

■关注老龄消费升级系列报道

油茶店、早茶厅中，老年朋友座无虚席；餐馆、酒店里，老年朋友谈笑风生……

老年餐饮：桂林餐饮市场新“蓝海”

核心阅读：如果说儿童是“移动的小金库”，那么老人就是“隐藏的实力派”。随着中国人口老龄化的加剧，一个越来越大的老年消费市场正在崛起。据国家统计局发布的数据显示：截至2018年底，我国60周岁及以上人口达2.49亿，占总人口的17.9%，是全球老龄人口最多的国家。由于中国养老形式以居家养老为主，这就意味着老人的吃饭问题会形成市场刚需。

老年餐饮消费，在桂林餐饮市场渐成新“蓝海”。

□本报记者徐莹波 实习生赵静 文/摄

老年餐饮消费市场日渐火爆

6月11日中午12点左右，记者来到椿记烧鹅中山店，此时正值饭点，餐厅里座无虚席，用餐的老年群体数量较多，既有选择点菜的，也有选择套餐的。在一众老年顾客中，4位打扮新潮的老太太吸引了记者目光，她们的年龄均在75岁左右。记者注意到，她们的餐桌上摆放了4个菜，分别是橄榄油拌时蔬、酸辣荷花鱼、素炒嫩南瓜和烧鹅，还有一盘水果，估计消费在100多元。

其中一位老人龙燕告诉记者，她们4人是小学同学，每周同学们都要聚餐一两次，人多的时候近20人。她说：“我每天早上在老年大学上声乐课，有时下午会组织同学们去KTV唱歌，所以中午不回家做饭，大家一起在外面吃。一般人多就AA制，人少则轮流请客。平时聚餐多数选在消费相对比较实惠的饭店，味道较好，服务也不错，有的餐馆还提供免费的水果，花的钱不多吃得却不错。”

椿记烧鹅中山店店长王燕云介绍，老人来就餐一般是中午11点至12点半，比上班族略早一些，因为12点后店内会满座，需要等位，老人们会与上班族错开时间段。据估算，每天中午来店里用餐的顾客中，退休老人占比在1/5以上，多数老人喜欢选择店里推出的29元套餐，该种套餐为3个荤菜任选一个，再搭配一个时令素菜，米饭、茶水 and 水果则是无限量供应(限时)，这样的套餐该店一天能售出50—60套。

接着，记者走访了市中心多家油茶店，发现各店里用餐的老人数量特别多。在五美路附近的新郭记油茶店里，记者看到：该店一楼有20张餐桌，其中全部是老年顾客的有7桌，其余一些餐桌上则老年人与中年人都有。

6月12日11点30分，记者来到位于象山区红街商业广场的新地标自助烤肉美食汇，在此用餐的顾客绝大部分都是退休老人。64岁老人郑学敏是河北承德人，原在桂林某部队工作，退休后一直留在桂林。“桂林山清水秀，气候宜人，生活环境非常好，消费不高，适合养老。”他说，“我和老伴平时很少在家中做饭，自己动手太麻烦，出来吃饭更省事。自己的退休工资比较高，在外吃饭也没什么负担。其中，每周三都固定来新地标吃一次自助餐，每次都选择固定座位。这里的菜品丰富，价格也很便宜，对老人的服务很好。”



▲油茶店是许多老人聚餐消费的首选。

▼越来越多餐馆针对老年人群推出经济实惠的套餐，对老年消费者的吸引力不小。

郑学敏认为，该餐厅吸引自己的最大原因是针对老人推出特惠服务，体现对老人的尊重。因此，自己还经常在这里宴请外地朋友。

在该餐厅另一桌有5位老人就餐，她们中最年轻的64岁，年纪最长的陈发君老人已有81岁。陈发君介绍，她们都是“西山舞蹈团”的成员，经常一起聚餐，要么选择新地标这类平价自助餐，要么就去油茶店。“待在家里太孤独了，通过聚餐，可以增进朋友之间的感情，丰富生活内容。”她说。

此外，记者走访发现，在一些提供早茶的餐厅中，喝早茶的顾客也以老年人为主。

越来越多餐馆针对老年人提供优惠或特别服务

在采访中，记者发现，越来越多餐馆饭店对老年人餐饮愈发重视，并在价格、服务等方面向老年人倾斜。

“我们专门针对老人用餐推出优惠价，如普通消费者自助午餐的价格为46元/人，60岁以上老人价格为39元/人，70岁以上老人价格为33元/人。”新地标自助烤肉美食汇周主管介绍，该餐厅自成立以来就一直对老年人实行该项优惠，一方面是为了传承中华民族敬老爱老的优良美德；另一方面是老年人较注重身体保养和健康饮食，吃得较少，且以素食为主，相对来说，这一群体的自助餐就餐成本更低，应该为他们提供更优惠的价格。

周主管介绍，在该餐厅顾客群体中，老年人占比高达50%，很多老年人是常客，每周都会来两三次；一些老年人还办理了会员卡，为此，餐厅专门创建了老年顾客会员微信群。

记者注意到，这个微信群成员有187人。周主管表示，每到会员生日时，餐厅员工会在微信群发送生日祝福消息，如寿星当天到餐厅就餐的，只要另有3位以上成人陪同就餐，寿星就可免单，餐厅还会赠送一磅蛋糕。

“随着老龄化社会到来，老年人餐饮市场面临着更大机遇，我们一直致力于为老年人提供高质量的服务。”桂林市椿记餐饮有限公司总经理向仁国说，针对每天的午市，公司设计了29元套餐，这种套餐主要客户群体就是退休老人和上班族。即使他们在家做饭或吃盒饭，花费也不一定低于29元，而且在饭店的就餐环境更好。同时，在菜品设计上，公司也专门针对老人群体设计了一些清淡的营养餐，如紫菜包、海蛎煎、清蒸肉饼、芙蓉蛋、小米

粥等，免费水果也吸引了不少老人到店就餐。

向仁国介绍，原本公司各门店楼梯的扶手都是单向的，后来一些店员反映，有老人称在上下楼梯时一侧没有扶手不方便。为此，公司还对各门店楼梯进行改造，均装上了双向扶手。

“老”友相约五星级酒店过把瘾 高端酒店也瞄准老龄市场“掘金”

在人们印象里，老年人群体一般比较节俭，选择聚餐的场所多为平价餐馆或油茶店，至于星级酒店，很少有老年人去。事实究竟如何呢？记者走访我市一些四、五星级酒店了解到，近年来，到高端酒店用餐的退休老人数量在逐渐增多，老年闺蜜们、时尚先生们，不时相约到五星级酒店一聚，老年人成为各酒店新的重要客户来源；各酒店也针对这一市场变化，加大对老年餐饮市场的拓展。

桂林香格里拉大酒店市场传媒总监李金泽介绍，近年来，到该酒店用餐的退休老人数量不断增多，一部分是外地老人来桂林旅游住店时用餐，另一部分则是本地老人带着孙子孙女来用餐。事实上，五星级酒店的午餐价格也不像人们想象的那样贵，以该酒店中餐厅午餐自助餐为例，每人只需99元；“6·18”促销活动期间，午茶点为88元/人，这样的价格对于退休老人来说并不算高消费。“一些老年人对自己比较节省，但对孙子孙女却非常大方，由于酒店针对5岁以下儿童实行用餐免费，所以越来越多本地老人带着孙子孙女来酒店消费。”她说。

李金泽介绍，为了拓展老年人市场，今年该酒店结合9周年庆典，围绕孝亲理念举办了一些活动，如邀请了上海、广州等地多家媒体记者，来酒店参加“香行桂林一家亲”活动，鼓励引导成年人带老人出行；母亲节期间，引导本地年轻人带妈妈一起来酒店吃饭过节，并在饭后为老人提供按摩服务等。

另外，为了吸引老年人就餐，香格里拉大酒店还增添了不少特色服务，如在后花园设置了鹅卵石铺设的按摩小径，吸引了不少老年人来此行走按摩；酒店还聘请了太极拳教师，每天早上在后花园或大堂免费指导老年人打太极拳等。

老年人餐饮市场是一片新“蓝海”

市餐饮烹饪协会秘书长吕昌林介绍，近十多年是桂林餐饮业发展的黄金时期，这一阶段涌现出椿记烧鹅、阿甘、小南国、澳门酒家等一系列知名餐饮连锁企业。其间桂林餐饮行业也出现了3次转型发展：第一次是2003年非典事件之后，全市餐饮行业开始注重提升食品安全水平；第二次是从2012年中央出台“八项规定”以后，消



▲两位老人在餐厅里用餐时拍照留念，并将照片发到微信朋友圈。

看好「钱景」

□徐莹波

短评

中国进入老龄化社会，是生活水平提高和医疗技术发展带来的必然趋势。随着桂林老年人口基数的不断增长，所有与老年人相关的产业应重新定义，老年人餐饮也不应再贴着过往的老标签——市场小、利润低。投资者和餐饮企业，不应忽略老年餐饮市场，应抓住机遇，迎接挑战，抢占市场先机。

如今，老年人的餐饮消费理念发生了很大的改变，越来越多老年人愿意为便捷、省心的就餐和美食花钱，这使老年人餐饮市场的份额不断扩大。与此相对应地，老年人餐饮市场也面临着消费升级的需求。老年人的心态、经济实力和对口味的要求，与中青年不一样。一般来说，中青年人群更重视餐饮口味和就餐环境，而老年人看重的则是价格和服务，他们更愿意体验一些底

蕴深厚的东西。餐馆饭店只要把老年消费者的需求研究透了，吸引老年消费者捧场就不是难题。

餐饮企业要想做好老年餐饮市场，首要的是“健康牌”。其次，企业也应看到，老年人重视亲情，感性的消费心理因素较大；很多老年人缺少子女陪伴，更需要心理上的认同，企业应注重与他们沟通，培育消费忠诚度。另外，针对老年人对价格敏感这一特点，企业也应从各个环节着手尽可能压缩成本，实现薄利多销。

目前，老年餐饮究竟如何界定、要达到怎样的标准，还是一片空白；相对于中青年主力餐饮消费，政府相关职能部门对老年餐饮市场也缺乏关注。建议相关部门加快构建养老餐饮服务体系，从政策方面引导投资者和企业，促使我市老年餐饮市场更快、更健康发展。