

速读区

目前,我市中高端餐饮低迷,而人均几十元的轻餐饮消费为大众所接受,也符合现代人健康、休闲的生活方式。业内人士认为,轻餐饮这种模式,没有营业时间的框定,随到随吃,直接提高了翻桌率;同时,轻餐饮的模式更易把控,用到更多的是煮炉、电炉、烤炉。对经营者来说,这也比传统餐饮方便、易操控。

店面小、翻桌快、易复制 “轻骑兵”轻餐饮模式突袭餐饮业

■记者 陈成成/文 王鹏洲/图

一段时间来,瑞城轻餐饮风格餐厅不断冒出,赢得不少消费者的喜爱。“逛街、带孩子散步的时候,走累了,到这种装修清新的小店坐坐、吃点东西,何尝不是一种享受呢?”酷爱逛街的市民杨小姐说。

何为“轻餐饮”?轻餐饮源于国外,指的是两顿正餐以外的非正餐时间里,能够给消费者一些能量的食物。这些食物大多数作为一种消遣形式存在,既不会让你感到太饱腹,又与正餐区别开来。轻餐饮的概念在北京、上海、广州等大城市已流行了一段时间,渐渐地,这阵风刮到瑞城。

记者调查我市餐饮市场发现,今年新开的餐饮店里,有不少主推时下流行的轻餐饮概念。这些餐饮店大多走“小清新”路线,门面不大、翻桌快、价位实惠是其主要特点,颇受年轻消费群体的欢迎。



顾客正在山植树店内点餐

餐饮怎么“轻”? 从落座到上餐、埋单走人,每桌客人平均个把小时

近日,记者来到市区一家名为山植树的概念餐厅。这家最近在“吃货”口中颇受好评的餐厅装修风格偏文艺范,就连服务员的制服也是模仿电影《山楂树之恋》中女主角静秋的搭配,统一上着衬衫下着中长裙,“小清新”风格扑面而来。

当天正值周末,该餐厅一楼的休闲餐厅已坐满客人。该餐厅分两层,一楼时尚茶餐厅,以接待节奏快的年轻人为主,上菜快,分量少;二楼是传统的包厢,通常用于请客“摆酒”。“营业3个多月来,一楼上座率比二楼高多了。”山植树餐厅负责人蔡其东介绍,一楼上座率60%以上,晚上、周末或节假日基本爆满。

同一家餐馆,为何上下两层餐饮消费截然不同呢?

蔡其东说,他们原本打算将餐厅打造成传统餐饮与时尚餐饮相结合的路子,经过几个月的实验,一楼的时尚轻餐饮的上座率与翻桌率都远胜二楼的传统餐饮。“我曾观察过,在一楼,从落座到上餐、埋单走人,每桌客人平均个把小时就搞定了。”

如果说山植树的经营模式打了轻餐饮的擦边球,那最近几年冒出来的“鲜芋仙”、“小兔子奶茶”、“桔子餐厅”、“猫山王榴莲甜品”等就更有“轻餐饮”的意思了。

“鲜芋仙”主营台式点心等甜品,一些市民成为这些餐饮的常

客,大多因为这些休闲茶座格调温馨,随坐随走,人均消费实惠等原因。位于外滩的一家“鲜芋仙”工作人员告诉记者,他们下午和晚上是生意最好的时间段,来的客人不少是逛街累了歇脚,虽然不是正餐大生意,却也在差异化经营中“挤出”了利润空间。

刚刚开业的“猫山王榴莲咖啡”也是类似的一家店。店面不大,约60平方米,店内设5张桌子,店里的招牌菜为饮品与甜品,人均消费几十元。据店主尹娜娜介绍,她经营的是马来西亚的一个餐饮品牌,瑞安人对外来食材接受程度高,她认为应该也有市场。

做“小产品”、特色产品,这是很多新开店不约而同作出的选择。尹娜娜说:“做好特色产品,在装修上也不马虎,简单明快,突出‘小清新’风格,力争和传统餐饮错开经营。”

除下午茶、甜品为主的轻餐饮新门店陆续营业外,连西饼屋也开始走起轻餐饮路线,如多福居、迪悦华尔滋等西饼屋都在门店设轻便的桌椅,供消费者休憩。这种既可外带又可歇脚的经营模式也颇受消费者欢迎,为门店带来更高的人气。

高翻桌率带来高人气, 但这一模式易复制, 还需拼口味、拼服务

近段时间,轻餐饮风格餐厅不断冒出,赢得不少食客的喜爱。市民杨小姐非常喜欢这种“轻餐饮”模式。“以前逛街时累了渴了,多是买了带走当街吃,感觉不太好,有了这种装修清新的小店,可以坐坐、吃点东西,何尝不是一种享受呢?”杨小姐说。

轻餐饮也被业内称为餐饮业的“轻骑兵”模式。采访中发现,这类轻餐饮餐厅的最大特点是:店面不大,店里没有嘈杂的人群;环境清新雅致,只有简约的长桌、舒适的软椅;简单而又合口味的吃食,菜肴往往低盐、低糖、低油,更健康。对消费者来说,不用花太多时间和钱,就能吃完一餐。这对厌烦了吃大餐的时尚人士来说,是一种不错的选择。

做餐饮生意多年的蔡其东认为,曾经的餐饮风潮是“大和重”,动辄数千平方米的场地,拥有多少个包厢,可同时容下数百人就餐,这种餐饮模式看着气派,但经营起来很困难,稍有不慎便会成为吞噬餐企利润的“怪兽”。随着人们生活节奏加快,快鱼吃慢鱼,翻桌率与上座率就显得尤为重要,只有轻、快才是“王道”。

这两年,餐饮市场的消费人群发生变化:85后、90后正在取代70后、80后成为消费主力。尹娜娜认为,年轻一代对于饭店的选择、菜品和服务

有着截然不同的需求,人们对传统餐饮是“有什么吃什么”,而年轻人更喜欢“不知道吃什么”。另外,随着“三公”消费禁令持续影响,大品牌餐饮运营中出现诸多问题,轻餐饮则不然,面积小、人员少、投入少,压力风险也相对小。

目前,我市中高端餐饮低迷,而轻餐饮人均几十元的消费为大众所接受,也符合现代人健康、休闲的生活方式。“随着生活水平的提高,越来越多的人追求更加惬意的生活,餐饮消费观念也随之发生变化,由健康美味转向特色休闲,轻餐饮的发展正是建立在这种需求之上。”业内人士认为,轻餐饮这种模式,没有营业时间的框定,随到随吃,直接提高了翻桌率;同时,轻餐饮的模式更易把控,用到更多的是煮炉、电炉、烤炉。对经营者来说,这也比传统餐饮方便、易操控得多。

不过,做小餐饮,人力和技术成本投入比传统餐饮低,这样更加容易复制。业内人士称,跟所有餐饮品牌一样,轻餐饮要想在市场上立足,也要拼知名度、拼口味、拼服务,更重要的还是拼眼球。轻餐饮本身的特性决定它的易复制性,因此,如何快速打开市场并站稳脚跟,才是经营者更需要关注的。



顾客在猫山王店内用餐

关于瑞安市公路管理局机关食堂承包的招标公告

为提高我局机关食堂服务质量,现决定以招标形式,把瑞安市公路管理局机关食堂承包给具有餐饮服务经验的单位或个人经营。

有意者请于本公告发布之日起7日内,带单位负责人或本人健康证申报参加竞标。

联系地址:万松东路86号(市公路管理局308室)

联系人:陈先生

联系电话:65890709

瑞安市公路管理局

2015年5月20日