

餐饮老字号 时尚化翻新讨好年轻人

● 调查数据

2018年1-10月

924.7

亿元

北京市餐饮收入总额实现924.7亿元,同比增长8%

8%

2018年第二届京菜美食文化节,共有100多个餐饮品牌、3000多家餐饮企业参与

70%

20%

资料显示,老字号中勉强维持现状的占70%;长期亏损、面临破产的约占20%。

与三年前相比,消费者外出就餐频率明显提升

频次明显增加

65.83%

频次不变

26.25%

四成消费者外出就餐均额过百元

61.2%

百元以下

38.8%

百元以上

16000家

新中国成立初期,全国至少有1.6万家老字号

1129家

目前,全国经商务部认定的“中华老字号”仅剩1129家。而在这1129家老字号中,发展比较好的企业占比只有20%-30%,多数“老字号”经营情况欠佳。

随着年轻一代成为消费市场主力军,餐饮老字号如何发展也成为行业热议的话题。公开数据显示,商务部认定的1129家中华老字号企业中,发展势头良好的企业占20%-30%,持续稳定经营的占50%。在此背景下,许多老字号餐饮品牌开始尝试转型升级,主要采取门店重装、开设子品牌、拓宽渠道等方式。业内人士指出,老字号餐饮的核心在于传统的技艺和文化,这是老字号餐饮品牌的根本所在。但面对消费升级的大趋势,老字号不仅要固本传承和坚守,更要解决体制、机制等问题,在菜品、服务、营销等多方面与时俱进,才能把优秀的传统文化进一步发扬光大。



翻新后的晋阳饭庄(白广路店)环境更具特色

老店时尚化翻新

随着年轻消费者逐渐成为消费市场的主力军,体验和颜值愈发成为餐饮消费中不可或缺的因素。为了吸引年轻消费者走进老字号,一些老字号餐饮品牌开始在门店装潢上下功夫,在保留传统特色的同时,大幅增加餐厅时尚度,贴近年轻人的审美。

晋阳饭庄是主打山西风味的餐饮老字号,近年来也走上了连锁发展道路。今年9月,晋阳饭庄白广路店在全面整修后重张开业。北京商报记者在现场看到,相比之前较为简单的大堂装修,全新升级的晋阳饭庄环境更为古朴典雅,木质架构和桌椅、竖式灯笼、六角窗户式的隔断、特色的青砖灰墙,在保留古色古香的同时又融入了时尚创新。新中式风格的就餐环境,给消费者带来别样的就餐体验。该店还对原有菜单进行了大幅精简,在保留山西特色菜品的同时,大胆加入了西北风味产品。在记者走访过程中,不少消费者都对晋阳饭庄的新环境和新菜品赞不绝口。

以上海菜闻名的老字号美味斋去年重回菜市场口原址。作为翔达公司旗下探路老字号转型

升级的首个品牌,新美味斋重张一年来,在文化理念、产品定位、装修设计、产品研发等环节均进行了重塑。翔达公司党委书记、董事长兼总经理孙雅娟告诉北京商报记者,在改造过程中,美味斋保留原班人马,植入创新理念,将原来大而奢华的酒楼式饭庄,调整为小而精致的时尚餐厅;大包房、大圆桌换成了年轻人喜欢的卡座和魔方桌;餐厅风格也从奢华呆板,转为大气又小资的艺术范儿。而这一系列的升级也为企业带来明显收益。新美味斋营业一年来,在面积减少2/3的情况下,营收同比增长55%,利润增长3倍以上,且消费群体更加年轻化,30-50岁的客人已占到50%以上,20-30岁和50岁以上客人各占约25%。

北京商报记者走访发现,通过门店重装,对菜品、装修、定位等进行优化,已经成为餐饮老字号应对消费升级的主要举措。但业内专家指出,仅有环境、菜品的升级还远远不够。餐饮老字号还需在营销、服务、推广等诸多方面下功夫,增加与年轻消费者之间的黏性,才能取得更好的升级效果。