

2021 北京餐饮业发展趋势报告出炉

9月5日,2021北京餐饮品牌大会在国家会议中心举办。大会由北京市商务局指导,北京烹饪协会、北京商报社主办,今年大会以“数字新驱动 餐饮新变局”为主题。会上,北京烹饪协会、北商研究院联合出品《2021北京餐饮业发展趋势报告》(以下简称《报告》),旨在洞悉北京餐饮业发展趋势走向,为北京餐饮人提供一份详实的北京餐饮大数据指南。



渡过寒冬,北京餐饮持续向好

突如其来的疫情对北京餐饮企业产生了明显的冲击,但也成为了一次涅槃重生的良机。《报告》显示,2020年之前,北京餐饮市场稳中向好,而疫情让整个餐饮行业面临寒冬,2020年北京餐饮收入871.7亿元,同比下降29.9%。

经过疫情洗礼,北京餐饮市场稳定复苏,餐饮企业应变能力日渐强大,数字化转型、线上线

下融合、线上直播以及成品半成品零售化等新业务、新模式不断增加,餐饮行业向数字化、连锁化、品牌化迈进的步伐愈加稳健。

阵痛过后,北京餐饮行业向阳而生。北京市统计局数据显示,今年1-7月,本市餐饮消费持续恢复,全市实现餐饮收入672.2亿元,同比增长65.7%,增速较全国快23.4个百分点。

线上消费催熟外卖早餐

《报告》显示,2016-2020年北京早餐的外卖商家规模持续上升。部分区域早餐局部供给不足的现象,促进了外卖、预约点单等多种线上早餐消费形式爆发。

如果说上班族的一天是从早餐开始,那一天中最重要的社交则是从下午茶开始。《报告》显示,2016-2020年北京下午茶的外卖商家规模基本保持增长,订单规模在这几年也快速增加。同时,工作日时间、商家距离、好评高低等因素,促进了外卖、线上点单的多样消费发展。

当北京的烟火气渐浓,夜宵作为促进餐饮消费活力的重要一环,其重要性正在稳步提升。《报告》显示,虽然2020年受到疫情等因素影响,宵夜订单规模有所回落,但其下降程度并不高。

随着消费不断升级,餐饮智能化、数字化、创新化成为餐饮业未来发展的重点。从全国范围来看,餐饮行业正在经历巨大变革,奋力迎合当代主力消费军的喜好,逐渐向着降本增效的智能化方向前进。除上述内容外,本次《报告》还对不同餐饮品类进行了细化的趋势分析,希望能够为众多餐饮企业与餐饮人送上一份“参考书”。

四星以上商户线上占比21.46%

历经数月,《报告》抽取了北京地区不同品类、不同时段餐饮消费数据,发现北京餐饮业的发展呈现多元化、品质化、国际化特点。

品类多元化是当前餐饮业的重要特点和发展趋势,北京餐饮市场亦是如此。《报告》显示,从北京各品类线上规模排名情况来看,面条、地方小吃、家常菜、国外小吃、北京菜5个品类的线上门店

规模均超过一线城市平均商家规模。

《报告》提到,将用户对餐厅的评价按照从低到高的1-5星分类后,北京4-5星之间的商户线上规模占比21.46%,远高于一线城市平均商户规模。

作为国际消费城市,北京餐饮国际化特征显著,国际美食品类可谓花样百出。

主题发言

中国工商银行股份有限公司北京市分行党委副书记王都富 数字金融赋能餐饮业高质量发展



随着数字产业化和产业数字化蓬勃发展,数字经济与实体经济深度融合。截至目前,工商银行形成融资合作、跨境全球合作、IPO战略合作、收单业务合作的餐饮企业已有万余家,年结算资金超6000亿元,提供融资支持达200亿元。

泰国王国驻华大使馆农业公使衔参赞芭桐娃蒂 四年泰国出口中国水果量增加100万吨



泰国到中国水果的出口量已经从2017年的60万吨,增长到2021年160万吨左右,价值约40亿美元。餐饮还承载着各地的饮食文化和风土人情。借助“一带一路”合作,加强组织建设可以增进国家之间的交流,帮助餐饮品牌企业在全中国方面展开新布局的机会。

丹麦王国驻华大使馆商务公使衔参赞高尔敦 与北京一起推广可持续美食理念



丹麦不仅仅是童话王国,更是美食王国。美食不仅仅是日常所吃的食物,它还与艺术和文化息息相关。丹麦向中国出口优质的乳制品,与北京合作一起推广有关可持续美食的理念,比如说有机食品、减少食物浪费现象。

观点碰撞

霸蛮科技创始人张天一 餐饮边界模式被不断打破



餐饮是有边界的,一家店是服务一公里的人群,而餐饮行业的变化是由有界餐饮到无界餐饮,未来餐饮品牌一定是由堂食、外卖、半成品电商和零售所组成的,一个复合经营和运营的全渠道、全场景模式。

北京盒马3R运营负责人李晶晶 餐饮服务需求转向便捷化



消费者需要更为便捷的餐饮服务,盒马让自身服务更为便利。今年,盒马启动了品牌孵化的项目。在孵化新品牌的过程中,将一个传统的餐饮食品做成一个工业化的商品,盒马希望能满足消费者的便捷需求。

和府捞面总经理姚春刚 数字化管理可提升运转效率



和府捞面从前端消费者到原材料采购的后端做了全链的数字化体系。与此同时,和府捞面也在拓宽销售渠道,提升网上销售的产品品质,增加广大消费者家庭消费的场景。在后续数字化的打造中,和府捞面将致力于继续进行数字化改革,为行业发展作出贡献。

合生商业集团智慧商业CTO龚海鹏 加大餐饮信息化和数字化投入



购物中心是感知消费趋势最前沿的业态之一。自去年疫情以来,合生商业开始加大信息化和数字化的投入,在招商层面结合外部的大数据,精准筛选不同品类不同级次商家,满足周边白领关于饮食的消费需求。