



BusinessStat[®]

готовые обзоры рынков



Анализ рынка блюд азиатской кухни в России в 2020-2024 гг, прогноз на 2025-2029 гг

АДРЕС:

107023, г. Москва
ул. Электrozаводская
д. 23, стр. 8

ТЕЛ.:

+7 (495) 180-04-19

ФАКС:

+7 (495) 180-04-19

ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА:

info@businessstat.ru

САЙТ:

www.businessstat.ru

Аннотация

«Анализ рынка блюд азиатской кухни в России», подготовленный BusinesStat, включает важнейшие данные, необходимые для понимания текущей конъюнктуры рынка и оценки перспектив его развития:

- объем рынка блюд азиатской кухни
- цена реализации блюд азиатской кухни
- рейтинги производителей блюд азиатской кухни, а также предприятий, осуществляющих оптовую торговлю блюдами азиатской кухни

В обзоре приведена информация об объемах производства и продаж блюд азиатской кухни.

В обзоре информация о производстве блюд азиатской кухни сегментирована по видам производителей:

- пищевые предприятия
- предприятия общественного питания
- dark kitchen (кухни без собственного зала обслуживания)

Также приведена детализация производства по регионам РФ.

Продажи блюд азиатской кухни сегментированы по потребителям:

- розничная доставка (dark kitchen)
- зал-сервис (кафе, рестораны и прочие заведения общественного питания)
- кейтеринг, обслуживание офисов и предприятий

При подготовке обзора используется официальная статистика и собранные данные.

Информация профильных ведомств:

- Федеральная служба государственной статистики (Росстат)
- Федеральная налоговая служба
- Министерство экономического развития
- Министерство финансов
- Министерство промышленности и торговли

Информация, собранная BusinessStat:

- анализ открытой информации о рынке общественного питания
- финансовая отчетность операторов рынка общепита
- оценки экспертов рынка общественного питания

Информацию о смежных рынках вы можете найти в других исследованиях BusinessStat:

- [Анализ рынка готовых блюд собственного производства в сетевой рознице в России](#)
- [Анализ рынка доставки готовой еды в России](#)
- [Анализ рынка замороженной пиццы в России](#)
- [Анализ рынка роллов и суши в России](#)
- [Анализ рынка продуктов для общественного питания в Москве](#)
- [Анализ рынка общественного питания в Армении](#)

Содержание

МЕТОДИКА ПОДГОТОВКИ ОБЗОРА РЫНКА

КЛАССИФИКАЦИЯ БЛЮД АЗИАТСКОЙ КУХНИ

ПРОДАЖИ БЛЮД АЗИАТСКОЙ КУХНИ

Натуральные продажи

- Таблица 1. Продажи блюд азиатской кухни в России в 2020-2024 гг (тыс т)
- Таблица 2. Прогноз продаж блюд азиатской кухни в России в 2025-2029 гг (тыс т)
- Таблица 3. Продажи блюд азиатской кухни по сегментам рынка в России в 2020-2024 гг (тыс т)
- Таблица 4. Прогноз продаж блюд азиатской кухни по сегментам рынка в России в 2025-2029 гг (тыс т)

Стоимостные продажи

- Таблица 5. Продажи блюд азиатской кухни в России в 2020-2024 гг (млрд руб)
- Таблица 6. Прогноз продаж блюд азиатской кухни в России в 2025-2029 гг (млрд руб)
- Таблица 7. Продажи блюд азиатской кухни по сегментам рынка в России в 2020-2024 гг (млрд руб)
- Таблица 8. Прогноз продаж блюд азиатской кухни по сегментам рынка в России в 2025-2029 гг (млрд руб)

Средняя цена

- Таблица 9. Средняя цена блюд азиатской кухни в России в 2020-2024 гг (руб за кг)
- Таблица 10. Прогноз средней цены блюд азиатской кухни в России в 2025-2029 гг (руб за кг)
- Таблица 11. Средняя цена блюд азиатской кухни по сегментам рынка в России в 2020-2024 гг (руб за кг)
- Таблица 12. Прогноз средней цены блюд азиатской кухни по сегментам рынка в России в 2025-2029 гг (руб за кг)

РЕЙТИНГИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ

- Таблица 13. Рейтинг предприятий отрасли по выручке от продаж (млн руб)
- Таблица 14. Рейтинг предприятий отрасли по прибыли от продаж (млн руб)
- Таблица 15. Рейтинг предприятий отрасли по рентабельности продаж (%)

ПРОФИЛИ ВЕДУЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ

- Регистрационные данные
- Руководство предприятия
- Основные участники
- Дочерние предприятия
- Бухгалтерский баланс (тыс руб)
- Отчет о прибылях и убытках (тыс руб)

ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД АЗИАТСКОЙ КУХНИ

- Таблица 16. Производство блюд азиатской кухни в России в 2020-2024 гг (тыс т)
- Таблица 17. Прогноз производства блюд азиатской кухни в России в 2025-2029 гг (тыс т)

- Таблица 18. Производство блюд азиатской кухни по сегментам рынка в России в 2020-2024 гг (тыс т)
- Таблица 19. Прогноз производства блюд азиатской кухни по сегментам рынка в России в 2025-2029 гг (тыс т)
- Таблица 20. Производство блюд азиатской кухни по регионам РФ в 2020-2024 гг (тыс т)

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОТРАСЛИ

- Таблица 21. Выручка от продаж в 2020-2024 гг (млрд руб)
- Таблица 22. Коммерческие и управленческие расходы в 2020-2024 гг (млрд руб)
- Таблица 23. Себестоимость в 2020-2024 гг (млрд руб)
- Таблица 24. Прибыль от продаж в 2020-2024 гг (млрд руб)
- Таблица 25. Экономическая эффективность в 2020-2024 гг
- Таблица 26. Инвестиции в отрасль в 2020-2024 гг (млн руб)

Методика подготовки обзора рынка

При подготовке обзора рынка BusinesStat ставит целью собрать максимум информации об анализируемом рынке.

На первой стадии аналитики BusinesStat агрегируют национальную и международную статистику, информацию из деловых и отраслевых изданий. Проводится сбор оценок потребителей или экспертов, мониторинг оптовых или розничных цен. Источники данных для каждого обзора указаны в его аннотации. Под каждой таблицей обзора приведены ссылки на источники. В случае предоставления расчетных или оценочных данных в качестве источника под таблицей указывается BusinesStat.

На втором этапе полученные данные взвешиваются и приводятся к единому непротиворечивому массиву. На этом этапе происходит отбраковка данных, которые представляются аналитику противоречивыми и менее надежными. Выбранные данные должны находиться между собой в полной корреляции, чтобы сделать возможной комплексную оценку рынка. Например, спрос должен быть равен предложению с учетом производства, импорта и экспорта, продаж и складских запасов.

Данные по производству, таможенным операциям, продажам извлекаются из разных источников и первоначально не полностью соответствуют друг другу, что часто требует проведения дополнительных расчетов. В итоге по части уточненных, расчетных параметров рынка BusinesStat сам становится источником данных, что отмечено под соответствующими таблицами.

Третьим этапом работ является построение динамических рядов – прогнозирование. Первичное прогнозирование осуществляется математическими методами, суть которых сводится к анализу ретроспективных данных для построения прогноза. Однако такой анализ может задать лишь общий тренд на стабильных рынках с известной многолетней динамикой. Подобные стабильные рынки в России фактически отсутствуют, из-за чего эффективность математического анализа падает.

Для уточнения прогнозов анализируются факторы, влияющие на развитие рынка. Часть факторов определена достаточно жестко и может быть использована с большой уверенностью для прогнозирования производства, импорта и экспорта. Пример такого фактора – государственное отраслевое регулирование. Часто заранее известна политика правительства в области регулирования импорта, по инвестициям в производство и строительство, субсидированию или, наоборот, увеличению налоговой нагрузки на отрасль. Пользуясь накопленным опытом о влиянии на отрасли подобных изменений, аналитики BusinesStat могут достаточно точно прогнозировать дальнейшее развитие рынка.

Влияние других групп факторов менее выражено либо факторы противоречат друг другу. Чаще всего подобные факторы связаны с динамикой продаж и потребления. Здесь приходится анализировать более широкий круг переменных, часто применяя бенчмарки с соседних рынков, где аналогичная ситуация происходила ранее, или с рынков тех же отраслей других стран, где были аналогичные кейсы. Например, во всех развивающихся странах мира наблюдается схожая динамика потребительского поведения, обусловленная появлением новых категорий товаров, развитием сетевой розницы, приходом международных корпораций.

Применение международных бенчмарков для российских обзоров становится возможным благодаря одновременному анализу BusinesStat рынков в других странах мира. BusinesStat готовит глобальные обзоры, обзоры рынков СНГ и ЕС, а также обзоры рынков отдельных стран мира.

Классификация блюд азиатской кухни

Азиатская кухня – направление в сфере оказания услуг общественного питания. Она объединяет разнообразные национальные кухни стран Азии и реализуется через специализированные заведения, которые классифицируются по типу кухни, формату обслуживания и уровню предложений в соответствии с общими стандартами для предприятий общественного питания.

В азиатскую кухню входят блюда китайской, корейской, японской, тайской, вьетнамской и паназиатской кухонь. Общие черты включают использование риса и лапши, разнообразных специй и соевых продуктов.

Ключевые виды азиатских блюд:

- японская кухня – суши, рамен, темпура и бенто
- китайская кухня – пельмени, утка по-пекински, лапша и соусы
- корейская кухня – булгоги, кимчи и бибимбап
- тайская кухня – пад тай, том ям и зеленый карри
- вьетнамская кухня – фо, бань ми и спринг-роллы

В обзоре все блюда азиатской кухни объединены в одну товарную группу без каких-либо детализаций.

Производство блюд азиатской кухни сегментировано по видам производителей:

- пищевые предприятия
- предприятия общественного питания
- dark kitchen (кухни без собственного зала обслуживания)

Азиатская кухня, как услуга общественного питания, относится к отрасли ОКВЭД 2 (56) – «Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков». Приготовление блюд азиатской кухни относится к отрасли ОКВЭД 2 (10.85) – «Производство готовых пищевых продуктов и блюд». Более глубокий уровень детализации для блюд азиатской кухни в отраслевом классификаторе не предусмотрен. В главе «Экономические показатели отрасли» приведена информация по данным кодам.

Производство блюд азиатской кухни

Натуральный объем производства

Таблица 16. Производство блюд азиатской кухни в России в 2020-2024 гг (тыс т)

Параметр	2020	2021	2022	2023	2024
Производство (тыс т)	171,6	219,6	263,7	324,0	377,9
Динамика (% к предыдущему году)	-	28,0	20,1	22,9	16,6

Источник: расчеты BusinessStat

В 2020-2024 гг производство блюд азиатской кухни в России увеличилось в 2,2 раза до 378 тыс т. Рост выпуска наблюдался ежегодно за последние пять лет под влиянием следующих факторов:

- **рост спроса** – популярность блюд азиатской кухни увеличивается, затрагивая все сегменты – от ресторанов и кафе до розничных магазинов и сервисов доставки. По словам основателя ресторанного холдинга Family Garden Ерванда Галстяна, «в азиатской кухне сегодня ярко проявлен синтез традиций и инноваций. Она идеально ложится на запрос поколения Z: яркие вкусы, эстетика для соцсетей, гибкость для ЗОЖ-адептов». Популярность k-поп и сериалов-дорам, аниме отражаются на увеличении спроса на блюда азиатской кухни;
- **доступность азиатских блюд** – развиваются сети ресторанов, доставки и услуги «еды на вынос», ритейтеры предлагают большой ассортимент готовых азиатских блюд, что делает их все больше доступными;
- **развитие технологий** – производители все чаще обращаются к локальным и сезонным продуктам, чтобы сохранить аутентичные вкусы и при этом экспериментировать с новыми сочетаниями;
- **низкая себестоимость** – производство блюд азиатской кухни отличается сравнительно невысокими затратами на фоне доступности ингредиентов и технологий. В связи с этим несмотря на конкуренцию, бизнес по приготовлению и реализации блюд азиатской кухни продолжает расширяться.

Блюда азиатской кухни, укрепившие свои позиции благодаря культурному влиянию и разнообразию вкусов, продолжают расширять свое присутствие как в ресторанном бизнесе, так и в розничной торговле. Это дает возможность производителям создавать уникальные предложения, которые будут объединять современные технологии, экологические принципы и культурные тренды.