

· 关注 ·

中烹协发布2013餐饮市场分析报告 餐饮市场存继续下行风险

近日,中国烹饪协会在其发布的“2013年度中国餐饮市场分析报告”中指出,2013年餐饮行业在市场结构和商业模式上都发生了深层次的变化,整个餐饮市场在波动和震荡中逡巡前行,并存在继续下行的风险。

2013年中国餐饮收入25392亿元,同比增长9%,增速继续下滑,创21年来的增幅最低值,降至个位数,且比上年同期下降了4.6个百分点,降幅进一步扩大。高端餐饮严重受挫,限额以上餐饮收入近年来首次负增长,同比下降1.8%。

随着大吃大喝的奢靡之风得到有效遏制,餐饮市场呈现“健康理性消费、反对铺张浪费”的良好氛围,大众餐饮逐步走向台前,渐成主流,快餐和小吃企业在生意火爆的同时着力发展社区便利餐饮。

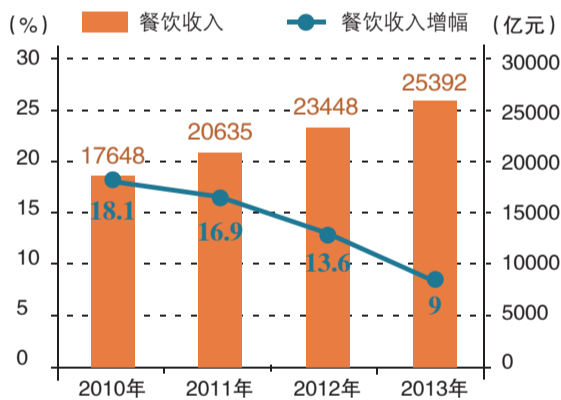
高端餐饮市场在转型与调整中趋于理性,逐渐在“高品质而非高价位”中找方向。同时,还积极改变经营策略,向家宴、团体、早餐等方面多元化拓展市场,瞄准特殊人群提供定制服务,实施多品牌集约复制、网络营销,寻找新增长点。

报告同时指出,在大众化餐饮兴旺的同时,餐饮企业客观压力依旧,维持无利经营和关停并转的企业面临洗牌。

2012年全国餐饮百强的营业利润仅为14.22%,比2011年下降了48.14%,部分高端餐饮企业为了增加客流转型大众,不惜成本全面下调菜品价格并推出优惠幅度达50%以上的团购套餐,在人工工资上涨、原材料上涨、房租上涨、税金高的客观条件下,大幅度地降价虽赢得了人气,却使企业处于无利润或负利经营的困境中。全国多地区高端餐饮门店批量关闭,餐饮上市公司利润均有大幅下滑,行业格局在“寒冬”中洗牌。

北京商报记者 徐慧/文 郁美静/制表

中国餐饮收入及增速一览(2010-2013年)



京城春节餐饮凸显五大特色

春节长假落幕,京城120家重点商业服务业企业吸金40.7亿元,同比增长8.5%。在厉行节俭的风气下,大众化餐饮生意红火,家宴、朋友聚餐唱主角,中高端餐饮大打亲民牌,“打包”年夜饭走俏,智能餐饮闹新春等,成为马年春节餐饮市场的突出特色,也传递出未来餐饮市场发展的主流趋势。



大众化餐饮生意红火

今年春节,大众化餐饮人气、财气两旺。旗下拥有多家餐饮老字号的北京华天集团销售同比上升8.05%。其中,旗下的庆丰包子铺同比增长超过90%;马凯餐厅同比上升超过50%;西来顺、玉华合同同比上升超过两成;砂锅居、烤肉季、鸿宾楼等节日销售也都创出历史新高。

销售攀高离不开火爆的人气。位于什刹海景区的烤肉季,春节假期日接待人次超过了2000人次,几乎是平时的3倍。峨嵋酒家、砂锅居、烤肉季等排号等座的顾客,最多的一天都超过了200号。习近平主席曾就餐的庆丰包子铺更是成为了节日旅游新热点。庆丰包子铺月坛店节日期间接待游客约2500人,外地游客占80%,其中20%是跟随旅游团而来。

家宴、朋友宴唱主角

经历了廉政风暴洗礼,今年的春节餐饮市场政务宴走了,家庭聚餐、同学朋友聚会唱起了主角。据中国烹饪协会调查统计,马年春节黄金周期间,各类家庭聚会宴、朋友宴等的消费占比达到90%以上。

节日期间,各地大众化餐饮酒楼客流如潮,中餐企业表现为“三多”——提前订桌多、家庭聚餐多、朋友聚会多;与此同时,各类西餐厅、茶餐厅则成为青少年聚会、就餐的主要场所,每天食客络绎不绝,生意十分红火。

在党中央的倡导下,厉行节约、节俭消费的观念已深入人心。据惠丰堂饭庄总经理藏金露介绍,现在年夜饭消费一般都是根据就餐人数提前订菜,避免浪费,大家也都养成了餐后打包的节约习惯。

中高端餐饮猛打亲民牌

在全民厉行节约、反对浪费的大背景下,马年春节,中高端餐饮企业持续遇冷。部分餐饮企业抓住假日商机,调整经营策略积极转型,向婚宴、寿宴、百姓家宴等市场挖掘潜力,推出适应市场、面向大众的菜肴和套餐。“高档店”穿上“平价衣”,虽降低了人均消费,却换得顾客盈门。

马年春节,全聚德王府井店就推出了1580元、1880元、2180元三款10人量节日套餐,据总经理朱瑞波介绍,今年年夜饭预订量同比增长90%。在西城区某海鲜大酒楼,过去人均餐标至少500元,今年春节也开始做起了每人39元的火锅套餐,且预订火爆。该酒楼大堂经理表示,虽然公款吃喝这一块损失了,但是酒楼更接地气,转型才能救自己。

名店“打包”菜走俏

春节假日,一些知名餐厅不仅堂吃一桌难求,“打包”菜生意同样火爆。像峨嵋酒家“一菜名天下”的宫保鸡丁,单日最高打包量超过500份。而曲园酒楼“茶油剁椒鱼头”的

单日最高打包量也超过了100份。“我们店的鱼头都是水库鱼头,个头比较大,所以今年特别推出了塑封包装的茶油剁椒鱼头,没想到不仅打包的顾客多,不少人还专门买真空包装送亲友,让茶油剁椒鱼头的打包量比往年增长了一倍多。”曲园酒楼的许经理说。

此外,全聚德和平门店推出的828元、1268元两款春节外带家宴菜和428元的周末“外带小家宴”,丰泽园推出的价位在998-2688元不等的四套外带“家宴菜”,以及眉州东坡酒楼推出的包括5-10份热菜的“幸福宴”、“锦绣宴”等六款打包年夜饭,也为消费者享用年夜饭提供了全新选择。

“智能餐饮”闹新春

通过餐饮O2O、手机App客户端、美食速递网、微信等现代信息化手段,实现在线点餐、预订桌位、在线支付等,成为今年春节餐饮消费的新形势。而商家的大力促销,也让消费者得到更多实惠。

据中国烹饪协会相关统计,目前国内已有27%的餐饮企业推出了App服务。在全聚德前门店,加该店微信,节日期间即可享受指定菜肴或礼盒9折优惠。而眉州东坡通过网上预订的桌位已达到了每店每天20-40桌,现代信息化手段可精准统计用餐时间、备菜量,既提高了翻台率,又节约了原材料。

北京商报记者 徐慧/文 张笑嫣/摄

丰泽园特色食品——八大件

丰泽园始建于一九三〇年,是京城久负盛名的老字号鲁菜餐饮名店。在新的一年里来临之际,丰泽园将八十多年的厨艺和精心化作浓浓的祝福,融汇在特色食品“八大件”中,为京城百姓奉上一份精美大礼。

常回家看看

带回家尝尝

馒头礼盒

印象丰泽园礼盒

拜大年礼盒

丰庆礼盒

六味礼盒

四味礼盒

五谷丰登豆包礼盒

家宴菜

丰泽园与您共贺新春

丰泽园饭店订餐电话: 010-63032828 地址: 北京市西城区珠市口西大街83号 <http://www.fengzeyuan.com.cn>