

“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。

簋街十年变迁:同质化严重



租金参考

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

亮点

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。

痛点

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多米等特色餐饮街,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”。

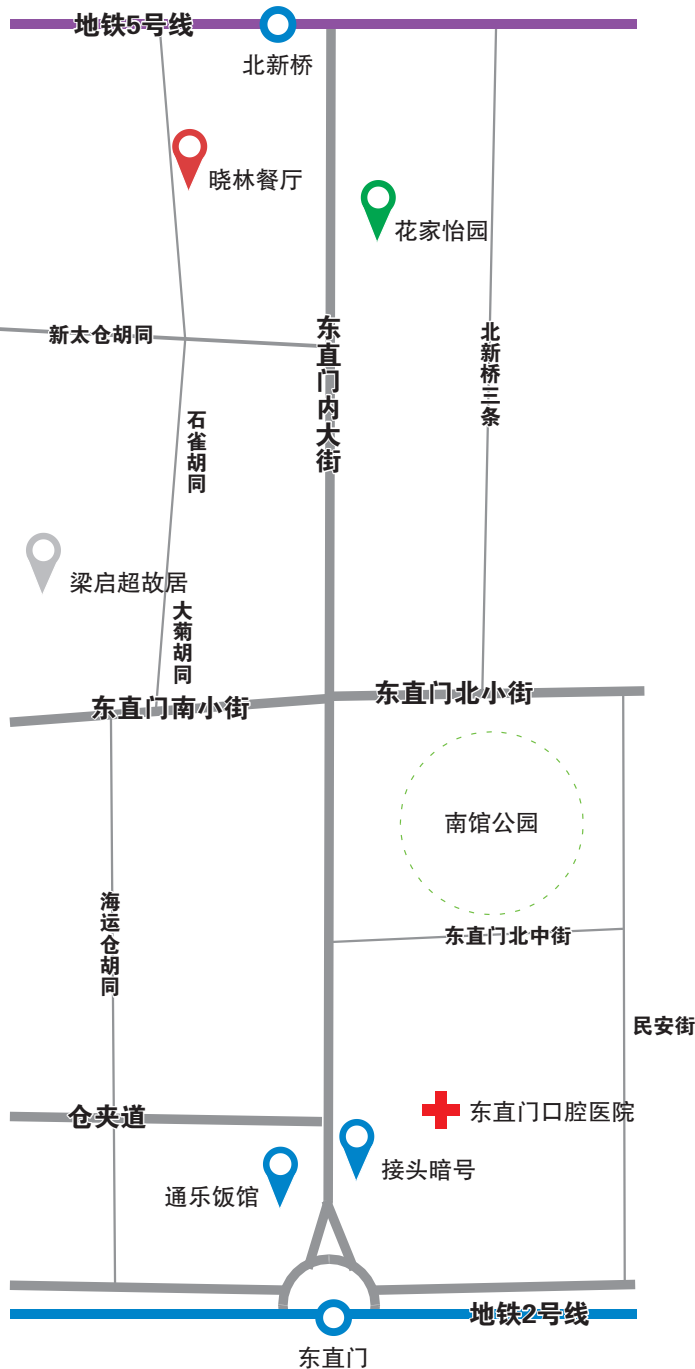
完善服务

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 李铎 王明杨 实习记者 王玮



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