

2020中国餐饮营销力白皮书:

产品和服务创新成为餐饮品牌首选营销行为

由世界中餐业联合会、红餐网联合主办,红餐品牌研究院、微盟智慧餐饮承办,成都餐饮同业公会、Hotelex成都酒店餐饮展等协办的“2020中国餐饮营销力峰会”,在成都举行。会上,红餐网联合创始人、红餐品牌研究院执行院长樊宁为与会者对《2020中国餐饮营销力白皮书》进行了解读。

樊宁表示,受新冠肺炎疫情的影响,绝大多数受访餐企在2020年初都经历了停业停工的阵痛,直接导致现金流的中断或剧减,产品和服务创新成为餐饮品牌的首选营销行为,对于之前一直比较火热的直播带货,受访餐企普遍表示“感兴趣”,但是具体落实的餐企非常少,餐企营销投入预算普遍随着时间推移而变化,3月和5月是比较特别的转折点。

在小吃市场,小而美是餐饮未来发展的重要方向,小吃门店运营模式与零售更为接近,坪效和人均都比传统餐饮门店更有优势,较低的投资门槛、见缝插针的选址优势、出色的性价比,让小吃品类在疫情期间的其他品类更容易化危为机。以往小吃往往意味着较低的客单价,但是从本次调研看,小吃品类的平均客单价为29.98元,高于中式快餐和饮品。

近年来,饮品品类一直在向下沉市场寻求突破,此次调研发现,所有品类的城市门店布局可以分为以下锤子形、枣核形和漏斗形三种形态。而饮品品类是唯一一个门店分布呈枣核形的餐饮品类,是典型的以下沉市场为主要布局的品类,堪称“下沉市场里最

靓的仔”。

一直以来火锅都作为餐饮强势品类,在疫情期间更是体现出强者恒强的韧性和生命力。除了在线上化、零售化和食品化强势发力以外,火锅品类在多个消费端评价指标的表现上都靠前。

在开店形式方面,餐饮品牌的单店模型设计决定了其未来复制扩张的方式和方向,近期餐饮业的单店模型呈现出大店模式与小店模式的两级分化。两种门店模式一个向纵向高度生长,截流优势资源,一个向横向广度铺开,瓜分松散的市场空间,从两个方向积压传统的餐饮门店模型,让它们的生存更加艰难。

樊宁表示,“火的店不一定赚钱,赚钱的店也不一定很火”,餐饮门店的流量获取能力

和自身的盈利能力正在悄悄的剥离,意味着在营销推广赛道上会出现很多优秀选手甚至单项冠军,流量和盈利的分工进一步细分,餐饮的玩法更加丰富了。

值得注意的是,近半年直播带货的概念十分火爆,疫情的出现提高了大家对于直播带货的认可度,直播主要承载着三个功能:一是直接带动线上销售,二是加强品牌的线上曝光,三是成为私域流量漏斗的一个入口。

在樊宁看来,对于绝大多数餐饮品牌来说,“成为私域流量入口”是直播工具是相对更现实、更有价值的功能。

此外,单一的营收结构让众多餐企在疫情中饱受煎熬,这次疫情让餐企更深刻体会到营收过于刚性的风险,开始着手

通过零售化、食品化和线上化等多种手段消融不同消费场景的壁垒,来让自身的营收结构更加富于弹性。

樊宁表示,餐饮市场正在被继续细分,“微粒”时代的到来,给餐饮营销带来更大的挑战,已经没有任何一种营销渠道或者营销工具可以准确触达所有群体,好消息是每个餐饮品牌都面对相对平等的机会,都有可能成功,坏消息是所有成功都很难复制,成功策略往往是出道即巅峰、巅峰即失效。

2020年是餐饮行业最重要的转折点,当代餐饮人正在创造并体验历史,很多固有的模式、思维和经验将一去不复返。对于所有中国餐饮人来说,“破局复苏”将成为贯穿整个2020年甚至更长时期的主题词。

多家大型公司和协会呼吁防范虾类病害风险

来自The Fish Site 8月5日消息,由于担心虾类病害大规模发生,近30家大型零售商和海鲜公司以及可持续渔业伙伴关系(SFP)签署了联名信,并发送给中国、印度、印度尼西亚、泰国和越南政府,呼吁五个最大的虾生产国政府迅速采取行动,以解决虾养殖场持续暴发和出现新疾病的问题。

虾养殖场病害暴发一旦发生,将破坏水产品供应链,威胁到水产业的可持续性和就业机会,并持续给该产业造成每年数十亿美元的损失。

签署联名信的公司和行业协会包括:AquaStar、Beaver Street Fishers、The Chicken of The Sea、Fortune International、HighLiner Foods、Hilton Seafood UK、IDH The Sundable trade Initiative、Labeyrie Fine Foods、Lyons Seafoods、Marks and Spencer、Sainsbury's、Sea-fresh Group、Sunnyvale Seafoods、可持续渔业伙伴关系、特易购、合作社、Fishin'Company、Waitrose & Partners和英国海产业联盟。

考虑到2012年和2013年亚洲地区水产病害迅速蔓延造成的供应链中断和巨大经济损失,联合在签名公司及协会强烈呼吁各国政府需要抢先行动,所有主要的虾生产国都已经承诺遵守联合国粮农组织(FAO)和世界动物卫生组织(OIE)发布的必要控制的国际准则。

根据SFP的说法,新冠肺炎疫情也使虾养殖场面临的风险更大,由于运输中断,国际上向孵化场供应的优质虾苗受到限制。

随着国际虾市场的回升,对幼虾的需求增加可能会造成对适当检查和控制的忽略,这些疾病对消费者没有直接的危险,但是收入的损失影响到数百万依靠养殖虾为生者。

全世界养殖虾超过500万吨,联合国粮农组织和世界鱼类组织估计,有500万人的就业直接受雇于养虾场,另有500万人受雇于相关供应链。

我国食品分类系统及适用范围介绍

目前,我国食品分类体系根据不同的专业领域的需求制定有不同的食品分类系统,在使用过程中要特别注意同一种食品在不同的食品分类系统中类别可能是不同的。我国的各食品分类体系,以下内容供大家参考。

一、我国食品分类系统及适用范围介绍 我国的食品分类体系主要有食品生产许可食品分类体系、食品安全标准食品分类体系、食品安全监督抽检实施细则中食品分类体系等,以下为大家详细介绍:

1.《食品生产许可分类目录》将食品分为32大类,并具体规定了亚类及其所属的品种明细。《食品生产许可证》中“食品生产许可品种明细表”是按照《食品生产许可分类目录》填写。该《目录》适用于食品生产许可。

2. GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》《标准》中的食品分类采用分级系统,将食品分为16大类。食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围,只适用于对该《标准》的使用。其中如某一食品添加剂应用于一个食品类别时,就允许其应用于该食品类别包含的所有上下级食品(除非另有规定),反之下级食品允许使用的食品添加剂不能被认为可应用于其上级食品,所以在查找一个食品类别中允许使用的食品添加剂不能被认为可应用于其上级食品,在查找一个食品类别中允许使用的食品添加剂时,特别需要注意食品类别的上下级关系。

3. GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的附

录A.1食品类别(名称)说明,涉及10大类食品,每大类下分为若干亚类,依次分为次亚类、小类等。食品类别(名称)说明用于界定真菌毒素限量的适用范围,仅适用于该标准。当某种真菌毒素限量应用于某一食品类别(名称)时,则该食品类别(名称)内的所有类别食品均适用,有特别规定的除外。

4. GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的附录A食品类别(名称)说明,涉及22大类食品,每大类下分为若干亚类,依次分为次亚类、小类等。食品类别(名称)说明(附录A)用于界定污染物限量的适用范围,仅适用于本标准。当某种污染物限量应用于某一食品类别(名称)时,则该食品类别(名称)内的所有类别食品均适用,有特别规定的除外。

5. GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的附录A(规范性附录)食品类别及测定部位,将食品按照原料来源不同分为11大类。食品类别及测定部位(附录A)用于界定农药最大残留限量应用范围,仅适用对该标准的使用。如农药的最大残留限量应用于某一食品类别时,在该食品类别下的所有食品均适用,有特别规定的除外。

6. GB 14880-2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的附录D食品类别(名称)说明,将食品分为16大类。D食品类别(名称)说明用于界定营养强化剂的使用范围,只适用于本标准,如允许某一营养强化剂应用于某一食品类别(名称)时,则允许其应

用于该类别下的所有类别食品,另有规定的除外。

7. 国家食品安全监督抽检实施细则中食品分类系统,在依据基础标准(GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921、GB 31650等)判定时,食品分类按基础标准的食品分类体系判断。各类食品细则中另有规定的,按其规定执行。

8. 海关HS编码查询,提供进出口商品HS编码查询。HS编码“协调”涵盖了《海关合作理事会税则商品分类目录》(CCCN)和联合国的《国际贸易标准分类》(SITC)两大分类编码体系,是系统的、多用途的国际贸易商品分类体系。

二、我国食品分类标准修订进展 因为目前没有一套适用于食品安全国家标准体系的统一指导性食品分类体系,我们国家也在积极的推动统一食品分类系统的建立。在2014年,原国家卫生计生委立项启动《食品安全名词术语及食品分类》的标准制定工作,2017年,食品评估中心联合中国食品工业协会起草了包括25大类的食品分类体系,2018年,食品安全国家标准审评委员会在内部征求了《用于食品安全国家标准食品分类体系》的意见。但是,《用于食品安全国家标准食品分类体系》仅作为食品安全风险管理工作的参考,不会取代目前食品行业现有分类方式,也不会代替各类食品安全通用标准和食品安全监管工作所采用的分类方式,所以食品行业从业者还是要熟练掌握前面介绍的各食品分类体系。(食品伙伴网)