



餐饮业创新供给添动能 打造消费新场景

本报讯 吉蕾蕾 国家统计局数据显示,5月份全国餐饮收入4578亿元,同比增长5.9%。全国消费市场呈现蓬勃活力,“五一”假期、端午小长假期间,餐饮消费更是成为拉动假日经济的重要力量。

民以食为天,餐饮业是提振消费的重要抓手。今年以来,在一系列政策持续发力下,餐饮业呈现出哪些特点?行业又是如何增加优质供给满足市场需求?面对即将到来的暑假旺季,又该如何把握发展机遇?

打造消费新场景

夏日炎炎,位于北京市西城区骡马市大街的大吉巷人潮涌动。一到饭点,餐饮门店最繁忙。方砖厂炸酱面、阳坊涮肉、羲和烤鸭等北京地方特色餐饮门前,叫号声此起彼伏;煮叶、青山与茗、如是茶馆等茶饮门店也人声鼎沸,座无虚席。

如是茶馆主理人车一哲介绍说:“作为街区的当头铺位,我们希望借助古院落布局呼应商圈内的各种业态,让顾客在茶、食、器融合的空间中,有新的独特体验。”

打造“美食+美景”新场景已然成为行业改善消费体验的共识。今年“五一”期间,海底捞联合江苏南京溧水天生桥景区推出“门票+火锅”组合套餐。游客通过线上平台预订,即可享受由专人将锅具、食材直送露营地服务,实现“美食+美景”无缝衔接。在海底捞露营火锅北京妙峰山店,传统火锅场景延伸至户外,顾客可在帐篷内围炉涮肉,感受自然与美食的双重治愈。

“餐饮市场创新消费场景,为消费市场的稳定增长提供了有力支撑。”中国烹饪协会相关负责人表示,今年以来,餐饮业连锁化趋势加快,品牌规模化程度不断提升。作为首店经济的延伸,首发经济通过“首店、首展、首秀”等形式,也为餐饮消费者带来新鲜感和独特体验,成为推动消费市场发展的重要力量。

5月28日,位于四川省成都市宽窄巷子景区的茶百道全球首家手作门店宽窄巷子旗舰店“茶百道·探川觅饮”正式开业。据茶百道相关负责人介绍,宽窄巷子旗舰店带有户外院落和双层客座区,总面积超过400平方米,整个门店以“去自然中寻山问川”为设计主线,融入木刻、蜀章等传统艺术形式,打造出具有成都文化特色的手作茶饮体验空间。当夜幕降临,门店还会将灯光切换至夜间模式,营造出“日茶夜酒”的消费场景。

中国饭店协会会长陈新华表示,近年来,餐饮消费需求品质化、个性化、多样化不断取得新发展,为经济增长作出了积极贡献。2024年全国餐饮收入达到5.5万亿

元,占社会消费品零售总额的比重超过11%,餐饮业经营主体超过1000万家。今年以来,团餐、外卖、火锅、快餐小吃、餐饮新零售等业态持续增长,非遗美食、地标美食+消费、绿色健康+消费等新场景不断涌现,为餐饮消费增长作出了重要贡献,也为行业高质量发展带来了新亮点。

探寻新的增长点

整体来看,餐饮消费呈现“时令驱动、新品争鸣”的特点。今年春季,餐饮企业围绕“春日主题”,配合时令食材展开多元化创新,满足消费者对季节性和品质化餐饮的需求。如华天同春园饭店上新腌笃鲜、春笋炒三鲜等时令菜品,销量增长明显;西贝莪面村的油泼香椿莪面备受消费者青睐;阳坊涮肉推出香草鲜切羊肉,结合春季主题吸引消费者。

除传统正餐外,茶饮品牌也通过时令水果蔬菜推陈出新。喜茶、奈雪、一点点等茶饮品牌将杨梅、黄皮、红菜头、姜黄等植物融入菜单,聚焦产品的健康化趋势;茶百道创新推出“东方植物鲜养果茶”新品类,深受消费者欢迎。

为提振和扩大餐饮消费,今年3月,商务部组织开展“中华美食荟”系列餐饮促消费活动,推出120多项特色餐饮促消费活动,贯穿2025年全年。据商务部新闻发言人何咏前介绍,一方面,今年将组织开展丰富多彩的特色餐饮消费活动,比如“跟着电影品美食”“中华美食市集”等“+美食”活动。推动银行支付结算机构与互联网电商平台一道,推出更多优惠便利的“餐饮+电影”“餐饮+赛事”等套餐服务,释放消费潜力。

另一方面,引导各地拓展创意菜、节气菜、老年餐、养生餐、亲子餐和文化主题餐饮等细分赛道,推出一批特色创新菜品、特色主题宴和餐饮首店,增加优质服务供给。同时,推动地方和行业开展技能竞赛、行业交流、标准宣贯等活动,不断提升餐饮经营和服务水平。

眼下,夜经济逐渐火热,餐饮夜间消费活力进一步释放,餐饮企业也积极探寻增长机会。在湖北武汉海底捞中商百货夜宵主题店,每晚9点后,门店会切换至夜宵模式,DJ表演、花式调酒等互动环节轮番上演,将火锅聚会升级为潮流派对。门店负责人李海超说,从目前情况看,夜宵模式深受年轻消费者欢迎。同时,为满足不同顾客的用餐需求,门店也特别划分了夜宵氛围区和正常就餐区,为喜欢安静的顾客提供更舒适的选择。

“餐饮企业顺应餐饮消费新趋势,坚守品质、勇于创新,不断推出新产品

新服务,以优质供给创造新需求,为发展注入了新动力,推动了行业的繁荣。”陈新华说。

把握创造新商机

中国烹饪协会近日发布的5月份中国餐饮业表现指数报告显示,5月份餐饮业现状指数为44.61,环比上升1.27;餐饮业预期指数为54.22,较上月下降1.81。5月份,现状指数与预期指数逐渐接近,这表明尽管当前餐饮企业的经营状况仍面临一定压力,但对于6月及夏季用餐市场的前景,企业整体仍保持乐观态度。

“随着暑期消费旺季的到来,叠加相关促消费政策支持,假日消费经济将保持较强的活力,服务消费将有较大幅度的增长。”美团外卖总经理薛冰认为,当前,餐饮门店通过即时零售平台寻求新增量已成趋势,行业正进入健康增长、持续增长的新周期。今年,美团外卖将为首批1000家“卫星店”提供系列扶持,包括首年0佣金、长期助力金、AI选址系统免费开放、专属流量等,让连锁扩张不再负重,助力餐饮商家探寻更多发展机会。

中国烹饪协会相关负责人表示,随着暑假旺季的到来,餐饮市场将保持稳定增长态势,饮品、烧烤、西式正餐、西式快餐等业态表现将尤为亮眼。餐饮企业应从推进优质供给、激发创新活力等方面入手,积极把握发展机遇。

具体来看,餐饮服务单位需始终将品质置于首位,凭借优质的产品和服务赢得市场的认可。通过优化资源配置,调整菜品结构、丰富菜品口味、提升菜品品质,满足消费者日益多样化和个性化的需求。同时,要激发创新活力,积极探索线上线下融合发展的新模式,加快数字化转型,拓展销售渠道,提高运营效率。充分利用暑期夜间消费高峰期,比如开展夜间外摆,设置露天烧烤区、饮品摊位等,营造“夏日清凉”消费氛围;与周边的娱乐场所、旅游景点等开展合作,推出“餐饮+娱乐”“餐饮+旅游”等跨界组合,满足不同年龄段消费者的消费需求。

随着夏季来临,气温攀升、雨水频繁且空气湿度增大,高温高湿的气候条件为食品安全埋下了诸多隐患。业内专家表示,餐饮企业创新供给的同时,更要重点关注食品安全,确保消费者“舌尖上的安全”。同时,为满足人民群众日益增长的美好生活需要,针对“露营经济”“夜经济”等消费新场景,各地政府监管部门要尽快出台商户开展创新性经营活动所需手续的办法措施,持续优化营商环境,帮助餐饮企业合法合规经营。

北京142家餐厅上榜 2025大众点评“必吃榜”

本报讯 温婧 近日,2025大众点评“必吃榜”正式揭晓。144座城市及地区的3091家餐厅上榜。北京上榜商户数达142家,其中朝阳区为全国上榜商户数最多的行政区,三里屯/工体为全国上榜商户数TOP1的商圈。

榜单显示,北京上榜商户数达142家,为全国上榜餐厅数量排名第二的城市,朝阳区、东城区、海淀区、西城区、丰台区为上榜商户数TOP5区域。

其中朝阳区为全国上榜商户数最多行政区,东城区排名第三。三里屯/工体为全国上榜商户数TOP1的商圈。

北京的上榜餐厅中,有近85家为扎根街头巷尾的烟火小店,占比近60%;10年以上老店数量达82家,占比近58%。首次上榜商户数占比近35%。更多城市特色餐厅上榜,占比接近35%,其中超45%为新上榜。

实成吉烧饼铺、刘记炙子烤肉(虎坊桥店)、北三条胡同打卤面馆(雍和宫店)等地道小馆新上榜,“烟火气”“本地特色”“现烹鲜制”成为榜单关键词。

创立于1994年,从北京天坛公园南门一家小店起步的“南门涮肉”,如今已发展成为拥有20家直营连锁店、足迹遍布多个城市的老北京清真涮肉代表品牌。据介绍,羊肉原材料精选内蒙羔羊,严格遵循清真习俗屠宰。鲜羊肉每日新鲜配送到店,外阜门店当日空运配送抵达。灵魂蘸料秘制麻酱同样由公司统一严格把控,从芝麻种植源头监工到独家配方调配,均自主完成。

对于此次上榜“必吃榜”,上述负责人表示:“必吃榜一直还在坚守着公信力,这是我们自身体验的。因为我们没做什么线上推广,也没花过什么钱。同时南门涮肉认为,榜单确实为店里带来了新流量和品牌赋能。有了榜单的加持,我们将‘必吃榜’新流量带来的新评价转化为内部提升的工具。南门涮肉相信,经营一家餐厅不应该追求虚高评分,而是将重心放在顾客体验优化上,从而‘自然而然’地收获真实好评。”

小区里,2021年开业的小店“平安锅贴”透着胡同生活的烟火气。创始人陈曦是土生土长的北京人,非餐饮出身的他凭着对家味的一份特殊情怀支起灶台。“从小家里就爱吃馅儿和炖肉,我就想把这两样结合做点实在的吃食。锅贴定价25元一份,我每天凌晨四点多起来亲手做,老街坊都看得见。”陈曦说。

“端出去的饺子得对得起捧碗的人。”这份对本地味道的坚守,让平安锅贴迅速俘获了老街坊食客的味蕾。而随着大众点评等线上平台的兴起,也有不少年轻人被“种草”,因为位置偏僻,不少新客人还会打电话给陈曦,询问“3号楼怎么走”。2024年,平安锅贴首次上榜必吃榜后,客流更是增加了25%。他坦言:“我们从没有花钱让人来探店,也没故意问顾客要评价,就凭着对老北京美食的热爱,所以还是挺自豪的。更重要的是,这个榜单能让更多人知道老北京锅贴,能够帮助我们宣传这份美食文化。”