

每晚11时到12时,外卖平台仍在营业的餐饮商户超八成——

夜经济催生更多全天候商家



河北省石家庄市着力打造集美食、娱乐、购物、非遗等于一体的夜经济消费圈,丰富市民夜生活。图为不久前,当地市民在湾里庙步行街参观非遗展示。闫志国 摄(新华社发)



11月28日,游客在广西壮族自治区柳州市融安县长安镇骑楼老街的夜市品尝当地新鲜的瓜菜。喻湘泉 摄(人民图片)

说起“24小时营业制”,多数消费者会想到网吧、药店等行业。如今,不少餐厅、奶茶店也开始探索“超长待机”。近年来,餐饮行业的这种新动向引起了消费者和业内人士的关注。商家为何主动向“超长待机”转型?24小时营业带来成本和收益变化,怎样算账?如何更好激发全天候经营模式的发展潜力?

深夜想喝杯热乎乎的奶茶?可以在许多城市,这样的服务已渗透到居民日常生活中。

“我家楼下底商有家奶茶店,以前都是早上营业、晚上打烊。前段时间,我凌晨出门赶飞机,发现这家店已经改成‘全天不打烊’营业了。”北京市海淀区居民俞波说,自己在一家大型互联网企业总部上班,并在附近安家,“这个公寓租住的大多是年轻白领,消费能力比较强,带动附近商家从早餐时间‘卷’到夜宵时间。从我搬来到现在,已经有不止一家底商改成24小

晚上9点以后,特别是秋冬季节的夜晚,消费量有多大?

在北京市南二环地区的一处居民住宅区附近,笔者连续多日探访几家24小时奶茶店和便利店,观察其每晚10时至次日凌晨2时的营业情况。在这里,奶茶店订单以外卖为主,每30分钟销量约为10—30杯,其中周末营业额更高;便利店客流相对较低,每30分钟客流在10人以下。不过,这类便利店多在凌晨1时前后补货,店铺值班人员说实行24小时营业制有利于鲜食上货和销售,更好应对次日5时—7时出现的早餐档客流高峰。中国社会科学院经济研究所

据了解,多数24小时营业制餐饮门店仍面临夜间客流不稳定问题,特别是在夜宵档和早餐档之间的“0时—5时”时段,营业额衰减趋势明显。采访中,多个商家表示,仅凭夜间客流和营业额,难以覆盖这一时段产生的成本。

不少连锁品牌下功夫挖掘白天低谷时段的消费潜力,提高工作日上午档、下午档等时段的获客力。以咖啡为例:在餐饮业态中,现制咖啡的每日销售高峰多在早间时段。为提升全天候获客能力,近年各大咖啡连锁品牌推出更多茶饮产品,抢占下午茶时间段。如

1 顺应消费需求,打造全时段经营场景

时营业制了”。
阿里巴巴发布的报告显示,每晚11时到12时之间,饿了么平台还在营业的餐饮商户超83%;零点之后仍在营业的商户比例则超过60%。
以深受年轻消费者喜爱的饮品行业为例,国内多家主流茶饮品牌已相继开出了24小时营业门店,

包括喜茶、霸王茶姬、古茗、茶百道、蜜雪冰城、沪上阿姨、柠季、茉莉奶白、甜啦啦等品牌。
在餐饮行业,24小时营业制也从连锁快餐品牌向其他类别餐厅扩展。老乡鸡、遇见小面、超意兴等快餐品牌,都开出了一些24小时门店。以遇见小面为例,该品牌自2018年开出首家“24小时不打烊”

门店后,不断强化全时段经营理念,全天候模式门店比例不断提升,并增加了早餐业务。长期深耕“24小时营业制”的连锁快餐品牌也在发力。如麦当劳、肯德基通过麦咖啡和肯悦咖啡“店中店”等形式,推动打造包括早市、午市、下午茶、晚市、宵夜市、外卖等全时段经营场景。

2 有稳定客流的商家,更能尝到“超长待机”甜头

研究员张小溪分析,商家延长经营时间,既释放了经营主体活力,也为消费者提供了丰富的消费选择,创造了新的就业机会。夜间经营活动除了需要运营工作人员,也需要一批安保、清洁、交通等配套服务人员。此外,夜间消费升温还惠及相关产业链,包括智能照明、安防监控、在线支付等,为上下游产业带来更多发展机遇。
对商家而言,延长经营时间既

带来了更多营业额,也意味着更高的经营成本。北京一家较早实行24小时营业制的餐饮品牌负责人表示,24小时运营会显著加快厨房设备折旧,人力成本也比一般酒楼多30%左右,一般的餐饮主体难以承受高额运营成本,开展夜间经营需慎重。茶百道相关负责人介绍,今年上半年,茶百道国内门店总数超8000家,24小时门店占700家左右,仍属于少数。由于各地的气

候气温条件不同、具体选址的商圈条件不同,是否继续铺开还需各区域、各门店根据实际情况灵活调整运营策略。
向24小时营业制拓展的店家主要有哪特点?
饿了么发布的《24小时奶茶消费报告》显示,全国实行24小时营业制的奶茶门店绝大多数集中在夜经济发达的地区,90%位于冬季夜短且气候温和的南方城市。夜

3 释放全天经营模式潜力

瑞幸推出轻乳茶产品“轻轻乌龙”,推广“上午咖啡,下午茶”消费模式,相关产品首月销量即突破4400万杯。星巴克推出“茶开朵朵”系列新品,通过“早咖、午茶、晚酒”满足全天消费需求。
充分释放餐饮业全天经营模式的发展潜力,不仅要靠商家自己。业内人士分析,提高夜间经济活力离不开相应的支持政策和配

套设施。例如,配套设施建设水平的提升,能够扩大商家的获客半径。在目前国内城市公共交通运营时间有限的背景下,可考虑在周末、节假日等时段,适当延长公交车、地铁运行时间,增加贯穿夜间经济示范街区的夜间公交线路。
一些夜间经济较发达的城市,已出台一系列针对全天运营商家的服务举措。如北京持续开展“夜

京城”系列活动,鼓励企业延长营业时间,丰富夜间消费供给,并优化夜间公共交通服务,保障市民和游客便利出行;打造“深夜食堂”特色餐饮街区,计划培育约6000家具备较强数字化营销能力的餐饮商户。上海设置“夜间区长”和“夜生活首席执行官”,专门负责协调和管理夜间经济发展,解决夜间经济中各利益主体的纠纷,维护运行

业内人士分析,更多餐饮商家选择24小时营业,是为了顺应居民消费习惯的转变,主动算“时间账”的结果。

有机构测算,中国夜间经济市场规模已超过50万亿元。商务部发布的《城市居民消费习惯调查报告》显示,大型购物中心每晚6时至10时的消费额占比超过全天的1/2。美团公布的数据显示,今年以来,餐饮类商家“24小时营业”搜索量大幅上升,这一趋势甚至扩展至书店、便利店等行业,显示出居民夜间消费需求在增长。

间外卖订单中,65%来自住宅区,13%来自写字楼。

据分析,对于房租成本占总成本比重较高、客流稳定的商家而言,在店面租金不变的前提下,拓展夜间营业时段,能有效提高店面的盈利能力。换言之,有稳定客流的商家,更有可能尝到“超长待机”的甜头。

“我们附近的酒吧多,体育场也常承办球赛、演唱会,能带来大量吃宵夜和早点的顾客。深夜档卖烧烤、天亮后卖早餐,客人比正餐时段还多。虽然全天营业会增加人工、材料方面的成本,但算总账还是赚得多。”北京市朝阳区一家24小时营业餐厅负责人说。

秩序。

张小溪认为,商家延长营业时间、扩容产品服务供给,有利于活跃夜间消费,拓展经济活动空间。这不仅能够提升居民幸福感,也将为当地经济发展注入更多动力。未来,夜间消费作为城市发展的新引擎和消费领域的新增长点,潜力巨大、前景广阔。“下一步应继续发掘夜间消费发展潜力,依托新技术力量,结合各地资源禀赋打造有特色的夜间消费场景,更好满足居民多元化、多层次、高品质的消费需求。”张小溪说。

据《人民日报》