



### 03 餐饮

#### 企业在“儿童餐饮”赛道发力

精致可爱的餐具,马卡龙色系桌椅,可爱的猪猪包、兔子包或者炸薯条……如此诱人的环境,让不少孩子和妈妈都无法拒绝儿童餐。

“6岁以下的孩子都可以免费点一份儿童餐,餐内有面条、蒸蛋和清炒土豆丝等,很清淡,适合小朋友吃。”芙蓉区宴蓝湾的工作人员告诉记者,自5月下旬推出这个福利以来,获得了不少宝妈的好评,“毕竟湘菜口味比较重,单独的儿童餐少油、少盐,也更健康。”

5月28日,在雨花区德思勤城市广场的太二酸菜鱼店门前,一块广告牌上写着“宝宝爱鸡翅套餐”,只需9.9元。“套餐里面有鸡翅、水饺、玉米、西蓝花和圣女果。‘六一’期间还会推出蜡笔小新联名款套餐,赠送蜡笔小新的贴纸或捏捏乐。”

“5月7日开始,我们推出了39.9元的熊出没嗨嗨儿童套餐,还有一个254元的熊出没嗨嗨亲子套餐,适合一家三口来吃,该套餐里有熊大熊二样子的面包、鸡翅包饭,还有小小熊巧脆慕斯、熊大蕉香水牛乳等。”当记者问及产品销量时,该店工作人员表示:“一天差不多能卖出50多份亲子套餐,儿童套餐一天至少能卖30多份。”

#### 餐饮品牌注重儿童场景的营造

除了提供高颜值的儿童餐,一些餐厅也开始提供情绪价值。

在长沙市开福区富兴时代西贝莜面村门店,充满了节日的欢乐氛围。店内色彩缤纷的贴纸和小气球,让就餐环境也显得童趣满满。“小气球作为礼物送给小朋友们。此外,我们还提供了品种丰富的儿童套餐,有甜蜜蜜香烤鸡翅套餐、厚嘟嘟牛肉杂粮汉堡套餐等,价格为46元/份,每个套餐里面都有主食、蔬菜,还有鳕鱼条,造型也很可爱。”西贝莜面村的工作人员介绍。

该工作人员表示,为了提高和客人的互动率,“六一”期间,家长和孩子还可以参加店内举办的亲子手工活动,包括制作莜面窝窝、莜面鱼等手工面食。

美味的食物,再加上场景的加持,自然更具吸引力。凯德广场的夏日玛莉西餐厅的工作人员表示,该店除了有儿童餐,门店很多食物都会做成很萌的动物形象。此外,门店“六一”还会举办一个小型亲子舞蹈活动,“展示舞蹈的小朋友,都可以领到口红形巧克力等零食或是小玩具。”

为了掘金“儿童赛道”,商家们也各出奇招“笼络”亲子家庭的心。此前,海底捞就加速升级了为儿童提供的熟制食物套餐,同时在进行儿童手工坊试点等创意周边的研发;黄记煌上新了mini版“儿童焖锅”并赠送玩具盲盒,还在店内设立了积木、画板、图书等儿童专区……

“有了孩子之后,选择餐厅的标准之一就是有没有儿童餐。”5月30日,长沙市民周女士就餐时先点了一份儿童餐,“孩子在外面吃儿童餐特别兴奋,连平时不爱吃的玉米也炫完了。”

炎炎夏日,神兽们也迎来了“六一”,亲子消费掀起热潮:选准儿童赛道的西贝、夏日玛莉等餐厅,早就着手研究儿童餐;长沙不少西餐厅、快餐店也纷纷推出儿童专属餐等。

儿童“食力”不容小觑,专为儿童定制的套餐,是真材实料还是营销噱头?

■文/图 三湘都市报全媒体记者 卜岚 通讯员 涂昕睿 胡珊珊

## “食力”强劲,餐企深耕儿童餐饮 儿童定制套餐是真材实料还是营销噱头



长沙餐饮商户推出儿童定制套餐。

### 声音

#### 儿童餐要从重形式 转向重内容

“提个小小的建议,商家是否能在儿童餐营养搭配上多花一点心思呢?”长沙市民莫女士表示,目前她打卡过的儿童餐感觉大多数都以主食为主,“建议商家进一步减少油炸食品,如炸鸡腿、炸薯条等,儿童餐如果可以添加多点蔬菜或膳食纤维,那就完美了。”

儿童餐饮市场发展缓慢,其实和标准不完善也脱不开关系。从事儿童餐饮行业8年的叶女士表示,虽然儿童餐饮有《婴儿配方食品》《较大婴儿配方食品》《幼儿配方食品》等,问题在于现有的标准主要适用于一些婴幼儿产品,尤其针对奶粉、米粉等,对市面上五花八门的零食类产品并未涉及。至于超过3岁年龄的儿童食品,就更缺少专门的标准。

“儿童餐缺乏统一的行业标准,企业没有了参照的标准,其安全性与营养性就难以保证。所以建议相关部门完善儿童餐饮在营养需求、营养平衡与搭配方面的规定。同时,商家也需要在专业儿童餐的打造上进行食材升级,如有机玉米、有机莜面、有机西兰花、有机胡萝卜、有机牛奶等,使得儿童餐口感更纯正。”叶女士补充道。

业内人士也指出,在激烈的市场竞争中,儿童餐饮如何防止被模仿、避免跟风行为、形成自己的品牌效应,理应成为商家必须重视的问题,“真正的儿童餐厅,应该是融教育、美食、健康、玩乐于一体的,这样才能让孩子们作主。这就需要商家在品牌原创和品牌认知上下功夫,更要在行业内形成规范,培养良好的消费环境。”

#### 儿童餐的营养缺乏专业指导

儿童餐饮正在成为消费的主流,如此,餐饮不再只是大人的主场。

美团发布的《2023儿童餐线上消费洞察报告》显示,2022年外卖儿童餐订单量同比增长300%。2023年1—4月,全国儿童餐订单量同比增长超144%。

《报告》显示,南方城市是儿童餐的消费主力。2022年1—8月,国内企业名称或经营范围含“亲子餐、儿童餐”的儿童餐饮企业新增近百家。

虽然儿童餐饮正蓬勃发展,但也显现了不少问题。记者随机走访了长沙8家提供儿童餐的餐厅,其套餐内容大多相同。比如主食基本上都是包子、面条、粥,蔬菜基本上都是西兰花和胡萝卜,蛋白质主要是水煮蛋。

食品产业分析师朱丹蓬认为,儿童餐在餐饮行业中是“刚需”,但当前中餐市场的儿童餐普遍存在两大痛点,一是儿童餐的营养缺乏专业指导与设计;二是儿童用餐氛围和体验有待提升。

“儿童餐过于重视外在形式,忽略其内涵,内容也很单一以及同质化现象严重,还有很大的提升空间。”业内人士指出,一些餐厅的儿童餐是成人版本的缩小版,要么使用简单的食材做成可爱的造型,但实际上营养价值等都跟不上。大多数餐厅之前并没有做过儿童餐,在产品创新和开发上也存在着缺陷,很多餐厅都是按照成人餐的标准在做儿童餐,可复制性很强。

