

元旦假期餐饮消费火爆

本报讯 李静 刚刚过去的元旦假期，多家餐饮门店生意火爆。无论是北方的冰雪城市还是南方的温暖之地，餐饮消费市场均呈现出蓬勃发展态势。在各大城市的核心商圈，知名餐饮门店人头攒动，顾客络绎不绝。北京、上海等地多家热门餐厅跨年夜餐饮预订火爆，许多顾客提前数周甚至数月就预订了用餐位置。

广东省食品安全保障促进会副会长、中国食品产业分析师朱丹蓬表示，在中国经济的强劲动力和巨大潜力下，餐饮消费市场将继续保持繁荣发展态势，为经济发展注入新的活力。

据北京一家知名烤鸭店负责人介绍，元旦假期期间的预订量比上年同期增长了近30%，为了满足顾客的需求，餐厅不得不临时增加人手，延长营业时间。而在位于上海外滩的高端餐厅，跨年夜当晚的用餐预订量已经超过了餐厅的最大接待能力，元旦当天翻台率更是创近三年新高。

近年来，消费者对跨年夜越来越

重视，围绕“跨年”的消费热情迸发，新场景、新供给涌现。不少餐厅延长营业时间，甚至在跨年当晚推出活动。比如，海底捞在全国上千家海底捞门店组织了新年倒计时活动。数据显示，2024年12月31日，全国超1300家海底捞火锅中，约60%的门店全天翻台率超过7次。

而呷哺集团旗下品牌凑凑，在北京合生汇店推出了KTV包间。该门店将营业时间延长至自然闭店。据呷哺集团方面提供的数据，跨年夜当天，北京合生汇凑凑门店营收环比提升100%，包间翻台率达到4次以上。

呷哺集团副总裁张艳梅表示：“2024年下半年，我们明显感受到餐饮消费市场趋于复苏，呷哺集团多地门店客流也迎来了明显增长。为抓住‘黄金1月’，呷哺集团不断推陈出新，升级服务，为消费增长再做贡献。”

另据巴奴毛肚火锅有限公司方面透露，2024年跨年夜，公司部分门店翻台高达11次，一二线城市门店的

翻台率普遍在7次以上。

餐饮消费市场的繁荣不仅体现在用餐排队和预订量的增长上，还体现在餐饮企业营收和利润的提升上。多家餐饮企业负责人表示，元旦期间的营收和利润均创下了历史新高。这主要得益于节日期间顾客消费意愿的增强和消费水平的提升。

餐饮消费作为消费的重要组成部分，在推动经济增长中扮演着重要角色。根据最新数据，2024年前11个月，全国社会消费品零售总额同比增长3.0%，餐饮收入同比增长4.0%，显示出消费市场的无限经济潜力。

“餐饮消费作为服务业的重要组成部分，对于拉动经济增长、促进就业等具有重要意义。”福州公孙策公关咨询有限公司合伙人詹军豪表示，随着经济的持续发展和消费者需求的不断变化，餐饮消费市场将迎来更多的机遇和挑战。餐饮企业需要不断创新和升级，提升服务质量和品牌影响力，以满足消费者的多元化需求。



火锅流量密码：挖掘地域风味小众食材

本报讯 陈斯 软糯弹牙的夺夺粉、越煮越入味的贵州软哨、细如发丝的千丝洋芋……酸辣口的贵州酸汤火锅，作为地域火锅的代表，在2024年的火锅“乱斗”中突出重围。

“酸”味火锅最出圈

在国内餐饮行业的激烈竞争中，火锅以其独特的社交属性和多样性，始终占据着不可撼动的地位。数据统计，2024年全国火锅市场规模有望突破6000亿元，相比2023年增长势头不减。红餐产业研究院发布的《火锅创新发展报告2024》显示，火锅的产品创新中，地域食材和非遗食材成为主要方向。

2024年，火锅的口味创新重在地域风味挖掘。对于食客而言，对于非所在地的其他地域风味的新鲜感极强，尝鲜意愿也很高。特别是在互联网传播的推动下，地域风味更容易收获流量，席卷全国。其中，“酸”味火

锅最为出圈，如贵州酸汤火锅、云南酸菜火锅等。

地域食材非遗食材被挖掘

火锅的食材创新的主流方向则主要集中在地域食材、非遗食材、小众食材的挖掘，这些食材特性强，具有话题性，消费者兴趣度高。其中，地域食材强调地域特性、强调正宗，如内蒙古牛羊肉、山野食材较为热门。如某连锁火锅品牌推出由黑牛肝菌、鹿茸菇、绣球菌、黑鸡枞菌等山野食材组成的“升级版”菌菇拼盘，让锅底更鲜美；北京一家以山野之味为主题的火锅店，选用了花生芽、姜柄瓜、血皮菜、辣木苗等食材，让北方的食客直呼“开眼界”。

非遗食材如非遗手作小香肠、武隆非遗羊角豆干、非遗龙须笋等，因其小众和独特，也能够吸引食客的兴

趣，并且需要进行一定的“改造”以适应大众口味。此外，折耳根、香菜海鸭蛋等小众食材也被挖掘出来。

“一人食”覆盖单人就餐场景

火锅一般是家人、好友聚餐时的选项，如果没有“搭子”，一个人想吃火锅怎么办？

2024年，国内不少火锅品牌推出满足“一人食”、外卖、消夜、早餐等场景需求的产品，以覆盖更多的就餐时段和场景。通过采用改变菜品组合、改变烹饪方式的方法来提供适合相应需求的菜品，比如采用一人食套餐、工作日套餐、冒菜等产品满足不同人群不同场景的需求。

小火锅在2024年突出重围，门店数和消费规模同比增长均超过20%，正是“一人食”需求和高性价比趋势所推动。此外，“火锅推自助”风靡，不少品牌试水自助、半自助模式，更具性价比，受到欢迎。

多家餐饮品牌门店将上线“专属骑手优惠套餐”

本报讯 张楠 近日，从北京市网约配送员群体党建工作现场推进会上获悉，北京市将在全市范围内针对新就业群体推出“市监友新”8项服务举措，进一步推动新就业群体“友好之城”建设。服务举措包括将全市361个市场监管所打造为“暖新驿站”，宏状元、永和大王、肯德基等部分餐饮品牌门店上线“专属骑手优惠套餐”等。

据了解，北京市各网约配送平台月活跃配送人员25万余人。为建设新就业群体“友好之城”，今年以来，市市场监管局推动建设新就业群体“友好市场”。目前，北京市已建成新发地市场、顺义区石门市场等首批20个“友好市场”，在满足网约配送员休息、饮水、充电、阅读等需求的同时，提供优惠餐饮、优惠理发、专属停车区等一系列服务。

为进一步推动新就业群体“友好之城”建设，市市场监管局联合相关组织及爱心企业，针对外卖小哥、快递小哥等新就业群体，推出“暖新驿站”阵地服务、“护航骑手”权益维护服务、“骑行无忧”公益检测服务、“健康骑手”爱心义诊服务、“暖新餐厅”优惠餐饮服务、“暖新理发”惠免剪发服务、“骑手与法”公益法律服务、“携‘骑’手来”联合关爱服务等8项“市监友新”服务举措。

在骑手权益维护服务方面，市场监管部门通过制定《网络交易经营者落实主体责任指引（2025版）》等一系列指引，进一步细化完善企业合规责任。

在优惠餐饮和惠免剪发服务方面，骑手可在宏状元、永和大王、肯德基等部分餐饮品牌门店享受即将上线的“专属骑手优惠套餐”，还可在各区试点选取的200家餐饮门店享受面向新就业群体的优惠餐饮服务。

北京香山地区首家“海淀食堂”开业

本报讯 肖威 近日，北京市海淀区香山地区迎来了首家“海淀食堂”的正式开业，这家“海淀食堂”坐落于风景秀丽的香山脚下，紧邻地铁香山站，在老牌餐饮店“70后红餐厅”的基础上进行升级改造，旨在为香山地区居民提供更加便捷、贴心的用餐服务。

“海淀食堂”70后红餐厅店，面积298平方米，经过精心设计与重新装潢，餐厅内部宽敞明亮，环境优雅。门口特别设置了无障碍坡道，方便老年人及残疾人进出。餐厅内共设有86个餐位，包括单人座、双人座和老年人用餐专区，以满足不同顾客的需求。

开业第一天，“海淀食堂”内人头攒动，前来用餐的居民络绎不绝。一位阿姨表示：“我们岁数大了，自己开火做不了多少，这个食堂离我家走路就十分钟，遛弯顺便打个菜回去很方便。”一位与老伴一同前来的大爷表示：“看到社区群里发的开业通知，我和老伴就过来尝尝，主食和菜品都很不错，以后我们会经常过来吃。”

在菜品方面，“海淀食堂”同样下足了功夫。主食包括米饭、馒头、花卷、面条等，粗细粮搭配，营养均衡。菜品则涵盖了家常热菜、清爽可口的凉菜与汤品，还有特色香山风味小吃，如香酥可口的香山肉饼、软糯香甜的栗子糕等，让顾客在品尝美食的同时，也能感受到香山地区的独特魅力。

在就餐区附近的养老助餐服务区面积约30平方米，该区域特别关照老年人和残疾人士的需求。食堂在座位布局中融入了国标防滑地板和无障碍设计，确保每位顾客都能轻松进出，享受美味佳肴的同时，也能感受到贴心的服务。此外，养老助餐服务专区还配备了专人进行服务、引导，为老年人提供舒适便捷的就餐环境。餐厅内还常备医疗救助器材、急救药品、雨伞和雨衣等物品，以备不时之需。