

全球疫情对我国主要农产品生产供给影响不大

本报讯“今年暴发的新冠肺炎疫情,对中国农业也是一次大考和检验。目前农业企业复工复产有序,春季农业生产加快恢复,2020年粮食和农业有望继续丰收,中国有信心、有能力保障粮食和重要农产品供给。”在以视频直播方式举行的2020中国农业展望大会上,农业农村部副部长韩长赋作视频致辞时说道。

农业农村部市场预警专家

委员会秘书长、中国农业科学院农业信息研究所研究员许世卫在接受记者采访时说,新冠肺炎疫情发生以来,我国国内农产品市场总体保持平稳,除了与贸易依存度较高的个别品种外,目前受国际市场联动影响不大。

根据大会当天发布的《中国农业展望报告(2020-2029)》,2019年,我国粮食总产量达到6.6384亿吨,再创历史新高。大米、小麦进口量仅占全年消费量

的1.5%和2.7%,自给率达到95%以上。

“主粮供给是安全的,粮食部分进口主要是调剂市场的品种需求。”许世卫说,预计2020年主要粮食品种供给充裕,生产量能达到一个较高的水平。

此外,我国“菜篮子”产品丰富。许世卫说,水果、蔬菜、水产品一直是我国主要出口优势产品。受疫情影响,我国部分产品出口可能受阻,而这

部分正好可以弥补国内消费者对国际产品的需求缺口。

肉类是老百姓餐桌上不可或缺的重要农产品,许世卫提到,目前我国生猪生产持续保持恢复向好势头,其他肉类,如禽肉、牛羊肉、鱼肉等也在一定程度上能够弥补猪肉消费的缺口。

他说,疫情较重期间,部分“菜篮子”产品产销衔接受阻,部分地区农产品价格出现阶段性上涨现象。近期,随着交通运输

逐渐顺畅,企业复产复工比例加大,农产品市场价格已基本恢复正常。因此,综合来看,国际疫情下,当前国际出口受限对我国农产品供给影响不大。

韩长赋表示,新中国成立70年来,我国农业发展取得了举世瞩目的成就,14亿中国人的饭碗牢牢端在自己手中。2020年,我国将立足国内确保粮食安全,继续为世界粮食安全作出贡献。

中国饭店协会研究院

发布3月中国餐饮业生存现状报告

本报讯 据中央广播电视总台中国之声报道,从人们不得不退订年夜饭开始,新冠肺炎疫情对餐饮业的影响就已经显现。近日,中国饭店协会研究院发布了3月中国餐饮业生存现状报告。数据显示,行业复工复产率已大幅提升,目前堂食营收有限,客流比2月小幅回暖。各项政策普惠效果明显提升,减免租金和税费仍是目前最有效的政策。那么,疫情之下,餐饮企业如何进行策略调整,实现创新转型?

近期,随着各地各行业复工复产有序推进,人们又可以闻到餐饮店里烧烤、火锅、炸鸡的香味了。

内蒙古呼和浩特的一家烧烤店恢复堂食后,能够同时接待的堂食客人的数量受到限制,一个工作日的晚上,门口偶尔也已经出现需要等位的情况。

而大部分餐饮企业堂食客流只是在缓慢爬升中。

北京某中式面食店经理宋鑫宁表示,堂食的客流有限。“肯定没有之前那么好,两个人要相距一米以上,餐桌也撤掉了一部分。营业额在缓慢增长,外卖销量在上升。另外,现在企业员工出来不方便,我们也推出了企业团餐。”

中国饭店协会研究院发布的3月中国餐饮业生存现状报告显示,3月份我国餐饮行业复工复产率达77.84%。中国饭店协会研究院副院长张翔表示,行业复工复产率大幅提升,营业额有所回升。她介绍:“绝大部分的餐饮企业复工率2月底时在30%以下。3月的情况发生了很大变化,我们调研了5451个门店,其中营业门店数为4243个,占比高达77.84%,复工率显著提升。现在的营业额比2月份确实有所回升,但是堂食的客

流量非常少,堂食营收有限。”

张翔指出,目前,餐饮企业复工过程中还面临人力成本以及门店租金等多重压力。在复工复产中,餐饮企业进行了多项策略调整和创新转型。中国饭店协会研究院的调研显示,其中排在前五位的分别是:实现安全和健康服务新模式;增加线上业务,拓展外卖及成品半成品新零售业态;控制现金流,保持现金流稳定;提高品牌知名度;加强供应链建设。

“建设绿色餐厅、绿色饭店,提供分餐进食、公勺公筷。加大例如成品、半成品的开发销售,积极转型新零售。同时,积极实现数字化转型,在数字化转型中,不断加强食品的可溯性,保证食品安全。”张翔说。

3月中国餐饮业生存现状报告指出,在堂食需求短期内受到抑制的同时,老字号新零售、地标美食等需求快速增长。例如,广州酒家坚持“餐饮+食品”双轮驱动战略,加快半成品的上市速度。同和居饭庄、杏花楼等老字号品牌也纷纷将经典菜式开发成半成品实现售卖。

而在“外力”方面,所调研餐企认为,最有效政策排名前五的分别是:减免租金、延迟缴纳社会保险、减免增值税、减免所得税以及减免营业税。张翔认为,关键在于缓解餐饮企业现金流压力。她说:“这几个政策确实能够帮助餐饮企业缓解现金流压力。目前,行业最希望的政策就是专项补贴,按照店面面积、雇佣人员数量等直接补贴至企业。餐饮企业觉得这是最直接的支持方式。其实,目前餐饮行业面临最大的问题就是现金流,只要是能够帮助解决这个问题的政策,行业都非常期盼。”

北京发布餐饮服务防控指引4.0版

本报讯 记者从北京市商务局获悉,日前,为适应新冠肺炎疫情防控常态化要求,坚持做好防控工作,有序推动复工复产,北京市商务局会同北京市疾控中心根据疫情防控新形势制定并发布了第四版餐饮服务单位经营服务指引。记者注意到,随着“北京健康宝”的普及应用,第四版指引对于顾客进店就餐的要求也有了新变化,增加了核实顾客“北京健康宝”信息的内容。

北京市商务局相关负责人介绍,新版指引的核心内容仍是“防聚集、保安全”,同时根据当前疫情防控常态化和有序恢复生产生活秩序的总体要求,对指引进行了进一步的细化,兼顾社会用餐需求的便利性和安全性,并考虑到餐饮企业的可实施和易操作性。

指引指出,各餐饮服务单位要严格控制同时就餐规模,停止承办酒席宴会等群体性聚餐活动,内部食堂应采用分时段错峰就餐等服务方式。对于餐饮门店,提出了明确并公示门店最大限流人数的新要求,同时继续要求在店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”,严格控制人流密度。针对当前部分餐厅就餐顾客较多造成排队聚集的现象,指引提倡餐饮门店建立顾客预约制度,合理安排顾客到店时间,避免人员聚集。

对于顾客进店就餐的要求也有新变化,随着“北京健

康宝”的普及应用,增加了核实顾客“北京健康宝”信息的内容。指引要求餐饮门店安排专门人员对就餐人员检测体温并核实“北京健康宝”信息,体温正常且“北京健康宝”状态为“未见异常”者方可进入餐厅就餐,确保到店用餐人员和从业人员安全。同时,根据市城管执法局等五部门联合印发的《关于做好复工复产疫情防控常态化工作的通告》,为避免部分位于商场内的餐饮门店与物业单位采取重复性措施,指引明确如商场入口已统一采取上述措施,餐饮门店可结合自身实际自行确定进店检查措施。

为了保障消费者健康安全,新版指引仍然明确要控制餐厅就餐人数。餐饮门店要拉开桌位间距,确保桌与桌之间要间隔1米以上,如桌椅固定无法移动,要明确标识出非使用桌位。要求餐饮门店不得安排非同行人同桌就餐。对于以往一些就餐顾客较多“一桌难求”、顾客不得不拼桌就餐的快餐、美食城等,餐厅与顾客还需要共同配合落实好防控要求。对于包间用餐,指引也明确了防控要求:每个房间限开一桌,就餐座位间要保持1米以上距离,要在包间门口或包间内显著位置提示最大容纳人数。每餐次顾客离开后,须对包间进行清洁消毒和通风处理。

此外,指引继续明确要求餐饮门店要全面推行公筷公勺。对于合餐顾客,要做

到“一菜一公筷、一汤一公勺”,或者“一人一公筷、一人一公勺”。有条件的餐厅要积极推广分餐制。

餐饮外卖方面,指引要求网络餐饮服务第三方平台要落实防控主体责任,掌握本平台送餐人员健康状况。送餐人员在取餐、送餐时,应采取无接触或少接触配送方式,如外卖可以送到楼宇门口、小区门口由顾客自取,减少人员接触。

日前,北京市人民政府办公厅发布《进一步支持中小微企业应对疫情影响保持平稳发展若干措施》,北京市城市管理综合行政执法局等五部门联合印发《关于做好复工复产疫情防控常态化工作的通告》。上述文件明确对持有“北京健康宝”健康状态为“未见异常”的人员,进出商务楼宇、商超、餐馆、工厂、工地、公园景区、各类门店等场所,乘坐公共交通工具,进出社区、村等开展复工复产活动,无需提供其他与防疫相关健康证明材料。有统一物业管理的商务楼宇、商场、园区等综合性场所,物业单位已严格落实的防疫措施,入驻单位无需采取重复性措施。除国家和本市根据防疫情况公布的复工复产限制措施外,对复工复产不设置前置审批审核。在遵守防控要求的情况下,与居民生活密切相关的餐馆、菜店、美容美发、便利店、修理店等可以自主决定复工复产。

(人民网)