

繁华商圈餐饮综合体的新玩法

——专访觅食森林总经理刘雯雨

高难度的旧楼改造

觅食森林位于西单大悦城北侧不远，这里原来是一家美特斯邦威门店，并且在此之前已经存续了十年之久。觅食森林将一家服装专卖店改为一个以餐饮为主打业态的5层美食综合体，这其实是一个非常大的工程。

对此，刘雯雨坦言，觅食森林从开始策划到最终落成经历了两年多的时间，并且在旧楼改造期间遇到了非常多的问题，因为觅食森林不希望让消费者认为觅食森林是一个单纯的美食城，所以觅食森林中的门店大多都拥有独立的堂食空间，这样的设计给施工过程带来不小的难度。“比如，餐饮门店一定要符合食安的相关规定，餐厨比要符合要求，不同品牌门店又有不同的需求；另外，消防改造也是一个大问题，尤其是改造成餐饮，消防要求相对更高，难度也就更大；还有就是排烟，原来这栋楼并没有那么大的电容量，加入排烟系统就需要扩大楼内的电容量，这也是一个非常大的工程，我们刚开始都没想到会有这么多问题，所以开业时间就一拖再拖。”

据了解，觅食森林目前共引进了30余个餐饮品牌，覆盖了近50个业态。除了餐饮外，觅食森林还在商场内设置了娱乐、展览、集市等区域，希望能给消费者带来更加丰富的体验。

商场餐饮同质化加剧

西贝莜面村董事长贾国龙近期曾在公开场合提到，商场之间的竞争加剧



正在加速商场餐饮同质化，导致同品牌门店之间的竞争越来越明显，餐饮门店堂食同店业绩呈现下滑趋势。

刘雯雨对此表示赞同，她认为，目前国内很多城市商场餐饮同质化的问题越来越突出，尤其在西单这样的大型综合商圈，所以觅食森林在招商方面也有意做了一些差异化的布局，以期和其他商场餐饮形成差异化竞争。

“在品牌选择上，我们首先倾向于选择‘西单首店’，所以觅食森林中的很多品牌都是市面上的‘小众品牌’，即便其中一些是连锁品牌，之前也没有在西单开过门店，这样能让我们在品牌选择上和其他商场有所差异。其次，这些品牌要有比较新的餐饮思路，对于餐厅的

管理也更加灵活，这样更有利于我们统一管理。实现全楼拼单，打造觅食森林自己的IP形象”，刘雯雨说道。

针对年轻消费群体，觅食森林引进了国内新兴创业品牌和明星餐饮品牌。

餐饮消费升级新体验

在刘雯雨看来，目前国内餐饮行业正在步入精细化运营阶段，不管是连锁餐饮品牌还是单体餐厅，都在面临着这一全新的挑战。扩张将不再是连锁餐饮发展的核心，提高管理运营效率、提升每一个门店的坪效将是考验餐饮品牌发展的重点。

另外，单品将重新成为餐饮行业的发展趋势，连锁餐饮品牌、初创型餐饮

品牌都将会从单品入手，提升效率。事实上，早在前几年餐饮行业大众化转型的过程中，依靠单品策略突围的品牌就不胜枚举，但单品策略对于餐饮企业的内功也是很大的考验，不少寄希望于单品的餐饮品牌都没能坚持。

刘雯雨表示，现在餐饮已经成为高门槛行业，并不是谁开店都能存活，餐饮企业需要懂得运用互联网技术，懂得线上运营以及向线下引流，还要懂得针对不同消费群体做精准营销，不是简单地找一个好位置开一家店就能赚钱。在此背景下的单品餐饮品牌也不再是原来的品牌，入局者将会是内功更加深厚的“高级”玩家。

北京商报记者 郭诗卉

顺义区税务局三级联动抓实非居民股权转让管理工作

顺义区税务局积极创新寻找突破口，切实提高非居民股权变更案件管理水平，不断提升国际税收组收能力。

一是强化管理，协同推进。建立厅-所-科三级联动闭环管理模式，通过自制《资料传递单》衔接办税服务厅、基层管理所和国际税收管理科之间的信息流转，对涉及非居民企业股权转让的业务做好问题识别、专项核实和流转判定，切实强化股权转让管理。

二是明确重点，提升质效。明确非居民企业股权转让涉及收入、成本、计税依据及具体税款数额等审核重点，提升管理所相关审核工作质效；就信息流转过程中企业需提供资料加以明确并一次性告知，避免企业往返奔波。

三是扎实培训，储备人才。积极选拔骨干力量组建国际税收业务管理团队，强化非居民涉税业务日常学习和股权转让专项培训，扎实做好相关业务的识别判定；结合实际工作，坚持“一事一培训”制度，有效提升国际税收业务管理水平。

印章作废声明

因我单位业务需要，现特声明将以下5枚印章作废。作废印章名称如下：中信银行股份有限公司总行营业部合同专用章（个人质押贷款）(5)、中信银行股份有限公司总行营业部合同专用章（个人质押贷款）(6)、中信银行股份有限公司总行营业部合同专用章（个人质押贷款）(35)、中信银行股份有限公司总行营业部合同专用章（个人质押贷款）(45)、中信银行股份有限公司总行营业部合同专用章（个人质押贷款）(47)。

于本声明发出之日起，上述印章不再具有任何法律效力，我单位不再就其承担责任和义务，特此声明。

中信银行股份有限公司总行营业部
2019年4月3日

北餐协将建京津冀餐饮采购平台

北京商报讯（记者 郭诗卉）3月30日，北京市餐饮行业协会第六届会员代表大会五次会议暨洪湖市产品品牌推介会在京召开。本次会议有超过200家餐饮企业代表出席，旨在建设信息共享平台，组织行业交流活动，助力餐饮行业树品牌、促发展，带动首都餐饮消费再上新台阶。

会上，北京市餐饮行业协会会长汤庆顺发表2018年协会工作总结和2019年工作发展报

告，报告显示，2018年度北京地区餐饮收入1057亿元，同比上年增长6.5%。2019年国内外发展环境更加复杂，随着5G时代的来临，万物互联时代临近，供给侧数字化也将更趋完整。随着消费不断升级，新技术、新体验、智慧化、数字化成为餐饮消费未来发展重心，移动化、自助化、智能化消费新体验也成为行业未来重要关注点。报告中汤庆顺还讲述了2019年协会工

作计划，继续组织开展北京国际餐饮节、职业技能大赛中式面点项目等系列活动。同时将继续促进京津冀地区餐饮业联合发展，建设京津冀采购平台，更好地实现农餐对接。

此外，本次活动现场还颁发了中式面点专家名单；通报北京市餐饮行业协会专委会情况；宣读纪念改革开放四十周年功勋企业、功勋人物、功勋工匠名单等。

“中华节气菜大师SHOW”亮相魔都

北京商报讯（记者 郭诗卉）由世界中餐业联合会、上海博华国际展览有限公司主办，益海嘉里餐饮发展联合主办的“2019中华节气菜大师SHOW”于4月1日在上海第二十八届上海国际酒店及餐饮博览会拉开帷幕。

本次活动邀请了江浙沪三

地大师现场演绎中华节气菜。首日表演的上海队，以春分时节气为主体，设计了金汤萝卜素带子、牛乳抹茶桃胶、香椿芹菜煮澳洲和牛、竹韵等把中华传统节气文化与烹饪艺术结合的菜品。

世界中餐业联合会常务副

会长邢颖表示，随着消费结构不断升级，对外交流不断深入，“中国节气菜”的概念呼之欲出。中华二十四节气蕴含着文化之美，同时中餐有独特的餐饮美学。中华节气菜是用美学情怀烹饪文化大餐，助力餐饮行业的文化自信。