



新1闻|启1迪|财1智

美食周刊

Food Weekly



总第208期 今日4版 每周二出版
联合主办 北京烹饪协会
主编 吴颖

C1-C4

2013.12.10

C2 星级店汤锅须15分钟内上桌

“汤底勾兑门”、“假羊肉事件”等给广大消费者带来健康威胁。12月6日,由中国烹饪协会主办的“2013中国火锅产业年会”宣布,首部《火锅店安全管理规范》已着手启动制定,未来火锅消费安全将有章可循。

C3 全鸭席年货礼盒亮相

元旦之前,包括“全聚德全鸭席精品礼盒”、“全聚德全鸭席家宴礼盒”以及升级版的“五香烤鸭(珍珠装)”三款新礼盒在内,全聚德共计推出14款各具特色的年货礼盒,为广大消费者提供丰富的节礼选择。

C4 营养专家眼中的抗雾霾食谱

全国百余座城市持续多日的雾霾困扰,给人们的心情和生活带来了不小影响。专家建议通过调节饮食应对。那么,选择哪种食材效果好?如何将它们烹制为既美味又养生的菜肴呢?

年终策划

“变”中求进 2013京城餐饮业盘点

北京商报记者 徐慧/文 贾丛丛/漫画

如果要用一个字来概括2013年的京城餐饮业,“变”可能是最受公众认可的。这一年,曾经风光无限的商务宴一落千丈,高端餐饮纷纷探索大众化转型;这一年,食药监局全面履职食品安全监管,“九龙治水”得以终结;这一年,“适量点餐、剩菜打包”的提示语在餐厅几乎随处可见,“光盘行动”蔚然成风……伴随着京城餐饮业这一系列的变化,一股亲民新风正扑面而来。

变化1

餐厅菜品分大小盘了

1月24日,北京烹饪协会、北京市餐饮行业协会和北京西餐业协会组织全市餐饮行业开展“拒绝舌尖上的浪费”倡议活动,倡导“光盘行动”。北京十家大型餐饮企业的700多家门店,当日起开始售卖半份菜、小份菜和“热菜拼盘”,同时向顾客提供打包服务。如全聚德前门店在所有餐桌都摆放了“适量点餐、剩菜打包”的新桌签,还将大部分菜品分成了7寸盘和9寸盘,供客人根据需要选择;便宜坊7家直营店推出“光盘打9折”,每周日把点菜全部吃光的顾客,都可以获得这项优惠。

变化2

刷卡手续费便宜了

2月25日起,国家发改委大幅降低了餐饮业的刷卡手续费,从原来的2%调整为1.25%,降幅高达37.5%。餐饮企业成为直接受益者,据测算,全国餐饮业一年大约可以节省30多亿元。尽管刷卡费的降低让餐饮企业松了口气,但毕竟组成菜品价格的关键要素——房租、食品原材料、人工、水电等价格飙升的状况并未



未根本改变,因此几乎未对降低菜品价格产生影响。10月下旬,有商务部官员透露,商务部正会同有关部门,力争再降低银行卡刷卡费,将民生餐饮按照0.38%刷卡费率执行,其他的按0.78%的刷卡费率执行。

变化3

便利店开始卖早餐了

5月8日,首个“北京早餐工程示范店”在护国寺小吃二七剧场店挂牌。按照该店标准,今年北京市将在西城区和东城区共建成100家规范的固定早餐门店。市商务委给予首批早餐工程试点的西城区5000万元资金支持,市财政给予东城区2100万元资金推进早餐示范工程。内资便利店好邻居和联华快客分别中标了西城区和东城区的早餐工程,在便利店吃早餐成为市民的新选择。便利店加载餐饮业务,不仅有利于摆脱“小超市”称号,加速经营模式的转型,也能吸引更多客流,带动其他商品的销售。

变化4

麦当劳首次卖米饭了

5月15日起,麦当劳两款新品五色嫩鸡麦饭卷和五色至牛

麦饭卷开始在北京、天津、上海、广州和深圳率先上市;6月10日起,不仅这两款美食将出现在全国麦当劳的餐单上,而且烤汁牛肉麦趣饭和秘制鸡腿麦趣饭两款重量级的新品也全新登场。麦趣饭与麦饭卷的推出,是麦当劳进入中国23年后餐单上首度出现米饭类产品。业内人士认为,与竞争对手肯德基相比的远远落后,以及洋快餐不健康形象的深入人心,是麦当劳不得不谋求变革、主动迎合中国消费者口味的重要原因。

变化5

订餐流行用手机App了

6月21日夏至,眉州东坡在上市新品的同时,宣布启动包括400热线电话、网上点餐、App手机客户端在内的美食速递系统。无独有偶,几个月前,俏江南也在App Store正式发布“俏江南中国”手机App,可以实现查询门店、在线点餐、了解优惠信息等多项功能。除了海底捞、肯德基、必胜客等已拥有App的餐企外,比格、金百万、大鸭梨、青年餐厅等也纷纷在与手机App开发公司洽谈合作。不过最近中烹协给餐企App建设泼了盆冷水,最新调查显示,使用企业App客户端

预订和点餐的消费者都不超过10%,噱头大于实效。

变化6

湘鄂情八家门店关门了

自中央“八项规定”、“六项禁令”出台以来,主打高端餐饮的上市公司湘鄂情出现大幅亏损。尽管早在今年2月湘鄂情就宣布向大众化餐饮转型,对酒楼餐饮业务进行了调整,主要包括停售高价菜、取消厅房服务费、不设最低消费、酒水平价销售等措施,但效果并不明显。7月16日,湘鄂情发布公告称,董事会决定,关闭包括北京西南四环店、南新仓店、万泉河店、南京阅江楼店、西安店、郑州店、拉萨店、上海亚太店八家亏损严重又扭亏无望的酒楼门店,以减少亏损。该公司预计,关店带来的实际损失在8000万-1.1亿元之间。

变化7

“北漂”餐厅逆势飘红了

今年,在高端餐饮大幅下滑、“四高一低”困扰餐饮业的情况下,包括外婆家、绿茶、南京大牌档等一批时尚餐厅却逆势飘红,出现吃饭排大队的火爆场景。这些餐厅清一色选址繁华商圈的购物中心,环境氛围或小资、或文艺、或仿古,而菜品价位却极其亲民:1元一个茶叶蛋、3元的麻辣豆腐、5元的椒麻黄瓜、12元的绿茶饼、26元的西湖醋鱼。薄利多销加高翻台率是其成功的表象,背后则是以类似快餐业的工业化模式加工制作中式正餐。而从市场接受度出发,倒推经营策略的做法,尤其值得其他餐饮企业借鉴。

变化8

全聚德定增逆势扩张了

10月11日,全聚德发布定增预案称,拟以14.03元/股的价格向IDG资本(香港)有限公司和华住酒店管理有限公司定向增发不超过2495万股,募集资金约3.5亿元。此次募集资金将主要

投向全聚德三元金星熟食车间建设项目、仿膳食品生产基地建设项目、中央厨房建设项目、前门店二期建设工程项目、上海武宁路店及华东区域总部建设项目、“京点食品”网点建设项目。目前该方案已获市国资委批准。在今年餐饮消费持续低迷的环境下,此次定增成功显示了全聚德品牌的巨大潜力。定增预案公布后,全聚德股价连续几个交易日大涨。

变化9

食品安全告别九龙治水了

11月1日起,北京食品药品监督管理局部门正式履行对食品、餐饮、药品的监管职能。这意味着,原本分散在质监、工商、卫生、食品办等多个部门的食品安全监管将统一改由食品药品监督管理局负责。新组建完成的北京食品药品监督管理局由市、区县、街乡三级构成。为强化对食品药品违法犯罪行为的打击,北京在市、区县食品药品监督管理局分别设立食品药品稽查总队和大队。12331食品药品举报中心负责统一受理对食品药品案件的举报,并建立规范的受理、分派、反馈、督办流程,消费者投诉维权的可操作性大大增强。

变化10

小肥羊餐厅换新装了

小肥羊2.0版本北京西三旗店11月正式开门营业,加上之前军博小肥羊升级改造店,北京现已有两家小肥羊2.0版餐厅。这是自去年百胜接手小肥羊以来在京首次开出新店。新版的小肥羊餐厅启用了全新的标识系统,包括新LOGO和新的装修风格。整体的暖色基调突破小肥羊一贯的绿色,令用餐环境更加温馨。店面管理模式和服务系统也从9月1日起开始在全国同步推行。小肥羊所有的肉类产品全部实现集中采购,时鲜蔬菜、豆制品等地方采购产品也依照标准统一监管。小肥羊全国性菜单标准化工作已率先完成。

美食专家顾问团

姜俊贤 冯恩援 邢颖 边疆 高波 许萌 赵书 王成荣 赖阳 洪涛 罗远琪 王美萍 孟凡贵 苏文洋 刘一达