

《2021中国连锁餐饮产业发展报告》显示 连锁餐饮比小型餐企抗风险能力更强

本报讯 王萍 近日,据中国饭店协会与餐观大数据联合发布的《2021中国连锁餐饮产业发展报告》显示,受疫情影响,2021年一季度与2019年一季度对比餐饮门店总数下降20%,餐饮行业受疫情影响较大。值得注意的是,连锁餐饮业态同时段只下降了6%,说明连锁餐饮抗风险能力较强。

报告显示,受新冠疫情的影响,2020年全国餐饮收入为3.95万亿元,同比下降了16.6%,同时,大量的餐饮门店由于疫情的影响关门倒闭。从2019年一季度开始到2021年一季度,全国餐

饮的门店总数从905.6万家中下降到760.1万家,减少了近20%。相较于连锁餐饮企业普遍资金储备较为充足,应对危机的方法更加多样,在疫情过后也能在短时间内恢复正常乃至出现反弹,小型餐饮企业由于自身原因抵御风险能力较差,遭到新冠疫情影响后难以生存,数量大幅度减少。

在各地连锁餐饮门店数量变化方面,截至2021年一季度,东北地区的门店数量下降最为明显,比两年前减少了16.2%,华南、西北和西南三个地区的数量反而比两年前有所增加。随着疫情被有效

控制之后,大多数地区的生意指数有明显回升,基本回到疫情前的经营状况。其中以武汉为代表的华中地区,在2020年下半年的数据甚至比上半年翻了一番。但东北地区从2019年以来伴随着门店数量的减少,连锁餐饮行业的生意指数一直低迷,2021年一季度的生意指数只有两年前的一半左右,整体的经营状况令人担忧。

中国饭店协会认为,目前市场仍然处于后疫情时期,安全警报并未消失。相对于一般餐饮企业,连锁餐饮企业在合理规划的前提下扩大规模将会占据更多的市

场份额,取得更大的经营业绩。同时,随着线上化、移动化生产和销售模式的不断完善,未来的连锁经营将越来越不会受到地理因素的限制,将彻底改变地域差异所造成的商业壁垒。

此外,疫情的出现从某种程度上倒逼着餐饮市场进行了重新的洗牌,数据表明一、二线城市的连锁餐饮企业的数量已趋饱和,销售额增长的空间不大。而三线城市及以下无论在门店数量还是销售额方面都有着巨大的空间,未来连锁餐饮企业的发展扩张应该把重点放在这些地区。

首都核心区餐饮企业“气改电”

每年碳减排2.6万吨,将向副中心和回天地区推广

为推进首都商业餐饮液化石油气改电、优化电力营商环境,国网北京市电力公司积极推行零审批、零上门、零投资的“三零+全电餐饮”服务。今年3月至6月末,首都核心区已有1149户餐饮企业完成改造,每年可减少二氧化碳排放约2.6万吨。

餐厅后厨 再不见明火

临近中午,西城东弓匠胡同16号院附近的念禾居餐厅后厨里,工作人员正在准备午餐。

据了解,“三零+全电餐饮”服务项目日前在念禾居餐厅展开,后厨的液化石油气罐全部换成了电磁炉。“这儿原来是我们的‘煤气房’,煤气罐都在边儿上码着。”念禾居餐厅总经理张燕秀指着后厨的一角介绍,以前后厨做饭都是用煤气罐,煤气罐就挨着灶台摆放,不光有安全隐患,炒菜时油烟也大,后厨远没有现在干净。张燕秀说,今年4月12日,她通过网上国网APP提交了改电报装申请,第二天电力公司就派人现场勘查。“4月19日装好了全电厨房,电也接通了。改电之后的电费和以前用液化气罐的费用差不多。”张燕秀说。

“气改电” 零审批零投资

今年,本市优化营商环境进入4.0新阶段。国网北京电力在“三零”服务基础上推出了“三零+”服务,服务对象延展至疫情防控、私人充电桩、全电餐饮、电采暖等客户。

国网北京电力营销部副主任邢其敬介绍,“三零+”服务,包括推动终端消费电气化;助力疫情防控物资生产企业“极速接电”,企业办电零接触、不花钱;深入居民生活区,使电动汽车充电桩客户享受办电迅捷、充电无忧的贴心服务,降低客户接电成本等6项内容。“其中‘三零+全电餐饮’服务模式聚焦首都核心区胡同等商业餐饮区域发展及清洁用能需求,为客户提供包括全电厨房设计、设备选型安装等在内的6项服务举措。”邢其敬说。

“全电餐饮” 将逐步推广

据介绍,配合国网北京电力在核心区推行“三零+全电餐饮”服务,东城、西城两区还开展了非居民用户液化石油气安全整治工作。西城区整治排查880家,完成液化气改电623家;东城区整治排查716家,改电526家,“三改”完成率100%。

下一步,国网北京电力将持续推行该服务,优先开展副中心和昌平回天地区液化石油气改电。同时,积极推动首都核心区“油锅炉改电”,试点开展昌平中小校园“气改电”等工作,助力国家达成碳达峰、碳中和目标。

(据《北京日报》)

盛夏时节厨余垃圾 不落地正当时

盛夏时节,暴雨、闷热、暴晒天气开启循环模式,不利的天气因素为生活垃圾分类工作带来挑战,厨余垃圾比其他季节会更快发酵腐烂散发恶臭。相对于楼房小区,平房区垃圾桶站的位置离房屋更近,居民摆脱垃圾桶恶臭的愿望更强烈,确保垃圾不落地就显得更为必要。从6月底至7月初,记者追踪胡同垃圾分类不落地工作的开展,体验“不落地”对于分类工作人员与居民来说,意味着怎样的改变。

分类指导员“工作是累了点,但更有效果”

东城区景山街道汪芝麻胡同历史悠久,这条400多米长的老胡同里住着430户、1300多位居民,上班族、老年人约各占一半,年轻人希望垃圾桶离家远点,老人希望垃圾桶近点但别挨着自己家,垃圾分类怎么搞、桶站怎么设置一直是众口难调的事。居民们告诉记者,下雨时,雨水会把垃圾桶里的油污冲得到处都是,腥臭难闻。

近两周来在属地景山街道推动下,汪芝麻胡同改变了垃圾投放办法,在景山街道辖区内率先试行了垃圾分类不落地的投放模式。6月29日,记者跟随景山街道市民诉求处置中心副主任息伟来到了汪芝麻胡同,汪芝麻胡同实行垃圾分类不落地后,居民们的垃圾改为定时投放。每天一早一晚,由垃圾回收车辆上门收垃圾,并由垃圾分类指导员现场指导居民分类。

正聊着垃圾分类工作的变化,用于垃圾分类的三轮车已经从胡同口开到了近前,垃圾分类指导员邓大姐紧随其后。这位邓大姐,早在去年垃

圾分类工作刚刚开展时,她便在这里工作了。上次采访时,她正在胡同口发放垃圾分类的宣传手册,她说现在要“跟车跑”了,和居民面对面指导垃圾分类,“累了是累了点,但是更直接,更有效果。”

“阿姨您看,骨头不是厨余垃圾,要放在其他垃圾这一堆……”三轮车每来到一个院落门口,居民们就前来排队投放垃圾,邓大姐现场讲解,居民跟着做。

息伟介绍说,自从汪芝麻胡同开始试行垃圾分类不落地以来,人工成本的确提高了。过去垃圾分类三轮车的主要任务是巡查,工作人员看到垃圾桶满了就清理,每天会安排4至5个车次,现在定时回收垃圾,便增加到了7至8个车次,负责这项工作的人员数量也要相对增加。而且垃圾分类指导员还要守在现场,和居民面对面交流指导,工作比过去更繁重。

居民 异味投诉下降邻里矛盾也少了

“不在胡同里设置桶站是好事。”回想起一年前刚刚实行垃圾分类工作时,胡同里如何设置桶站是让息伟倍

感头疼的一大课题。

按照要求“撤桶并站”后,保留下来的桶站实际容量比过去单个桶站要大,占的地方也更多,在狭长的胡同里,这一组桶站能放在哪儿呢?硕大的垃圾桶站放在谁家的窗根底下居民都不乐意。以汪芝麻胡同为例,过去留下的这组垃圾桶站便因为居民反对搬过4次家。

接踵而至的便是居民投诉,尤其是夏季暴雨后再加上暴晒或闷热,垃圾桶产生的异味成为居民投诉焦点。趁着汛期,汪芝麻胡同开始试行垃圾分类不落地,景山街道统计发现,相关问题的投诉量大幅下降。息伟说,过去还有一些关于邻里矛盾的投诉,追根溯源也与垃圾投放不当有关,现在这类“节外生枝”的问题也消失了。

相关投诉减少后,街道职能部门、社区、保洁人员应急处置的工作量下降了。今年6月起,北京市城管执法局开展

生活垃圾分类专项执法检查,在胡同实行垃圾分类不落地还减轻了街道综合行政执法队的工作负担。

今年5月,东城区发布的新版《关于进一步推进居民生活垃圾分类工作指导意见》指出,东城区今年继续强化党建引领,鼓励多元参与,力争年底实现全区示范小区占比达到20%和平房区“垃圾不落地+垃圾分类”工作全覆盖,年底前每个街道至少创立3个“定时定点投放”试点小区。

梳理垃圾分类方面的市民投诉发现,尤其对平房区而言,垃圾分类不落地实现全覆盖在七八月份是最好的推行时期。较其他季节,夏季与垃圾异味相关的问题投诉量成倍激增,平房区垃圾分类不落地可以快速扭转这一局面,同时也让居民看到最明显的改变,更容易理解和认可垃圾分类工作。

(据《北京日报》)

