

北京商业战疫报告

北京餐饮十大品牌抗击疫情样本调查(四月)

4月,北京的春天已至,同时也是国内餐饮行业真正意义上的“春天”。在经历了两个多月的疫情后,餐饮行业从闭店到逐步复工,再到如今加快复工,北京餐饮行业开始逐步走出低谷,逐渐显露复苏迹象,复工率和员工上岗率出现比较明显的提升。但这次复工也让我们看到了疫情给餐饮行业留下的痕迹,品牌型连锁餐饮企业业绩开始回暖,门店客流大幅提升;但同时,一些抗风险能力较差的小微餐饮企业及餐厅则正在面临着被淘汰的局面。疫情的发生无疑加快了餐饮行业的洗牌速度,但同时也让我们看到了餐饮行业中正在显露的新的生命力。

为展现4月北京餐饮行业的复工情况,我们走访了北京多个知名商圈及美食街区,并且持续追踪了北京45家餐饮企业、2131家门店复工以来的数据变化,集结成这份《北京餐饮复工报告(四月)》,真实客观地展现复工后,疫情给北京餐饮行业带来的变化。

长期快步走确实可喜,但有机会能够停下脚步审视一下市场、消费者和自身,也是为下一步发展积蓄新的力量。

北京餐企备战疫后首个消费小高峰



餐企复工“喜忧参半”

随着复工复产的进行,餐饮市场也开始逐渐恢复常态。近日,北京商报记者走访了朝阳大悦城、簋街、三里屯等多个商圈看到,从品类上看,火锅、茶饮门店的恢复速度相对较快,像喜茶、星巴克、海底捞、胡大等品牌已经开始出现排队现象。从品牌类型上看,餐饮连锁品牌相较于个体私人品牌来说,其恢复得较快。记者从北京华天饮食公司了解到,北京华天直属餐饮企业自疫情发生至今,营收同比下降幅度从1月下旬的70%到2月中下旬的60%,目前同比降幅已收窄至50%以内。“集团各餐厅降幅收窄还是很明显的,继二友居、香妃烤鸡部分门店实现盈利后,3月我们所属直营餐饮企业已经实现了整体盈利”,北京华天饮食公司相关负责人表示。

与此同时,不少餐饮品牌已经开始按部就班地进行产品更新、门店扩张等工作。北京商报记者看到,西式快餐品牌肯德基、麦当劳在近期推出了新品,分别在产品原材料和产品技术上进一步的创新。饮品品牌星巴克、喜茶也根据自身品牌定位和计划进行产品的上新迭代,其中星巴克也进军了“植物肉”市场。另外,在恢复较快的火锅品类中,火锅品牌呷哺呷哺上新了火锅菜品,同时根据特殊时期的现状,在单人组合餐方面进行了餐品更新。此外,西贝莜面村在其官方微信上宣布旗下快餐项目中式快餐品牌“弓长张”已启动,并发出寻租信息。

在排队、扩张、上新这些现象和动作发生的同时,部分餐饮门店也挂上转租、闭店的公告。北京商报记者走访建外SOHO、簋街、朝阳门等商圈看到,不少餐饮店铺已经贴出“直租”的字样。一位在建外SOHO上班的消费者告诉记者,疫情后很少在外就餐,随着逐渐复工,发现公司周围不少个体餐饮门店闭店。对此,记者采访了一位从事出租、招商行业的相关人士,他表示,目前经营餐饮行业的门店转租的房源尤为多,并且其转租费也下降了近40%-50%,而连锁餐饮企业和超市业态寻租的占多数。

北京商报记者也发现,一些抗风险能力较弱的餐饮门店的确出现了“被淘汰”的现象。位于簋街黄金地段的高乐雅咖啡也贴出公告,表示于4月12日高乐雅咖啡(上院店)停止营业,并告知消费者办理退卡流程。另外,位于朝阳门商圈的悠唐购物中心内的不少餐饮门店也并未完全恢复营业,比如金子半之助餐厅就在门店贴出了停业公告。同时,此前出现食品安全事件的甘茶度也有部分门店闭店。

中国烹饪协会在2020年新冠肺炎疫情对中国餐饮业影响报告中表示,疫情过后,一些小微企业不可避免地面临淘汰,大量的铺面空置、大量的消费机会被释放,有

在调研和走访过程中记者发现,目前北京餐饮行业总体复工情况良好,绝大多数连锁餐饮品牌旗下大多数门店已经开放堂食,营收逐步回升,消费者对于外出就餐的接受程度也越来越高。但几家欢喜几家愁,记者在走访时也发现,悠唐、朝阳大悦城、簋街、朝外SOHO等商圈均存在餐厅停业撤店的情况,并且停业门店多以不知名的单体或小微餐饮企业为主。早在疫情发生初期,业内就有关于疫情会加速餐饮行业洗牌的判断,如今也成为北京餐饮市场正在发生的情况。同时由于“五一”小长假临近,餐饮企业也已经开始着手于疫情后的第一个消费小高峰。密集上新、加强防护成为假期来临前餐饮企业的主要功课。

实力的企业应有准备、有组织地拓展业务。

连锁餐企回暖明显

4月北京餐饮行业复工的数据表现也与北京商报记者走访了解到的情况相符。在3月初,北京商报调研了北京45家餐饮企业共2131家餐厅的复工情况。数据显示,从春节到2月29日,受访餐饮企业的闭店率高达41.39%,很多门店数量较少的餐饮企业甚至选择了在疫情期间关闭旗下的全部门店。另外,当时受访企业员工的上岗率仅为25.4%,员工返京比例也仅为7.6%,这段时间也是防疫工作最为严格的阶段,其中多数开业餐厅也尽可能以自提、外卖等方式维持经营。

近期,北京商报记者再度追踪调研上述45家餐饮企业,根据统计数据发现,目前受访企业的闭店率已下降至16.9%,其中闭店率在20%以下的餐饮企业为32家,占受访企业总数的71%,这也意味着北京餐饮企业在4月集中发力重启旗下门店。另外,就员工返京率来看,受访企业的员工返京比例提升至29.48%,上岗率上升至31.12%。分析认为,恢复堂食后,门店可接待人数受限,且返京员工须执行隔离,致使目前受访企业的员工上岗率仍然相对较低。

北京商报记者注意到,受访企业中绝大多数连锁餐饮品牌门店复工情况喜人,闭店率相对较高的则多为正餐或偏高端的餐饮企业,在京门店数量超过100家的大型连锁餐饮企业复工门店数量增速最快,员工上岗率增长也最为明显。

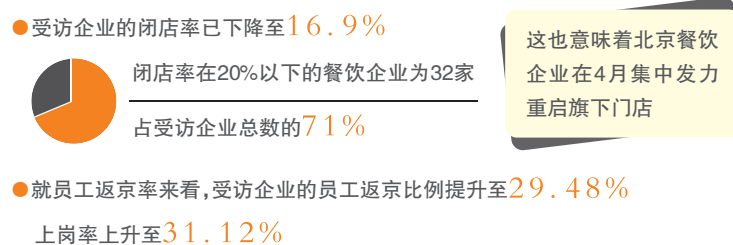
另外,根据阿里本地生活提供的消费端数据来看,随着北京餐厅加速恢复堂食,各个品类的销量增长也在不断加快。线下消费中,各式火锅的消费增长迅猛,其中川渝火锅的销量环比上月增长了近6倍;此外,东北菜、烧烤、咖啡和鲁菜等北方地区的经典餐饮品类增幅也位居前列,环比增长均超过了1倍;相对而言,闽菜、粤菜、云南菜等南方菜系回暖略慢。在线下复工方面,随着各地来京限制的逐步放开,北京市内的各类餐饮企业都在加速复工,其中地方菜系餐厅回暖速度最为明显,湖北菜、豫菜和晋菜的复工率较上月同期增幅更是位居全市前三。

外卖方面,随着复工复产的加速,尽管居家类消费仍是外卖需求的最大场景,但各类工业园区、科研院所、写字楼综合体等场所的外卖消费需求在近期出现了爆发式增长,近一月内送到办公场景的外卖订单量环比增速远超住宅区。

另外,值得注意的是,夜宵订单也开始呈现加速增长的态势,根据阿里本地生活提供的数据显示,随着北京消费者生活逐步回归正轨,各式快餐小吃和夜宵成为了近期外卖消费的热点,环比增速位居行业前列。此外,越来越多的北京消费者喜欢用外卖购买绿植鲜花,环比增速也超过了四成。



4月底



线下复工

随着各地来京限制的逐步放开,其中地方菜系餐厅回暖速度最为明显,湖北菜、豫菜和晋菜的复工率较上月同期增幅更是位居全市前三



外卖方面

尽管居家类消费仍是外卖需求的最大场景,但各类工业园区、科研院所、写字楼综合体等场所的外卖消费需求在近期出现爆发式增长,近一月内送到办公场景的外卖订单量环比增速远超住宅区

夜宵订单

各式快餐小吃和夜宵成为近期外卖消费的热点,环比增速位居行业前列



购买绿植鲜花

越来越多的北京消费者喜欢用外卖购买绿植鲜花,环比增速超过四成

数据来源:北京本地生活服务研究中心 阿里本地生活

产业升级“迫在眉睫”

餐饮企业的加速复工也带来了不少争议。4月初餐饮行业内因海底捞及西贝的涨价事件而引起震动。海底捞与西贝先涨价后道歉并调回原价的做法,引发了社会各界对于餐饮企业复工后究竟该不该涨价以及为什么涨价的讨论,观点各异。但这次“涨价风波”确实对行业造成了重要影响,北京商报记者也从部分餐饮企业负责人处了解到,本想在复工后根据企业成本情况上调部分产品的价格,但由于海底捞与西贝的涨价风波,导致企业不敢涨价。

北京商报记者在走访过程中也了解到,餐饮企业复工后确实面临着来自不同方面的成本压力,房租、人力、原材料成本对于刚刚经历过疫情、正在缓慢恢复的餐饮行业而言,仍然是让不少餐企“窒息”的三座大山,它们也给餐饮行业带来了新的思考。

在另一位不愿具名的餐饮业业内人士看来,这次疫情对餐企造成的影响不言而喻,但同时也直接暴露出目前餐饮行业发展过程中的痛点。餐饮企业普遍存在抗风险能力弱、受制于外卖平台、多渠道布局不足以及营销能力缺失的问题,这些问题对于一些小规模餐饮企业或单体餐厅可以说是致命的。

比格比萨创始人赵志强也在接受北京商报记者采访时表示,各地扶持政策只能帮助解决部分餐饮企业眼前的生存问题,国内餐饮企业的根本问题还是如何解决效率和成本。优化升级餐厅、打造高质量盈利模式是应对危机以及助力餐饮企业长期可持续发展的关键。

另外,上述不愿具名的餐饮业业内人士认为,这次疫情同时也会让许多餐饮人意识到标准化、规范化经营的重要性。尽管现在仍然不能确定有多少企业能够挺到疫情结束,但这次疫情的发生也让市场重新筛选了“玩家”,那些不合规、标准化程度不高、有食品卫生安全隐患的小品牌被加速淘汰出局,而标准化程度高、供应链完善、社区门店多的品牌不仅可以在疫情期间灵活调整业务进行自救,疫情后的自愈能力也更强,它们则是餐饮产业下一步升级的方向。

外出就餐防护攻略

“五一”小长假临近,餐饮行业也将迎来今年春节以来的第一个消费小高峰,但消费者外出堂食也须以做好自身防护为前提,尽可能选择知名品牌旗下餐厅,并且在用餐过程中配合餐厅或商场做好相应的防护工作,以下是为您外出就餐防护做的攻略。

首先,外出就餐建议消费者先从线上查询好目标餐厅目前的营业情况以及店内是否还有座位,因为目前很多餐厅尤其是开在商场里的餐厅还未完全恢复到正常的营业时间,为方便起见建议先确定好餐厅的经营时间再前往。另外,为了尽可能避免到店排队的情况,消费者也可通过电话预订的方式与目标餐厅预订好位置或者提前拿号,这样可以避免到店后在餐厅门口排队聚集。

其次,外出就餐建议大家佩戴好口罩,有可能的话尽量自备消毒酒精喷雾或洗手液。到达商场或门店后配合餐厅进行测量体温、到店登记、扫码追踪等防护工作,餐前洗手。建议消费者选择门面面积相对较大并且设置好了隔离餐位的餐厅用餐,与其他店内消费者保持一定的距离。

第三,目前许多网红餐厅以及人流量较大的餐厅已经推出了线上扫码点餐,线下自提的送餐方式,如果消费者到店后发现排队、等候人数较多,可通过线上点餐的方式错峰订餐,避免聚集。

第四,外出就餐人数需要根据餐厅目前的到店人数进行控制,尽可能避免多人聚餐。外出堂食过程中,建议消费者使用公筷公勺,以降低交叉感染的可能,尤其是在火锅堂食过程中,用公筷夹生肉,并多煮一会儿,保证食材全部煮熟后再食用。

第五,如在外就餐过程中携带了酒精,在有明火的餐厅用餐时一定要谨慎使用,注意安全。如果餐中如厕,可用酒精对门把手、水龙头等处喷洒消毒后使用,此外就餐完毕后,也建议消费者洗手、消毒,佩戴口罩之后再离开,为减少更多接触,消费者可通过线上点单、付款的方式,减少与店内工作人员的接触。

北京商报记者 郭诗卉 郭缤璐



扫二维码观看餐饮报告视频