

复工复产更呼唤营商环境

□ 郑宇飞

为进一步提高复工复产整体水平,北京多部门再次联合制定推出10条重磅举措。从具体内容来看,相关政策覆盖食住行多个方面,聚焦企业员工所急所需,可谓及时又解渴。

复工复产日趋提速,城市运行渐回正轨。截至目前,本市16区和经济技术开发区所报告的规模以上工业企业复工率已接近九成,全市4000多栋商务楼宇的复工率也达到

92.3%。然而也要看到,疫情仍未过去,企业的烦恼还不少。比如,用工出现缺口怎么办?员工的住宿餐饮如何解决?各类防疫物资能不能保证足量?凡此种种都是复工复产中的现实“梗阻”。面对多种诉求,北京在细节上下足了功夫,搭建“共享员工”平台,帮助企业精准对接餐饮服务,“点对点”协调开通返京列车专厢……全套方案保驾护航,都是为了企业安心顺心投入生产。

细节里最见诚意,力度上最显担当,实实在在为企业排忧解难,北京一直在行动。疫情确实给很多企业带来负面冲击,其中亦不乏“伤筋动骨”者,危难之际的政府引导就显得更为重要。从“京16条”力撑中小微企业,到真金白银减免“三险”缴费,如果说此前的各种扶持政策是对困难中的企业“拉一把”,那么如今生产经营重新上路之后,将工作聚焦到服务上,力争精准到每一家,则是再“送一程”。务实举

措的环环相扣,正一步步助力企业恢复“元气”。

特殊时期的政策大礼包提醒我们,创造良好营商环境没有止境。北京作为首都,作为中国营商环境的领跑者,千方百计用足政策、抓实服务,是推动经济高质量发展的必然选择。可以看到,疫情期间的营商困境相较于平常更为迫切,也更为复杂和具体,主动定位问题、凡事多想一步成为破题关键。就拿“复工复产10条”来说,市财政拿出专项资金,专门

鼓励酒店以优惠价格为外地务工人员提供住宿;相关部门先行一步,指导快递小哥、外卖小哥做好报备、办理手续,以方便其进入社区无接触配送。有效方案的背后,是找到堵点更要疏通堵点,而这种“接诉即办”乃至“未诉先办”,正是我们不断提升营商环境的发力点。

疫情是一场大考,也是累积宝贵经验的契机。期待在“有形之手”的助力下,更多企业重归正轨,过得更好,为城市发展再添动力。

涵养新的餐饮 文明正当其时

□ 济兼

据媒体报道,北京市商务局日前发布新版疫情期间餐饮服务单位经营服务指引,对顾客就餐和餐厅服务细节进行细化,提出就餐人员不得面对面就餐、餐桌间隔要在1米以上等具体要求。上述指引虽然是疫情防控期间采取的特殊举措,但对于改善餐饮业服务、改进个人就餐习惯不无指导和借鉴意义。

受新冠肺炎疫情影响,全国各地,特别是中心城市餐饮业客流骤减,经营面临不小的困难。随着疫情防控形势持续向好、生产生活秩序加快恢复,一些地区的餐饮业也开始逐步恢复,尽管如此,餐饮业做好疫情防控工作的压力仍然巨大。一段时间以来,为了加强疫情防控、降低感染风险,不少地区餐饮企业和服务单位探索创新餐饮卫生保障,通过采取人员错峰就餐、体温检测、设置“一米线”、提倡二维码付款等方式,最大限度地保障就餐者卫生安全。

作为饮食文化高度发达的国度,国人向来喜好扎堆聚餐,由于没有分餐的习惯,也没有使用公勺公筷的传统,无形中加大了交叉感染病毒的风险。根据世卫组织统计,由于饮食不当或共用餐具进食引起的食源性传染病多达几十种。对于这些不健康的就餐方式,应以此次疫情为契机进行反思,在倡导餐饮文明中逐步改善。

促进餐饮文明,首先要制定严格的卫生标准。应当看到,经营餐饮业的主体多为中小微企业和个体户,从业人员众多、服务标准不一,一定程度上加大了食品和卫生部门监管的难度。然而,餐饮卫生必须由行政强制力来保障,相关部门需要进一步规范餐饮业卫生量化分级管理工作,明确餐饮服务标准,针对不同食品卫生等级的评定,分类加强日常监管,督促相关餐饮企业将定期消毒、垃圾处理等卫生要求落到实处,确保顾客拥有清洁卫生的饮食环境。

促进餐饮文明,根本在涵养健康的饮食文化。通过聚餐交流感情、增进友谊,是国人的一大文化传统。但聚餐中表现出来的大吃大喝、高声谈笑等不良饮食文化,仍需加以引导和规范。近年来,有关部门推动公共场所室内禁烟取得积极成效,不得在餐厅内吸烟成为很多人的共识,可见积极倡导加上规则强制,好的风气是可以养成的。此次提出“餐饮服务单位要全面推行公筷公勺,有条件的餐厅要积极推广分餐制”,应成为改进餐饮文明的一次契机,可考虑适当引入激励机制,进一步加大引导力度。

促进餐饮文明,关键要培育健康的饮食习惯。俗话说,病从口入。统计显示,目前食源性疾病的发病率居各类疾病总发病率前列,而唾液是最主要的传播途径之一。围桌共食、相互夹菜的饮食习惯虽然能拉近人与人之间的距离,但“一双筷子吃天下”,也给了各种细菌、病毒大量传播的机会。对于每一个个体而言,饭不能不“亲自去吃”,饮食安全最终要靠每个人自己养成良好的卫生习惯。做好饮食卫生和健康管理,应当成为每个公民的人生必修课,真正从每一个人做起,从每一餐健康的就餐方式做起。

住宿餐饮行业考验复工复产“成色”

□ 樊大戎

国务院联防联控机制2月26日召开新闻发布会,介绍加大力度帮扶住宿餐饮、文体旅游等受此次新冠肺炎疫情对住宿和餐饮行业影响巨大。调查显示,两行业中有超七成受访者预期半年内收入和利润发生不同程度下降,资金流发生困难,甚至有企业担心说熬不过三个月。住宿餐饮业日常工作需要面对面接触消费者,做好疫情防控有较大难度,相关行业的复工复产因此存在更多挑战,需要有关部门出台更多引导措施帮助恢复生产。

住宿餐饮业是国民经济重要组成部分,是稳增长、惠民生的重要领域。2019年我国住宿餐饮业营业收入超过5万亿元,体量之大和在国民经济中所占份额可见一斑。住宿餐饮也是稳就业、促就业重要领域,行业以中小企业居多,是我国吸纳劳动力就业主要渠道之一。受疫情影响,住宿餐饮业营业收入大幅下降,部分企业陷入“停摆”状态,经营压力很大。

疫情发生以来,有关部门已出台一系列支持政策,主要包括疫情防控期间对住宿餐饮企业生活服

务收入免征增值税,养老、失业、工伤保险费减免或减半征收等,同时要求金融机构不得盲目抽贷、断贷、压贷。一些地方政府也出台了支持措施,包括给予住宿餐饮企业房租减免等。中央和地方的支持政策正在逐步落实,一部分企业也已享受到支持政策。

客观而言,目前已出台的支持政策具有相当力度,但距离众多“久旱”企业特别是中小企业的期待,仍存在一定温差。当前许多住宿餐饮企业比较关心收入损失的弥补、资金流保障等问题。中小企业普遍希望银行尽量减缓资金压力、展期或缓期催收贷款、减收利息和提供更多特定时期信贷支持等。除此之外,企业还比较关注政府补贴、政策支持长效机制等。

住宿餐饮行业复苏的速度,考验着复工复产工作的“成色”。当前防控工作取得成效,推动企业复工复产正在有序进行。一些住宿餐饮企业尤其是部分中小企业,面临着“既盼复工,又怕复工”的两难困境。尽快复工是企业唯一出路,但各地政策参差不齐等问题增加了复工难度,而且复工后的用工荒、物流不畅等问题也令人头疼。

对住宿餐饮行业而言,复工并不意味着走出冬天。在复工过程中,企业要按规定采取监测员工体温、分流乘坐电梯、降低办公密度、分散就餐等防护措施,各地应尽快落实分区分级精准防控策略,在确保安全生产的前提下,打通人流、物流堵点,确保员工回得来、原料供得上、产品出得去。这样才能提高复工复产“含金量”,支持相关企业走出疫情阴影,快速步入发展轨道。

新冠肺炎疫情不可避免会对经济社会造成较大冲击。有研究认为,对比去年春节假期全国零售和餐饮业销售额数据,今年餐饮零售业假期损失达5000亿元左右。疫情发生后,尽管住宿餐饮业举步维艰,众多住宿餐饮企业仍为一线抗疫人员提供了大量免费餐饮及酒店客房服务。中国住宿餐饮业需要得到来自政府及社会各界的更多帮助,它们也值得获得更多帮助。

疫情的冲击是短期的,我国经济长期向好的基本面没有改变,疫情也不会改变住宿餐饮等生活服务业快速发展、持续升级的趋势。经过风雨历练并得到休养生息的中国住宿餐饮业,一定可以渡过难关再出发。

高端餐饮当发掘危中之机

□ 卞焕民

在新冠肺炎疫情之下,服务业受影响较大,一些星级酒店、高端餐厅纷纷发力外卖以求“回血”。这种积极的自救行动值得称道。要认识到,线上渠道或将成为品质餐饮未来发展方向,这是高端餐饮业的危中之机。

在餐饮行业固定成本中,人力、店租两大支出通常占到五成以上。目前,有部分大型商业地产已提供房租减免,一些外卖平台也对商户减免了佣金。不过,餐饮企业仍面临较大运营压力,很多餐饮企业期待能得到更多支持,如减免企业增值税、发放稳岗补贴、金融机

构低息贷款等。令人欣慰的是,近日国家出台了企业阶段性减免社保费用等一系列政策,为中小企业创造了一个缓冲期。

目前,最重要的是高端餐饮自身上线能力和意愿。近年来,经受了市场和政策环境的洗礼,高端餐饮业曾经的“虚火”已去掉不少。然而,行业面临的高人工成本、高房租、低利润等困境,亟需通过创新实现转型升级。近几年,国内经济运行面临下行压力,行业竞争越来越激烈。不过,餐饮是刚需,高端餐饮始终存在社会需求,更重要的是,中国消费升级已成必然趋势,餐饮业的小众时代、个性化时代正在到来。与其他众多行业一样,线上线下并举是高端餐饮业

突围的必经之路。

一般说来,环境、出品、服务构成了餐饮经营三大要素。高端餐饮企业应该看到自己的优势,即成熟的品牌和完善的管理,这是许多新创企业梦寐以求的;高质量的产品,也是消费者放心的。大型连锁酒店还具有大数据优势,可自建外卖平台;与现有平台合作时,也拥有强大的话语权。关键是要放下身段,决心转型,不能见事迟、不作为,自怨自艾地等待没落。

2003年非典疫情带火了电商,这轮新冠肺炎疫情也必将给一些行业带来转变。高端餐饮业当见微知著,抓住契机,在未来市场竞争中拥有强大的生命力。