

# 寻路国际美食标杆城市

创新、聚力、稳中求进成为今年餐饮市场关键词。但毋庸置疑的是，餐饮业仍面临挑战，此刻是否为新业态最佳试水期？跑马圈地模式是否还会奏效？商业模型如何创新？系列问题亟待解答。9月5日，一年一度的餐饮界盛会——2023北京餐饮品牌大会如约而至。本次大会精心设置主旨演讲和圆桌论坛，通过“餐饮人”“幕后操盘人”及“行业生态链接者”的经验分享，以及“餐饮无界·文化传承”“共生·共创·共享”的主题，为企业创新发展和品牌提质升级提供新视角、开拓新思路。

北京市商务局党组书记、局长丁勇：

## 信心与品质是餐饮行业的两个重要关键词

餐饮业作为促消费、惠民生、稳就业的重点领域，对于扩大内需、推动形成强大国内市场、服务构建新发展格局发挥着重要作用。根据《北京餐饮业观察报告》显示，2023年1-6月，全国餐饮收入24329亿元，同比增长21.4%。其中，本市餐饮业也迎来加速发展的新阶段。上半年全市餐饮收入656.7亿元，同比增长37.3%，超过全国增速15.9个百分点，占社零额比重9.4%，达到半年规模历史最高水平。

“我们对北京餐饮业的信心不仅看短期，从中长期看相关内容，我们仍对餐饮业具备信心。”丁勇表示，首先，北京餐饮业拥有良好基础。与其他城市相比，北京市无论在门店数量还是总的营收方面，在全国各个城市中都处于领先地位；在业态结构、门店布局方面，也有非常好的基础。其次，对北京餐饮业的信心源于行业活力。“餐饮业是充满活力的一个行业，从首店情况看，近几年北京的首店构成中，超60%的首店来自于餐饮业。”而在新增市场主体方面，餐饮业占比同样较高，餐饮行业的从业人员亦坚持不懈地努力，在品质、创新、效率、成本等方面努力。此外，在北京建设国际消费



中心城市的过程中，明确提出北京要打造国际美食之都的目标，餐饮业具备进一步发展的基础性支持。

同时，丁勇表示，餐饮业发展的另一个关键词在于“品质”。“接下来，连锁化、数字化、国际化、资本化、社区化、健康化将是下一步在餐饮行业领域呈现出来的发展趋势或者方向。但是，无论是在技术上有多少方向，品质是始终要坚

持的。”他指出，品质是餐饮行业的立身之本，涵盖了菜品品质、服务品质、供应链等若干个领域，但“品质”是餐饮企业应长期坚持的重点。“餐饮企业要坚持品质为先，我们希望能够打造更多的百年老店。”他还指出，下一步，北京市商务局愿意与各个部门、各个机构、各个企业一起，坚定信心、凝聚共识、不懈努力，加快将北京建设成为国际美食标杆城市。

## 北京烹饪协会会长云程： 促进新消费是当前餐饮业主要课题

今年以来，随着消费潜力进一步释放，餐饮业的强势复苏展现出了行业强大的活力和韧劲。然而在这些成绩的背后，餐饮业依然面临着不小的挑战。未来，面对复杂多变的外部环境，餐饮业的发展必将是机遇和挑战并存。如

何发展新服务、新业态，促进新消费，是目前全餐饮行业急需思考的主要问题。

同时，云程在会上发布了《2023北京餐饮业观察报告》（以下简称《报告》）。《报告》对北京餐饮业的特点进行深度剖析，呈现出行业

的新趋势和新变局。《报告》显示，北京市2023年1-6月餐饮业新增注册企业同比上涨63%。首店方面，今年1-5月，共有403家品牌首店落户北京，从业态分布看，餐饮业占比最高，占比为63%。

## 北京日报社社长兼总编辑李波涛： 餐饮业态是经济复苏的温度计

近半年来，在提振经济和拉动消费的各方努力下，餐饮业的成为疫情后人们最早感受城市的繁华喧嚣和体会活力热情的直观感受样本。同时，创新成为推动餐饮业发展的关键。在这个数字化的背景下，分化现在是各个行业的

普遍态势，用工成本升高、客单价难突破……都考验着餐饮企业智能化、精细化管理水平，这需要餐饮企业不断探索新的商业模式以赢得更多的市场份额。此外，品牌塑造更成为餐饮企业续航聚能、乘风破浪的护身甲和驱动力。李波涛强

调，北京城市的餐饮品牌，尤其是老字号的品牌具有特殊的文化属性，餐饮企业不仅是商业主体，也具有城市基础设施的特点，是社会营商环境、百姓宜居、资本宜商的基础建设，是城市的商业背景，更是人文风景。

## 全聚德集团总经理周延龙： 以文化激发老字号焕新

全聚德集团总经理周延龙表示，老字号品牌要开展数字化转型，并实现长效经营，共谋老字号的新发展。全聚德从人、货、场三个维度迎合年轻人的消费特点，建立品牌的线上心智，这也是近几年全聚德推进数字化转型深入发展的

主要战场。从“人”的维度来讲，老字号品牌要选择年轻人喜爱的品牌“代言人”，用场景化直播等形势抢占顾客心智。从“货”的维度，就是要洞察消费者需求，拥抱并主动迎合线上消费需求，提升消费

体验。从“场”的维度，全聚德通过线上线下搭建数字化的场景，提供数字化的服务环境。

老字号企业需要激发以消费为轴心的创新力，从卖方主导下的创新转向深入贴近消费者需求的创新。

## 英中商业发展中心中国区总裁姜浩放： 中英企业在数字化进程方面可合作互补

针对疫情期间餐饮从业人员流失、客户减少等问题，英国餐饮行业将重心放在创新上，以数字化方面为例，相关企业推出综合智能管理系统、AI辅助客户粘度软件系统等。据英国餐饮协会统计，增加一个新客户的成本是维护老客

户的5倍，而一个老客户的平均销售额比一个新客户高63%，同时，根据英国餐饮业评选出年度餐饮行业五大最新、最受欢迎的科技当中有4项关于科技化。

对于中英之间企业的合作领域，姜浩放认

为，英国餐饮业数字化已相对全面，从客户体验到管理、财务、金融系统、供应链的产业，包括高端食材进出口贸易、食品供应链中的信息安全、数据管理等领域。中英之间优势不同，也正因此如此，才有更多互补和合作的机会。

## 羽生智造创始人、CEO孟一飞： 餐饮企业要形成“四维三表”商业模式

如何提升门店质量，提升单店盈利水平成为值得思考的问题。在孟一飞看来，餐饮品牌门店在外的的时候要传播力量，门店在在的时候要的是顾客体验的力量，以此形成话语权体系和视觉网体系。同时，要形成流量思维、需求思维、竞

争思维和成本思维。只有把自己核心成本倾斜性投放到一个部分的时候，消费者才能感受出来，这些思考的形态和数据形态最终都要被化作三张表格，即投资回报表、盈亏平衡表及成本分配表，以此形成“四维三表”商业模式。

值得一提的是，孟一飞认为，餐饮企业要有一个好的广告语，要将品牌维度当中历代故事、明星状态以及产品卖点逐一落实。

“抓住流量思维、竞争思维、成本思维的时候，我们就能做到守正出奇。”

北京商报记者 郭臻璐 何倩 张天元 王维祜 胡静蓉 王思琪 乔心怡 实习记者 何东旭

## 2023北京餐饮十大品牌

(按品牌首字母笔画排序)

大董	同和居
东来顺	全聚德
北京宴	眉州东坡
四季民福	瑞幸咖啡
西部马华	提督

## 《2023北京餐饮业观察报告》

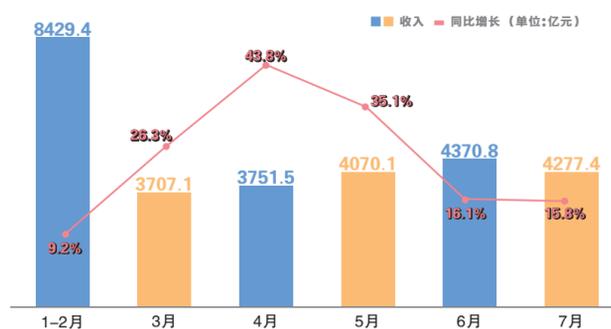
10836家

瑞幸是当前北京门店数最多的餐饮品牌

2023年上半年  
快餐和茶饮占据整个餐饮行业  
近70%的活跃度

快餐占比约36%，茶饮占比约33%

◆ 2023年1-7月全国餐饮收入及增速变化



/ 2023年1-6月 /

北京餐饮业新增注册企业7610余家  
与2022年同期相比▲63%

403

今年1-5月  
共有403家品牌首店落户北京  
从首店类型看

中国(内地)首店

37家

北京首店

366家

从业态分布看

餐饮业占比最高，占比63%

其次是零售类，占比22%

休闲娱乐、  
生活服务、

儿童业态占比15%

朝阳区  
共引进174家首店  
居各区之首  
东城区和海淀区  
分列二三位

| 开放加盟 |

茶饮品牌喜茶和奈雪的茶相继宣布开放加盟业务

| 国际化 |

- 8月，喜茶于英国伦敦开出了首家门店
- 瑞幸咖啡今年4月在新加坡两店齐开
- 美国财长耶伦在三里屯吃云南菜
- 特斯拉CEO马斯克抵京16道晚宴餐单
- 苹果CEO库克打卡北京日料店



扫码查看更多报告内容