

《2021中国餐饮品牌力白皮书》发布

本报讯 李佳 疫情常态化下,餐饮行业运营规律也随之发生变化,从过去拼产品、拼运营、拼规模到如今拼品牌和拼数字化,近日,《2021中国餐饮品牌力白皮书》在“第二届中国餐饮品牌节”上发布。

全年餐饮收入水平跟2019年基本持平

2021年餐饮市场持续稳定恢复,稳中加固、稳中向好。据国家统计局数据,2021年前11个月餐饮收入总额为42053.8亿元,同比增长21.6%,与2019年同期相比稍有增长,涨幅为0.38%。

2021年全年的餐饮市场的收入水平基本能与疫情爆发前的2019年持平,这说明2021年餐饮行业已经逐步走出疫情阴霾,正式恢复到疫情前的发展水平。

餐饮人均消费有所上升

红餐网联合创始人、红餐品牌研究

院执行院长樊宁对白皮书进行专业解读时介绍,2021年餐饮行业人均消费较2020年来说,整体呈上行趋势,但人均不过百依然还是主流。一方面是由于受疫情影响,房租、食材等各项成本均有不同程度的增加,餐企经营压力陡增,不得不上调部分产品的价格;另一方面是消费者在疫情后对健康安全就餐的需求日益强烈,外出消费的整体预算也有所上调。

具体来看,中式正餐和火锅的人均消费上调比例最高,涨幅约15%。原因在于这两大品类的餐饮门店面积一般都比较,租金人工等各项成本都比较高,在疫情的重压下,部分品牌可能不得不通过涨价来平衡收支。

餐企迎来资本关注融资趋势上扬

2020年新冠疫情发生后,餐企的现金流一度变得非常紧张,对于资本的需求空前高涨,此外,随着餐饮行业连锁化、标准化程度不断提高,冷链物流技术

越发成熟,线上线下流量运营更加精细,使得具备一定规模化能力的中小品牌能轻易出圈,自然也比较容易获得资本的关注。

从数据可见,从2020年到2021年,餐饮行业的融资事件数量呈上涨之势,资本布局的餐饮赛道横跨多个细分品类,范围越来越广阔了。

从一级餐饮品类分布来看,2021年饮品和小吃快餐的餐饮融资事件数量领跑全局,二者的融资事件数占比超过70%。从二级品类分布来看,茶饮融资事件最多,共计30余起,咖啡、粉面次之。

从门店数上看,门店数50家及以下的餐饮品牌最受资本青睐,融资事件数占比高达41%。对此现象,樊宁指出,一方面是因为疫情下,处于低连锁化区间的餐饮品牌各项体系尚在完善加固中,资金和品牌实力也并不雄厚,对于资本有一定的需求。另一方面则是因低连锁化区间的品牌们此时估值不会太高,较适合资本入局。

老字号四川饭店 和平门再开新分店

本报讯 李佳 来自西单西绒线胡同的四川饭店原址老匾被再次擦亮。12月29日,62岁的老字号四川饭店和平门分店对外营业,近6成传统老菜让消费者重温经典味道。

据四川饭店和平门店负责人张振宇介绍,创办60多年的四川饭店给不少消费者留下深刻印象。虽然自1996年起迁离西单原址,但仍在老街坊心目中留有深刻印象。“这几天不少附近居民都跟我们打听,是原来西绒线的四川饭店又回来了么?”擦拭着老匾,环顾着新中式风格的餐厅,张振宇说,老顾客来此品尝的不光是味道,更是情怀。

据了解,此次在四川饭店和平门分店菜单中,例如毛血旺、辣子鸡、樟茶鸭等经典口味的传统菜占60%,创新菜占40%。张振宇介绍,为了迎合年轻消费群体的审美,门店首创了“猫爪冰粉”,配备了专门的器皿,也是让菜品更好吃、好拍、好玩。

在四川饭店和平门店还没正式开业前,年夜饭的4张大桌已全部预订完毕。张振宇介绍,“考虑到附近居民较多,所以在人均消费方面尽量做到亲民。”

此次,四川饭店和平门店的菜品总监是原四川饭店的老师傅,还从四川专门聘用了厨师长进京,使用的花椒、辣椒、麻椒等调料都是由原产地运来,目的就是主抓传统菜品口味,尽量原汁原味地还原老四川饭店的口味。

8道“丝路美食” 常驻CBD餐厅

本报讯 朱松梅 赵雷 最近,北京CBD开启美食节,上合组织秘书处及成员国的驻华大使来到CBD的8家餐厅,亲手制作家乡美食,并保留在餐厅的特别菜单中。今后,北京市民不出国门,就能品尝地道的“丝路美食”。

2021年恰逢上合组织成立20周年,也是北京CBD管委会成立20周年。北京CBD管委会携手上合组织共同举办了“上合—北京CBD民族美食节”。“我们在商务楼宇中精心筛选了8家餐厅,既要考虑餐厅特色,也要考虑对应国家的口味、习俗等。”北京CBD管委会相关负责人说,各国大使将陆续前往餐厅制作展示本国特色菜肴。

CBD核心区的一家潮汕风味餐厅,就迎来了乌兹别克斯坦的国际友人。在亲手制作手抓饭之余,他们还现场讲解了美食文化:“我们国家每年都会举办手抓饭节,各个地区的代表都来集中展示自己的厨艺,用美食招待客人……”

此次美食节拉开了CBD国际消费节的序幕。北京市商务局最新发布的《北京市商圈活力研究报告》显示:2021年,CBD商圈超过王府井、三里屯,在市场表现、运营商吸引力、消费力活跃度、创新活跃度和夜间活跃度五个维度中均排名第一。CBD商圈入驻首店占全市三成多,是全市首店最集中的区域。CBD国际消费节将整合区域资源,着重推出北京首店与朝阳品牌,打造国际消费专属城市名片,助力国际消费中心城市建设。

“大厨下乡”助力民宿餐饮服务升级

本报讯 郭丽君 日前,科技特派员王云“大厨下乡”来到潮县镇军屯结对帮扶,助力民宿餐饮服务升级。民宿的厨师们利用当地食材,将运河文化融入地方餐饮,色香味俱佳与营养丰富的比萨、纸皮菜团子、烀饼、宫廷奶香梨糕呈现在人们面前。

据了解,“大厨下乡”结对帮扶活动是实施乡村振兴战略,推动乡村民宿供给侧结构性改革,促进京郊旅游产业实现高质量发展的重要举措。由北京市文化和旅游局主办,北京市旅游行业协会、北京烹饪协会具体实施。活动重点选取有一定餐饮服务基础并具有提升餐饮服务水平意愿的民宿与北京市星级酒店、老字号、网红餐厅、知名烹饪大师进行帮扶结对。星

级名厨来到京郊民宿手把手教授厨艺,并结合地域风俗、民宿特色以及当地饮食文化,在专业技能、流程品控、舌尖文化等多方面给予指导,意在发展和培育一批极具“味道”的特色民宿,助力民宿品牌开发特色餐饮产品,推动北京市乡村民宿餐饮服务接待水平的全面提升。

科技特派员、市烹饪协会副会长王云多次来到军屯调研,走访业内老人和地方德高望重者,查阅《通县县志》《蒲柳人家》等众多史料书籍,结合军屯毗邻大运河的地理优势,依照饮食文化理论,推出以烧、爆、熘、烹、余等北方特色京菜为核心,兼顾运河南段苏菜江河水鲜风味的“军屯大运河文化宴”培训清单,不仅符合运河

文化特色,还迎合了军屯饮食习惯。

培训现场,临时改造成的家用小灶台、刀墩、锅盘等构成了微缩袖珍厨房。王云结合运河文化,运用军屯林下经济产出食材打造极具特色的“军屯味道”,并携团队成员,为村民们演示了“军屯大运河文化宴”里的宫廷奶香梨糕、纸皮菜团子、烀饼、苹果冰淇淋蜂蛹、军屯比萨如何烹饪。

下一步,通州区潮县镇将通过持续打造“乡村味道”美食品牌,立足大运河历史文化资源和旅游发展特色,以“美食+休闲旅游”的方式驱动乡村旅游产业发展壮大,推动军屯全面振兴、带动区域经济发展,帮助更多村民增收致富。

自助餐厅收光盘押金顾客点赞

本报讯 杨天悦 国家发改委日前发布的《反食品浪费工作方案》提出,支持自助餐服务单位实施对消费者浪费行为适当加收费用的措施。近日走访发现,不少自助餐厅都会在餐前向顾客收取押金,如果食物剩余超出一定重量,押金就不予退还,这一措施取得了较好的减少浪费效果。

新疆大厦品悦大巴扎自助西餐厅今年4月起开始就在就餐前向每桌客人收取200元押金。“用餐结束后剩余食品不超过150克的,押金原数退还,剩余食品超过150克,则需支付当日一名成人就餐全价。”门店相关负责人表示,自打实行这项规定以来,顾客大都非常支持,食物浪费现象也少多了。“举例来说,以前一桌五六个人,最多能剩下两人的食量。开始收取押金后,大部分顾客用餐完毕

时都是‘光盘’,真正因为剩余食物较多而被额外收取费用的,一个月最多就一两例。”负责人介绍,“餐厅每天产生的厨余垃圾也从以前的5大桶减少到了两桶。”

松榆路附近一家海鲜自助餐厅门口,在显眼位置悬挂着“勤拿少取,杜绝浪费”的提示牌。餐厅对每位顾客收取100元押金,如果浪费食材超过200克,将额外加收餐费200元。“从进门到入座,再到去各个档口拿食物的过程中,不断有服务员提醒勤拿少取。”在店里就餐的市民李女士说,“收押金算给大家提醒,即使刚来的时候肚子很饿,也会注意少拿一些,我为节约粮食点赞。”

不少小型自助餐厅同样开始通过收取押金的措施减少食物浪费,形式

也更加灵活多样。木樨园附近的二三九品手工自助水饺店,品类丰富的生水饺由顾客一屉一屉拿到桌上自煮。如果水饺剩余超过5个,则需支付1元1个的费用打包带走。对于凉菜、水果等食物会在餐前收取押金,剩余超过200克押金不退还。“现在浪费食物的现象比之前减少很多。”店内工作人员说。

在好伦哥比萨自助劲松店里,工作人员在收取就餐费用时,会同时收取20元押金,并交给顾客一张“押金卡”,卡片背面明确标注了浪费300克、500克和700克以上食物对应的扣除费用。“用餐完毕后,由店员在小票上签字,再拿着小票来退卡。”前台工作人员说,店里自开始收取押金,得到了消费者们普遍的支持和响应。