

商圈消费火热,扶持政策助力,新店持续拓展……今年上半年,餐饮收入24329亿元,增长21.4%,餐饮业经营主体信心持续恢复。面向未来,随着助企惠企服务不断优化,经营主体着眼提升产品和服务品质,餐饮消费潜力还将被进一步激发,为经济增长注入更多活力。上半年,餐饮消费呈现加快恢复向好态势,餐饮业经营主体信心持续恢复。国家统计局数据显示,上半年社会消费品零售总额227588亿元,同比增长8.2%,其中餐饮收入24329亿元,增长21.4%。

餐饮消费热情高 上半年增超两成

市场火热 消费者与商家双向奔赴

放眼各地,城市烟火气正旺。南京新街口、成都春熙路、重庆观音桥和解放碑、深圳会展中心、上海五角场、武汉江汉路等商圈餐饮消费火热。美团数据显示,上半年,深圳会展中心、武汉江汉路步行街、重庆解放碑等商圈堂食订单量增速均超50%,上海五角场地区订单量增速更是超过180%。

“上半年餐饮市场火热是一场消费者和商家的双向奔赴。”天眼查数据研究院高级分析师陈惊说,“从需求端来看,消费者餐饮消费热情较高,尤其在节假日等时间节点,纷纷走进餐厅,与家人朋友享受美食时光。从供给端来看,多数商家更加务实,深度拓展产品、服务,改善消费体验,让消费者更愿意消费。”

——出行旅游增多带动餐饮消费。上半年,国内旅游总人次23.84

亿,同比增长63.9%,实现国内旅游收入2.3万亿元,同比增长95.9%。居民旅游需求得到集中释放,旅游出行大幅增加,带动餐饮消费持续扩大。

“今年商务出行、文旅出行等消费场景逐步恢复,尤其二季度以来,国内旅游需求旺盛,酒店入住率大幅提高,带动了相关的餐饮消费。”华住集团公关副总裁周艳介绍,一季度该集团入住率达75.6%,二季度入住率达81.8%,同比均有较大增长。

——高性价比大众餐饮更受欢迎。

“实惠”“好吃”是某点评App上消费者对“老绥元烧麦”的评价关键词。“今年我们切实感受到了客流量的增加。比如呼和浩特市火车站一个80平方米的小店,之前日均接待顾客200人左右,现在最高日接待量能达到450人。”内蒙古老绥元餐饮管理有限公司

常务副总经理韩军说。

中国饭店协会副会长金勇介绍,调研显示,餐饮消费市场复苏火热,同时,广大消费者也更讲求实惠,这给高性价比的大众餐饮带来了市场机遇。

——品质和服务提升吸引更多消费者。

5月,粤菜品牌广州酒家上海首店开门迎客。岭南清香爽皮鸡、各式广府点心等菜品制作精心,岭南窗花、广彩广绣、园林观景营造沉浸式就餐环境,让宾客在上海感受到广州的氛围。广州酒家集团股份有限公司董事长徐伟兵介绍,抓住品质和服务,上半年集团餐饮业务营收较去年同期大幅增长。

专家表示,餐饮行业市场竞争激烈,企业应牢牢守住食品安全底线,打造扎实的供应链体系,不断提升产品和服务品质,才能保证持续发展。

政策扶持 多地举办促销活动

手抓羊肉、炕锅羊排、牛羊肉串……在青海格尔木举行的首届“瑶池杯”昆仑美食节上,不仅有独具风味的高原特色美食,还有来自各地的60多家小吃。

珠宝街、阳门里、滨湖大道……不久前,江西南昌推出“品味夜洪城”美食打卡地图,吸引居民和游客走进街头的“深夜食堂”。

正餐、小吃、烩面、茶饮……河南郑州开启第四届“醉美·夜郑州”消费季品牌餐饮消费券发放活动,累计发放各类美食消费券300万元。

举办美食节、发展夜经济、发放消费券……今年以来,全国多地积极出台举措促进餐饮消费,收效明显。

在政府出台促消费举措的同时,购物商圈联合网络平台、商业银行等共同努力,形成拉动餐饮消费的强大合力。

北京朝阳区合生汇购物中心积极响应当地政府“繁荣夜间经济”的号召,打造“深夜食堂”系列活动。5月至10月初,购物中心每周五六延长营业时间至24点,同时联动网约车平台,为起始站或目的地为合生汇的乘客提供满减服务,提升消费者到店就餐体验。此外,购物中心还联动多家银行为消费者提供就餐团购优惠,促进消费活力进一步释放。

该购物中心餐饮商户大树餐厅的工作人员表示:“得益于一系列促消费

政策,线下消费场景快速恢复,到店客流大幅增加,我们也配合推出了打卡送甜点等活动。”

国务院办公厅日前转发国家发展改革委关于恢复和扩大消费措施的通知,明确提出“扩大餐饮服务消费。倡导健康餐饮消费、反对餐饮浪费,支持各地举办美食节,打造特色美食街区,开展餐饮促消费活动。因地制宜优化餐饮场所延长营业时间相关规定”。

金勇认为,政府出台的各类举措对消费的拉动作用十分明显,随着各项政策效果逐步显现,线上线下经济活动不断发力,餐饮行业恢复和扩大消费有望进一步提高。

着眼未来 促进行业健康发展

河南洛阳、广西北海、云南大理……上半年,喜茶开出新城首店的城市在160个以上。喜茶江西赣州万象城店区域经理周薇介绍:“餐饮市场复苏让我们更有信心开拓新市场。目前全国门店总数突破2000家,覆盖240余座城市。”

“广东省推出一系列政府扶持资金,帮助餐饮企业渡过难关。近年来,集团餐饮业务的拓展中心主要集中在大湾区及华东地区,上海、长沙、广州、深圳、佛山都有新店开业。此外我们也加速在其他重点城市布局拓店。”徐

伟兵介绍。

上半年,受益于消费复苏、政策扶持,餐饮行业信心增强,很多餐饮企业加速布局开店。天眼查数据显示,1—6月餐饮业新增注册企业167.6万余家,与2022年同期相比上涨23.4%。其中,北京市1—6月餐饮业新增注册企业7610余家,与2022年同期相比上涨63%。

金勇认为,上半年,餐饮行业开新店的势头比较猛,出现部分商家靠打价格战为新店揽客的现象。下半年,餐饮企业投资将更多回归理性,市场可能会出现优胜劣汰,餐饮企业还要

在节能降耗、提升品质等方面修炼内功,才能稳步发展。

此外,在餐饮消费潜力逐步释放的过程中,餐饮企业也面临着原材料成本上升、一线员工流动性大、客户消费动能有待提升等问题。

专家建议,未来,政府部门还应进一步强化助企惠企服务,优化行业营商环境。通过优化准入服务,开通“绿色通道”,助力餐饮企业发展;通过发放消费券、举办美食节等促消费活动持续提振消费信心,促进行业发展,吸引更多从业者加入餐饮行业。(林丽鹂)

北京烹饪协会推动餐饮业高质量发展

本报讯 王萍 近日,国务院办公厅转发国家发展改革委发布的《关于恢复和扩大消费的措施》(以下简称《措施》)。二十条措施从稳定大宗消费、扩大服务消费、促进农村消费、拓展新型消费、完善消费措施、优化消费环境等方面提出针对性举措,其中提到扩大餐饮服务消费。北京烹饪协会会长云程在接受媒体采访时表示,根据北京市商务局2023年4月发布的《加快恢复和扩大消费 持续发力北京国际消费中心城市 建设2023年行动方案》,北京将推动餐饮业高质量发展。

具体来看,《措施》提到,扩大餐饮服务消费。倡导健康餐饮消费、反对餐饮浪费,支持各地举办美食节,打造特色美食街区,开展餐饮促消费活动。因地制宜优化餐饮场所延长营业时间相关规定。培育“种养殖基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店”模式,挖掘预制菜市场潜力,加快推进预制菜基地建设,充分体现安全、营养、健康的原则,提升餐饮质量和配送标准化水平。推广透明厨房,让消费者吃得放心。

云程表示,2023年消费逐步回暖,在北京市商务局的支持指导下,北京烹饪协会从春节开始,就抢抓节假日黄金消费周期,组织了春节年花丰食大集、春歌京点小吃文化节、中国京菜美食文化节、簋街不夜节等“玩转京城美食餐饮”促消费活动。促消费工作的组织开展,在全社会、全行业释放出北京市餐饮行业积极稳妥推进高质量发展的强烈信号。今年,北京烹饪协会还将在市商务局的支持指导下,在品牌企业的助力参与下,继续组织“百味千店妙中轴”“2023京津冀火锅美食节”“国际美食荟”等聚焦不同业态的主题活动,更高质量满足广大消费者美好生活需求。

云程表示,在打造特色美食街区方面,北京包括簋街等在内的“深夜食堂”特色餐饮街区,持续深耕“簋街不夜节”项目,推出“簋街十二味”等特色招牌美食。在“玩转京城美食”全年促消费活动中,将“深夜食堂”特色餐饮街区作为各类促消费活动的聚焦,持续宣传推广朝阳合生汇、华熙live等美食街区的餐饮风格和特色。未来,还将通过服贸会上召开的北京餐饮品牌大会、行业论坛等平台,促进特色美食街区与餐企的交流合作,引领总体提质升级。

据介绍,2021年11月,北京烹饪协会在北京市商务局指导下,制定并发布了《北京市餐饮反食品浪费行为规范》团体标准。《规范》明确了餐饮浪费的术语和定义,从3个方面提出反食品浪费的具体要求。2023年4月,北京烹饪协会向全市餐饮服务单位发布《制止餐饮服务单位宴会宴席反餐饮浪费工作指南》,指导宴会宴席餐饮服务企业强化服务引导,改进服务流程,强化点餐引导、营造节约氛围、提供分餐服务、打包服务、倡导公勺公筷等。2023年年初,由市商务局牵头指导,市发改委、市市场监管局指导,北京烹饪协会启动北京市地方标准《餐饮行业食品减损技术指南》编制工作。美团、全聚德、西贝、眉州东坡、呷哺呷哺、嘉和一品、肆月河豚、麦当劳、汉堡王、肯德基、快乐蜂、海底捞、阳坊胜利、和合谷、盒马等多家企业相关负责人纷纷响应并积极参与。

云程表示,2022年9月,市场监督管理总局发布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》,北京烹饪协会在2022年的餐饮行业服务规范宣贯工作中,将食品安全工作作为重中之重,累计向数千家企业、数万餐饮从业人员进行宣传贯彻,同时,及时调研行业在执行中的现状和问题,向有关部门反馈,在全行业发出关于落实食品生产经营单位主体责任的倡议。