

翻台率超春节 等位量创纪录

京城餐饮市场烟火气加速升腾

探寻胡同深处的宝藏小店,领略国际风情的特色美食街,打卡心仪许久的高分餐厅,刚过去的“五一”假期,京城餐饮市场延续了春节以来的热度,甚至更热。很多从业者说,翻台率超过春节假期,等位量创下3年纪录。餐饮不仅关乎一日三餐的温暖,在消费市场也占据着重要地位。加速升腾的烟火气,带来的是满满的信心和希望。

特色餐厅让人停下来

5月1日下午3点30分,南锣鼓巷人头攒动,步行街尽头,名为“方砖厂69号炸酱面”的小店前颇为热闹。“现在不是饭点儿竟然还要等位?”路过的人挺惊讶。“我们店从开门到打烊,一天下来排队就没断过。”工作人员笑着说。

约600米远的方砖厂胡同,还有面店的老铺,下午时分,店外等位的顾客沿着墙根排了一溜儿。走进店内,8张餐桌密密挨在一起,木制长凳、摇头风扇、成筐的北冰洋汽水瓶,没有过多装饰。“这老北京炸酱面确实名不虚传。”一对来自南方的母女边吃边称赞。

“这就是菜单。”工作人员指着门口一张写有“炸酱面25元,打包2元”字样的白纸说,“从10多年前开业那天,我们就只卖炸酱面。”

凭特色立足,吸引消费者走

进来、停下来,炸酱面店只是代表之一。“五一”假期,北京的特色餐厅均是宾客盈门。故宫附近的四季民福烤鸭店,不少人为了订上室外观景位,早早赶去排队;簋街的胡大饭馆总店,每天到店顾客超过千人,凌晨两三点仍是桌桌爆满;团结湖巷子深处的小街猪手馆,不少人为了吃上一口猪手,愿意等上2个小时。

“历经坎坷之后终于走上正轨了。”一位餐饮人说。

数据也印证着强劲的消费力。据中国烹饪协会开展的“五一黄金周重点餐饮企业经营情况调研”显示,受访企业营业收入同比去年上涨149%,客流量同比去年上涨211%;“五一”前4天营业收入比2019年“五一”上涨26%,客流量比2019年“五一”上涨25%。

河畔美食聚拢高人气

立夏后的北京,风暖昼长,万物繁茂,亮马河游船又起航了。大学生李萍和同学登船游览40分钟后,在蓝港码头下船,一路走到湖畔美食街,沿途的餐厅让她们挑花了眼:东南亚菜、创意中餐、意大利餐、西餐……全球的美味都能在这里找到。

兴起于漕运时代的“水岸经济”焕发新生,聚拢了人气,也带火了河畔的餐厅。

Kitty&Daniel's大牛好莱坞餐吧就位于亮马河畔。“人们的消费意愿更强了,明显感觉到消费活力正

快速恢复。”店主范璟蕾说,“五一”假期,餐厅每天接待近800位顾客,“晚餐时段要排到100多桌,能赏景的外摆区总是最先坐满的。”

Let's burger&pasta非常创意汉堡店,“五一”期间也是座无虚席。“今年确实好太多。”店长朱红磊给出了对比数据:今年4月门店接待量超过10000人,营业额约152万元;去年同期,这两个数字分别为7300人和104万元。这个假期,门店平均单日营业额达到10.7万元。“今年应该可以一路高歌了!”朱红磊满怀期待。

红利过后提升硬功夫

流量上来了,店前大排长龙,商家最初是按捺不住的兴奋,但一段时间下来,心里也有困扰。

“有些人是跟着社交平台找来的,拍个照打个卡就走了,但真正的熟客可能会因为排队太久、照顾不周而流失。”一位负责人说。

同时,当人们习惯于被“种草”而光顾某家餐厅时,也很可能因为某条评价而被“拔草”。实际上,从在网上可以看到,“五一”期间光顾过热门餐厅的消费者中,有人就给出了人多、吵闹、服务跟不上的评价。

“对于小店,大家会关心好不好吃、有没有特色;对于高端餐厅,则会关注菜品、环境等是否‘物有所值’。”一位经营者说,这是拼实力的时候,摆在面前的首要问题就是持续提升品质、优化就餐体验。

在萃华楼总经理贾德秋看

来,让顾客常吃常新,是更有吸引力的办法。翻开这家老字号的菜单可以发现,不仅每个时节都有时令菜,每隔1~2个月还会推出创新菜。

也有一些餐厅选择了扩张开分店。位于安定门外大街的淮扬府是一家经营了13年的老店,门店负责人毛莉明透露,分店将于6月开业。朱红磊也计划在同商圈开出一家新业态门店。

“人们外出就餐意愿集中释放,餐饮强势复苏是必然趋势,但这一波红利过后,餐饮市场将面临更激烈的竞争。”在北京国际商贸中心研究基地首席专家赖阳看来,随着外出就餐常态化,人们对就餐品质、就餐环境等也会提出更高的要求。餐厅要想维持长久的消费活力,还应在供应链体系等标准化上下功夫,不断提升菜品的创新力。 (据《北京日报》)



相关新闻

北京餐饮消费规模居全国首位

本报讯 杨天悦 刚刚过去的“五一”假期,成为近几年来最热闹的“五一”小长假。假期期间,三里屯、蓝色港湾、望京小街等热门商圈餐饮消费火爆,排队景象处处上演;各大热门景区和中轴线附近的老字号,也成为市民游客争相探访的“打卡地”。美团数据显示,假期前3天,全国餐饮消费规模较2019年同期增长92%,北京消费规模位居全国首位。

今年以来,三里屯机电院已经成了三里屯商圈新晋的地标性美食聚集区,重庆火锅、港式餐厅、各式烧烤、精酿酒吧……各式时下最受欢迎的餐饮品类都聚集于此。5月1日傍晚,各家餐厅门前都坐着不少等位的食客,星星点点的灯光伴着美食的香气,吸引着过往市民游客。“这机电院和我印象中可大不一样了。”市民阿芳正和朋友一起在院内漫步,很快找到了他们的目标餐厅,“就是冲着这家店里上世纪80年代的怀旧风布置特意来打卡的。”晚上7点不到,餐厅外已经坐满等位的食客,前面已经排了20多桌。“最近店里天天爆满,但肯定能让您吃上的。”店员说着便递上一张排号单。

除了特色小店,不少连锁店也在“五一”期间趁势扩张,并迅速受到市民游客的热捧。呷哺呷哺六里桥和谐广场店就在假期期间开业,据门店营运经理罗晓霞透露,开业当天的翻台率高达17.5次。“当天10点就开始排队取号,从11点正式营业开始,基本上一整天都在排队,好多消费者等不了堂食就直接外带回家就餐了。”

据悉,“五一”期间呷哺呷哺营收同比2022年增长180%,累计共有23家餐厅刷新了历史销售纪录。凑凑火锅也迎来营收客流双增长,营收同比增长90%,平均翻台率达到3次。

小长假期间,不少老字号餐厅也“热度爆表”。不论本地市民张罗家宴,还是外地游客打卡美食,许多人都把老字号作为首选地,景区和中轴线附近的餐厅尤其火爆。位于什刹海附近的烤肉季、老西安饭庄鼓楼店、护国寺小吃地安门店、峨嵋酒家地安门店等老字号,假期接待顾客量均超过1万人次,烤肉季国家级非遗“武吃自烤”供不应求,体验者甚至排到100多号。

海淀区首个反餐饮浪费示范街区落成

本报讯 王斌 日前,海淀区首个反餐饮浪费示范街区在中关村壹号落成。从海淀区市场监管局了解到,随着反餐饮浪费示范街区的创建,中关村壹号餐饮商家纷纷推出小妙招,极大地减少了浪费现象,让园区厨余垃圾量下降了一成。

走进中关村壹号“最美食堂”入口,首先映入眼帘的是一面4米多宽、2米多高的巨幅反浪费主题签名墙。食堂负责人介绍,为了鼓励更多顾客践行节约,食堂策划制作了多种反浪费“食尚”手牌供顾客拍照打卡,同时还设计了“光盘行动”抽盲盒等互动活动,统一设计了食堂内反浪费宣传海报和提示标识。

此外,店家推出的“半份菜”点餐服务、为打包的顾客额外赠送饮料、给“光盘”的顾客免费奖励甜品的举措让现场崇尚节约的气氛更加浓厚。

园区负责人赵娜介绍,“中关村壹号餐饮品牌除了日常宣传引导外,还设置了活动倡议宣传板,邀请消费者进行签名、打卡;开发线上小程序,实施线上打卡、照片上传、投票转发等互动活动,进一步通过线上线下联动扩大宣传效果,号召更多的人参与到反餐饮浪费的活动之中。”

海淀区市场监管局餐饮科科长夏萍萍介绍,为确保示范街区制止餐饮浪费成效,餐饮科联合西北旺镇市场监管所进行了多次前期调研,与园区餐饮企业开展座谈,深入了解各餐饮企业经营情况,分析挖掘减少浪费的可能环节,指导门店完善反浪费管控措施。经过一段时间的实施,园区餐饮企业厨余垃圾量均有不同程度的下降,平均下降10%左右,极大地减少了厨余垃圾的产生,反浪费效果显著。