



调查：中国厨房的五大痛点

最近,某品牌家居发布了 2016《中国都市人居生活报告》(以下简称《报告》),该报告在上海、北京、广州、武汉、沈阳 5 座城市展开调研,通过 1500 份有效样本,总结出中国厨房的 5 大痛点。

痛点 1:愿意做饭的人多,但没时间下厨

没时间下厨是中国都市人的通病。《报告》显示,在平时工作日,受访者平均花费少于 30 分钟的时间做一顿饭,其中有 3.5%的人只需要 15 分钟就能准备好一顿饭,而在周末,人们平均要花上 45 分钟做一顿饭。没有精力、没有时间、时间有限、家庭成员工作日程安排不同,是影响家庭一起做饭和用餐的关键原因。尽管如此,5 座城市愿意在家烹饪的比例分别都超过 72%,最高可达 82%。其中,仅有 31%的受访者是出于省钱原因而在家做饭,60.3%的受访者出于健康原因,

47.2%的受访者出于食品安全的考虑。77%的受访者表示享受在家烹饪,其中 44%的受访者将烹饪看成是日常用于解压的好方法。36%的受访者认为,在家烹饪和用餐能有效地将家人聚集到一起,促进感情的增长。

痛点 2:厨房太拥挤了

《报告》指出,中国家庭平均拥有 2 个砧板、3 把菜刀、4 口锅、4 个小家电、8 个调味罐、11 套餐具。但是,由于厨房空间小,如何合理地安排所有厨房用具、小家电以及各种食材,如何合理利用空间、让烹饪变得更有效率,成为难题。仅有 64.4%的受访者对厨房整洁程度表示基本满意,他们认为,理想的厨房应该是整洁的(38%)、空间利用得当(37%)、东西合理安放(32%),同时是按照自己的想法设计的(23%)。

痛点 3:如何让菜肴看起来更美味

多数中国人愿意在烹饪上花心思,有 88%的中国人乐于挑战新菜式,不管是单身还是有了孩子的家庭。56%的受访者表示,平日家里餐桌上的食物是丰富且搭配得当的,只有 4%的中国人觉得餐桌上的食物较乏味、缺少吸引力。享受美食的同时,越来越多人逐渐开始关注菜品的摆盘装饰以及餐具、餐桌的设计布置。其中,31%的受访者表示会重视餐桌布置,他们会对餐桌和就餐区域进行装饰来营造气氛,尤其是在家庭聚会的时候。比起随意盛放的食物,36%的受访者更享受摆盘精致的美食。

痛点 4:想和孩子一起烹饪

70%的受访家庭重视让孩子参与和烹饪与食物相关的家庭活动。45%的受访者

会让孩子一起去购买食材,36%的受访者会和孩子一起计划购物清单,而 35%的受访者会让孩子选择他们每餐的菜谱。有 47%的受访家庭会让孩子一起布置餐桌,当家里有 7 岁以上的孩子时,这个比例会提高到 54%。58%的受访家庭认为,让孩子参与到与烹饪或食物相关的家庭活动,可以增强亲子关系。在受访者中,有 55%的父亲觉得烹饪是一项生活技能。

痛点 5:厨房不美观

《报告》指出,中国都市人越来越追求绿色生活,绿色的植物会让厨房变得美观且充满生命力。有绿植的家庭占比超过 80%,除了较为普遍的花和绿植(68%)以外,不少中国家庭也开始种植一些可用于烹饪的新鲜食材,例如调味类植物(27%)、蔬菜(21%)、水果(15%)等。

(新快)

