

КИТАЙСКОЙ НАСТУПЛЕНИЕ: РАЗВИТИЕ КИТАЙСКОЙ КУХНИ В ХАБАРОВСКЕ*

АННОТАЦИЯ. В статье рассмотрены вопросы развития китайской кухни в г. Хабаровске. Задачи исследования состояли в анализе динамики расходов жителей на питание вне дома; изучении предложения отрасли общественного питания, структуры предложения, динамики предложения блюд китайского направления; потребительских предпочтений горожан, особенностей их потребительского поведения, связанного с китайским направлением. Представлена краткая характеристика города, сделаны выводы о тенденциях потребительского поведения и динамике развития отрасли общественного питания, завоевании потребительских предпочтений горожан. Отмечено влияние санкций и нестабильного валютного курса на развитие отрасли, потребительское поведение жителей, гастрономический туризм. Предложены направления дальнейшего развития гастрономического туризма в г. Хабаровске (как внутреннего, так и въездного) с учетом возможностей отрасли общественного питания города, предлагающей блюда и услуги различных кухонь мира.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА. Общественное питание; расходы на питание вне дома; китайская кухня; потребительские предпочтения; гастрономический туризм.

ИНФОРМАЦИЯ О СТАТЬЕ. Дата поступления 7 сентября 2015 г.; дата принятия к печати 25 сентября 2015 г.; дата онлайн-размещения 30 сентября 2015 г.

T. V. Mazankova

*Khabarovsk State Academy of Economics and Law,
Khabarovsk, Russian Federation*

CHINESE ADVANCE: DEVELOPMENT OF CHINESE CUISINE IN Khabarovsk

ABSTRACT. The article considers the issues of developing the Chinese cuisine in Khabarovsk. The purpose of research is analyzing the dynamics of public expenses on eating out, studying the offers of the foodservice industry, the structure of offers, the dynamics of offering dishes of the Chinese direction, the features of consumer behavior connected with the Chinese direction. It presents a brief characteristic of the city, draws conclusions about the tendencies of developing public catering, about meeting with the citizens' consumer preferences. It notes the impact of the sanctions and unstable exchange rate on industry development, the citizens' consumer behavior, the gastronomy tourism. It offers directions of further development of the gastronomy tourism in Khabarovsk in view of possibilities of the city's foodservice industry that offers dishes and services of various cuisines of the world.

KEYWORDS. Public catering; expenses on eating out; Chinese cuisine; consumer preferences; gastronomy tourism.

ARTICLE INFO. Received September 7, 2015; accepted September 25, 2015; available online September 30, 2015.

Знакомство и налаживание дружеских добрососедских отношений с представителями другого государства легче осуществлять через культуру, быт, в том числе и через знакомство с национальной кухней. На приграничных территориях (к которым относится также и Хабаровский край) наблюдается более глубокое проникновение культур, в том числе и через проникновение кухонь.

В связи с этим была поставлена цель: изучить влияние соседства с Китаем на кулинарные предпочтения хабаровчан, проникновение китайской кухни в жизнь жителей г. Хабаровска, сделать выводы и прогнозы.

* Материалы статьи обсуждены на второй международной научно-практической конференции «Развитие российско-китайских отношений: новая международная реальность», посвященной 70-летию Победы во Второй мировой войне (ФГБОУ ВПО «БГУЭП», г. Иркутск, 21–22 сентября 2015 г.).

Задачи исследования:

- изучить динамику расходов на питание вне дома;
- рассмотреть предложение отрасли общественного питания, структуру предложения, динамику предложения китайского направления;
- проанализировать потребительские предпочтения горожан, особенности потребительского поведения, связанные с китайским направлением.

В первую очередь представим краткую характеристику г. Хабаровска. В настоящее время Хабаровск является административным центром Хабаровского края, а также Дальневосточного федерального округа России. Это большой культурный и экономический центр на Дальнем Востоке России. Численность населения города растет с 2005 г. и составила на 1 января 2015 г. 607,2 тыс. чел. Общая площадь города более 388 км². Город расположен с правой стороны берега р. Амур, на Среднеамурской низменности. По реке граничит с Еврейской автономной областью и Китаем. Расстояние от города до столицы Москва по прямой линии примерно 6 100 км, по железной дороге — 8 533 км. До ближайшего поселения Китая Фуюань всего 65 км. В Хабаровске имеется железнодорожное, авиа-, авто- и речное сообщение.

Общественное питание — важная составляющая жизни современного человека. От того как организовано питание человека зависит его здоровье и работоспособность. Интенсивный рабочий ритм жизни и повышение доходов населения способствуют тому, что все больше и больше людей делают выбор в пользу кафе и ресторанов, отказываясь во время обеда на работе от «баночек из дома» и предпочитая вечером уютное кафе вместо ужина на домашней кухне. Одним из официальных статистических показателей, показывающих сколько в среднем житель тратит на общественное питание, является показатель «доля расходов населения на питание вне дома (общественное питание)».

Как показало исследование, доля расходов на питание вне дома в Хабаровском крае в долгосрочной динамике увеличивается. Тренд развития за последние 20 лет представлен прямой

$$y = 0,029x + 2,449$$

при $R^2 = 0,041$.

Величина расходов хабаровчан по результатам выборочных обследований в 2013 г. составляла 4,3 % от общей величины всех расходов. Данный показатель в динамике развивался неравномерно, наблюдались периоды его роста и спада в 1997–1999, 2004–2005, 2009–2011 гг. (рис.). Снижение данного показателя пришлось на сложные, кризисные периоды развития экономики.



Динамика доли расходов на питание вне дома в расходах населения в Хабаровском крае за 1995–2013 гг., %

(Составлено по данным Территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Хабаровскому краю. URL : <http://habstat.gks.ru>)

Отрасль общественного питания в крае развивается стабильно. Увеличивается количество предприятий и посадочных мест в них, оборот общественного питания, в том числе и на душу населения (табл. 1).

Таблица 1

**Основные показатели развития общественного питания
в г. Хабаровске в 2005 и 2015 г.**

Показатель	2005	2015*
Количество предприятий общественного питания, ед.	589,0	731,0
Количество посадочных мест, тыс. мест	36,2	41,6
Оборот общественного питания на душу населения (данные по Хабаровскому краю), р.	2 604,8	10 188**

* По состоянию на 01.04.2015 г.

** Расчетные данные за 2014 г.

Составлено по: URL : <http://habstat.gks.ru>.

Количество предприятий общественного питания за 10 лет увеличилось на 142 предприятия (24 %), количество посадочных мест в них — на 9 тыс. (25 %). Оборот общественного питания на душу населения вырос до 10 188 р. на жителя (в 3,9 раза). В то же время (как отмечено в более ранних работах [2; 4]) наблюдается неравномерность развития общественного питания по территории Хабаровского края, а темпы развития общественного питания в Хабаровском крае отстают от темпов развития общественного питания в России.

Режим санкций и нестабильность валютного курса отрицательно повлияли как на развитие всей экономики страны, так на развитие отрасли общественного питания¹. За первые три месяца 2015 г. в г. Хабаровске закрылось 21 предприятие общественного питания (рестораны «Маракеш», «Дракон и Феникс», «На бульваре», кафе «Тибет», «Багульник», «Древний Китай», «Сенс-кафе», «Лянь-Фэн», бары «Лео», «Гранд Лаундж», закусочная «Маугли», столовые «Гурман», «Царская трапеза» и др.), но и в то же время открылось еще 18, в том числе рестораны «Сациви», «В градусе», «Чиндао», кафе «Пхеньян», «Апиум», «Дикий Запад», «5 орлов», «Виски-бар», кафетерии, кофейни, бистро «Обжорка», «Японочка», «Дуэт бутик кондитерская», «Венская кофейня» и др. В целом по итогам года не прогнозируется значительного снижения количества предприятий общественного питания в городе, а по оперативным данным статистических органов наблюдается увеличение объемов оказания услуг общественного питания.

Близость Китая оказывает значительное влияние на меню в хабаровских кафе и ресторанах. Количество кафе и ресторанов, предлагающих блюда китайской кухни, постоянно увеличивается. Как отмечают в своих работах А. М. Хорошко [10; 11] и А. А. Масловский [6], разнообразие, выраженный характер блюд китайской кухни, особенности приготовления, процесс приготовления, невысокие доступные цены обуславливают интерес россиян к китайской кухне.

Значительный рост предприятий, специализирующихся на китайском направлении, наблюдался в последние 5 лет. Если в 2003 г. в Хабаровске только 10 предприятий предлагало блюда китайской кухни², то в 2012 г., по данным сайта «Eda27»³, таких предприятий было 30 [5], в 2013 г. — 55⁴, а в 2015 г. по запросу «Китайская кухня в Хабаровске» на сайте «Bizspravka»⁵ — 81. Расширение деловых связей, изменение политического курса в сторону Китая, развитие туризма повлияли на этот процесс.

Следует отметить, что только китайское направление получило такое развитие. В Хабаровске представлены предприятия многих кухонь мира, но, однако, их количе-

¹ Кафе и бары закрывают свои двери в Хабаровске с начала года. URL : <http://amurmedia.ru/news/20.04.2015/433275/kafe-i-bari-zakrivayut-svoi-dveri-v-habarovske-s-nachala-goda.html>.

² Об основных направлениях развития туризма в Хабаровском крае на период с 2003 по 2007 год : постановление губернатора Хабаровского края от 1 апр. 2003 г. № 105.

³ URL: <http://www.eda27.ru>.

⁴ Жители Хабаровска предпочитают китайскую кухню. URL : http://www.rigma.info/news/company/residents_of_khabarovsk_prefer_chinese_cuisine/.

⁵ URL : <http://www.bizspravka.su/>.

ство не так велико. На сегодня зарегистрированы предприятия испанской, немецкой, ирландской, узбекской, армянской, болгарской и других кухонь, но их всего по 1–3 (за исключением японского направления).

В 2012 г. [5] автором при участии студентов специальности «Технология продуктов общественного питания» были исследованы 128 предприятий общественного питания г. Хабаровска. Из всей совокупности обследованных предприятий китайскую кухню представляли 12 организаций общественного питания, в том числе 8 специализировались только на этом направлении, а 4 предлагали европейскую, японскую, китайскую, русскую кухни (табл. 2). Все организации являются предприятиями с полным циклом производства.

Таблица 2

Структура обследуемых предприятий общественного питания

Показатель	Тип организации	
	Китайская кухня	Мультинациональная кухня
Тип заведения		
Закусочные	3	–
Рестораны	3	4
Кафе	2	–
Средний чек, р.		
500	3	–
600	1	–
700	1	–
1 000	2	–
1 200	1	–
1 000	–	1
1 200	–	2
1 300	–	1
Занимаемый сегмент в соответствии с международной классификацией		
Quick & fast casual	3	–
Casual dining	4	2
Fine dining	1	2

Составлено по: [5].

Данные исследования показали, что организации общественного питания, специализирующиеся на китайской кухне, относятся к демократичным сегментам рынка общественного питания quick & fast casual и casual dining, а одно предприятие — к сегменту fine dining. Средний чек в них значительно ниже, чем в организациях с европейской, русской, японской и другими видами кухонь. Получить услугу питания можно в диапазоне цен от 500 до 1 200 р. Для организаций, представляющих несколько видов кухонь, средний чек значительно выше — от 1 000 до 1 300 р. (табл. 3).

Таблица 3

Структура организаций общественного питания китайской кухни по среднему чеку

Тип организации	Средний чек, р.	Количество	% к общей сумме обследуемых организаций
Китайская кухня	500	1	3,3
	500–1 000	14	46,7
	1 000–1 500	2	6,7
	Не указали	5	16,7
Мультинациональная кухня	500	–	–
	500–1 000	3	10
	1 000–1 500	5	16,7
	Не указали	–	–
Итого	–	30	100

Составлено по: [5].

Выявлено, что цены на продукцию и обслуживание в китайских кафе и ресторанах ниже, чем в кафе и ресторанах с мультинациональной кухней, что в совокупности с большим объемом порции способствуют дальнейшему росту популярности китайской кухни в Хабаровске. Получил развитие сегмент «доставка китайской кухни на дом» через Интернет. Заказ блюд на дом можно сделать практически во всех ресторанах и кафе по телефону, или на сайте организации. Появились также предприятия, специализирующиеся на этом виде деятельности. Время доставки по городу составляет 45–90 мин, а ее стоимость варьируется от 100 до 200 р.

В зависимости от региона китайская кухня тоже различается: выделяют восемь больших кулинарных школ (шаньдунская, сычуаньская, гуандунская (кантонская), фуцзяньская, сучжоуская, чжецзянская, хунаньская, анхойская) [11]. На вопрос «Мне бы хотелось попробовать» хабаровчане на форуме¹ ответили следующим образом:

- сычуаньский стиль — 25,93 %;
- кантонский стиль — 7,41 %;
- хунаньский стиль — 12,96 %;
- шаньдунский стиль — 7,41 %;
- столичный стиль (пекинская кухня) — 33,33 %;
- анхойский стиль — 7,41 %;
- цзецзянский стиль — 9,26 %;
- традиционный (северо-восточный стиль) — 29,63 %;
- не люблю китайский цхай — 38,89 %.

Большая часть опрошенных ответила о желании попробовать разные направления китайской кухни. В тоже время, имея опыт посещения Китая, жители города отмечают разницу между «китайской кухней в Хабаровске» и «китайской кухней в Китае». По словам С. Быковой, «для истинного любителя настоящей китайской кухни будет удивительно узнать, что то, что подают у нас и у них, это две принципиально разные вещи, не имеющие отношения друг к другу, а во-вторых, действительно качественной в “русском понимании” китайской кухни не сыщешь днем с огнем?! Сказывается и целевая аудитория, и отсутствие продуктов и многое другое» [1]. Об этом же говорит в своем интервью и президент Ассоциации рестораторов г. Хабаровска А. Рябов: многие лишь «играют в Китай» [7]. Может быть, поэтому в том числе и в Хабаровске, получил распространение так называемый «гастрономический туризм». Хабаровчане выезжают на «выходные в Китай покушать». Наличие такого вида туризма в приграничных районах отмечают также и другие авторы [6; 9].

Изменение курсов валют, происшедшее в 2014–2015 г., повлияло на этот процесс. Обзор цен на основные популярные блюда китайской кухни в Хабаровске и в соседнем Фуюяне², проведенный по меню в четырех хабаровских и китайских кафе и ресторанах в рублях и юанях по курсу валют на зиму и лето 2014 г., позволил сделать выводы о том, что цены при переводе на рубли существенно выросли и «догнали» хабаровские. В связи с этим стали прогнозировать снижение туристического потока из Хабаровска в Фуюань после начала навигации на Амуре в 2015 г. К сожалению, отсутствие официальных статистических доступных оперативных данных на сегодня не позволяет ни подтвердить, ни опровергнуть данные выводы.

Идея гастрономического туризма в Хабаровске должна получить дальнейшее развитие. Следует позиционировать Хабаровск как кулинарную столицу мира, где представлены кулинарные направления многих народов. В Хабаровске работают предприятия японской, китайской, армянской, испанской, французской, американской, немецкой, украинской, болгарской, ирландской и других национальных кухонь — и это можно использовать как конкурентное преимущество, привлекая туристов в Хабаровск. Осенью (август–сентябрь) в Хабаровске традиционно проходит фестиваль «Кухня без границ».

¹ Результаты опроса «Мне бы хотелось попробовать». URL : <http://forums.drom.ru/habarovsk/t1151903180-p3.html>.

² Шоп-туры в Хабаровск из Фуюаня. Обзор изменения цен на китайскую еду в Хабаровске и Фуюане. URL : <http://fuyuan.ru/5381/>.

Так, в 2015 г. в нем приняло участие 17 предприятий. Главная задача данного фестиваля — знакомство с особенностями национальной культуры, традициями разных народов; сохранение национальных кулинарных традиций многонационального населения, содействие развитию индустрии гостеприимства. Снижение курса национальной валюты, происходящее сегодня, предоставляет отрасли общественного питания дополнительные возможности по повышению своей конкурентоспособности. Проведение кулинарных фестивалей может стать «туристическим якорем», привлекающим туристов.

Таким образом, соседство с Китаем оказывает влияние на кулинарные предпочтения жителей Хабаровска, сегмент «китайской кухни» развивается в городе ускоренными темпами, меняются кулинарные потребительские предпочтения жителей. Увеличение расходов на питание вне дома, изменение курса валют дают толчок для дальнейшего развития отрасли общественного питания в части переориентации гастрономического туризма вместо «из Хабаровска» — «в Хабаровск». Возможности предприятий общественного питания разных кухонь, квалифицированный персонал предприятий общественного питания предоставляют все возможности для этого.

Список использованной литературы

1. Быкова С. Парадокс нашего времени: дальневосточная кухня — местная гастрономическая редкость... / С. Быкова. — URL : <http://www.eda27.ru/articles/paradoks-nashego-vremni-dalnevostochnaya-kukhnya-mestnaya-gastronomicheskaya-redkost>.
2. Иванова Э. А. Изучение факторов, определяющих потребление услуг общественного питания в регионе / Э. А. Иванова, Т. В. Мазанкова // Регионы России — единство и многообразие : сб. материалов Междунар. науч.-практ. конф. Биробиджан, 20 декабря 2014 г. : в 2 ч. / под. общ. ред. В. П. Макаренко. — Биробиджан : ИЦ Приамурского гос. ун-та им. Шолом-Алейхема, 2015. — Ч. 2. — С. 114–118.
3. Кузменко Ю. Г. Факторы, влияющие на развитие предпринимательской инициативы в розничной торговле и общественном питании / Ю. Г. Кузменко, А. Б. Левина, И. Г. Матвеева // Современные проблемы науки и образования. — 2014. — № 3. — С. 374.
4. Мазанкова Т. В. Опыт структурного анализа и оценки конкурентной ситуации в общественном питании региона (на примере Хабаровского края) / Т. В. Мазанкова // Прикаспийский журнал: управление и высокие технологии. — 2014. — № 3. — С. 18–33.
5. Мазанкова Т. В. Развитие общественного питания в Хабаровском крае : китайская кухня / Т. В. Мазанкова // Россия и Китай : история и перспективы сотрудничества : материалы 2-й Междунар. науч.-практ. конф. Благовещенск — Хэйхэ, 18 мая 2012 г. / отв. ред. Д. В. Буяров. — Благовещенск : Изд-во Изд-во Благовещ. гос. пед. ун-та, 2012. — С. 200–206.
6. Масловский А. А. Общественное питание в административном центре на примере города Благовещенска Амурской области / А. А. Масловский, Т. В. Мазанкова // Коммерция: стратегии и инновации : сб. материалов науч.-исслед. семинара / под ред. Д. А. Попова, В. А. Синюкова. — Хабаровск : РИЦ Хабар. гос. акад. экономики и права, 2014. — С. 59–64.
7. Рябов А. Китайская кухня «в подлиннике» : интервью / А. Рябов ; беседовала С. Быкова. — URL : <http://www.eda27.ru/intervyu-s-aleksandrom-ryabovym-prezidentom-assotsiatsii-restoratorov-khabarovska>.
8. Самохина Л. С. Креатив и инновации в системе общественного питания в г. Хабаровске / Л. С. Самохина // Современные проблемы экономического развития предприятий, отраслей, комплексов, территорий : материалы Междунар. науч.-практ. конф. Хабаровск, 1 апреля 2014 г. Кн. 2 / под ред. В. А. Федорова, Л. Г. Кузнецовой, Е. А. Карловской, А. Е. Зубарева, М. М. Третьякова. — Хабаровск, 2014. — С. 172–175.
9. Толстихина Т. Б. Китайский вектор развития выездного международного туризма в Амурской области / Т. Б. Толстихина // Россия и Китай: новый вектор развития социально-экономического сотрудничества. Proceedings of the 2nd International Scientific Conference / под общ. ред. Л. А. Понкратовой, А. А. Забияко. — Благовещенск : Амур. гос. ун-т, 2014. — С. 34–37.
10. Хорошко А. М. Влияние географического положения (приграничная зона) на тенденции развития общественного питания в г. Хабаровске / А. М. Хорошко // Россия и Китай: история и перспективы сотрудничества : материалы III Междунар. науч.-практ. конф. Благовещенск — Хэйхэ — Харбин, 15–20 мая 2013 г. Вып. 3 / отв. ред. Д. В. Буяров. — Благовещенск : Изд-во Благовещ. гос. пед. ун-та, 2013. — С. 344–346.
11. Хорошко А. М. Особенности китайской кухни / А. М. Хорошко // Россия и Китай: история и перспективы сотрудничества : материалы V Междунар. науч.-практ. конф. Благовещ.

щенск — Хейхэ — Харбин, 18–23 мая 2015 г.). Вып. 5 / отв. ред. Д. В. Буюров, Д. В. Кузнецов, Н. В. Киреева. — Благовещенск : Изд-во Благовещ. гос. пед. ун-та, 2015. — С. 442–444.

12. Чимитдоржиев Ж. Ж. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса города Хабаровска / Ж. Ж. Чимитдоржиев, М. В. Косач // Вестник Хабаровской государственной академии экономики и права. — 2010. — № 6. — С. 14–18.

References

1. Bykova S. *Paradoks nashego vremeni: dal'nevostochnaya kukhnya — mestnaya gastronomicheskaya redkost'...* [Paradox of our time: the Far Eastern cuisine is a local gastronomic rarity]. Available at: <http://www.eda27.ru/articles/paradoks-nashego-vremni-dalnevostochnaya-kukhnya-mestnaya-gastronomicheskaya-redkost>. (In Russian).

2. Ivanova E. A., Mazankova T. V. Studying factors that determine consumption of regional public catering services. In Makarenko V. P. (ed.). *Regiony Rossii — edinstvo i mnogoobrazie. Sbornik materialov Mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii. Birobidzhan, 20 dekabrya 2014 g.* [Russia's regions — unity and diversity. Collection of Materials of International Science and Practice Conference. Birobidzhan, Dec. 20, 2014]. Birobidzhan, Amur State University named after Sholom Aleikhem Publ., 2015, pr. 2, pp. 114–118.

3. Kuzmenko Yu. G., Levina A. B., Matveyeva I. G. Factors that influence development of business initiative in retail trade and public catering. *Sovremennye problemy nauki i obrazovaniya = Modern Problems of Science and Education*, 2014, no. 3, pp. 374. (In Russian).

4. Mazankova T. V. Experience of structural analysis and assessment of competitive situation (in terms of Khabarovsk Territory). *Prikaspiiskii zhurnal: upravlenie i vysokie tekhnologii = Caspian Journal. Management and High Technologies*, 2014, no. 3, pp. 18–33. (In Russian).

5. Mazankova T. V. Public catering development in Khabarovsk Territory: the Chinese cuisine. In Buyarov D. V. (ed.). *Rossiya i Kitai: istoriya i perspektivy sotrudnichestva. Materialy 2-i Mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii. Blagoveshchensk — Kheikhe, 18 maya 2012 g.* [Russia and China: history of prospects and cooperation. Materials of 2-nd International Science and Practice Conference. Blagoveshchensk — Kheikhe, May 18, 2012]. Blagoveshchensk State Pedagogical University Publ., 2012, pp. 200–206. (In Russian).

6. Maslovskii A. A., Mazankova T. V. Public catering in the administrative center in terms of Blagoveshchensk City of Amur Oblast. In Popov V. A., Sinyukova V. A. (eds). *Kommertsiya: strategii i innovatsii. Sbornik materialov nauchno-issledovatel'skogo seminarra* [Commerce: strategies and innovations. Collection of Materials of Science and Research Seminar]. Khabarovsk State Academy of Economics and Law Publ., 2014, pp. 59–64. (In Russian).

7. Ryabov A. *Kitaiskaya kukhnya «v podlinnike»* [The Chinese cuisine «in the original»]. Available at: <http://www.eda27.ru/intervyu-s-aleksandrom-ryabovym-prezidentom-assotsiatsii-restoratorov-khabarovska>. (In Russian).

8. Samokhina L. S. Creative ideas and innovations in public catering system in Khabarovsk. In Fedorov V. A., Kuznetsova L. G., Karlovskaya E. A., Zubarev A. E., Tret'yakov M. M. (eds). *Sovremennye problemy ekonomicheskogo razvitiya predpriyatii, otraslei, kompleksov, territorii. Materialy Mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii. Khabarovsk, 1 aprelya 2014 g.* [Present-day problems of economic development of companies, industries, complexes, territories. Materials of International Science and Practice Conference. Khabarovsk, April 1, 2014]. Khabarovsk, 2014, book 2, pp. 172–175. (In Russian).

9. Tolstikhina T. B. Chinese vector of developing the outbound tourism in Amur Oblast. In Ponkratova L. A., Zabiayko A. A. (eds). *Rossiya i Kitai: novyi vektor razvitiya sotsial'no-ekonomicheskogo sotrudnichestva. Proceedings of the 2-nd International Scientific Conference* [Russia and China: a new vector of developing socio-economic cooperation. Proceedings of the 2nd International Scientific Conference]. Blagoveshchensk, Amur State University Publ., 2014, pp. 34–37. (In Russian).

10. Khoroshko A. M. Influence of geographic position (border area) on tendencies of developing public catering in Khabarovsk. In Buyarov D. V. (ed.). *Rossiya i Kitai: istoriya i perspektivy sotrudnichestva. Materialy 3-i Mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii. Blagoveshchensk — Kheikhe, 15–20 maya 2013 g.* [Russia and China: history prospects of cooperation. Materials of 3rd International Science and Practice Conference. Blagoveshchensk — Kheikhe, May 15–20, 2013. Blagoveshchensk State Pedagogical University Publ., 2013, iss., pp. 344–346. (In Russian).

11. Khoroshko A. M. Features of the Chinese cuisine. In Buyarov D. V., Kuznetsov D. V., Kireyeva N. V. (eds). *Rossiya i Kitai: istoriya i perspektivy sotrudnichestva. Materialy 5-i Mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii. Blagoveshchensk — Kheikhe, 18–23 maya 2015 g.* [Russia and China: history prospects of cooperation. Materials of 3-d International Science and Practice

Conference. Blagoveshchensk — Kheikhe, May 15–20, 2013]. Blagoveshchensk State Pedagogical University Publ., 2015, iss. 5, pp. 442–444. (In Russian).

12. Chimitdorzhiev Zh. Zh., Kosach M. V. Present-day tendencies of developing the restaurant business in Khabarovsk. *Vestnik Khabarovskoi gosudarstvennoi akademii ekonomiki i prava* = *Bulletin of Khabarovsk State Academy of Economics and Law*, 2010, no. 6, pp. 14–18. (In Russian).

Информация об авторе

Мазанкова Татьяна Васильевна — кандидат экономических наук, доцент, заведующий кафедрой экономики и управления на предприятиях торговли, Хабаровская государственная академия экономики и права, 680000, г. Хабаровск, ул. Серышева, 60, e-mail: mazankova@mail.ru.

Author

Tatiana V. Mazankova — PhD in Economics, Associate Professor, Department of Economics and Management in trade, Khabarovsk State Academy of Economics and Law, 60 St. Serysheva, 680000, Khabarovsk, Russian Federation, e-mail: mazankova@mail.ru.

Библиографическое описание статьи

Мазанкова Т. В. Китайской наступление: развитие китайской кухни в Хабаровске / Т. В. Мазанкова // *Baikal Research Journal*. — 2015. — Т. 6, № 5. — DOI : [10.17150/2411-6262.2015.6\(5\).15](https://doi.org/10.17150/2411-6262.2015.6(5).15).

Reference to article

Mazankova T. V. Chinese advance: development of Chinese cuisine in Khabarovsk. *Baikal Research Journal*, 2015, vol. 6, no. 5. DOI: [10.17150/2411-6262.2015.6\(5\).15](https://doi.org/10.17150/2411-6262.2015.6(5).15). (In Russian).