

# 特色化供给不断丰富 餐饮消费得到释放

今年,随着生活回归常态,人们对线下餐饮的需求回归,餐饮成为最先呈现复苏迹象的消费行业。经历了年初两个月的调整期,从3月起餐饮业收入强势增长,市场信心得到恢复。

□ 本报实习记者 张钰格格 文/摄



国家统计局发布的今年上半年国民经济数据中显示,在将近22.8万亿元社会消费品零售总额中,餐饮收入增速最快,达到21.4%;限额以上单位餐饮收入6230亿元,同比增长23.5%。进入暑期后,随着旅游业旺季的到来,餐饮业更显火热之势。

## 餐饮复苏情况向好

2023年上半年的餐饮业呈现出强劲复苏之势。天眼查数据显示,2023年1—6月餐饮业新增注册企业167.6万余家,与2022年同期相比上涨23.4%。其中,北京市2023年1—6月餐饮业新增注册企业7610余家,与2022年同期相

比上涨63%。据中国烹饪协会分析,1—6月份,全国餐饮收入、限额上餐饮收入增速分别比上年同期上升29.1个、31.3个百分点,餐饮收入增幅领先社会消费品零售总额增幅13.2个百分点,全国餐饮收入总规模超过2019年同期。

记者走访北京王府井、三里屯、西单等多个商圈发现,拿号排队吃饭已是常态,不少餐厅在工作日就座无虚席,周末和节假日前来就餐的人更多。

费大厨辣椒炒肉工作人员在采访中表示,今年费大厨辣椒炒肉全国各门店食客增多,门店排队等位火爆。据了解,2023年上半年,西贝莜面村全国范围内近350家门店共迎回1800万次客流,上半年客流量同比2022年增长42%。

“今年上半年我的店铺在河北衡水,流动人口虽然不如一线城市那么多,但是凭借新鲜的食材和公道的价格,赢得了良好的口碑,近期回头客逐渐多了起来。”张老坎火锅烧烤店的李老板告诉记者。

天眼查数据研究院高级分析师陈倞表示,餐饮业取得如此成绩实属不易。“从餐饮企业来看,商家更加务实,不追求过度营销,而是深度拓展产品、服务,以最大的诚意满足消费者的需求,让消费者敢消费,愿意消费。”陈倞说。

## 节假日带动餐饮消费

暑期到来,餐饮企业也纷纷发挥自身特色,抢抓消费群体,“进入暑期,外出吃饭的市民和游客多了起来,经常需要排队等位。一些餐厅推出了线上扫码等系统,我还注意到有些从前没有等位区的餐厅还新增了椅子、小零食和饮料,这样的变化让我们来用餐的消费者看到等位也不会扭头就走了。”在北京王府井APM购物中心等位的陈女士说。

记者了解到西贝莜面村今年提出要用更多的有机食材和天然食材来代替西贝门店当中食品的各种原材料,目前已经实现了专业儿童餐部分有机食材的升级。费大厨辣椒炒肉已从日前宣布全国各区域多家门店实行全天营业,营业时间从10时30分持续到23时30分不等,“希望通过增加营业时长让更多顾客能够更便捷地品尝湘菜头牌辣椒炒肉。”费大厨辣椒炒肉工作人员说。

餐饮业的火爆不仅是在暑期,春节、元宵节、情人节、“五一”、端午节等节点,都出现了用餐高峰。“在刚过去不久的端午节,西贝莜面村到店客流增长近100%,用餐高峰时段排队时间平均半小时到一小时。”西贝莜面村人员表示。陈倞告诉记者,消费者对于餐饮业消费的热情较高,在重要营销时间节点的带动下,在更好地“餐饮+体验”影响下,纷纷走进餐厅,与家人享受美食的快乐时光。

中国烹饪协会认为,上半年,随着客流恢复、促消费政策持续发力、各地消费季蓬勃开展及“夜经济”渐入佳境,多样化、特色化餐饮消费供给不断丰富,餐饮市场消费得到明显释放。元旦、春节、“五一”、儿童节、端午节等节假日也带来了餐饮消费的小高峰。暑期,跨城出行人数大幅回升,将继续带动各地餐饮消费的增长。

记者走访北京王府井、三里屯、西单等多个商圈发现,拿号排队吃饭已是常态,不少餐厅在工作日就座无虚席,周末和节假日前来就餐的人更多。

费大厨辣椒炒肉工作人员在采访中表示,今年费大厨辣椒炒肉全国各门店食客增多,门店排队等位火爆。据了解,2023年上半年,西贝莜面村全国范围内近350家门店共迎回1800万次客流,上半年客流量同比2022年增长42%。

## 节假日带动餐饮消费

暑期到来,餐饮企业也纷纷发挥自身特色,抢抓消费群体,“进入暑期,外出吃饭的市民和游客多了起来,经常需要排队等位。一些餐厅推出了线上扫码等系统,我还注意到有些从前没有等位区的餐厅还新增了椅子、小零食和饮料,这样的变化让我们来用餐的消费者看到等位也不会扭头就走了。”在北京王府井APM购物中心等位的陈女士说。

记者了解到西贝莜面村今年提出要用更多的有机食材和天然食材来代替西贝门店当中食品的各种原材料,目前已经实现了专业儿童餐部分有机食材的升级。费大厨辣椒炒肉已从日前宣布全国各区域多家门店实行全天营业,营业时间从10时30分持续到23时30分不等,“希望通过增加营业时长让更多顾客能够更便捷地品尝湘菜头牌辣椒炒肉。”费大厨辣椒炒肉工作人员说。

餐饮业的火爆不仅是在暑期,春节、元宵节、情人节、“五一”、端午节等节点,都出现了用餐高峰。“在刚过去不久的端午节,西贝莜面村到店客流增长近100%,用餐高峰时段排队时间平均半小时到一小时。”西贝莜面村人员表示。陈倞告诉记者,消费者对于餐饮业消费的热情较高,在重要营销时间节点的带动下,在更好地“餐饮+体验”影响下,纷纷走进餐厅,与家人享受美食的快乐时光。

中国烹饪协会认为,上半年,随着客流恢复、促消费政策持续发力、各地消费季蓬勃开展及“夜经济”渐入佳境,多样化、特色化餐饮消费供给不断丰富,餐饮市场消费得到明显释放。元旦、春节、“五一”、儿童节、端午节等节假日也带来了餐饮消费的小高峰。暑期,跨城出行人数大幅回升,将继续带动各地餐饮消费的增长。