

餐饮堂食归来 防疫不掉链

商场复工一周后,北京终于迎来了堂食恢复。近日,走访餐厅、商场、酒店等多场所看到,一个个餐厅恢复了往日的生机,人气攀升;商场内餐饮商户在午饭时段上座率基本达到了以前正常营业时的一半;一些酒店的热门餐厅晚餐已经约满。伴随扫码测温、查验核酸、隔空就座、无接触支付等,堂食回归将夏日的“烟火气”烘托得愈发浓郁。

餐厅 火锅、西餐受热捧

6月6日,北京大部分餐饮经营单位已经开放堂食服务,多个商圈、美食街餐厅纷纷开门迎客,消费者也井然有序地入座。

午餐时刻,朝阳合生汇的美食街区成为许多消费者堂食“第一餐”的选择,火锅、川菜类门店的消费者众多。

许多消费者更是按捺不住期待,开业前就到了门店。海底捞西单店负责人表示,早上9点半就有顾客到店等候,不到11点,预订过餐位的顾客已经有15桌到店了。

外卖平台的“订座”功能更是体现了消费热情。数据显示,6月5日当日,通过美团App餐厅“订座”功能提前预订14日内餐厅座位的订单量已恢复至疫情前日均预订量的65%。从餐厅品类来看,火锅、日本菜、西餐是当日热门美食消费品类前三。据了解,北京已有超4600家餐厅开通了美团餐厅“订座”功能。

商场 客流恢复至日常八成

没有堂食的商场是不完整的。6月6日早10点,在朝阳合生汇门口看到,已有不少消费者排队扫码、测温陆续进入商场。

伴随午餐时段的来临,各大餐厅和小吃档口的上座率逐渐提升。中午12点半,朝阳合生汇街区内的寻味潮汕小火锅上座率达到了50%,同时间段的中粮·祥云小镇的外摆区域已经开放,午餐时段不少消费者选择在户外用餐区就餐。

根据猎豹移动提供的数据显示,截至6月6日16点,监测的重点商场平均客流已恢复为日常工作日的81%。可见,北京开放堂食首日,商场客流明显恢复。

酒店 热门晚餐已约满

普拉那啤酒坊的后厨里,大师傅们不停忙碌着。6月6日中午12点,普拉那啤酒坊迎来了恢复堂食后首餐的客人。虽然午餐时间来普拉那啤酒坊的消费者不算多,但餐厅以及露台的大部分餐桌上已经摆上了已预约的牌子。普拉那啤酒坊餐厅经理Sascha介绍说:“晚上用餐客人较多,已经有100多位客人预约晚餐。”

除了餐厅的堂食回归外,普拉

那啤酒坊的菜单也有上新。“超大号蜗牛香肠、烧烤排骨配薯条以及桂花、抹茶、覆盆子和接骨木啤酒都是新品。从中午的点餐情况来看,这些新品也受到了客人的青睐。”

补贴 商场为餐饮商户开绿灯

“餐饮堂食的复工和端午节前商场零售商户陆续复工不太一样。”中粮·祥云小镇相关负责人指出,餐饮复工不只是对人员进行健康监测,还需要对场内消杀、冷库清洁等问题进行特别关注,尤其是商户需要对于超过1个月停止堂食的食材备货,要在短短的一天内完成调配,这对于商户和商场而言,都是不小的挑战。

为此,中粮·祥云小镇为餐饮商户开了绿灯。“我们将商户运输食材的时间从之前早10点暂停延长至11点半,为商户提供更多便捷通道。”上述负责人透露。

对此,望京合生麒麟新天地项目相关负责人也深有感受。她指出,“望京合生麒麟新天地是一个餐饮商户占比达70%的商场,恢复堂食是一项时间紧、任务重的赛跑”。

为了帮助商场内餐饮商户在一天内完成食材运输和备货,6月5日,商场对餐饮商户进货的运输车完全放行。不仅如此,商场为扶持餐饮商户,发放了有效期较长(延长至年底)的消费券。消费券的发放不仅是对商户的补贴,也是有效吸引消费者到场的举措。

防疫 间隔就座成“标配”

堂食恢复了,防疫工作自然不会落下。门店堂食前引导消费者完成扫码测温、查验核酸阴性证明

的流程成为了各大餐厅的标配。

在肯德基、喜茶、和府捞面等多家餐饮门店外看到,店员要求消费者扫码登记、测温、出示核酸证明后才能进入店内。肯德基一门店内许多餐桌上都贴有“请间隔就座”的提示,工作人员也均佩戴口罩,并时不时使用消毒酒精擦拭桌面。

不仅如此,对于餐厅来说,严格执行各项防疫政策则是“底线”。呷哺集团相关负责人表示,集团所有餐厅严格执行相关防疫举措,消费者进入门店前必须扫码及出示相关核酸阴性证明;餐厅在营业期间每隔两小时进行消毒和通风处理,多举措守护消费者的餐桌安全。

把关 开启食品安全检查

近日,从通州区市场监管局了解到,通州区餐馆已经开放堂食服务,相关执法人员赴辖区餐馆后厨,检查食品“采购关”“储存关”“加工关”,确保市民吃得安心。

在食品加工间,执法人员从环境卫生、人员健康管理、厨余垃圾收运等各个环节进行了排查。

在存放食品原料的库房,执法人员向餐馆负责人索要了进货台账,对照现有库存排查食品原料使用以及近期食品原料采购等情况。“经过一段时间的暂停堂食,有的食材和调料可能会出现变质过期等情况,此次检查我们将食品原料库存列为检查重点,就是为了防止个别餐馆因人员调动出现食品安全管理上的漏洞。”通州区市场监管局餐饮服务安全监管科执法人员彭琼婧说。

(据《北京商报》)

呷哺餐厅部分门店 营业额同比增50%

本报讯 李佳 近日,呷哺集团旗下240余家呷哺呷哺和湊湊门店正式开始堂食,除丰台和昌平区部门门店暂未恢复,目前开放堂食的门店占比达80%以上。

6月6日上午10点,湊湊北京合生汇门店就迎来第一桌客人。据该门店店长刘浩介绍,现在一般引导顾客隔一桌坐一桌。到中午12时,堂食近一半区域几乎已经坐满。“没想到上午10点就有人来现场吃火锅了,第一波客人有很多老顾客,我们在堂食暂停前推出了韩式泡菜有料锅底的新品,不少老顾客都为此而来;今天来现场买奶茶的消费者也非常多,感觉一下就恢复了消费生机。”据了解,北京22家湊湊餐厅自6月6日起开始营业,部分餐厅在6日中午的客流情况已超平时,营业额同比增加将近50%。

位于中关村壹号园区的呷哺呷哺餐厅也在上午11点迎来了消费者。呷哺呷哺中关村壹号园餐厅店长吕君介绍说,到12点多的时候,已出现等位,“2至3人一起就餐的人较多,因为我们主打一人一锅的小火锅,所以也有不少是一人来就餐的,牛羊肉火锅套餐和奶茶都卖得非常好。”

据了解,近日中午,呷哺呷哺位于写字楼和商场周边的餐厅均迎来了较大的客流,即便在限流下,部分餐厅也出现了爆满的情况。

全聚德推出尊享菜 丰富线下业务

本报讯 日前,北京地区餐饮堂食恢复营业,重拾“烟火气”。近日获悉,中华餐饮老字号全聚德在喜迎复工之际,还将迎来158岁生日,可谓双喜临门。

此前,全聚德集团已做好了充分准备迎接堂食恢复,打好复工复产第一仗。全聚德集团所属各餐饮门店压紧压实防疫主体责任的同时,加强菜品与服务培训,确保堂食恢复后的菜品质量和服务质量。

据介绍,堂食恢复后,全聚德集团各餐饮门店继续开展外卖、外摆等非堂食业务,积极组织社群建设、社区团购等活动,通过各种渠道进行销售,拉近与顾客的距离。新常态下,非堂食业务将成为餐饮企业收入结构的重要组成部分,全聚德集团将坚持发力、不断深耕,满足消费者新用餐习惯。

同时,为庆祝堂食恢复,并庆祝全聚德创建158周年,全聚德集团将开展主题为“奔赴一场人间烟火‘一五八’全聚德新食光”各品牌系列联合营销活动,大力度回馈消费者,突出展示品牌产品文化,力求实现美誉与效益的双提升。

即日起至7月8日,北京地区全聚德直营门店精品烤鸭特价198元/套,同时推出会员赠尝鲜券、庆生赠送烤鸭、高龄享赠新品、儿童赠乐乐餐、考生赠讲究菜“五”项礼赠及每日半价尊享菜等丰富的线下活动。

丰泽园饭店推出8道丰泽园传统菜品,每周推出2道菜品7折销售,回馈老顾客,吸引新客源尝鲜经典菜品。仿膳饭庄推出招牌尊享特惠双人套餐原价493元,特惠价349元;每周2道御膳精品半价菜。

(北京青年报客户端)

