

“餐饮产业蓝皮书”昨发布

宁波餐饮收入增幅高于全国

移动端团购订餐发展迅猛



餐饮行业与市民关系密切，很多人甚至每天都会跟这一服务行业打交道。正因为如此，其发展现状、表现出来的特点以及存在的短板在哪、未来走向又是怎样受到普遍关注。

昨天，宁波市餐饮业与烹饪协会在宁波市餐饮产业发展大会上发布了由宁波市餐饮业与烹饪协会和宁波城市职业技术学院合作推出的《2015宁波餐饮产业发展报告》（以下简称“餐饮蓝皮书”），就上述问题给出了答案。

记者 谢舒奕

现状 餐饮收入增幅高于全国

最新发布的“餐饮蓝皮书”显示，2015年，我市餐饮业实现销售额359.2亿元，比上年增长16.9%。其中，限额以上餐饮60.87亿元，比上年增长7.5%；限额以下餐饮销售额298.4亿元，比上年增长19%。“去年我市餐饮市场总体平稳，特别是限额以上餐饮业增长止跌回升，限额以下餐饮业

依然保持稳定增长。”

值得关注的是，我市在去年的“餐饮收入”这一块，同比增幅高于全国。“2015年，全国餐饮收入实现32310亿元，同比增长11.7%，宁波市同比增速高于全国5.2个百分点。全国限额以上餐饮收入8667亿元，同比增长7.0%，我市同比增速高于全国0.5个百分点。”“餐饮蓝皮书”首

页中这样描述。

从消费方式看，上网消费人群日益扩大，移动端团购订餐发展迅猛。“团购作为当前订单的一种演变形式，正在以其方便和超低折扣的特点，受到消费者的热捧，尤其是年轻消费者，多以习惯和依赖这种订餐方式。”市餐饮业与烹饪协会有关人士称。

变化 大众餐饮成为市场主流

一度被视为非主流的大众餐饮成功逆袭。

“在我市持证的33286家餐饮单位当中，大众化餐饮占据全行业收入的83%。”市餐饮业与烹饪协会有关人士为记者举例称，快餐、单品店、轻餐饮、西餐等业态持续增长，特别是轻餐饮特色更加凸显，呈现出业态多样、兼容并蓄的特点；团膳、快餐发展迅猛，如咖啡、茶楼、蛋糕店、面包坊、西餐等休闲

餐饮网点增加居多；农家乐假日餐饮最为火爆，中央厨房、外卖配送单位也显亮点，美食街区、商业综合体餐饮扎堆开业。

据了解，大众餐饮的目标客群涵盖社会的各个阶层，经营范围广泛并且依照顾客的需要可随时进行更改，餐厅的选址、布局、定位等非常灵活。“就特点而言，大众餐饮制售快捷、食用便利，服务简便、迅速、高效，同

时经济实惠、卫生安全，这也是其群众基础深厚的一大原因。”上述人士称。

进一步分析，自2013年“国八条”出台后，我市餐饮消费逐渐回归理性，大众化餐饮发展加快，去年继续受国家“三公”消费政策影响，不论是大众餐饮本身的发展还是高端餐饮向大众餐饮转型，大众餐饮的比例都在增长，这正是去年餐饮行业逆市回暖的原因之一。

蔬菜价格小幅下跌

本期超市商品价格总水平下跌0.70%。在49个监测品种中，价格周环比下跌的有17种、持平的有13种、上涨的有19种。从种类来看，蔬菜、水果、蛋、肉类均价分别下跌6.25%、2.13%、1.49%、1.11%；调味品、鱼、牛奶、大米、奶粉、食用油、方便面类均价分别上涨8.69%、4.88%、0.92%、0.54%、0.47%、0.06%、0.03%。从具体品种来看，西红柿、黄瓜、丝瓜、青菜、西瓜、青圆椒均价分别下跌20.54%、6.37%、5.28%、4.17%；蛏子、笋、大白菜、莲藕、茭白、韭菜价格分别上涨14.86%、10.00%、8.48%、10.91%、10.23%；味华宁波红醋、芹菜、带鱼、小黄鱼、伊利原味浓酸牛奶均价

商品	规格	单位	海曙中心 菜市场	东裕 菜市场	南苑 菜市场	江东华严 菜市场	白鹤 菜市场	孔浦 菜市场	甬港 菜市场	海曙联丰 菜市场	宋诏桥 菜市场	江北白沙 菜市场
鲜猪肉	肋条肉	元/500克	18.00	16.00	16.50	18.00	18.00	17.00	17.00	17.00	20.00	22.00
鲜猪肉	带皮后腿肉	元/500克	15.00	16.00	17.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00
鲜猪肉	肋排	元/500克	32.00	25.00	27.00	27.00	26.00	26.00	23.00	26.00	25.00	28.00
猪肉	精瘦肉	元/500克	17.50	18.00	18.50	18.00	18.00	19.00	16.00	16.00	18.00	16.00
鲜牛肉	新鲜去骨	元/500克	38.00	40.00	40.00	38.00	36.00	36.00	38.00	36.00	33.00	35.00
草鱼	活750克左右	元/500克	6.50	6.00	7.50	7.50	7.00	7.00	7.50	7.50	7.00	7.00
蛏子	鲜活	元/500克	16.50	13.00	16.00	16.00	17.00	17.00	15.00	15.00	14.00	16.00
花蛤	鲜活	元/500克	5.60	5.00	5.00	5.50	5.00	6.00	5.50	5.00	5.00	6.00
海带	浸泡	元/500克	4.30	4.50	5.00	4.00	3.50	3.50	4.50	6.50	4.50	3.00
紫菜	干燥	元/500克	55.00	45.00	60.00	50.00	30.00	55.00	65.00	68.00	43.00	60.00
鸡蛋	新鲜完整	元/500克	5.00	5.00	4.50	5.00	5.50	5.00	5.00	5.50	5.00	4.50
鸭蛋	新鲜完整	元/500克	7.40	7.00	6.00	7.00	7.50	7.00	7.00	7.00	7.50	6.00
豆腐	无包装	元/500克	4.00	4.00	4.20	4.00	3.00	4.25	3.00	2.80	4.25	4.25
豆腐	盒装	元/盒	1.70	2.00	1.70	1.70	1.70	1.70	1.70	1.70	2.00	1.70
油豆腐	散装	元/500克	11.00	10.00	11.00	11.00	9.50	11.00	11.00	11.00	11.50	11.00
菠菜	新鲜一级	元/500克	4.50	4.00	5.00	5.00	6.00	6.00	5.50	4.00	5.00	5.00
小白菜	新鲜一级	元/500克	4.80	2.00	4.50	3.50	4.00	7.00	4.50	4.50	4.50	3.00
大白菜	新鲜一级	元/500克	2.30	3.50	1.50	2.00	2.00	2.00	2.00	1.50	1.50	1.50
韭菜	新鲜一级	元/500克	4.60	4.00	4.50	4.50	5.00	5.00	4.00	5.00	4.00	3.00
空心菜	新鲜一级	元/500克	2.50	3.00	3.50	3.50	4.00	3.00	3.00	3.50	2.50	3.00
芹菜	新鲜一级	元/500克	4.80	4.00	4.50	4.50	4.50	6.00	4.00	5.00	6.00	5.00
香菜	新鲜一级	元/500克	9.50	8.00	7.00	8.50	10.00	8.00	8.00	8.00	6.00	9.00
冬瓜	新鲜一级	元/500克	2.30	2.50	2.00	2.00	1.30	2.00	2.00	2.00	1.50	2.00
黄瓜	新鲜一级	元/500克	3.60	2.00	3.00	3.00	3.00	3.00	2.50	2.50	2.50	3.00
南瓜	新鲜一级	元/500克	3.20	2.50	2.50	3.00	3.50	4.00	3.50	3.00	2.00	4.00
丝瓜	新鲜一级	元/500克	4.50	4.00	3.50	4.50	5.00	4.00	4.00	3.50	3.00	3.50
胡萝卜	新鲜一级	元/500克	4.30	4.00	2.80	4.00	3.50	4.00	4.50	3.00	3.00	4.00
山药	新鲜一级	元/500克	8.00	5.00	7.50	8.00	8.00	10.00	7.00	8.00	6.00	8.00
生姜	干姜	元/500克	6.20	5.00	6.50	7.00	6.00	6.00	8.00	6.00	7.00	7.00
蒜头	干燥	元/500克	8.00	10.00	8.50	8.00	8.00	12.00	9.00	7.00	10.00	9.00
土豆	新鲜一级	元/500克	3.40	3.00	2.60	3.00	3.50	3.00	3.00	3.00	2.50	3.00
芋艿	新鲜一级	元/500克	4.30	6.00	4.50	5.00	5.50	5.00	4.50	4.00	4.00	4.50
尖椒	新鲜一级	元/500克	6.00	4.00	5.00	4.50	5.00	4.00	4.00	3.00	3.00	3.50
茄子	新鲜一级	元/500克	5.30	5.00	5.50	5.00	6.00	5.00	5.00	5.00	4.00	4.00

亮点 已建成1700多家阳光厨房

“感觉身边的阳光厨房越来越多了。”市民杨女士告诉记者，自去年以来，他们全家到鄞州万达、印象城、来福士等广场的餐厅用餐时，通过玻璃幕墙或视频直播等方式，可以实时直观地看到切配间、烹饪间、凉菜间、餐具洗消间等重点区域硬件条件和现场操作，“孩子学校的食堂、老父亲经常光顾的路边大食堂里，也相继有了阳光厨房。”她说。

事实上，杨女士的感觉并非空穴来风，细数去年宁波餐饮行业的大事件，能够为食客带来安全感的千余家阳光厨房的陆续建成也必属一桩。“餐饮蓝皮书”显示，目前，全市已建成阳光厨房1767家。其中，学校981家、社会餐饮734家、集体配送供餐单位20家、其他餐饮单位32家。

据了解，阳光厨房列入了“2015年度市政府民生实事工程”，并对各县市区建成数有具体要求。利用阳光监管和消费者的力量督促餐饮行业自觉遵照食品安全操作规范加工食品、诚信规范经营，不断提升餐饮单位食品安全水平。

短板 约有2万人餐饮用工缺口

尽管我市餐饮行业亮点频现，但是短板依旧存在。据初步估计，目前我市餐饮用工缺口在2万人左右。

“我们店的招工启事可以说是常年张贴，但流动性很大，这边招到，那边又走掉，最严重的还是在春节等大型节假日前后这段时间。”在我市拥有四家连锁餐饮企业的张先生对此深有感触。他告诉记者，餐饮行业是个劳动密集型的行业，人员短缺一直是影响餐饮业重要因素之一。而且，“在招用员工方面暂无政策性支持，很多生产加工

昨天，市发改委和市价格协会联合公布了新一期民商品价格监测信息。据监测，与上期相比，本期列入民生商品价格信息公布范围的9家超市49种商品价格总水平下跌0.70%，10家农贸市场98种商品价格总水平下跌0.10%，10家农贸市场商品价格总水平下跌0.10%。记者 孙美星 通讯员 卢健咏