

团购餐食三四折不鲜见、五六折更常见,大馆子还纷纷推小额团购应对预制菜冲击……眼下,随着疫情防控政策优化、春节消费需求抬升,餐饮企业多措施提前布局吸引客流——

冰城餐饮业跑步进入复苏期

本报记者 霍亮

连锁餐厅原价286元的四人套餐秒杀价69.9元,原价380元高端西餐套餐4.2折后只要158元,8荤5素外加主食的6人套餐最低只要228元……是的,你没看错,这都是近期冰城企业在大型团购平台推出的优惠套餐。眼下,这种“腰斩价”“骨折价”的折扣屡见不鲜。

随着哈市疫情防控进入“乙类乙管”阶段,哈埠餐饮市场迎来复苏期。春节临近,这种复苏信号更加明显,诸多餐企为吸引人气而掀起的促销潮也开始翻涌。



友谊路上的老厨家内恢复往日的烟火气。李艳萍/摄

春江水暖 抢跑复苏行情锁定未来市场流量

疫情防控进入“乙类乙管”阶段,加上春节前夕本身就是市民聚餐消费的旺季,哈市餐饮到店消费迎来复苏行情。

1月7日晚6时左右,在会展商圈的一家连锁品牌烧烤餐厅,刚一走进二楼堂食大厅,热闹喧嚣扑面而来,堂食大厅数十张桌子已经坐满客人。想找空座需要服务员领位才能在角落里找到。记者发现140元左右团购的二人套餐实际上够三个人吃。服务员表示,如果在非高峰时段用餐,类似的双人套餐只要99元就能拿下。

哈埠餐饮复苏早在元旦前就已经开始。2022年12月30日晚,在群力王府井商圈,一家主打潮汕火锅的餐厅,刚到饭点上座率已经达到了八九成。一两个小时后,门口竟然出现食客排队等位现象。

在群力银泰城商圈,平时人流量相对王府井要小,但市场复苏速度也超过了部分餐企的预期。近日一个周日,市民徐先生和家人来到一家主打杭帮菜的餐厅时,其上座率已达六成。点餐时,

服务员告诉他们一些菜品并未提前备食材,有些菜品食材已经用完了也点不了了。比如他们点的毛血旺正常应该放腐竹、豆芽等配菜,但这次放的却是土豆、青笋等配菜。

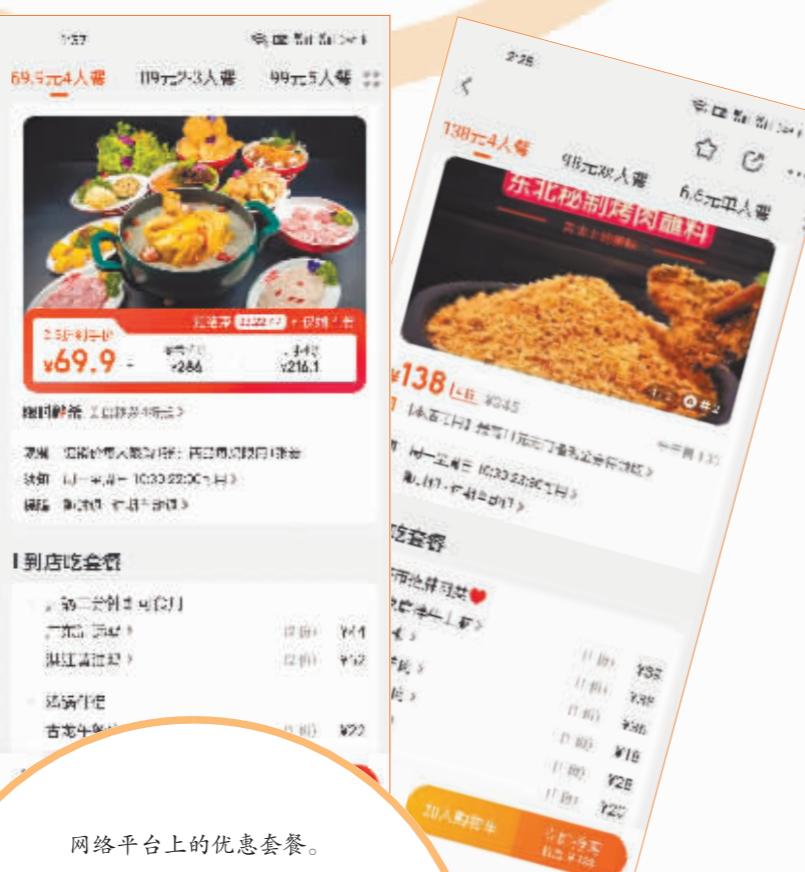
随着春节等消费旺季临近,餐饮市场的复苏预期也在

持续增强。很多餐企通过线上餐券这种线上预付款模式,提前锁定复苏后的市场份额。而对于消费者而言,团购电子套餐券可以提前锁定超额优惠,而且在美团、大众点评等大型线上平台团购可享受随时退、过期退等消费保障,后续即使不去消费,也不会有任何损失。

从成本端来看,根据市发改委公布的数据显示,1月初,哈尔滨粮油价格基本稳定,猪肉、鸡蛋价格下降。

副食品价格并未出现明显的春节上涨行情,这为餐企降价促销提供了条件。

即便如此,一些超低折扣的餐饮套餐实际上也是只赚吆喝,因为流量对于餐企而言很重要。“餐饮市场到店业务的内卷程度越来越高了”,一位连锁品牌餐厅经理告诉记者,“现在餐企基本上都是外卖+到店的模式,两条腿走路”,由于到店业务省去了打包和配送等成本,所以我们的折扣可以做到相对更大一些。尤其对于大中型品牌餐厅,到店业务是争取市场增量份额和品牌展示的端口,能够有效刺激外卖业务增量。同时,也是一种向下兼容的方式,即将市场触角向中低端市场延伸与试探扩大客群,有点类似于降维打击。这样最直接的一个后果就是,大中品牌的性价比提高,小餐企为了稳住客流,也开始降价。



网络平台上的优惠套餐。

吸引人气 “腰斩价”不鲜见 “骨折价”也常见

“姐妹们,哪天去吃韩餐呀,我家附近开了一家,3人套餐不到70元!”家住道里区中央大街附近的晓梅在自己的姐妹群里一声吆喝,小姐妹们惊讶的同时立刻约了起来。

晓梅点的这个3人餐3.1折后总价69元,包含肥牛卷、海鲜组合、蘸料组合以及一些配菜以及主食。

该餐厅位于中央大街附近,餐厅相关负责人介绍,根据所处的商圈位置和菜品定位档次,正常情况下,人均消费在45元左右。现在推出的团购套餐相当于菜品正价的3到6折。而对于三个年轻女生而言,十几个菜的套餐已经够多了,甚至还能打包。

目前来看,这样的折扣并不鲜见。前几天,晓梅和姐妹们团了一家主打齐市烤肉的馆子。3个人原价345元的套餐,138元拿下,一共17个菜,包括手切的鲜羊肉、黑椒牛柳、烤鸡翅……在生牛羊肉动辄三四十元一斤的当下,晓梅等三个小伙伴一顿烤肉大餐下来,人均消费只有四十多元。

记者调查发现,在美团、大众点评等大型团购平台,很多餐企都推出了6到7折团购优惠套餐,不少甚至低至4到5折。

“无论是整体套餐还是单独菜品,不少餐厅都推出了接近腰斩的折扣套餐,团购代金券的话七八折的很常见。”餐饮业内人士表示,

哈市绝大多数提供到店消费的餐厅都开设了线上渠道,由于线上线下比价效应明显,所以餐企从线上到线下同步打折降价,以吸引食客。

记者调查发现,除了大额餐饮套餐优惠力度不断加码外,小额餐饮团购正在很多中高端品牌餐厅流行起来,成为新趋势。且其折扣力度甚至比大额团购的力度还要大。在会展商圈,一家主打杭帮菜的品牌连锁餐厅,推出了一款特色柠檬茶团购,原价19元,团购可单点只要9.9元。

“所谓餐饮小额团购,一般是餐企针对自己的某两款特色菜品或者特色饮品单独推出团购,价格一般很低。”采访中,多位业内人士表示,针对特色菜或者招牌菜推出单价较低的单独团购的做法,已经成为餐企引流的重要手段之一。

“这类小额团购大都总价不会太高,一般不会超过30元。同时,小额团购一般都是餐厅主打的特色菜品或者饮品,或者爆款产品。”在哈市长期从事餐饮经营的吴老板介绍,单独一个菜品或者饮料即便三四折销售,吸引食客到店消费,只要到店就可能产生进一步的消费需求。而小额团购产品的精髓就是单价低、折扣够劲,而且具备能足够吸引消费者的独家特色。

“网上买的半成品,尝尝自己的手艺!”日前,市民小邢在朋友圈里晒了自己制作的水煮肉片图片,引来了一片点赞。实际上,近年来,由于疫情等因素,预制菜的兴起分流了一部分餐厅的市场份额。因此,大馆子或品牌连锁餐厅针对某一招牌和爆款菜品推出的小额团购,在性价比上可能比一份预制菜更有优势,这种小额团购成了餐企应对预制菜冲击的一种方式。

镜鉴历史 内卷之中,酝酿一场行业洗牌?

冰城餐饮最大力度的折扣时代大约

出现在十多年前。彼时,各类团购网站刚刚兴起。哈市大小餐厅饭店纷纷在团购网站上推出高折扣的套餐。那时,在“百团大战”的战火下,哈市下馆子6折优惠应该算是起步价,三四折的也不稀奇。

被誉为团购元年的2010年,国内团购网站超过2600家,2011年甚至超过了5000家。在“千团大战、百团大战”的背景下,冰城餐饮折扣出现了史无前例的折扣时代。比如,4人套餐,包括锅底、羊肉、配菜一应俱全,团购价只要70多元钱。“那时候,对饭店来说,不做团购就是死路一条。”曾经长期经营餐厅的李敏回忆自己的创业经历颇为感慨。

“百团大战”的兴起让哈市餐饮企业在竞争中迎来一轮优胜劣汰的洗牌。但与现在不同的则是,当时的竞争更多的是各大团购网站之间流量的竞争,各个团购网站各种优惠券和满减活动真金白银地补贴给消费者,但如今则是饭店与饭

店之间的流量竞争。

后来的故事大家应该都记得。两年后,随着烧钱补贴的“百团大战”的落幕,哈市餐饮市场折扣回归理性。一些拥有核心味觉体验和性价比的品牌餐企生存下来,那些在市场竞争中落败的企业让出的市场份额,被具有品牌竞争力的企业消化。在此后的很多年中,3到5折的团购套餐几乎消失。甚至一些餐厅干脆下架了团购套餐,改成了美团App买单满减,100元减10元,甚至100元减5元。

如今,哈市餐饮市场的流量竞争会不会引发一轮新格局的重塑?对此,多位餐饮业内人士给出了不同观点。有人认为,随着疫情防控措施的不断优化,人们回归正常社交和生活已经成为大势所趋,在这样的复苏预期下,更多消费者会走进饭店,市场增量巨大,某种程度上会出现雨露均沾的行情。也有观点认为,虽然有市场增量,但具有核心味觉体验和服务能力的餐企定价能力更有优势,会率先尝到复苏红利,而没有核心竞争力的餐企在价格战中盈利能力会进一步被削弱,从而形成优胜劣汰的行业洗牌。



餐厅外等位的客人。