

《2024中国餐饮业年度报告》发布 线上营销模式已成为餐饮企业重要盈利渠道

本报讯 邹多为 餐饮业一头连着百姓餐桌，一头关系经济发展，是重要的民生行业。它的基本盘如何？有哪些最新趋向？日前，第二十五届中国美食节正在福建省福州市举行，其间发布的《2024中国餐饮业年度报告》(以下简称《报告》)，或许可以给出答案。

中国饭店协会副秘书长张翔表示，《报告》以2023财年内地餐饮企业和集团的调研数据为基础，从多个维度和细分指标入手，深入调查分析全国餐饮行业发展情况。

《报告》认为，我国餐饮行业市场仍在持续扩大，尽管短期内存在一定的困难与不确定性，但长期向好的发展态势没有改变。中央和地方纷纷出台支持政策，将为企业攻坚克难提供坚实保障、为活跃消费市场注入强劲动力。

总体来看，2023年，社会经济回升向好。得益于消费活力的充分释放，餐饮业复苏态势明显，全国餐饮收入首次突破5万亿元大关，同比增

长20.4%。在社会消费品零售总额中，餐饮业增速领跑其他类型。

收入排名方面，2023年我国31个省(区、市)餐饮收入全部实现正增长。其中，广东以5763.44亿元位居榜首，江苏、山东、浙江和四川紧随其后。

经营情况方面，广大餐饮企业主动作为，表现不俗。《报告》显示，2023年我国餐饮企业营业收入同比增长22.3%，较2022年增加超20个百分点，主要变化包括门店扩张整体增速回升，直营店规模小幅增长，加盟店增速扭负为正等。

面对愈加激烈的行业竞争，餐饮业发展呈现出哪些最新趋向？

《报告》认为，门槛低、入行易等特点，使得餐饮行业成为很多初次创业者的首选。相关调研数据显示，2023年，近六成商户的启动资金小于12万元，其中，小于6万元的占比达28.5%，启动资金超过30万元的商户占比仅有12%。

高性价比、精致的大众化餐饮回归主流。《报告》显示，相比于客单价

较高的品类，快餐小吃等大众化餐饮产品的扩张和盈利表现更为乐观。以最小代价满足最多需求、追求极致性价比正在成为消费者的首要目标。

数字化餐饮服务在增收中的作用越来越重要。2023年，电商和外卖销售额占总营收的比重分别为19.1%和10.4%，较2022年分别增加14.1和1.9个百分点，外卖、新零售等线上营销模式已成为餐饮企业重要的盈利渠道。

中国饭店协会会长陈新华表示，不可否认，餐饮业正面临一些挑战和压力，然而也要看到，团餐、外卖、快餐小吃等刚需业态仍在保持快速增长。今年以来，聚焦创新餐饮消费场景、弘扬优秀餐饮文化、创建绿色餐饮企业等内容，国家层面出台一系列新举措，这些充分表明各方对餐饮业的重视程度不断提高。

“企业要抢抓这些机遇，持续在打造精品、升级服务、创新融合等方面发力，持续挖掘新的增长点，为餐饮业高质量发展聚势赋能。”陈新华说。

国际精品消费月启动

北京政企联动推出千场活动

本报讯 陈琳 近日，中国国际消费中心城市精品消费月在上海启动，本次活动由商务部与北京市、上海市、天津市、重庆市、广州市五个城市联合主办，将持续11月全月。其间五个城市将围绕精品首发、精品购物、精致美食、精典旅游、精彩展演，举办一系列消费主题活动。北京市推出“京彩四季，精品消费”千场活动，政企联动发放百亿补贴，扩内需、促消费、惠民生。

发布“时尚·首秀京城”，推出“集中上新季”活动，近50家国际时装、美妆等首店即将开业，100余款国货新品上市销售，还有值得期待的20余项首展首演。推出“惠享·优选京城”，线上线

下联动，推出“店庆嘉年华”“节日礼遇季”活动。SKP、西单大悦城、翠微百货等9家商场喜迎店庆，百家商场和50余个老字号品牌开展140余场满减、打折活动，电商平台推出补贴券、限时秒杀等多重优惠，还有金融机构与线上线下市场主体叠加满减、返现、刷卡礼等优惠。

策划“美食·寻味京城”，立足国际美食之都建设，千家餐饮品牌和万家门店大联欢，推出280余项美食体验活动。打造“火锅文化节”“环球美食体验季”“菊花美食节”等一系列精品活动，黑珍珠、米其林、老字号等百家品质餐厅优惠促销。

实施“漫步·游览京城”，多元融合消费场景更加丰富。开展“北京国际文旅消费博览会”“跟着抖音逛北京”等精品旅游活动，推出10条冬季精品旅游路线。举办近200场“大戏看北京”精品展演活动，为市民游客带来视听盛宴，持续擦亮“大戏看北京”文化品牌。

启动“冰雪·炫动京城”，在即将到来的冬季，将举办“北京市民快乐冰雪季”，政企携手发放千万元冰雪体验券。还有值得期待的国际滑联速度滑冰世界杯、国际雪联单板及自由式滑雪大跳台世界杯等重大赛事，喜迎八方来客观赏体验，再次掀起“双奥之城”冰雪激情。

西城区老字号餐饮文化节展览展卖活动举办

34家老字号招牌特色菜品相继亮相

本报讯 从北京市西城区商务局获悉，近日，由西城区商务局支持，区饮食行业协会、陶然亭公园管理处联合主办，我区各老字号餐饮企业承办的第四届“百年字号，品在西城”老字号餐饮文化节展览展卖活动在陶然亭公园成功举办。

马凯餐厅、同春园、庆丰包子铺、四川饭店、护国寺小吃、峨嵋酒家、南来顺、茶汤李、柳泉居、全聚德、二友居、小肠陈、烤肉宛、鸿宾楼、德顺兴共计15

家老字号企业参与本次展卖活动。本次活动受到了消费者的热忱追捧，纷纷表示：“能够在一个地方品尝到这么多老字号美食太难得了！”

活动中，每天为消费者带来一场精彩的老字号护国寺小吃制作技艺表演。详细讲解了传统品种艾窝窝、驴打滚的历史故事和制作工艺。区饮食行业协会相关负责人表示：“此次展览展示活动是这次老字号餐饮文化节系列

活动的重要组成部分，为我区老字号餐饮品牌的自我展示提供了新的平台。”

活动现场还进行了老字号餐饮文化展览，共计展出了区内34家老字号餐厅的历史文化和招牌特色菜品。区商务局相关负责人表示：“本次活动为进一步弘扬我区老字号餐饮文化，展示老字号餐饮魅力，促进餐饮消费，擦亮老字号金字招牌，建设国际美食之都作出了重要贡献。”

“海淀食堂”再添一家 用餐社交两不误

本报讯 李翊铭 “现在真是太方便了，在家门口就能吃到可口的饭菜。”近日，笔者一走进北京市海淀区青龙桥街道大有北里148号楼2层“海淀食堂”大有尚品社区餐厅就餐区就听到居民的夸赞声。

时至正午，热气腾腾的饭菜，荤素搭配，色香味俱全，就餐居民的脸上洋溢着笑容。在“海淀食堂”内热闹而有序，排队等候就餐的老人络绎不绝。正在吃饭的老人们围坐在餐桌旁，边吃边聊家常。“我住在中央党校社区，走过来就5分钟。之前没有这个食堂，自己开一次火恨不得做出好几顿的，这下顿顿都能吃上新鲜热乎的饭菜了。”居民金阿姨说。

青龙桥街道“海淀食堂”大有尚品社区餐厅十月初正式运营，总面积1950平方米，分接待区、取餐区、就餐区、咖啡茶饮区等，同时可容纳500人就餐，其高密度海绵皮质坐垫和弧角岩板餐桌，为顾客提供一个舒适的就餐环境。食堂采用明厨亮灶，让人可以直观地看到菜品的制作过程，放心就餐。

“在餐食形式上，我们提供了一荤一素套餐及单点小炒、包间订制菜品等多种经营模式，居民可通过现金、人脸、手机、养老助残卡支付等多种支付方式。”大有尚品社区餐厅负责人翟敬介绍道。

据介绍，为满足老人多元化的就餐需求，“海淀食堂”大有尚品社区餐厅每日更新菜单，提供7~15种菜品供居民选择。与此同时还推出了北京养老助残卡专属套餐，即60岁以上居民持北京养老助残卡可享受养老套餐档口20元的(一荤一素)套餐8.8折优惠。

不仅老人用餐有优惠，“海淀食堂”大有尚品社区餐厅还会经常“上线”新品包子、肉饼等食品。并传统节日期间，推出粽子、腊八粥等特色应季食品，为居民营造满满的“仪式感”。

“海淀食堂”大有尚品社区餐厅提供早中晚三餐服务的同时，还会在非就餐时间定期举办一些美食活动、健康讲座和手工坊活动，增进居民之间的交流和互动，营造和谐温馨的社区氛围。

“插花要注意材料选择、剪裁技巧、色彩搭配……”近日，在青龙桥街道民生保障办公室的组织下，“海淀食堂”大有尚品社区餐厅在非就餐时间“变身”手工坊，插花老师在“海淀食堂”为居民们上了一堂有趣的花卉名称，一边修剪花枝，并交流插花心得，分享生活中的趣事，“海淀食堂”内一片欢声笑语。

“我们吃完饭后还可以在这里参加插花活动，不仅让我进一步了解了中华优秀传统文化的内涵和魅力，也为我们老年人的生活增添了色彩。”看着自己刚插好的花篮，居民张阿姨笑着说。

“海淀食堂”大有尚品社区餐厅将养老助餐与多元化的生活服务相结合，不仅为老人提供了一个温馨的用餐和社交场所，还为居民们提供了丰富的文化和休闲场所，让居民们在“海淀食堂”内不仅能吃出“幸福感”，还能分享日常的快乐。

“我们秉承食材精良、现场制作、菜品丰富、价格实惠、健康饮食的经营理念，吸引了众多居民前来就餐。”青龙桥街道办事处副主任杨帆表示，食堂为了满足不同的居民的需求，还设置了儿童的读书区以及成人咖啡区、中式茶饮区，供不同居民享用。

据了解，“海淀食堂”大有尚品社区餐厅配备了先进的厨房设施，菜品将中医“药食同源”与现代营养学结合，不仅向老年人开放，也向全年龄段人群开放，大大提升了受众人品质生活与幸福感。