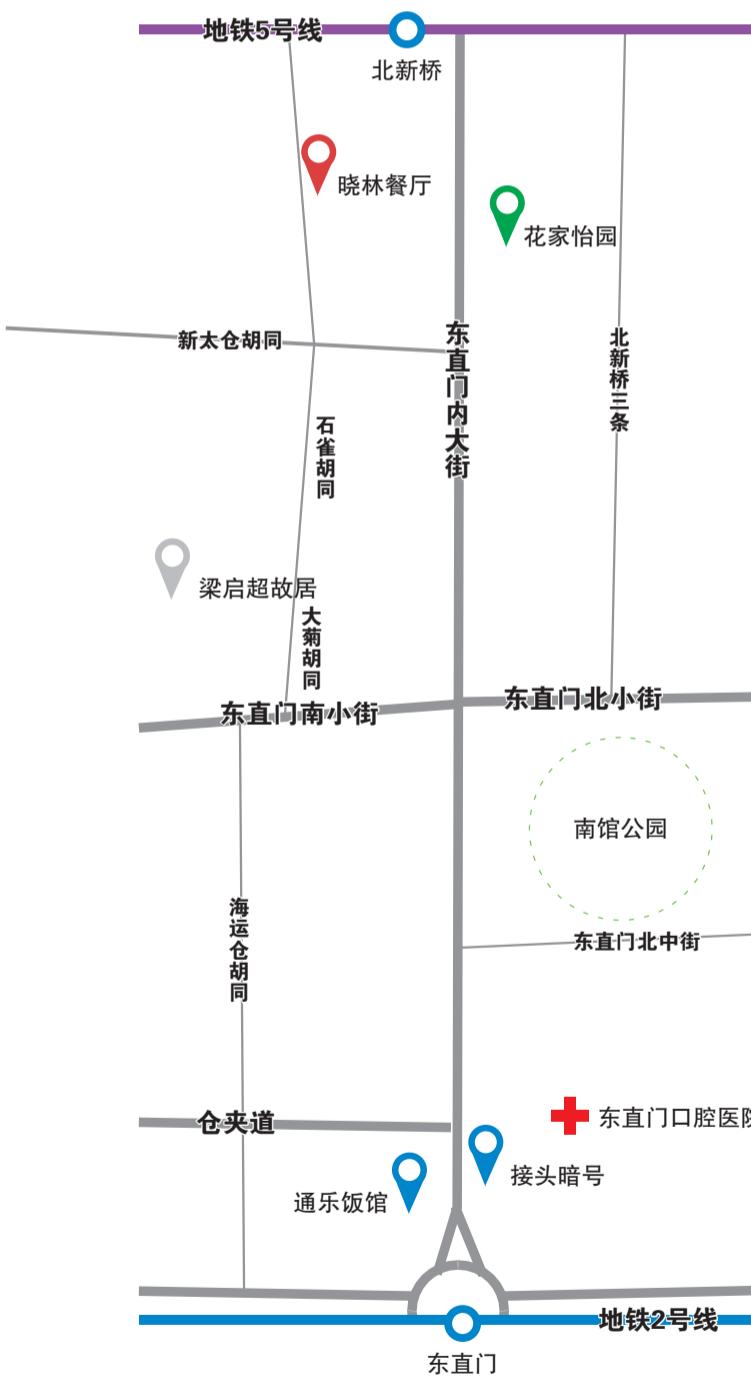


“特色商业街”
系列调查(四)

簋街

簋街位于东直门内，东至二环路东直门立交桥，西接交道口东大街。全长约1.3千米的簋街聚集了150余家商铺，餐饮业态占比达90%，因此簋街号称北京餐饮第一街。本报十年前曾对簋街进行调查，再次调查发现，十年后的今天，簋街依然保持了以“麻小”为主的餐饮特色，街道基建等也更加完善，但也遭遇发展瓶颈：一方面簋街餐饮品牌同质化严重，老北京特色小吃逐渐减少；另一方面餐馆菜价随租金高涨而水涨船高，渐渐远离平民化消费，服务也参差不齐，加上不少低端商铺的存在，商业街形象受到损害。



商铺推荐

麻辣小龙虾店:接头暗号、通乐饭馆
烤鸭店:花家怡园
火锅店:晓林餐厅

簋街十年变迁：同质化严重



簋街东、西两端紧邻东直门地铁站和北新桥地铁站，客流量较大，租金呈现东西两头高、中间部分相对较低的特点。位置靠西边的一家营业面积500平方米的门店租金约为18元/天/平方米，街中心一家营业面积90平方米的二层店铺，租金大约为9元/天/平方米。

发展沿革

1995年前后

簋街初步成立，仅有几家小吃铺在此经营，提供夜宵，获名“鬼街”。后更名“簋街”，“簋”指祭祀时盛放食物的器皿，与饭馆一条街的主题相吻合。

2000—2002年初

东直门地区拆迁改造工作开始，簋街大半条街的店面被拆除，只剩40余家店铺苦苦支撑。

2002年8月

北京相关部门对簋街进行改造，主路由19.5米拓宽至60米，可实现机动车与非机动车分行的三幅路，电力、电信11种市政管线也全部铺设到位。配合着“首届麻辣龙虾节”的举办，簋街复兴。

2003年初

“非典”来袭，簋街过半店铺关闭，部分餐馆被迫送外卖，簋街又一次面临危机。

2003年6月

“非典”疫情解除，簋街举办了“狂欢夜”，标志着簋街的二次复兴。

亮点&痛点

餐饮特色鲜明

簋街因餐饮而生，因餐饮而盛，十年前簋街以麻辣小龙虾、麻辣肉蟹等辣味菜系闻名，如今依然如此。由于临近大使馆，簋街不仅吸引了众多外国游客，还成为传播中华美食的载体。

24小时营业

十年前簋街的餐馆便已24小时营业，夜晚灯火辉煌的簋街热闹非凡，也成为京城夜文化的一部分。

餐饮品牌同质化加剧

簋街多数餐馆主推麻辣小龙虾、麻辣肉蟹等菜品，品牌同质化严重，传统北京特色饮食越来越少，京味渐失。

餐馆价格偏高，服务不佳

十年前以平民化著称的簋街，随着租金的上涨，餐馆菜价高涨。以小龙虾为例，小龙虾单只定价多在3-15元之间，最高达20元/只，不少餐厅的小龙虾档次划分区间多以2元递增，价格不实惠。簋街东段较严重的吆喝拉客现象也有损消费者的体验。

低端业态仍存

作为一条长1000多米的特色餐饮街，仅有一家连锁便利店，更多的是面积较小的烟酒、鲜花、服饰类商铺，这些低端业态十分影响商业街的形象。

发展策略

引入京味小吃

商家在经营中应该丰富菜品，形成以“麻小”为特色且品类丰富的美食街，而非现在的“龙虾街”。

完善服务

作为北京最具代表性的餐饮商业街，餐馆参差不齐的服务与商业街的形象极不匹配。相关部门应加强价格监管，商家也要对服务员进行专业培训，提高服务水平。

改造低端业态

对簋街中低端商铺应逐渐改造升级，打造一些文化风味浓厚的特色精致店铺，补充簋街的餐饮业态，提升特色商业街形象。

北京商报记者 李锋 王明杨 实习记者 王玮