



我国餐饮业活力十足

2024年有望持续回暖

本报讯 丁雅雯 今年以来,我国餐饮业复苏活力十足。全聚德、同庆楼、金陵饭店等多家餐饮公司前三季度业绩强势修复。

虽然已是寒冬腊月,笔者在北京多个商圈走访时仍发现,消费者外出就餐热情不减,不少餐厅门前排起了长队,一派烟火腾升的景象。

餐饮业活力十足

“今年门店盈利好于2019年同期。饭点餐厅经常需要排队等位,实在忙不过来的时候,我们甚至会关闭外卖订单。”薄荷餐厅北京西单大悦城店有关负责人说。

国家统计局的数据显示,今年前10月,全国餐饮收入41905亿元,同比上升18.5%;限额以上单位餐饮收入10941亿元,同比上升18.8%。笔者在北京西单大悦城、簋街、蓝色港湾等商圈走访时发现,虽然屋外寒风瑟瑟,但外出就餐的人们络绎不绝。

时间已是下午1点钟,蓝色港湾商区多家餐厅依然需要等位就餐。“不少消费者喜欢傍晚来蓝色港湾逛街、赏夜景。今年我们对菜品、用餐环境进行了创新、优化,吸引更多消费者前来就餐。”Nord GrillBar北京蓝色港湾店有关负责人说。

“2023年企业经营情况恢复得比较好,很多店面营收超过2019年。”火锅连锁餐饮企业快乐小羊副总裁杨鸥说。

“餐饮业是今年全商场恢复最好的品类,北京西单大悦城内的餐饮商户几乎全部盈利。”北京西单大悦城有关负责人说。

全国餐饮企业前三季度业绩强势修复,也折射出餐饮业的复苏活力。如,全聚德前三季度实现营业收入10.9亿元,同比增长93.15%;实现归属于上市公司股东净利润7175万

元,同比增长140.90%。同庆楼前三季度实现归属上市公司股东净利润2.03亿元,较去年同期增长131.19%,较2019年同期增长49.93%。

餐饮外卖也延续了快速增长态势。美团三季报显示,公司第三季度实现收入765亿元,较去年同期增长22.1%。其中,餐饮外卖日订单峰值于本季度突破7800万单,较2019年翻了一番,维持了强劲增长势头。

2024年将呈现持续回暖趋势

业内专家指出,随着国内需求持续修复,2024年我国餐饮业将延续回暖趋势。此外,消费者对高性价比餐饮的追求,推动餐饮行业向精细化、专业化发展。

“民以食为天,餐饮业和人们的生活息息相关。今年以来,居民外出就餐需求快速释放,推动餐饮业快速回暖。”北京第二外国语学院中国文化和旅游产业研究院副教授吴丽云说,餐饮消费属于高频消费,这也是餐饮业回暖情况好于传统零售行业的重要原因。随着国内经济的恢复,预计明年餐饮业将持续呈现强回暖态势。

吴丽云表示,今年以来,随着消费者对用餐体验要求的提高,越来越多的餐饮企业在餐饮环境、服务内容等方面加大创新力度。“比如,一些餐厅在消费者就餐时,添加舞蹈等表演元素,就是餐饮创新的体现。餐饮企业创新菜品、引入文化和科技元素、增加文化表演等,做‘餐饮+’的创新,都是餐饮业未来创新发展的重要方向。”

“消费对餐饮性价比的追求不断提高,餐饮业结构将发生较大变化。”美团高级副总裁张川说,一是餐饮业由以往的“一日三餐”向“全时段”发展,下午茶和夜宵成为新增点;二是,餐饮商务化消费的人数明显下降,消费者更加注重菜品口味,对精致餐饮提出更高要求;三是,餐饮业向着精细化、专业化方向发展,“小店大连锁”成为重要趋势。

“随着2024年国内经济形势的持续向好,预计餐饮业也将持续回暖。”杨鸥说,未来餐饮业可能会出现两极分化的趋势,一方面,一部分餐饮企业会向品牌化、体系化、公司化发展;另一方面,更多“夫妻店”形式的餐饮小店将出现。

相关链接

11月全国餐饮收入同比上涨25.8% 火锅砂锅类消费迎来“黄金期”

本报讯 韩肖 据国家统计局近日发布最新数据显示,2023年11月,全国餐饮收入5580亿元,同比增长25.8%。限额以上单位餐饮收入1152亿元,同比增长24.6%。2023年1—11月,全国餐饮收入47485亿元,同比上升19.4%。

中国烹饪协会分析,11月份全国餐饮收入、限额以上餐饮收入增速较去年同期上升34.2个、32.1个百分点。1—11月份,全国餐饮收入、限额以上餐饮收入增速分别比上年同期上升24.8个、24个百分点。餐饮收入增幅领先社会消费品零售总额增幅12.2个百分点。

近段时间以来,多股冷空气轮番来袭,我国多地气温骤降。中国烹饪协会认为,随着寒潮来袭,火锅、砂锅类餐饮业态迎来了冬季餐饮消费“黄金期”。不仅是线下火锅、砂锅餐饮门店迎来销售旺季,线上线下火锅食材销售同样迎来了一年中的销售高峰,各种火锅肉品、丸滑、蘸料等食材需求量旺盛。下阶段,餐饮行业需进一步扩大餐饮消费需求,巩固和增强餐饮市场经济回升向好态势。



第四届北京火锅文化节开幕

本报讯 王萍 两场大雪过后,2023玩转京城美食“第四届北京火锅美食文化节”正式开始,“寻味北京,火锅节涮遍全城”优惠周、“2023寻味北京火锅节体验餐厅”推广、美团团购乐活火锅节、建行生活“暖冬相聚·火锅来袭”火锅节等好吃、好玩、优惠的活动同期启动,为消费者带来一场热腾腾、暖融融、香喷喷的“火锅盛宴”。

本届火锅美食文化节的主题为“三餐四季、沸腾火锅”。在开幕式上,马辈儿涮肉、瑞珍厚、东来顺等带来了各自的看家绝活儿,从地道的锅底,到手切鲜牛肉的国家级非遗技艺,从小料的“好吃奥秘”到老北京涮锅子器具的讲究,以及涮肉必搭美食等,引来现场阵阵掌声。东来顺、阳坊胜利、老门框爆肚涮肉、满福楼等作为代表,共同发出“火锅餐饮企业诚信经营助力首都餐饮高质量发展倡议”。倡议从诚信经营、安全出品、合理膳食、坚持匠心等方面,号召火锅企业落实主体责任、杜绝餐饮浪费,并践行守正创新、传承中国味道。据了解,倡议也是为了响应2023年北京市食品安全宣传周“尚俭崇信尽责、同心共护食品安全”的主题,营造“浪费可耻、节约光荣”的浓厚氛围。

北京烹饪协会会长云程在开幕式上表示,2023年,随着线下实体消费场景的恢复,餐饮消费热情得到释放。火锅作为一种社交属性较强的品类,焕发出了新的发展活力,因火锅业态的标准化程度高、管理体系成熟等特征,火锅在餐饮行业一直占有较大的市场份额,以北京餐饮企业(集团)年度50强来看,火锅品类市场规模占比相对较高,呈现出百花齐放的态势。围绕老北京铜锅涮肉、羊蝎子火锅、川渝火锅、潮汕火锅、鱼头火锅、粤式火锅、打边炉(广式火锅)、酸汤火锅、台式小火锅等火锅品类的代表,涌现出一大批活跃度高的老字号和新锐品牌代表。

北京烹饪协会相关负责人表示,今年的火锅节期间,应广大消费者需求,专门推出“2023寻味北京火锅节体验餐厅”推广、“我为火锅代言”等新内容,吸引消费者品尝烟火气十足的火锅涮肉的同时,了解品牌故事和饮食文化。

北京昌平区发放 200万餐饮消费券

本报讯 郭缤璐 近日,首届阳坊涮肉美食节开幕,本次美食节发布会以“中国涮肉看北京 北京涮肉看阳坊”为主题。会上,北京市昌平区商务局党组书记、局长李俊杰宣布,为进一步响应北京“打造世界美食之都”的工作部署,着力提高区域餐饮品牌的美誉度、竞争力和影响力。美食节期间,昌平区将联合抖音、美团两大平台,在全区范围内发放200万元餐饮消费券,全面激发餐饮消费活力。

李俊杰表示,下一步,昌平区将坚持从供给侧引领创造消费新需求,持续提升全区餐饮供给品质,推进餐饮行业与各类业态融合发展,加快将昌平打造成为更加开放、更有品质、更具活力的融合消费创新示范区。

作为最活跃的消费业态和消费升级的晴雨表,餐饮业被视为市场活力的重要体现。今年,昌平区共有130家餐饮企业被评为品质餐饮示范店,前三季度全区住餐业营业额同比增速达到21.3%。

以阳坊涮肉为例,“北京阳坊传统涮羊肉制作技艺”是北京市非物质文化遗产,在“阳坊涮肉美食节”推出昌平美食名片,打造昌平阳坊美食地标,是搭建弘扬中华传统美食文化、拉动市民餐饮消费市场、促进地方经济发展的好机会。

据了解,本次美食节将由2023年12月18日起持续至2024年1月21日,由北京市昌平区人民政府主办,昌平区商务局、昌平区阳坊镇人民政府、昌平区文旅集团承办,阳坊胜利集团协办。