

1. Дети улиц // Гастроном. - 2011. - №8. - С.16-24
Уличная еда, ее особенности, традиции национальных кухонь.

2. Модульный фаст-фуд [Текст] // Питание и общество. - 2012. - №3. - 9с.
Все про модульный фаст-фуд.

3. Номофилова Н. Какой фаст-фуд нам нужен? [Текст] // Питание и общество. - 2012. - №3. - С.10-11
История уличного фаст-фуда и о качестве пищи на современном этапе развития фаст-фуда.

4. О рынке Food-service в Москве [Текст] // Общепит: бизнес и искусство. - 2012. -№4. - С.4-17

5. Стритфуд: автокафе, мини-юниты, торговые точки // Общепит: бизнес и искусство – 2011. - №1. – С. 50-55
Алексей Носов, президент Нижегородской Ассоциации предприятий питания, владелец крупнейшей стритфуд – сети в области, рассказывает о трудностях работы с автокафе, мини-юнитами и прочими точками уличного фастфуда.

6. Фуд-корт: реалии и перспективы развития // Общепит: бизнес и искусство – 2011. - №2.
Первое заведение формата «фуд-корт» появилось в Нижнем Новгороде несколько лет назад в ТРЦ «Шоколад». Новые торговые центры включают в свой состав зону фуд-корта — это выгодно для компаний и самого центра, удобно для посетителей. О реалиях развития рынка рассказывает директор Нижегородского центра экспертизы Татьяна Романова.