

疫情倒逼 餐饮业寻求新商机

国家统计局近日发布的数据显示,今年1~4月,全国餐饮收入13262亿元,同比下降5.1%;其中4月餐饮收入2609亿元,同比下降22.7%。

值得关注的是,近几年,新冠肺炎疫情反复,餐饮企业经营面临巨大压力。不过,很多餐饮企业暂停堂食后,也逐渐摸索出了一些应对措施,寻求新商机。

开启花式自救

受新冠肺炎疫情影响,北京市餐饮经营单位从“五一”假期起暂停堂食。但是近日,在北京朝阳大悦城外的广场上,一些餐饮企业的员工将菜品摆摊售卖,为傍晚的北京增添了一道特别的烟火气。海底捞、眉州东坡、西贝莜面等餐饮企业都启动了“花式”摆摊模式,销售的商品和方式更是五花八门。

对此,业内人士表示,餐饮行业不会受疫情等因素影响而发生根本性改变,但餐饮企业的经营形态需要适应最新的市场变化。

在北京海底捞一家门店外,摊位上摆放着各种当季水果和蔬菜、自热火锅、辣椒酱等自制食品,产品种类丰富程度堪比菜市场的蔬菜摊。

丰茂烤串开始加入最新兴起的“露营经济”热潮中,除了售卖烤串外,还卖起了炉子和鲜串。丰茂烤串的关注点已从堂食聚餐切换到居家烤串、露营烤串两种用餐场景,通过充值满赠等方式销售无烟烤炉,并给予员工激励,实行全员销售。据丰茂烤串方面表示,目前第一批、第二批烤炉均已售罄,在增加员工收入的同时,企业也减少了资金压力。巴奴火锅也于近日入驻了美团外卖平台,努力争取现金流。

另外,老字号品牌全聚德也加入了外卖大军。据全聚德集团方面介绍,集团高度重视外卖业务管理,第一时间下发通知,要求旗下各企业严格按照疫情防控标准运营,外卖产品备货充足,确保食品安全卫生,全力确保北京市民外卖用餐需求。

中国烹饪协会近期面向多家餐饮企业及餐饮从业者进行的问卷调查显示,在疫情影响下,超80%的受访餐饮企业认为,经营上面临的最大困难是客流量不稳定。此外,原材料涨价、租金上涨等因素也导致经营成本陡增,给餐饮企业的现金流和资金链带来考验。

全力助企纾困

国家统计局数据显示,1~2月,全国餐饮收入7718亿元,同比增长8.9%。其中限额以上单位餐饮收入1720亿元,同比增长10.1%。业内人士认为,在春节消费和冬奥因素带动下,消费需求释放使得餐饮市场恢复有所加快。同时,在多地定向发放消费券、餐饮外卖快速发展等因素的带动下,餐饮业增速明显回升。

但是,进入3月以来,全国餐饮业收入呈下降趋势。据统计,今年3月,全国餐饮业收入2935亿元,同比下降16.4%,其中限额以上单位餐饮收入728亿元,同比下降15.6%。

中国烹饪协会分析,今年3月餐饮收入只占社会消费品零售总额的8.6%,为2020年5月以来的最低值。中国烹饪协会表示,1~4月,疫情对餐饮市场造成较大冲击,餐饮业面临巨大困难,亟须

政府部门出台针对本轮疫情特困行业的帮扶政策,特别是针对连锁餐饮企业的纾困帮扶政策。同时,餐饮企业应继续做好常态化疫情防控,做好员工稳岗就业,积极探索数字化运维,开拓线上营销,发力外卖外送,应对市场变化。

专家表示,疫情正在激发餐饮企业自救的能力,同时也倒逼餐饮企业开始重视发展过程中遗漏的问题,并从中发现转机和新商机。而这背后,同样也需要相关部门落地纾困帮扶政策为其助力。二季度餐饮企业还需做好两手准备。一方面,当疫情得到有效控制时,餐饮企业需提前做好恢复经营的准备。另一方面,当部分地区受到疫情影响时,餐饮企业还需发力线上外卖等业务,从而维持经营。当疫情得到有效控制后,政府可以出台相关政策,以此释放消费潜力。

危与机并存

据相关报道,受疫情影响,餐饮行业在2021年经历了冰火两重天的洗礼。一部分线下餐饮品牌因对赌协议等因素,或主动或被动进行了快速扩张,但因疫情的反复,今年以来餐饮市场陡然降温,曾经的快速扩张反而加剧了餐饮企业的困境。

有专家认为,直营餐饮品牌应该避免机会主义,谨慎扩张开店。如果门店数量开到30家至50家的规模,就会增加总部运营管理成本和央厨仓储成本,

更大挑战。“门店拓张节奏应当是波浪式的,在不同阶段设定不同任务。如果每年门店数量都呈直线增长,很可能要遭遇企业无法承载的一些挑战,原本盈利的模型可能会遭遇全面亏损甚至关店的命运。”番茄资本创始人卿永表示。

“危中有机”是部分资金实力强劲的餐饮企业对当前行业现状形成的基本共识。全聚德方面曾在此前召开的股东大会上公开表示,2022年公司将继续深耕北京,适时向京津冀和长三角区域发展,计划开店三至四家。今年5月13日,全聚德方面再次强调,公司2022年将严格推进品牌开店计划。

在餐饮前端已逐步完成“拼图”的番茄资本,也在向后端重点发力,除了继续投资前端的餐饮连锁店外,还加大了在后端供应链、食品加工、食品农业科技等领域的投资,深耕美食全产业链。

不过,与直营餐饮品牌更青睐的购物中心相比,社区商圈的表现更为稳定。据相关统计,目前全国有超过10万个城市社区,但只有5387个购物中心,前者是后者的20倍。专家表示,这一数据意味着社区店有着更大的市场想象空间。餐饮行业的刚需不会受疫情等因素影响而发生根本性改变,但餐饮企业的经营形态需要适应最新的市场变化。

(依琰)



关注“老年餐桌”

东城区独居老人 安心餐不重样

本报讯 蒋若静 王慧雯 疫情之下,东城区“老年餐桌”闭店不停工送餐上门;各类养老服务24小时在线,为养老院里的老人提供电话访视、代开取药、助餐等贴心服务。

独居老人吃上安心餐热乎饭。“王爷爷,吃午饭喽!”五彩鱼丁、木须肉、蒜蓉菜心,两荤一素搭配米饭、玉米饼两种主食,还有小吃毛豆。上午11时,小棉袄爱老长者食堂的送餐员准时来到王秉义老人家门口,把餐食放在小板凳上,又向下一家赶去。“我们和老人们约好了,老人会在门口放个小板凳,我们把餐食放到小板凳上,做到‘无接触’配送。”送餐员说。

86岁的王秉义独自住在龙潭街道幸福家园,日常饮食都是子女按点送上门。前一段时间,孩子们居家隔离,老人吃饭成了问题。小棉袄爱老长者食堂的“老年餐桌”闭店不停工,给老人送餐上门。“每天能吃上不重样的饭菜,挺好的!”王秉义老人说。

“目前每日的订餐量在100份左右,选择送餐上门的较多。”食堂负责人宋阳介绍,每一份老年餐,工作人员都会严格按照防疫要求打包、密封好后装进保温袋,保证老人吃上安心餐、热乎饭。

养老院老人吃得安心、住得舒心。“全封闭管理以来,全院14名员工和16名老人‘闭不出院’,大家吃在一起、住在一起,就像一家人一样。”银杏舍长者公寓院长郑冰说,为了丰富老人们的日常生活,在做好每日两次消杀、通风、紫外线消毒的防疫措施下,养老院每日上午10点开展40分钟的晨练活动,组织老人一起学做八段锦、手指操等。每日下午娱乐时间,还会组织老人们画脸谱、话幸福、学知识、唱“红歌”,让老人们老有所乐。

朝阳区养老院 营养食谱周周换

本报讯 王琪鹏 日前,因疫情防控需要,朝阳区对东二环以东、西大望路以西、华威南路和松榆南路以北、广渠路以南合围区域进行临时管控。双井恭和苑,距临时管控区的直线距离只有400米,但物资保供并未受到影响,养老院内的气氛也一如平常。

豆豉蒸龙利鱼、玉米炖排骨、蒜蓉油菜薹……各色菜品琳琅满目。为了让老人能够吃得健康,院内的营养师专门设计了一套营养膳食食谱。这份食谱包含“三餐两点”,提供十余种菜品,天天都不重样。“我们为老人提供的餐食种类丰富,老人们非常满意。”院长赵俊岩说。

“有不少老人对院外的子女放心不下。”赵俊岩介绍,院内实行全封闭管理,在严格执行各项疫情防控要求之外,入住老人的疫苗接种率也保持在较高水平。“养老院的安全系数更加让人放心。”

在物资保供方面,菜肉蛋奶等食材的供应也让人放心。赵俊岩介绍,养老院的物资供应十分稳定。为了让老人开心,餐厅工作人员还变着花样给老人提供各色餐食。营养师为老人们设计的营养食谱每周换一换,让老人顿顿不重样。为了让老人换换口味,院内每月设立“餐饮主题日”,提供地方特色美食,让老人不出养老院就能“吃遍全国”。前不久,餐厅就推出了江南风味的菜品,深受老人好评。