

自助餐厅正在“变脸”

经济日报·中国经济网记者 牛 琦

时尚生活

最近,在北京某国企工作的王静为一件事犯了难。定期举行的朋友聚餐轮到她订地方、选餐厅,该选哪里好呢?朋友中南北方人都有,真的是众口难调。思虑再三,她决定选一家自助餐厅。“蔬菜、各种肉、水果、饮料等种类繁多,每个人可根据各自的口味,想吃什么就拿什么,气氛还热闹,挺好的。”王静说。打定主意后,她开始到点评类APP上查推荐、找餐厅,这才发现,如今的自助餐市场早已经重新洗牌了。

平价正起势

在人们的印象中,要想吃上一顿像样的自助餐,每位两三百元的价格总是有的。这也是王静思虑再三才选择自助餐的原因,毕竟,花费2000多元吃顿饭对普通工薪家庭来说还是有点心疼。所以,将目标定在自助餐上,她做好了“出血”的准备。“搜索结果和我想象得不太一样,北京一些自助火锅、自助烤肉只要百元左右,就连一些酒店的自助餐厅也是不到200元的价格。”最终,王静选定位于王府井大街5号南京大饭店1楼自助餐厅,团购价节假日每位118元。

近年来,餐饮市场迎来了大众餐饮时代。具体到自助餐这一业态,百元左右的平价自助渐渐起势。许多星级酒店也适时推出了自助团购,降低客单价;或与银行信用卡中心合作,指定日刷信用卡享5折优惠。与此相对应,反倒是高端餐饮的日子大不如前,比如曾经是高端自助餐代表、如今却麻烦缠身的金钱豹。

去年8月份,金钱豹北京朝阳大悦城店关停停业,推倒了金钱豹店的“多米诺骨牌”。近日,在北京和上海仅剩的两家店面也陆续关闭,上海总部人去楼空。在此背景下,被拖欠货款的供应商及持有金钱豹预付卡的消费者将讨债无门。有业内人士认为,传统高端自助餐厅模式已不适应当下环境,急需转型。在这个过程中,决策者不断变动导致经营策略不连贯,从高端到中端再到低端,是金钱豹江河日下的重要原因。

与此同时,方橙科技大数据去年发布的《舌尖上的自助餐:中国一二线城市自助餐发展大数据报告》也说明,平价自助已成市场主流。报告选取北京、上海、广州、深圳4座一线城市去年就有2176家自助餐厅。要想在如此激烈的竞争中突围,必须有点新意,其中快餐化、特色化就是不少自助餐厅拿来闯关的新本事。

就自助餐模式来说,固定价位内无限延长的用餐时间曾经是吸引客流的优势,但也因此会影响购物中心其他商业形态客流,被挡在了商业地产的门外。“早几年影响不大,进不了商场,就找独立的门店,反正顾客一样会上门。现在不一样了,现代购物中心已成为一站式消费娱乐场所,其产生的聚集效应是能给自助餐厅带来客流的。”一位自助餐厅加盟商说,所以,不少自助餐厅开始规定用餐时间,正在融入快餐属性。

李来珍和她的朋友们最终选择的那家主打牛排自助餐厅,就有用餐2小时的限制。此外,一些连锁快餐品牌也纷纷试水自助餐模式,肯德基在美国和日本开了多家自助餐模式的餐厅,只是不知何时会落地中国市场。

那么,在成本不断上升的情况下,自助餐厅又是如何做到平价的呢?

一位不愿透露姓名的自助餐厅负责人表示,相较于一般单点菜的餐厅来说,自助餐厅服务员少,人力成本和由此产生的房租等费用就减少了很多。

加之,自助餐厅的采购原则是只挑对的

不挑贵的。比如,选用三文鱼背部的



上图 目前,朋友聚会、家庭聚餐成为自助餐的重要客源。

右图 在一家自助餐厅,厨师将新出炉的牛排摆上台面。牛 琦摄

肉,而不是最好吃、价格却要贵上好几倍的鱼腩肉,以此降低成本。“当然,有些自助餐厅打起食材的歪主意,以假乱真的情况也是有的,这就更需要相关部门加强监管、行业自身加强自律。”

特色求突围

家住天津河西区的李来珍通过晨练结识了一群谈得来的朋友,晨练结束后,她们时常组团去吃个饭,最近一次就是在位于滨江道的欢乐时尚广场内吃的。“仅4楼就有2家自助餐厅,一家主打自助火锅,一家主打牛排比萨,对65岁以上的老年人还有优惠。我们选定了牛排,吃得特别开心。”李来珍说。

李来珍的就餐经历恰恰反映出自助餐市场近年来的另一个变化,即自助餐厅开始入驻购物中心。报告调查8座一二线城市的数据显示,比例为18.2%。这一变化又与自助餐快餐化、特色化的发展密切相关。

其实,自助餐市场体量并不小,北京、上海、广州、深圳4座一线城市去年就有2176家自助餐厅。要想在如此激烈的竞争中突围,必须有点新意,其中快餐化、特色化就是不少自助餐厅拿来闯关的新本事。

就自助餐模式来说,固定价位内无限延长的用餐时间曾经是吸引客流的优势,但也因此会影响购物中心其他商业形态客流,被挡在了商业地产的门外。“早几年影响不大,进不了商场,就找独立的门店,反正顾客一样会上门。现在不一样了,现代购物中心已成为一站式消费娱乐场所,其产生的聚集效应是能给自助餐厅带来客流的。”一位自助餐厅加盟商说,所以,不少自助餐厅开始规定用餐时间,正在融入快餐属性。

李来珍和她的朋友们最终选择的那家主打牛排自助餐厅,就有用餐2小时的限制。此外,一些连锁快餐品牌也纷纷试水自助餐模式,肯德基在美国和日本开了多家自助餐模式的餐厅,只是不知何时会落地中国市场。

就自助餐模式来说,与生俱来的丰富出品曾经是吸引客流的优势,但也因此失去了特色。随着消费水平的提升,人们对餐饮的要求已经从“吃得饱”变为“吃得好”,愈发注重特色。尤其是作为当下消费主力的“80后”“90后”们,他们更青睐简单、个性、好玩的消费体验,这些需求是产品同质化、注重大而全的传统自助模式难以满足的。于是,一些自助餐厅开始主打某一品类,比如海鲜火锅、秘制牛排,用来追求更精准的定位、更集中的客群、更专业的出品,显示着迎合消费者的诚意。有业内人士认为,这只是刚刚起步,未来能否做到品牌细分定位依然是对自助餐市场的考验。

“剩宴”仍需防

虽说吃自助“扶着墙进,扶着墙出”的描述当下看来有些夸张,毕竟,百姓的消费习惯已悄然发生了变化,但“别亏本”的心态还是普遍存在的,这种心态很容易导致食物浪费。

近日,在天津一家温泉会所的自助餐厅里,记者看到,白灼大虾取餐处有人大装了满满一盘子大虾,往餐桌端的时候,还要小心放在上面的不要滑落才行。在某个就餐位上,带着4岁女儿来

消费的李女士面前,也已经堆放了不少餐盘,每个餐盘中都有吃剩下的食物。“总觉得钱已经交了,不能吃亏,没想到拿多了,实在吃不下了。”李女士有些尴尬地说。

有数据显示,相比于其他业态的餐饮业,多30%至40%的浪费是自助餐难以规避的盲点。至于其中的原因,李女士的想法很有代表性。很多顾客都表示,吃自助餐就怕吃不回本,所以几乎每道菜都要选一点,自己觉得好吃的,还会主动给同桌的亲朋好友再夹一点。结果,“手大肚小”,浪费了不少。

自助餐的浪费情况让商家头疼,对商家来说,这些都是成本。于是,大多数自助餐厅都会在醒目位置张贴“节约食物,人人有责”“少量多次,避免浪费”“浪费过多,将收取××元餐费”的提示,但实际效果有限。在天津这家温泉会所的自助餐厅里,记者看到有顾客悄悄把吃剩下的食物挪到了旁边还没有收拾的桌子上,旁边的的服务员则见怪不怪,也不去制止。“怕真加收餐费,有些顾客就不来了,所以只要不是太过分,就睁一只眼闭一只眼了。”该餐厅一名服务员说。

也有一些自助餐厅采用餐前收押金的方式引导顾客节约食物,效果不错。王园国供职的自助餐厅采用的就是这样的办法,“我们向每位顾客收取20元押金,顾客结束用餐后,我们会检查浪费的食物有没有超过规定的克数,如果没有,我们就在顾客的流水单上签字,把押金退还给顾客。”王园国说,因为有押金限制,不少顾客真的会勤拿少取,即便拿多了,也会尽量吃完。

虽说商家制定的规矩取得了一定的预期效果,但最根本的恐怕还是要每一位消费者有“节约光荣,浪费可耻”的理念,内心深处真正形成“光盘”意识。在这方面,的确还有很长的路要走。

孕期哪些东西不能吃?哪些事情不能做?B超单怎么解读?宫缩是什么?胎动怎么计数?……在孕妈妈的世界里,每天都面临着各种各样的全新问题,时时刻刻查百度、问亲友也难以有效解决疑问。

然而,“黑科技”的出现开始改变这一现状。打开半米孕期专家手机APP,孕妇根据自己设置的预产期,每日接收1篇和当天最相关的孕期知识,且每日推送的知识中都配有动画短视频;在APP的孕期百科中,涵盖从备孕、孕早期、孕中期、孕晚期可能涉及的各类问题。此外,在问答部分,孕妈妈可以随时提出自己的问题,由专家团队作专业解答。

“孕期知识经历了四个阶段。1.0时代是搜索,2.0时代是论坛,3.0时代是知识社群,4.0时代是智能分发。”半米孕期专家CEO田敬介绍,所谓智能分发,指的是对于不同阶段的孕妇,感兴趣的信息和有用的信息都是不一样的,只有针对不同孕期的孕妇有针对性地提供知识,才能起到效果。

与此同时,孕期知识是否专业,对孕妇而言也非常关键。“各大妇产医院开办的孕妇学校非常好,但网上很难找到,有时候一些孕妇及家人也确实因为没有时间而疏漏了。”在田敬看来,可以尝试将这些知识搬到手机客户端,让医院的妇产科来做宣教,通过视频让孕妇不出家门就能学到专业知识。从社会整个效益的成本来说,也是更合理的,甚至还能做得更精致。

从去年12月份起,半米开始集中精力,以每天5集的速度推出孕期知识短视频。团队将卫计委“孕妇学校”的课程大纲拆解成280集左右的系列视频。考虑到课程教育的特性,团队将视频回归“内容”本质,追求“教具动画化”,让专业知识更容易理解。为了保证专业性,视频的文案撰写全部由医生来完成。

随着视频数量越来越多,田敬认为,孕妇学校的课程内容与孕妇所处的怀孕阶段有较大关系,如果只是在微信公众号或者视频网站上发布视频,则所有的用户只能按照内容更新的顺序观看。“我们给医院建立了一套系统,根据用户的预产期,系统每天为用户推送今天必须关心的内容,既不用担心遗漏知识,也不用提前记忆以后才会用到的知识。目前,这套系统已经在全国30余家医院使用。”

韩亚银行(中国)有限公司关于换领《中华人民共和国金融许可证》的公告

下列机构经中国银行业监督管理委员会批准、核准,换领《中华人民共和国金融许可证》。业务范围:许可下列机构经营中国银行业监督管理委员会依照有关法律、行政法规和其他规定批准的业务,经营范围以批准文件所列的为准。现予以公告:

韩亚银行(中国)有限公司

英文名称:KEB Hana Bank (China) Company Limited

机构编码:B0309H211000001

许可证流水号:00592044

批准成立日期:2007年12月11日

住所:北京市西城区西长安街88号中国人保大厦首层102单元、第五层507-512单元和515-519单元

发证机关:中国银行业监督管理委员会北京监管局

发证日期:2017年06月08日

韩亚银行(中国)有限公司北京分行

英文名称:KEB Hana Bank (China) Company Limited Beijing Branch

机构编码:B0309B211000001

许可证流水号:00592043

批准成立日期:2007年12月11日

住所:北京市朝阳区霄云路38号现代汽

车大厦一层101号和9层905号

发证机关:中国银行业监督管理委员会北京监管局

发证日期:2017年06月08日

韩亚银行(中国)有限公司北京分行

英文名称:KEB Hana Bank (China) Company Limited Beijing Wangjing Sub-branch

机构编码:B0309S211000002

许可证流水号:00592048

批准成立日期:2010年04月20日

住所:北京市朝阳区望京西园乙410号

发证机关:中国银行业监督管理委员会北京监管局

发证日期:2017年06月08日

韩亚银行(中国)有限公司北京望京支行

英文名称:KEB Hana Bank (China) Company Limited Beijing Wangjing Sub-branch

机构编码:B0309S211000001

许可证流水号:00592049

批准成立日期:2012年03月31日

住所:北京市朝阳区望京顺北大街33号福码大厦一层101A

发证机关:中国银行业监督管理委员会北京监管局

发证日期:2017年06月08日

韩亚银行(中国)有限公司北京顺义支行

英文名称:KEB Hana Bank (China) Company Limited Beijing Shunyi Sub-branch

机构编码:B0309S211000005

许可证流水号:00592045

批准成立日期:2016年05月19日

住所:北京市顺义区站前街8号院1号楼101-2号

发证机关:中国银行业监督管理委员会北京监管局

发证日期:2017年06月08日

韩亚银行(中国)有限公司北京长安街支行

英文名称:KEB Hana Bank (China) Company Limited Beijing Changanjie Sub-branch

机构编码:B0309S211000004

许可证流水号:00592046

批准成立日期:2010年04月20日

住所:北京市东城区建国门内大街18号

恒基中心办公楼第二座510室

发证机关:中国银行业监督管理委员会北京监管局

发证日期:2017年06月08日

韩亚银行(中国)有限公司北京中关村支行

英文名称:KEB Hana Bank (China) Company Limited Beijing Zhongguancun Sub-branch

机构编码:B0309S211000003

许可证流水号:00592047

批准成立日期:2010年04月20日

住所:北京市海淀区海淀中街15号远洋悦来15-15、15-16、15-17底商

发证机关:中国银行业监督管理委员会北京监管局

发证日期:2017年06月22日

韩亚银行(中国)有限公司青岛分行

英文名称:KEB Hana Bank (China) Company Limited Qingdao Branch

机构编码:B0309M237020002

许可证流水号:00607726

批准成立日期:2009年07月02日

住所:山东省青岛市经济技术开发区长江东路443号福瀛大厦G层

发证机关:中国银行业监督管理委员会青岛监管局

发证日期:2017年06月22日

韩亚银行(中国)有限公司青岛崂山支行

英文名称:KEB Hana Bank (China) Company Limited Qingdao Laoshan Sub-Branch

机构编码:B0309M237020001

许可证流水号:00607724

批准成立日期:2012年12月27日