербурге, которые привыкли к европейской кухне. Также эта еда не предполагает много хлебобулочных изделий, и эта китайская еда всегда имеет остроту, что придает людям уверенности в том, что они не наберут быстро лишние килограммы.

В-третьих, китайский фастфуд в отличие от других фастфудов очень разнообразен, в эту категорию входят: суши (рыба), лапша, рис, онигири, булочки, удон, шашлычки, а также суп, что вообще является уникальным для фастфуда. Не так много фастфуда, где подается качественный китайский суп. Поэтому можно сказать, что китайский фастфуд стал большим разнообразием для российской аудитории, в частности для тех, кто проживает в Санкт-Петербурге. Данная китайская кухня распространилась по всему миру, и именно поэтому сейчас даже представители европейской кухни с удовольствием кушают китайский фастфуд, когда они приезжают в город из других регионов.

Далее приведем основных игроков на рынке китайского фастфуда в городе Санкт-Петербург. Marketplace и Made in China представляют из себя мини рестораны, где есть китайская кухня, которая представляет из себя еду быстрого приготовления. Преимуществами данных заведений фастфуда является тот факт, что они находятся недалеко от центра города, где могут приходиться большое количество посетителей, однако при этом они имеют достаточно высокую цену для фастфуда. Fire wok и Бамбук имеют не так много посетителей, и малую узнаваемость среди китайского фастфуда, однако имеют преимущественно недорогую цену. Примерно по середине располагается доставка СушиWok, которая также имеет хорошую популярность и ориентируется на все районы в городе, и также имеет среднюю цену на свою еду быстрого приготовления. Для любого ресторана и кафе важно иметь середину для большей стабильности и для роста своего потенциала. В основном такая популярность образовалась из-за наличия доставки в данном заведении. Также можно сказать, что данная организация может еще увеличить свои позиции. [2]

(выводы) Не смотря на все тезисы, которые были приведены выше, нельзя сказать, что китайский фастфуд обгоняет другие фастфуды, в особенности МакДональдс, однако перспективы развития китайского рынка очень велики, поскольку именно китайский фастфуд только-только внедрился в общественные массы и стал популярен в Санкт-Петербурге, поэтому, по нашему мнению, китайский фастфуд – это фастфуд, который только зародился в

России, и он будет становится все популярнее с каждым годом, в особенности из-за популярности Азиатского рынка в целом по всему миру.

В китайском фастфуде есть проблема того, что по всему миру, только в самом Китае можно увидеть очень качественный фастфуд и в других регионах, где сами ее готовят коренные жители. Но когда речь заходит о франшизах, и фастфуд китайский начинают готовить разные люди, которые даже не знакомы со всеми тонкостями китайской кухни, то тут начинается ухудшение качества продукции. Такую проблему необходимо решать посредством обучения китайской кухни, а проблема состоит в том, что к китайскому фастфуду относятся с пренебрежением и готовят, так особо и не разобравшись в деталях того или иного блюда, отсюда и появляются негативные покупатели, которые не довольны китайской кухни и переходят к конкурентам, ссылаясь на то, что они больше никогда не попробуют данную кухню из-за низкого качества. Поэтому очень важно заботиться о том, чтобы качество продукции из года в год и качество приготовление росло.

Доморацкая Е.А. (автор)

Подпись

Крылов Ю.В. (соавтор)

Подпись

Орлова О.Ю. (научный руководитель)

Подпись

### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Официальный сайт Суши Wok.(электронный ресурс):  
<https://sushiwok.ru/msk/menu/sety/?price=1> - [доступный режим]
2. Китайский фастфуд. (электронный ресурс):  
<https://sushiwok.ru/msk/menu/sety/?price=1> - [доступный режим]
3. Руфанова, Е. Домашний фастфуд вкусно и полезно. В хрустящей корочке рыба, курица и картофель фри / Е. Руфанова. - М.: Газетный мир «Слог», 2017. - 333 с.
4. Калашников , бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2018. – 384с. Журнал Смена. – 2018 – №7.
5. Гордон Рамзи Фаст фуд. КукБукс, 2019. – 256 с.