8月我国餐饮市场稳定恢复

业内:长期向好趋势没有改变

本报讯 国家统计局9月15日发布数据显示,2020年1-8月全国餐饮收入21510亿元,同比下降26.6%;限额以上单位餐饮收入4628亿元,同比下降23.8%。其中,8月份,全国餐饮收入3619亿元,同比下降7%;限额以上单位餐饮收入796亿元,同比下降3.5%。

据中国烹饪协会分析,8月份,全国餐饮收入增速较上年下降16.7个百分点,限上餐饮收入增速较上年同期下降11.1个百分点。1-8月,全国餐饮收入增速同比下降36个百分点;限上餐饮收入增速同比下降31.1个百分点。1-8月,相比社会消费品零售总额降幅(-8.6%),全国餐饮市场降幅高于整个消费市场降幅18个百分点。

对于市场回暖,中国饭店协会常务副会长兼秘书长陈新华在日前出席活动时表示,餐饮业长期向好趋势没有因为疫情发生变化。大众餐饮、特色餐饮、节约餐饮、绿色餐饮等是我国餐饮业发展的主体市场。

陈新华强调,疫情常态化下,中国餐饮业应将扎实做好"六稳""六保"工作,将品牌发展作为企业重要发展战略。同时,新零售业务是传统餐饮业与零售业的融合创新,能够更好满足消费升级下基于便利与品质的新消费需求,是新一代电商兴起下的必然产物,无论是从零售端向餐饮端侵袭还是餐饮端向零售端渗透都表明未来餐饮与零售的融合势不可挡。

全国首个机器人餐饮村落户陕西

本报讯 扫码,下单,机器人做饭,不一会香喷喷的煲仔饭就做好了……这是近期在陕西省铜川市耀州区马咀村机器人餐厅的用餐体验。

近日,耀州区马咀村党总支与碧桂园集团党委举办"党建引领 智起未来"党建专项基金暨千玺餐饮机器人捐赠仪式,碧桂园集团党委副书记、副总裁兼集团扶贫办主任李静,将价值300万元的6台机器人捐给耀州区马咀村,从此,耀州区马咀村也是全国第一个实现了机器人大餐饮的乡村,标志着中国从机械化向信息化时代的跨越。

捐赠仪式上,李静向耀州区照金镇及石柱镇马咀村捐赠价值300万元的"千玺餐饮机器人"设备,在武汉战场上立过战功。年初,网络上宣传的武汉24小时无间断奉献给医护人员的网红"煲仔饭"机器人、碧桂园千玺餐饮集团旗下"汉堡包机器人""迷你雪糕机器人"和"咖啡机器人"再次火爆现场。

在马咀村餐厅门口,4台千玺餐饮机器人呈L形排开,引得众多村民和游客驻足体验,冰淇淋机器人因外形卡通可爱,引人注目,制作时间仅需35~60秒。煲仔饭机器人可谓是机器人"巨无霸",设备灵活性高、出餐速度快,每小时能烹饪120份煲仔饭,可持续24小时运作,全程实现无缝衔接烹饪,缩减了人力成本和烹煮等候时间。

捐赠现场,碧桂园集团党委还向耀州区捐赠了价值30万元的新时代文明实践站援建基金,200万元的党员活动基地(特色民俗)项目基金,以党建带动扶贫,实现农业强、农村美、农民富,让革命老区早日全面实现乡村振兴。

雀巢专业餐饮成都客户交流体验中心落成

本报讯 近日,雀巢专业餐饮成都客户交流体验中心正式落成。这是继北京、上海、广州客户交流体验中心投入使用之后,雀巢专业餐饮在中国建立的第四家客户交流体验中心。此举是雀巢开拓中国专业餐饮市场,特别是深耕西南地区业务的又一重要里程碑。

雀巢专业餐饮客户交流体验中心是雀巢专业餐饮团队与客户进行直接沟通交流的有效平台。每座客户交流体验中心均配有示范化中西式厨房设备和甜饮品操作设备。雀巢专业餐饮的中西餐厨师、甜品师和咖啡师团队,会在这里与餐饮业同仁分享和探讨前沿的食品饮料解决方案,帮助客户向市场推出有创意的、可盈利的相关出品。

雀巢专业餐饮成都客户交流体验中心位于成都锦江区,占地400多平方米。专业厨房部分依旧采用全开放式设计,这不但彰显了雀巢对操作可视和食品安全的一贯追求,也让厨师们能够更高效地与客户进行交流。除了常规中西式烹饪设备外,成都客户交流体验中心还根据本地餐饮市场特色,设置了独特的火锅台,以便更好地服务于西南地区数量庞大的火锅渠道客户。

雀巢大中华区专业餐饮副总裁葛文表示,西南地区有着极具特色的饮食文化和丰富的餐饮业态。成都客户交流体验中心的落成,使雀巢专业餐饮能够更好地服务于西南地区的餐饮客户,为他们提供更专业的、更及时的餐饮解决方案。"

中餐业者"云端"分享经验 共话海外中餐复苏

新冠肺炎疫情暴发以来,海外中餐馆的生意遭遇重创,在巨大的生存压力下,海外中餐业者如何转型升级、寻求发展?9月14日下午,中国侨联举办"海外中餐业者抗疫复工视频交流会",中餐从业者代表们"云端"分享复工经验,支招海外中餐复苏。

"难"仍是目前关键词

随着多国疫情形势缓解,餐饮业"重启"。然而许多海外中餐业者却并不轻松,"活下去"仍是最紧要的事情。

"我在西班牙从事中餐行业三十来年,经历过很多艰难时期,这次可以说是前所未有的难。"西班牙巴塞罗那青田同乡会会长、大海自助餐厅业主周建虹说,近来西班牙疫情反弹,再次打击中餐业,受到客流量下降、原材料价格上涨等因素影响,很多中餐厅仍然关着门。

新西兰连锁餐饮品牌金味德兰州拉面业主阳敏表示,原本5月份新西兰解封后,餐馆生意已经有了复苏迹象,结果8月份奥克兰再次"封城",生意又进入"寒冬"。"现在店里的客流只有疫情前的30%左右,短时间内很难恢复。"

"餐饮业是德国华侨华人的支柱产业之一,疫情也促使德国中餐业重新洗牌。"德国青田同乡会会长、金钱豹餐厅业主赖成敏说,特别是有一些大型的华人自助餐厅正面临倒闭,想要生存就必须转型。

化"危"为"机" 努力提质升级

"夏季原本是意大利的旅游旺季,往年这时候我们餐馆都排着长长的队,今年顾客少了,却让我们慢下脚步,有时间钻研菜品、提升服务。"意大利中华楼中餐厅董事长何建锋说。

何建锋表示,中餐在海外虽然很受欢迎,但长期以来难摆脱低端、廉价等刻板印象。"不妨将这次危机转化成机遇,开发精致菜肴、优化用餐环境,用全新的形象迎接中餐的复苏。"

在赖成敏看来,德国的一些中餐馆在发展过程中,逐渐根据当地人的喜好进行改良,却把中餐的精髓"色、香、味"给丢了。"疫情中,一些规模大、运营成本高、失掉特色的中餐馆开始倒闭,而那些小而精、保留住中餐风味的餐馆存活了下来。"他表示,海外中餐不能局限于炒一盘菜吃饱吃香,要在提升菜品品质、保住中餐风味上下功夫。"海外中餐提质升级势在必行,要让当地人感受到中餐文化的魅力。"

新科技助力提振中餐业

疫情期间,各类"无接触"服务受到追捧,扫码点餐、机器人送餐、线上支付等新科技的运用也为海外中餐馆的复苏助力。

荷兰中饮公会主席俞斌说,疫情期间荷兰一些华人连锁快餐店尝试用机器人送餐,减少人力成本的同时也招揽了不少顾客。"餐厅机器人可以用于传菜和餐桌服务,客人通过桌上的二维码下单,员工将食物交给机器人并输入桌号,机器人就可以自动送餐并返回。"

"早在两年前我就引进了机器人送餐,没想到疫情期间派上了大用场。"奥地利维也纳餐饮协会会长、英雄酒店业主朱茂奏说,餐馆的客流量不降反升,相较于去年同期还增长了30%左右。

在奥地利从事中餐业三十余年,朱茂奏始终对海外中餐的未来信心满满。"今年3月,我还开了一家超过1000平米的新餐馆,这次的危机也许是助力餐饮业者脱颖而出的一个转机,相信海外中餐业会回归之前的繁荣。

(中新网)