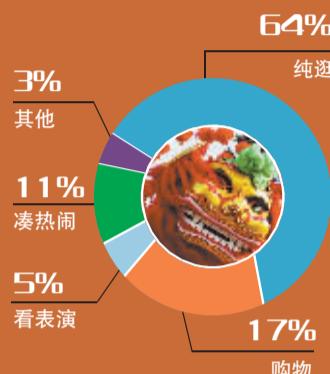


数据分析

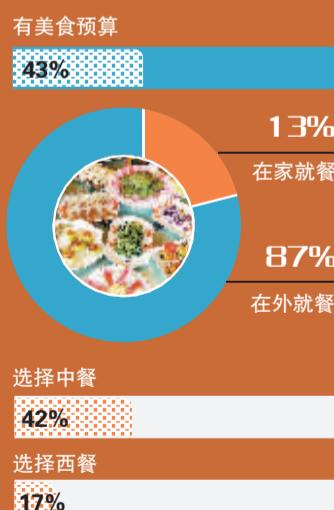
六成游客选择纯逛



北京商报记者了解到,在通过调查问卷接受访问的多名游客中,有17%的人士选择在春节逛庙会,庙会依旧是北京市民春节期间娱乐的重要组成部分。据此次统计数据所示,抱着纯逛目的参与庙会的游客占到总比例的64%,17%的游客计划在庙会购物,5%的游客希望能观赏表演,而11%的游客则直接表示就是去凑热闹、看人头。

数据分析

近九成市民选择在外就餐



“吃”是过年消费不变的主题,根据北京商报旅游新闻中心发起的投票,43%的人在春节期间有“美食”预算。而且,大多数人(87%)选择到外面就餐,选择在家自己准备的为13%。其中,中式餐饮是大多数人的选择,老字号选择比例为26%,倾向选择中餐馆的人群占42%,西餐厅选择占比17%。

庙会:传统庙会最受欢迎

客流监控成重中之重

北京商报记者调查了解到,北京市内多家公园都已经完成庙会的统筹,进入准备阶段。

天坛、地坛两大庙会依旧延续往年的特色,进行一系列的文化表演。天坛公园外宣部相关负责人邢先生表示,天坛今年将继续安排祭天表演和“神乐之旅”音乐会,每天定时演出两场。据业内人士分析,这两个传统庙会仍将是春节期间客流量最高的庙会。

以“洋味”标榜的朝阳公园与石景山游乐园也已做好迎接游客的准备。石景山游乐园此次庙会安排的55个小吃摊位涵盖了中西各国小吃,可以让游客大饱口福。安排的花车游行等项目也能让游客参与互动。同时,50余项游艺项目全部开放迎客,更有新增游乐项目即将亮相。以特色表演为主题的圆明园庙会,此次安排了一天5场的冰嬉表演,另外,传统的小吃、纪念品等项目今年依然保留。

特色的庙会活动吸引着大批游客关注。但集中涌人的客流让景区承载量再一次成为关注焦点。北京商报记者了解到,各大庙会均已做好控制客流的相关预案。天坛公园的景区承载量是10万人,达到80%即8万人时就会减缓售票,90%即9万人时就会停止售票,并开展疏

导工作。地坛庙会相关负责人也表示,会与公安进行配合,做好客流控制。朝阳公园相关负责人向记者透露:“我们已经做好疏散路线并配以指示标志,会采取整点统计客流量的方式控制人流,最大的承载量是4万人。”石景山游乐园方面今年也做了很多相关的工作,景区的承载量下调到3万人,达到2.7万人的时候就会启动应急预案。

除此之外,往年火热的庙会摊位拍卖竞争,今年则冷热分布不均。地坛庙会的摊位价格今年并无太多变化,最高的摊位以26万元被黑龙江商户拍得,多个

摊位连最高限价都没达到就成交,有的竞价者一次牌子都没举起,一直在观望。朝阳公园方面表示今年的摊位数量较去年有所下降,但价格没有调整。而与此相反的是,石景山游乐园的庙会招商情况却显得比往年火爆。其相关负责人刘经理向北京商报记者介绍:“今年的招商比想象中火爆,中式小吃的41个摊位有180人竞争,主要原因是我们的租金相对较低,租金的价格与去年持平,是以定价摇号的方式租给商户的,这样可以确保竞争公平。”

北京商报记者 陈杰 曾威

专家解读

传统庙会应多融入现代元素

北京大学文化产业研究院副院长陈少峰认为,现在庙会的主要参与者是年轻人和儿童。庙会如果与卖东西结合,就需要有特色。传统的项目也应当融入现代元素,更具体验性,比如在庙会增添一些互动项目,但不要增收费用,让大众在其中体会到游戏的乐趣,同时也要注意营造热闹的

氛围。

庙会中传统的项目有些过时,现代感的项目要增多,也可以增添一些时尚的元素,或者邀请一些明星加入,会更有吸引力。今年庙会都会对人流进行相应的限制,又有一些游客选择到外地或者出境过年,预计规模上会整体下降。

餐饮:年夜饭是重头戏

老字号餐饮上座率超九成

餐饮消费越来越成为老百姓特别是年轻人的刚性需求。同时,春节期间的餐饮消费迎来高潮。随着社会节奏的加快、大众餐饮的发展以及各企业相继推出春节期间的各种营销活动,中国人已经改变在家吃年夜饭的传统,而选择出外就餐。据北京市商务委信息中心的统计,北京出门吃年夜饭人数连续五年呈递增趋势。中国烹饪协会最新发布的《2014年餐饮消费调查报告》显示,出外就餐多以朋友、家人聚会为主要目的,同时亦有8.4%的人因为“不想也没时间做饭”而选择外出就餐,与往年相比增长近五成。

统计数据显示,公众在春节消费中仍然主要以大众餐饮消费为主,根据中国烹饪协会的统计,在餐厅的选择上,消费者对价格水平的敏感程度也超过2014年,跻身五大因素之列,从一个侧面反映了大众化餐饮的强烈需求。春节期间,公众偏好的餐馆主要为中式餐馆,这与“春节”这一中国传统有关,中国烹饪协会副会长兼秘书长冯恩援在接受北京商报记者采访时表示,目前正在计划将“年夜饭”申遗,它代表着国人对家、对团圆的渴望,是中国传统文化的缩影之一。

年夜饭是中国人春节期间的主要消费领域,也是中式餐饮在春节期间的主要卖点。据了解,旺顺阁、眉州东坡、

金百万等知名餐饮,同和居、同春园、鸿宾楼、烤肉季、烤肉宛等老字号名店的包厢预订率普遍超过九成。虽然面临着成本上涨等问题,但多数餐饮企业的年夜饭价格并没有上涨,眉州东坡推出了两人或三人的微型年夜饭,人均消费100-200元;望湘园餐馆羊年主推千元左右的10人餐,套餐价格比原价调低了不少,如第一款适合5-6人用的年夜饭菜价从808元调低到688元。

其实春节期间的餐饮尤其是年夜饭面临着不赚钱的问题,高额的人力成

本是主要因素,有的餐饮企业甚至因为预订情况不佳而临时取消年夜饭。

年夜饭之外,北京近郊大量农家乐各具特色的农家菜在春节期间也成为一大亮点,比如延庆的火盆锅豆腐宴、房山的冻柿子等。据北京商报记者了解,密云县农家乐在政府规划下形成了主要以“农家菜”为区分的地区特色,每个村庄会推出自己的特色主打菜,包括彩色面条、农家鱼等。

北京商报记者 陈杰 实习记者 薄冬梅/文
代小杰/制表

专家解读

春节餐饮更需价格稳定

中国烹饪协会副会长兼秘书长冯恩援认为,在春节餐饮市场上,年夜饭是主打,是重要表现形式之一。按照国家规定,员工在春节期间会有2-3倍的工资,对餐饮企业来说,人力成本高,同时食品原材料的价格也在上涨。不过,各餐饮企业的价格保持稳定,没有出现大幅上涨。在具体的操作上,餐饮企业应该注意产品供应,配餐应该突出自己的特色,利用现代化营销手段,开展网络节日食品服务,注明产品的保存方式、保质期以及商品背后的文化含义。

南新仓文化休闲街

文化 美食 旅游
联系电话: 010-64010843
官方网站: www.bjnxn.com.cn
官方微博: weibo.com/bjnxn

