



前不久,家在北京的杨女士刚起床,手机上便收到一条短信:“假期到!送您10元券,燕麦拿铁2.9元,现烤玉米6.6元。”

根据美团发布的数据可知,今年国庆,餐饮业态强势复苏。“2022年国庆期间,餐饮线上预订单数量同比2021年增长了87.6%”“今年国庆期间疫情相对稳定,人们对餐饮美食消费的态度更加积极”。

据多家餐饮企业介绍:“美食、购物、旅游是假期内消费热度最高的三个类别。其中,餐饮的热度高居榜首”“到店餐饮正逐步恢复往日的活力,成为人们就地过节的重要选项”“为了迎接国庆假期内可能出现的客流增长,我们早已做好了充足的准备。”

根据国家统计局数据,今年8月,餐饮收入3748亿元,较去年同期上涨8.4%。闯过寒冬、越过冰川,或许,餐饮业的春天真的要来了。

开新店、上新菜、发放优惠券积极引流 餐饮业的“春天”来了

餐饮企业纷纷开新店“跑马圈地”

9月底,呷哺呷哺在北京、天津、沈阳、烟台的5家新店同时开业。

呷哺集团相关负责人介绍:“在金九银十的两个月里(9月、10月),呷哺集团将加速门店扩张计划,两个月计划新增44家门店,平均每1.38天新开一家门店。其中呷哺呷哺两个月将新开19家,凑凑20家,新品牌趁烧1家,茶米茶独立店4家。”

近期积极开店的餐饮企业还有很多。比如,国庆期间,和府捞面将有上海康桥大润发店、上海外滩SOHO店、上海品尊和美广场店、南京江北印象汇店、南京文鼎广场店等5家店开业。

据了解,在国庆节前,和府捞面已经通过数智化系统,对每家门店的客流和销售情况进行了预估,结合预估数据,对照用工标准提前部署人员和排班,以及食材和物料的提前储备。

针对客流大、销售高的节庆特性,和府捞面提前对门店各类设备进行提前检修,保障门店正常运营和顾客体验。“按照和府的惯例,国庆期间总部和全国各个区域的管理人员也都会到店,进行实时管理和支援工作,确保大家的消费体验。”和府捞面相关负责人说。

此外,全聚德、麦当劳等知名餐饮企业也在国庆前夕积极开店。

餐饮企业扎堆开店背后,是消费升温带来的底气。据叮咚买菜相关负责人介绍:“十一假期,市民们对于蔬菜、肉禽蛋等民生商品和预制菜、休闲零食等假期美食的需求均有所上涨”“根据叮咚买菜算法推测,国庆黄金周首尾两日及节后首日预计会迎来订单高峰,较平日涨幅约30%。对此,叮咚

买菜已提前做好备货规划,加大订单高峰日蔬菜、肉禽蛋奶等的备货量,其中部分蔬菜、肉类商品的供给将增加至平日的1.5倍左右;预制菜、休闲零食、酒水饮料等节假日热销品备货将增加至平日的2倍。”

多位餐饮界人士介绍,选择在这个时段开店,客流是主要的考虑因素之一,毕竟“国庆消费升温”。此外,也包括跟物业的签约、装修进度等正常的开店节奏因素。同时,伴随着疫情的好转,从暑假开始,餐饮业的营业额明显增长,也给餐饮人增添了很多信心,很多餐饮企业中秋假期三天的堂食、外卖营业额较去年同期均出现显著增长。

新菜品+优惠券成餐饮企业引流利器

10月初,家在鞍山的李先生来北京旅游,“第一站就是排队。”身处朝阳大悦城的李先生介绍:“这家湘菜馆好像是个网红餐厅,我们排了3个小时还没到,午饭快成晚饭了。”

“今年国庆假期,多地倡导就地过节,带动本地消费业态热度提高。在北京、上海等城市,节日消费高峰已从9月30日拉开序幕,部分门店从10月1日到5日期间的线上可预订餐位已经约满。”海底捞相关负责人说。

海底捞北京西直门店的陈经理介绍:“为迎接国庆黄金周的到来,门店已做好备货准备,制定了消费高峰日的采购计划,保证产品供应充足稳定,特别是受消费者喜爱的番茄锅底和肥牛卷等菜品。”

除了做好充足备货以应对客流大、销量高的情况,很多餐饮企业也在积极更新菜单,以吸引消费者的光顾。连饮品名都是国庆氛围满满,比如喜茶的“喜柿多多”、呷哺呷哺的凤

梨茶饮,寓意:黄金凤梨,金秋“旺来”。

从9月28日开始,海底捞菜单上多了一道“创意”菜品,红白纹理分明,酷似一块顶级雪花肥牛,这正是海底捞与奈雪的茶推出的联名甜品“霸气楂楂和牛慕斯”。

据官方介绍,该产品“瘦肉不柴”,加入了日照充足、颗颗饱满的优质山楂;“肥肉不腻”,白色奶油部分加入了30%进口干酪,酸甜绵密的口感,是吃火锅的出色搭配。

西贝则在国庆节期间推出了《爱国爱家爱宝贝》主题亲子活动,家长可以和宝宝一起做手工DIY、看魔术表演、一起二创美食、品尝儿童餐等。

据了解,西贝和中国营养学会注册营养师共同研发推出了“专业儿童餐”,其中包括4种彩蔬海虾饼套餐、厚嘟嘟芝士牛肉饼套餐等。目前4款套餐以及9道单品已完成全国门店上新,为今年国庆期间西贝莪面村门店的主推产品。

“优惠券是非常有效的引流手段,我们后台经常收到因为优惠券或者消费券的原因,选择到店消费的留言,也因此积攒了很多回头客。”多位餐饮界人士介绍。

据悉,国庆期间,海底捞外送官方小程序“捞点好货”上架了买一送一的套餐,118元购买双人畅享套餐,赠送价值78元的欢乐双人套餐;9月26日至10月9日,呷哺呷哺开展了“1元抽盲盒,瓜分百万豪礼”的活动;国庆前后共有十余家和府门店开业,部分门店将推出五折优惠等吸引客流的活动……

翻开美团等外卖平台或者打开抖音等视频软件,输入“国庆美食”四个字,便可看到一堆国庆尊享套餐,有单人餐、双人餐、也有适合聚会的团体餐,套餐优惠力度不一,套餐折扣普遍在3折到7折之间。 (阎侠)

跟着首店吃美食

湘菜、粤菜、港式点心“排队王”扎堆京城

热辣的湘菜,精致的粤菜,吃一口就感到“做人最重要的就是开心”的港式点心……各地的“排队王”美味纷纷在北京开出首店,让大家在家门口就能吃到各地的正宗味道。

陶陶居:百年老字号新菜上线

去年11月,有着140多年历史的中华老字号陶陶居北京首店正式开业,广州的早茶文化正式进入京城。门店中的满洲窗、趟枕门、花阶砖,原汁原味的粤菜,服务员之间那些你虽然听不懂、却似曾在港剧中相识的对话,共同构筑了这里浓浓的岭南味道。

除了经典的烧鹅、虾饺、叉烧包,今年,陶陶居上新的多款新菜可以说迅速让食客“喜新不厌旧”:大厨现场制作的黑松露金蚝扇鸡煲、焦脆感十足的一口脆叉烧、松软Q弹的玉子紫菜豆腐,还有好看又好喝的曲奇牛油果波波、西柚荔枝芭乐,让大家感受到这家老字号的“心意”和“新意”都达到满分。

除了新菜,陶陶居的北京首店还做出了大胆的改革:取消了广式茶楼纸巾收费的模式,“入乡随俗”地变成了免费使用的纸巾盒,这也是在陶陶居全国所有门店里独一无二的。此外,在南方行业默认的“茶位费”,在北京和上海的陶陶居门店也改成了“不喝茶不收茶位费”。

添好运:港式点心原汁原味

今年9月1日,连续12年被评为香港米其林一星餐厅的添好运港式点心专门店在北京的王府井APM和北京凯德太阳宫店连开两店,“现点现做、即叫即蒸”的港式点心,让你一口“穿越”香港街头。

2009年3月,出生于香港厨师世家的创始人麦桂培师傅与好友梁辉强师傅在香港旺角华街创设第一家添好运点心店,不到一年时间就获得米其林一星荣誉。酥皮叉烧包、韭王鲜虾肠、晶莹鲜虾饺和香滑马拉糕等菜品都成为非常受食客欢迎的招牌菜。门店里的“好运墙”港风十足,上边写满各种寓意开心、幸运的粤语词句,例如“人见人爱、车见车载”“威过威士忌”“你好叻”。

在添好运,除了可以吃到正宗的港式点心,北京门店还延续了顾客“抽取好运饼干”的就餐体验,“天天好运来”“遇见你是我的幸福”“开开心心又可爱”……让人看到就会嘴角上扬的小纸条就藏在幸运饼干里,让你的美食之旅颇具仪式感。

费大厨:“下饭”的豪放湘菜

今年6月,网红湘菜馆费大厨从湖南来到北京,把朴实、美味又热辣的湘菜带到北京,位于朝阳大悦城的首店,也成为以“排队最长”知名的餐饮之一。

公开资料显示,费大厨一年销售辣椒炒肉达239万份,只要你来店里看一下,就知道所言不虚,因为每一桌客人的桌上都会有一份用炒锅装的辣椒炒肉,皮蛋青椒擂茄子、大厨手撕鸡、香芋蒸排骨等菜品也几乎是桌桌必点。与其他地方不同,在这里,服务员还会为每桌客人抱上一个小电饭锅,没去过湖南的人会非常惊讶,原来湖南人吃米饭,是以“锅”为单位的。而且丝毫不必担心“吃不了”,因为湘菜“好吃”的标准之一,那就是“下饭”。

虽然辣不是湘菜中的唯一味道,但绝对是主打味道。如果实在被辣得“嘶哈嘶哈”,那就必须要点上一杯清爽解辣的大王冰柠檬茶,只不过,这样的一“杯”上桌,分量也会让你“吓一跳”,与用炒锅装的辣椒炒肉、用电饭锅盛的米饭让你一起感受放肆吃喝的快感。 (王萍)