

# 2020 年全国餐饮收入近 4 万亿元

**本报讯** 据国家统计局数据,2020 年 12 月餐饮收入 4950 亿元,增长 0.4%。全年餐饮收入 39527 亿元,下降 16.6%。其中,限额以上餐饮单位收入 8232 亿元,同比下降 14%。

据中国饭店协会统计数据,2019 年全国餐饮收入 4.67 万亿,较“十三五”之前 2015 年 3.23 万亿增长 44.6%,年均增长 10%。2020 年新冠肺炎疫情发生后,餐饮消费市场受到严重影响,餐饮业成为受损最严重的行业之一。

调查显示,2020 年春节至 3 月份,全国 7 成以上餐饮企业营收下降 90%以上;二季度营业额平均恢复至上年同期 60%;三季度较二季度增长 44%,恢复至上年同期 97%。据国家统计局数据显示,餐饮收入 10 月份首次转正,增长 0.8%。前 11 个月餐饮收入 34578 亿元,

下降 18.6%。

中国饭店协会今年 1 月份针对全国部分重点企业全年情况的调查显示,2020 年营业收入持平的企业占比 11%,同比减少的企业占比 78%,其中营收减少 20%~50%的企业最多,占比 38%。

在门店数目上,33%的企业门店与去年持平,30%的企业门店同比减少 10%~50%。调查中 63%的企业员工人数同比有所减少,21%的企业员工数同比持平。与此同时,68%的企业表示原材料成本有不同程度的增加,其中 14%的企业表示同比增加 5%以下,29%的企业表示增加在 5%~10%之间,17%的企业表示增加在 10%~20%之间。

2020 年中央经济工作会议提出了“增强产业链供应链自主可控能力”。对

此,中国饭店协会相关负责人表示,对于餐饮行业而言,我国餐饮行业存在市场分散、品牌化、连锁化不足,人才不足,抗风险能力差;盈利能力差,可持续发展乏力,融资能力差;缺乏应急保障基金,缺少抵押物导致融资能力不足;食品安全风险高,风险社会化程度低等问题。

该负责人介绍称,我国餐饮行业体量大、商户多,行业集中度低,经营主体以中小微企业为主。在抗风险能力方面,疫情期间企业暴露出来的严重的现金流不足问题,其实和行业一直以来的五高一低密切相关。

该负责人强调,原材料成本高(均值 41.87%,中值 40%)、房租高(均值 11.77%,中值 10%)、人力成本高(均值 21.35%,中值 20.63%)、能源成本高(均值和中值均为 4%)、外卖平台收费高(均值

10.15%,中值 12%),平均利润率低(最近五年来基本维持在 4%~5%左右),特别是过高的房租、人力成本、外卖平台费用严重吞噬了行业的利润。

中国饭店协会方面分析认为,尽管新冠肺炎疫情对餐饮行业巨大冲击,但与此同时,疫情期间餐饮市场也出现了新的亮点,居家消费市场加速餐饮企业数字化和零售化进程,餐企的外卖、食材零售、成品半成品工业化业务均有不同程度的拓展。社区团购+集中配送、中央厨房+冷链配送、智能餐厅、无接触服务对全行业的数字化、智能化水平有了大幅提升。在疫情得到有效控制,各行各业复工复产关键时期,很多餐饮企业加快调整,推出各种创新举措,护航复工复产,迎接回补性消费。

(中经网)

中国烹饪协会倡议:

## 春节在外就餐控制人数鼓励企业研发外卖年夜饭保供应

**本报讯** 1 月 20 日,中国烹饪协会发布《做好疫情防控常态化形势下春节供应的倡议》(以下简称《倡议》)。

中国烹饪协会方面表示,餐饮企业要严控食品采购关,持之以恒加强员工防控意识培训,做好人员健康、餐厅环境和餐饮用具消毒的管理,积极配合属地防控工作。

在市场供给方面,广大餐饮企业能够提前做好市场分析与预测,从食材采购、储备,到菜品加工制作,积极应对消费需求的变化,为保障节日市场供给贡献行业力量。

同时,餐饮企业要坚决执行属地疫情防控指南的要求,严格控制聚餐人员规模。鼓励餐饮企业研发适合外卖外带的年夜饭,在保证食品安全、保证菜品温度的前提下,通过采取无接触配送方式,让广大消费者享受到具有“人情味”和“烟火气”的年夜饭。

《倡议》强调,全行业要遵照执行商务部发布的《餐饮服务单位新冠肺炎疫情常态化防控技术指南(第二版)》。餐饮企业要严控食品采购关,持之以恒加强员工防控意识培训,做好人员健康、餐厅环境和餐饮用具消毒的管理,积极配合属地防控工作。

作,发现疫情及时报告。

**《做好疫情防控常态化形势下春节供应的倡议》全文如下:**

在党中央、国务院的坚强领导下,经过全国人民的共同努力,新冠肺炎疫情防控工作得到了有效推进,但最近一段时间以来各地出现了疫情分散性反弹,防控形势依然严峻。

为了巩固疫情防控成果,保障广大人民群众身体健康和生命安全,在 2021 年春节即将到来之际,中国烹饪协会联合美国向全国餐饮同仁发出如下倡议。

一、做好疫情防控。全行业要遵照执行商务部发布的《餐饮服务单位新冠肺炎疫情常态化防控技术指南(第二版)》。餐饮企业要严控食品采购关,持之以恒加强员工防控意识培训,做好人员健康、餐厅环境和餐饮用具消毒的管理,积极配合属地防控工作,发现疫情及时报告。

二、减少人员流动。提倡员工留在工作地过年。广大餐饮企业能够为外地留守员工提供充分的生活便利和必要的物质保障,方便大家在日常工作地过年;同时积极劝告员工在节日期间减少走亲访友,降低自己和他人近距离交流、接触的频次。

三、保障市场供给。

2021 年春节,餐饮客情将明显有别于往年,希望广大餐饮企业能够提前做好市场分析与预测,从食材采购、储备,到菜品加工制作,积极应对消费需求的变化,为保障节日市场供给贡献行业力量。

四、控制聚餐规模。餐饮企业要坚决执行属地疫情防控指南的要求,严格控制聚餐人员规模,有条件的企业要积极推广预约就餐、错峰就餐,避免扎堆,确保顾客之间维持安全距离。为消费者在疫情期间提供安全就餐环境,为消费者提供更多防疫服务。

五、挖掘服务潜力。鼓励餐饮企业研发适合外卖外带的年夜饭,在保证食品安全、保证菜品温度的前提下,通过采取无接触配送方式,让消费者享受到具有“人情味”和“烟火气”的年夜饭。同时,在餐厅中为消费者提供无接触点餐服务,帮助减少接触。

六、杜绝餐饮浪费。餐饮企业要响应习近平总书记号召,倡导和实施“拒烹野味”“光盘行动”“提高食材利用”“减少餐厨垃圾”等措施,杜绝食材、点餐、消费各环节的浪费现象,营造“厉行节约、反对浪费”从我做起的新风气、新时尚。

(中经网)

## 北京烹协联手物美集团再次倡议“共享员工”

**本报讯** 面对北京餐饮企业受到疫情影响和商超企业急需用工现状,北京烹饪协会在市商务局指导下,于 2020 年初携手物美集团等多家企业,共同推进餐饮企业和超市合作灵活用工模式——“共享员工”,解决了多方燃眉之急。随着 2021 年春节的临近,北京当前疫情防控形势依然严峻复杂,为缓解企业用工压力,近日,北京烹饪协会联合物美集团,再次向全市餐饮业发出倡议,互帮互助,携手保供,共抗疫情。

北京烹饪协会方面表示,2021 年倡导的“共享员工”,更加注重“精细化”服务。有意向的餐饮企业,可以在餐厅就近的物美便利店安排上岗,量身定制多种灵活用工模式。既缓解企业薪资压力,又增加员工收入。

物美集团作为首都“米袋子”和“菜篮子”的重要组成部分,承担着

保障北京市民生活供应的社会责任,随时调运物资保障市场平价供应。同时,在防疫防控方面也做足工作,加强门店防疫措施,根据政府疫情防控专项会议要求,制作适用物美超市的防疫指南 30 版。通过测温、出示健康宝、戴口罩、一米线、冷链追溯和储存、消杀记录等多项措施,给广大市民和全体员工提供更安全、更安心的生产生活和消费环境。

据悉,此次招聘的岗位包括超市营运员工、果蔬加工厂员工等,物美将提供灵活的用工形式。此外,为保障员工健康安全,物美将采取每日对体温进行检测、持健康码上岗、配套相应防护设备等措施,为一线员工进行全面防护。同时,集团近 600 家门店、PC 加工厂就近分配用工,以减少路程及所需时间,并按照《北京市共享用工指导和服务指引》相关规定执行。

## 留京过年 朝阳安华里社区送“大礼包”

**本报讯** 针对在京过年的居民,朝阳区安贞街道安华里社区备好两款“大礼包”:一个“便民礼包”,一个“文化礼包”,让不回老家过年的居民在享受浓浓年味儿的同时,感受到贴心的温暖。

为让响应“在京过年”号召的居民和外来务工人员过好年,安华里社区提前一个月把功夫做足。早前,安华里社区牵头,召集社区门店联合会的 42 家门店负责人一起来想办法。社区门店联合会成员、经营生鲜超市的赵云峰积极表态:“今年我们都不回家,保证生鲜超市不关门,让大家在家门口就能买到新鲜实惠的果蔬!”另外 40 余家门店也纷纷响应,承诺春节期间服务不断档,给街坊邻里们送上新春“便民礼包”。“礼包”内容包括年夜饭送餐预订、特困群体送饺子、电话预约现场

取货等。同时,社区还推出了门店服务清单,实现“全响应”服务,承诺将在春节期间为辖区企业免费提供会议室,组织外地在京人员开展相亲会、社区市集等活动,有需要的企业职工可提前致电社区预约。

除了便民服务,社区还考虑到了留京过年人们的精神生活。“文化礼包”就是社区准备的一场“文化盛宴”,届时,社区将利用安贞街道“贞心 365”APP 平台,举办各类线上文体活动。“活动从小年就开始,小年当天,我们将联合辖区多家单位开展线上拜年活动。”侯兵说。

安华里社区党委书记侯兵表示,社区提前做准备,就是为了让留京的居民们能踏踏实实过年,虽然疫情阻挡了回家的脚步,但是留在北京一样能感受到家的温暖。