

中秋国庆"双节"临近,月饼作为中秋节必不可少的食品,早已占据各大门店的显 眼位置。同时,"中秋宴""团圆宴"开始接受预订。今年的中秋节和国庆节仅隔3天, "攒"出来的超长假期也催热了旅游市场。"双节"消费市场有哪些新亮点,线上线下又 出现哪些消费新趋势?对此,记者进行了走访调查—

"双节"催热消费市场

平价月饼担主角 智能手机成新选

本报见习记者 袁 勇

中秋国庆将至,记者近日在多家超 市、商场走访发现,高价礼品充斥市场的 场景不复存在, 传统礼品售价逐渐回归理 性。不过相对于线下市场,线上商城个别 打着"私人定制"旗号的礼品券,则依然 存在价格高昂的现象。

9月16日,记者走进沃尔玛北京宣武 门店。门店内,各式各样的月饼琳琅满 目,既有来自广东、天津的外地品牌,也 不乏稻香村、全聚德等北京品牌,价格则 是从几十元到400多元不等。顾客王先生 一口气买了12盒一款标价为100多元的月 饼,"现在单位都不发月饼了,但是过节 看望亲戚长辈还是要送点心意"。

超市月饼区售货员告诉记者,往年单 位团购几百盒的情况现在少了很多, 主要 以散客少量购买为主, 月饼价格也降了不 少。记者随后走访了北京物美超市、华堂 超市,发现高价月饼的确难见踪影。

在很多高档酒店内, 月饼的价格也变得 更加亲民。在北京开元名都大酒店,大堂 内摆放的中秋月饼礼盒普遍价位在两三百 元左右。酒店大堂隋经理说:"现在卖得 最多的是398元一盒的月饼,高价月饼基 本没人买了,这个就算是中秋礼品中比较 高档的了。"在北京国贸大酒店,记者看到 了一些固定搭配的中秋礼篮,除月饼之外, 还可以搭配茅台酒、鲍鱼、茶叶、高丽参、 葡萄酒等,价格从1000多元到3000多元 不等。不过服务员反映, 买的人并不多。

相对于线下的商场、酒店,线上电商 平台的中秋节市场消费形态则越来越多样 化,其中又以中秋礼品券最为热销。

记者在京东商城网站发现,一些以私 人定制的贺卡形式出现的礼品券,购买者 可以选择款式、印上自己的专属 LO-GO, 单张礼券的面值从200元到2万元 不等,礼品提供方不乏中粮、首农集 团、中科农业、稻香村、三元这样的大 企业等。其中,一款名为"蓝卡风尚中 秋月饼"的提货券售价5088元,虽然是 月饼提货券,但除月饼外,可选礼品还 有"国台酱门名物窖藏老酒""万宝龙 14K金笔"等共15种商品。

以月饼为代表的商品对很多人来说依 旧是不可缺少的中秋礼品, 但是一些年轻 人开始把智能手机等商品作为节日期间孝 敬长辈的新选择。

在王府井步行街的一家手机店里,售 货员告诉记者,针对老年人群体卖得最好 的一款手机是小米手机出产的红米2,每 天至少卖出十几台。临近中秋, 越来越多 的年轻人选择来店里给父母购买这款手机 作为中秋礼物。售货员介绍说,华为、 TCL等品牌最近卖得也不错,很多年轻 人前来选购都为节日送长辈。这些国产品 牌智能手机售价不高,但普遍具备"老年 人模式",操作界面更为简单、字体大, 非常适合老年人使用。

在北京工作的王女士购买了一台智能 手机准备中秋时送给妈妈,她告诉记者: "妈妈在老家,一年也见不到几次,虽然 有很多老年朋友一起跳舞或者旅游, 但是 还是很想念我们。买一个智能手机,教她 拍照和用微信,可以把自己平时的生活记 录下来和大家分享,自己也可以随时和父 母分享生活片段。'



① 月饼作为中秋节必不可少的食品,早已占据各大门店 本报记者 孙 璇摄

② 记者走访多家超市和酒店发现,今年中秋市场以平价 月饼为主,大量团购的现象也少了很多。

本报见习记者 袁 勇摄

③ 相比高档餐饮业中秋遇冷,传统老字号餐厅节前预订 本报见习记者 王 霖摄

网络餐饮销售火 多元方式庆团圆

本报见习记者

郭静原 王 霖

中秋国庆"双节"临近,记者近日 走访多家北京各类餐饮场所,发现实体 餐饮门店的预订情况各有千秋, 而面对 新兴的网络餐饮营销渠道,消费者的选 择更加多元、自主,对节日餐饮消费的 热情依旧不减。

一些高档餐饮节日预订往年早早就 "一位难求"的情况,如今多少有些 "风光不再"。大董金宝汇店、白家大院 苏州街店、上海小南国来福士店和利苑 酒家金宝街店等一些高档餐饮的节日预 订均有余位。已预订的包厢也主要是亲 朋好友间的宴会, 商务宴请、机关团体 组织请客等围餐行为大幅减少。

不同于高档餐饮业的中秋遇 "冷",传统老字号餐厅节前预订火爆, 大众餐饮业的预订情况也比较乐观。北 京菜馆局气北京南站店的包厢早被订 满,老字号餐厅峨嵋酒家车公庄店和砂 锅居西四店的中秋雅间也早已预订一 空。许多大众连锁餐饮门店服务人员都 说,节日前二、三天将是节日包间的预 订高峰, 当天的包厢有望全部订满。

与实体餐饮门店相比, 网络外卖订 餐也十分红火。几大外卖网站提供了 琳琅满目的各种美食选择,不少知名 大众餐饮品牌进驻外卖网站, 使得菜 品质量更有保证。在外卖O2O如火如 荼的同时,上门餐饮也在逐步增多。 北京某医院医生李竟成告诉记者,"中 秋就是跟家人团圆的日子, 平时自己 工作忙,想用更多的时间来陪陪老人 和孩子,做饭往往忙不过来,有厨师 上门做饭食材放心、服务周到,全家 人都很开心"。

随着网络社交平台对生活的渗透, "私家厨房"的自制食品、私人定制餐也 在节日期间流行。刘女士是一名爱好烹饪 的全职妈妈,她制作的私房菜、烘焙特色 糕点在微博、微信的转发和晒图中火了起 来。"为迎接'双节', 我特意推出了无添 加防腐剂的健康杂粮月饼,还有私家咖 喱蟹、麻辣小龙虾等菜品,已经订出20 多份。"刘女士说。

与传统跟团游游客重游轻休闲不 同,自由行用户的消费重点更加倾向休 闲。淘在路上的最新预订数据显示,用 户购买当地玩乐商品比例接近总订单比 例的90%, 其中,"边走边订"商品预 订占比超过38%。

此外,今年双节期间,"互联网+"也 成旅游新热点。驴妈妈旅游网相关负责 人苑纯洁介绍说,在"互联网+"时代,"旅 游客源地一媒介渠道一旅游目的地"的 传统旅游格局发生巨大改变。"媒介渠道 方面,OTA、微博、微信、微电影等抢占了 传统的旅行社、电视、广播和报纸。只要 有互联网的地方,就可以随时预订包括 火车票、飞机票、景区门票、自由行产品 及包含国内游和出境游方面的各种旅行 相关产品和服务。"苑纯洁说,双节期间, 具备"互联网+"思维的"80后"、"90后"、 "00后"游客正逐步取代了传统游客,成 为新的重要的旅游客源。

出境游受青睐 自由行重休闲

今年中秋与十一长假相距仅3天,上 班族如果能请3天假的话,就能拼出一个 长达12天的假期。由于假期较长,长线 游、深度游成为今年"双节"出游的新亮点。

越来越多的游客选择在线定制旅游 项目。双节期间,携程旅行网、去哪儿 网、"阿里旅行·去啊"等在线旅游机构, 由于路线丰富、更新及时和价格低廉,吸 引了众多驴友报名出游。

其中,出境长线游备受上班族青 睐。记者从携程提供的综合出境自由 行、跟团游数据中了解到,今年中秋、十 一长假通过携程选择出境长线游的人次 较去年同比增长超150%。在最受欢迎 的目的地中,伦敦、巴黎增长最为迅速,

本报见习记者 孙昌岳 于杰新

同比分别为261%、243%。同时出游邻 近国家和地区的热度仍持续走高,与去 年同期相比增幅超过100%,香港、东京、 曼谷位列出境游目的地前3名。

与此同时,越来越多的消费者开始 选择自由行,轻游重休闲。记者从 Travelzoo旅游族近期发表的调研中了 解到,人们对于深度游和旅游品质的要 求在显著提升,50%以上的受访者希望 提高旅游休闲的内在质量,并愿意把更 定制中得到了较为充分的体现。

多花费放在旅途中的酒店、餐饮和娱乐 方面,而不是购物,并且近70%的受访 者希望以自己的节奏去安排行程、控制 旅游节奏。这种新变化在"双节"出游

互联网唱响新型消费大戏

"双节"来临,受八项规定和反"四风" 影响,以往的高价消费火爆的场景不复存 在,但是公众消费热情不减,理性化消费 成为主流。月饼等传统礼品价格回落,销 量看好;高档餐饮遇冷,大众餐饮火爆;休 闲旅游获得消费者青睐。这些现象表明, 越来越健康的消费市场正逐渐形成。

同时,多样化、个性化也成为公众消 费的另一个重要特点,而互联网则扮演了 促成公众消费多样化、个性化的重要角 色。中秋节亲朋好友相聚,打开手机外卖 APP下单,大餐就能送上门;国庆长假想 外出旅游,打开手机APP,查看旅游热线, 在线订酒店、机票、门票,足不出户,准备 工作全部做足……如今,互联网极大地改

目前,可以说我国公众消费已经进入 一个新的阶段,伴随着居民收入水平的提 高,居民的消费能力得到普遍提升。同 时,消费方式也呈现多样化、个性化的趋 势,借助于互联网,消费者的个体化需求 得到了有效呈现,越来越多的新型消费需 求被发掘、组合,在市场上形成新的消费热 点,与之对应的,市场也借助大数据等工具 获取消费者需求消息,进而从生产角度满 足消费者需求。而借助于互联网,很多传 统产业也主动寻求转型,以适应社会需 求。例如,伴随着反腐倡廉,原来面向公款 消费的很多高端餐饮企业把目标锁定普通 大众,通过团购、网购等方式转型为大众消

从中秋国庆节日期间消费热点来看, 互联网与传统产业的结合,带来的不但是 公众消费习惯的转变,也带动了传统产业 特别是第三产业的结构转型。

我国经济发展进入新常态,消费对于 稳定经济增长的作用进一步得到了凸显, 虽然经济下行压力必然传导到消费层面, 导致消费增速也出现一定程度的下行,但 是消费稳定性最好,在"三驾马车"中拉动 力最为强劲。

这样的情况也被研究数据所反复验 证。商务部研究院此前发布的《2015年 消费市场发展报告》指出,消费率在近十 年中首次突破50%,位居"三驾马车"之 首,而李克强总理在夏季达沃斯论坛致辞 中则表示,消费对经济增长贡献率已经达

与此同时,政府强力打造"大众创业、 万众创新"的经济发展新动力,正与"互联 网+"背景下消费产业重要性的增长和结 构转变相呼应。传统产业特别是服务业 与互联网的结合,创造了大量新的商业模 式,由此产生了大量的创新项目,给公众 生活带来日新月异的变化。

借助于互联网对消费产业的改造 升级,公众消费需求不断得到满足和 进一步提升,我国经济结构正在经历 进一步优化, 经济发展也会不断得到 新的动力。



健康服务业消费势头正足

小艾灸有望成为大产业

旨在传承中医药文化遗产的"第三届国际灸法大会" 日前举办。灸法属于健康服务业,随着消费能力和消费 水平的提高,人们对健康服务业的需求正呈现多元化和 全面化的趋势。依据国家相关发展规划,到2020年国内 健康服务业总规模将达8万亿元以上。作为中医智慧结 晶的艾灸产业发展现状如何? 相关群体的消费能力又是

国际灸法大会会长、世界中医药学会联合会艾灸推 广委员会会长纪凯对记者表示,"一炷艾、一根针、一碗 汤"是中医养生治病的三大法宝。其中的"一炷艾"指的 就是艾灸,它采用艾叶制成的艾绒卷点燃作用于体表,以 达到温通经络、消瘀散结等目的。正因艾灸是一门独特 的医术,以及公众出于对滥用药品的担心,近两年间艾灸 这一"养生消费"持续升温。

记者获悉,目前在三线城市中,艾灸非专业店一次消 费已达50至150元;在一线和二线城市中则达80至300 元不等。不少养生馆、美容院因此"易帜",在经营中特别 添加艾灸新项目,甚至将其作为"主打牌"。此外,消费热 潮还催生了辅助设备的翻新,可全穴的灸罐、可除烟味的 灸器等先后面市,施灸存在的固定难、烟熏呛、占人力等 瓶颈问题纷纷实现突破。

艾灸消费看涨的背后,亦存在亟待解决的问题。譬 如,艾灸从业人员操作水平参差不齐;国内艾叶加工企业 规模总体偏小、行业整体盈利水平较低,等等。据权威部 门预测,随着"治未病"大中医文化的不断升温,未来3年 艾灸行业将迎来历史发展新机遇,国内艾制品消费总量 将翻两番,达8万吨左右。

纪凯认为,推动艾灸产业全产业链可持续化发展,进 而满足消费者对健康服务、养生服务的多元化需求,未来 还需进行一些探索:

首先,探索中医艾灸养生旅游示范区。日前出台的 《关于进一步促进旅游投资和消费的若干意见》明确提 出,要积极发展中医药健康旅游,推出一批以中医药文化 传播为主题,集中医药康复理疗、养生保健、文化体验于 一体的中医药健康旅游示范产品。我国有着丰富的艾草 资源,也是潜在的健康旅游资源,市场空间和需求潜力巨 大,有中医药产业基础的地区完全可推出一批集艾灸康 复理疗、产品体验、旅游疗养于一体的旅游示范区产品, 使旅游者在旅行过程中获取艾灸养生保健知识,体验中 医艾灸养生,达到集艾灸养生、艾灸文化传播、艾灸休闲 旅游为一体的多元化发展目的。

其次,建立中医艾灸产业孵化机制。艾灸产业兼具 服务业、生产种植业、加工制造业、文化传播业等多重 属性。艾蒿的农业化种植、艾制品的加工制造、艾灸养 生理疗与服务业、艾灸文化传播和培训,这四大业态都 能产生极高的市场价值,有条件基础的地区应当做好顶 层设计和战略长远规划,创新经济和服务模式,鼓励多 元投资,加快市场培育,提供政策扶持,特别是在资本 运营上进行横向和纵向的联盟,将产生可持续性的增值

第三,打造中医艾灸文化传播途径。从国际上看,韩 国、日本等国把中国的灸法传承过去后通过发展与创新, 艾灸产业正处于飞速发展当中,特别是艾绒加工等关键 技术已明显优于中国。未来,可以通过国际灸法大会、世 界中医药学会联合会等产业发展标杆性平台,组织人员 和投入资金对散落在民间的灸法灸技及其传承人进行抢 救性的征询和收集,进行开发、研究、传承、整理和教学, 让更多的人认识并体验老祖宗传下来的养生法宝。

北京三大老字号牵手

用"互联网+"重塑经典美食

本报记者 顾阳

京城三大老字号天福号、桂香村、金鼎轩日前共同签署 战略合作协议,将融合各自优势重塑京城美食市场,京城百 姓有望品尝到这一深度联盟烹制出的美食大餐。

据悉,天福号始创于清乾隆三年,在其270余年的发 展历程中始终将独特的古法秘制酱艺和深厚的酱道文化 内涵赋予到产品中;百年老店桂香村是首批命名为"中华 老字号"的企业之一,一直秉承"选料精细,制作考究"的 传统制作工艺;京城首家"24小时营业"的酒楼金鼎轩则 多年来遵循"统一管理、统一形象、统一产品、统一服务" 的经营理念,深受消费者喜爱。

在"互联网+"背景下,三家合作伙伴将整合平台、拓 宽渠道、延展触角,在恪守传统工艺的前提下不断研发新 品,把此次合作作为各自的二次创业,最大限度地实现资 源共享与优势互补。

"我们三家都是企业,但我们做的不是产品,是食品, 是关乎民生关乎健康的食品。"北京天福号食品企业集团 总经理陶冶说,选择与金鼎轩合作,天福号看中的是该企 业优秀的管理基因。

北京桂香村食品有限公司总经理刘德起表示,"三方 合作是成人之美,成彼此之美,成美食爱好者京城百姓之 美。借两个伙伴之力,桂香村一定会香气四溢"。 金鼎轩酒楼有限责任公司副董事长李芒表示,将在战略 合作中学习天福号、桂香村这些巨擘的兴业之道兴隆之 道,努力把收获转化为对服务与菜品的创新。

"入口的东西讲究品,怎么做到产品有品、人有品? 有些东西我们要不断探求,有些东西我们要始终坚守。" 北京市老字号协会会长刘小红表示,希望更多老字号加 入到"互联网+"中来,实现"振兴老字号品牌,弘扬中华 传统文化"的目标。

本版编辑 来 洁 梁剑箫