

掘金“亲子经济”，星城餐厅争推儿童餐

亮点：“颜值”高、重营养、有童趣 痛点：价格高、无统一制作标准

8月20日，周末，长沙步步高梅溪新天地三楼，多家餐馆人气爆棚。“本店供应儿童套餐”、“这里有最受欢迎的儿童菜”……三湘都市报记者发现，最近一段时间，星城多家餐馆、中西餐厅都推出了品相可爱、色彩丰富的儿童餐。就连一些传统湘菜馆，也通过广告牌和菜单向顾客展示各类“儿童菜”，以此吸引客流。

所谓“餐饮是商场客流的发动机，儿童业态是商场客流的稳定剂”，儿童餐和儿童菜能否催热餐饮行业的“亲子经济”？家长会为儿童买单吗？三湘都市报记者就此进行了走访调查。 ■记者 黄京 实习生 陈舒仪 毛丹 周思悦

【现象】多家餐馆推出“高颜值”儿童餐

在长沙步步高梅溪新天地三楼的西贝莜面村，店家在门口为儿童餐打出了“美味营养”等各种广告。店员告诉记者，儿童餐包括面条、糕点、粥和水果，口味清淡，售价29元，是店内最近的热销产品。尽管听上去并无特别之处，但当这份儿童餐端上桌时，还是受到了同桌小朋友的喜爱——原来，店家将各种食品装在了一个印有喜羊羊图案的餐具里，非常可爱。

在金茂览秀城的美女食纪餐厅，儿童餐同样也是最近的“爆款”，其包括了一份牛肉淮山烩饭、青豆、点心、意面和营养汤。颇为有趣的是，饭团做成了可爱的熊猫头像，而且盛在了一个汽车造型的餐盘里，让人眼前一亮。

金牛角王中西餐厅是长沙最早推出儿童餐的西餐厅之一。目前，该店提供两款儿童套餐：79元的“欢乐儿童套餐”和96元的“尊享儿童套餐”。为了吸引小食客们的关注，该店还推出点“欢乐儿童套餐”送托

马斯系列玩具一个、集齐6款送火车轨道一个的活动。

奥克斯广场思必客餐厅推出的“儿童套餐”中的西红柿炒饭，取一个新鲜美观的西红柿，上面切一个小口，把内瓤掏空，盛入特色的思必客炒饭，颇受小朋友们的喜爱。

除了儿童餐，一些湘菜馆还推出了儿童菜。“食在不一样”餐厅的菜单就为儿童菜做了特别标记，包括“蒸南瓜”、“香芋蒸排骨”等；“吃饭皇帝大”餐厅也将“社饭”、“米豆腐”、“筒子骨煲萝卜”等列为儿童菜。

外卖平台上的儿童餐的销售情况同样火热。在饿了么APP上，记者发现花之林的“儿童套餐”卖48元，白熊咖喱的“儿童套餐”卖40元，禾道轩回转寿司铁板烧的“儿童套餐”卖48元，而菜茵小镇以牛排为主打的“儿童套餐”则卖到了98元一份。

花样繁多的背后，这些儿童餐和儿童菜都具备相同的特点，那就是：“高颜值”、口味清淡、荤素搭配。



最近，长沙不少餐厅推出儿童餐、儿童菜，以吸引客流。 记者 黄京 摄

【幕后】家长注重孩子健康，商家瞄准小食客

“只要一有空就会带孩子出来吃饭。但很多大人喜欢的重口味菜并不适合孩子，而一些洋快餐都是油炸类食品为主，不适合孩子吃，所以我更青睐选择有儿童套餐的店铺。”长沙市民邓先生如是说。像邓先生这样密切关注孩子健康的家长不在少数。市民唐女士表示，在挑选儿童餐时，自己会关注店铺的环境和食品的品相、品质，“如果食材不够新鲜不会再光顾。”

事实上，庞大的小食客群体也成了长沙多家餐馆瞄准的“目标客户”。长沙金牛角王中西餐厅负责人霍浩告诉记者，从今年3月开始，餐厅就一直在研发儿童专属的菜品，“目前主打的是牛排，

下一步还将推出新的中式菜肴。”另外，该餐厅还就如何为小食客服务进行了培训，儿童专属餐具、宝宝椅、饭兜等也已配齐。据统计，近半年来，该餐厅在周末和暑假期间，八成以上客流是亲子消费群体。“这也为我们下一步向亲子餐厅转型带来了信心。”

美女食纪创始人关亚男是一位三岁孩子的母亲，正是在陪伴孩子的过程中，研发出了独具特色的儿童餐。“虽然我们的儿童餐是前不久才推出的，但上市没几天就成了‘爆款’，顾客的反响非常好。”关亚男表示，接下来会更加注重儿童餐的营养搭配，制作上也将更强调“食材的纯天然以及不使用任何添加剂”。

观察

儿童餐制作无统一标准或成“痛点”

在采访中，绝大多数餐厅的工作人员都坦陈，儿童餐的制作并无统一的国家标准可循。一位餐饮行业的经营者说，儿童食品在制作上主要注重少油少盐低糖，但从餐厅经营角度出发，能从外观和口味上吸引消费者，是首要的追求目标。

在市民周女士看来，目前绝大多数餐厅提供的儿童餐只能作为6岁以下幼儿的餐品，年龄稍大的孩子，父母基本上都为其点大人菜品同吃。“现在餐厅提供的儿童餐种类有限。”

对此，湖南省餐饮行业协会会长刘国初表示：“一般来说，制作一份儿童餐是非常讲究的，而且针对不同年龄段的儿童，有不同的营养标准。从目前来看，大多数儿童餐没有经过专业营养师的鉴定，儿童餐的定价、营养成分等都缺少专门的行业标准。”

记者手记

儿童餐卖的不应只是一道菜

不可否认，随着二孩政策的放开，未来相当长一段时间，儿童餐不缺食客。星城的多家餐馆已经瞄准这一市场，并为此做出了转型和尝试。

但与北上广等大城市相比，长沙餐馆的儿童餐或者儿童菜，都仅仅局限于个体菜单模式，规模化的儿童主题餐厅寥寥可数，这无疑将成为餐厅靠儿童引爆“亲子经济”的一个“拦路虎”。在激烈的市场竞争中，如何防止被模仿、避免跟风行为、形成自己的品牌效应，应成为商家重视的问题。

儿童餐卖的不应只是一道菜。真正的儿童餐厅，应该是融教育、美食、健康、娱乐于一体的，这样才能让孩子们做主，吃属于他们的美味。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。很多人都对童年的味道“刻骨铭心”，如果你满足了一个孩子的味蕾，打动了一颗稚嫩的心，相信他们会陪着你的餐饮品牌共同成长。

【市场】高价格受质疑，同质化竞争激烈

尽管很多家长愿意给孩子点“儿童套餐”，但是其过高的价位引发了很多消费者的吐槽。市民林先生说：“其实都是一些常见的食材，制作过程也并不复杂，为什么可以卖到这么高的价位？”

除了在价格上备受质疑，儿童餐的同质化也逐渐为消费者所诟病。市民彭峰认为，“儿童套餐”可复制性很强，“尽管食材搭配和摆盘方式有千万种可能，但孩子吃多了就会发现，其实都差不多。”

记者观察发现，在长沙，目前尚未有一家真正意义上的儿童主题餐厅或亲

子餐厅。业内人士表示，儿童主题餐厅和亲子餐厅在西方已经是一种成熟的业态，拥有一套独特的经营方式和理念。比如，在菜单设计上会跟餐厅的主题相关。如果是海鲜餐厅，会有很多跟海洋相关的知识；如果是西班牙餐厅，会有一些西班牙独特的文化知识等。另外，儿童餐菜单上还会有“找词语”、“数独/九宫格”、“迷宫”等好玩的游戏，让孩子等餐时不再无聊。同时，延伸服务也很多，如餐厅专设儿童房间，并提供有偿保姆服务等。而这些在长沙还极为少见。

渤海银行 长沙分行 买理财，到渤海！

364天预期年化收益率
5.10%

产品类型	期限(天)	起售金额(万元)	预期收益率(年)	以起售金额计算预期收益(元)
净值型理财	364	5	5.10%	2543
	95	5	5.05%	657
夜市理财	116	30	5.08%	4843
	200	5	5.10%	1397
巨幅银行理财	361	5	5.08%	2512
	1	100	4.20%	115
开放式理财	1	5	4.15%	6

渤海银行理财产品销售风险提示：理财产品有风险，投资需谨慎。本行理财产品不承诺保本保收益，敬请投资者注意。
 注：1、本行理财产品购买时间为每日9:00-21:00
 2、开放式理财产品购买时间为每日9:00-15:00

湖南地区网点：
 芙蓉路支行：0731-88736399 湘江世纪城社区支行：0731-88845688
 河西支行：0731-88731111 香园社区支行：0731-88845688
 分行营业部：0731-88736399 迎新路社区支行：0731-88809899
 常德分行：0736-2966666 友谊路社区支行：0731-88809899
 株洲支行：0731-22970000 嗣梓坡路社区支行：0731-88809899
 湘潭支行：0731-52812222 湘潭支行：0731-52812222