

未雨绸缪—— 做好线上运营稳住现金流

位于北京市朝阳区广渠路的峨嵋酒家是较早上线外卖平台的老字号之一。其品牌负责人李莉在接受媒体采访时介绍：“该店周边商务写字楼居多，周边以办公人群为主，近年来，一人经济、两人经济盛行，我们针对写字楼办公人群，推出小份菜、双人餐。针对社区居民上线了家宴套餐，针对公司团建和家庭外出周边游提供一站式外烩服务和外带烧烤套餐，全方位覆盖不同客群的用餐需求。”

“未雨绸缪才能第一时间应对挑战。”李莉表示，峨嵋酒家从4月底开始，就在策划线上菜品调整，5月1日上午，面对暂停堂食的通知，他们第一时间做出线上菜品调整。

“外卖给我们带来了稳定的新客源。不少消费者都是先在美团等外卖平台点了份菜觉得不错，恢复堂食后就来到门店来体验。不少用户通过外卖平台给我们打电话预订，效果很好。”李莉说。

上线外卖平台，对于最传统的餐饮业来说，是踏上数字化的第一站，也是第一课。和李莉一样感同身受的，还有六丁火木炭烤肉老板冯永辉。

六丁火木炭烤肉位于北京市朝阳区青年路，疫情以来，为了让消费者在家也能有堂食烤肉体验，推出了烤炉、烤架、烤盘、酒精炉等全套的烤肉工具，适用于郊游、聚餐等各种场景，还根据菜品录制了菜品烤制方法的短视频，并将二维码印在包装袋上，扫描二维码就可以查看具体烤制方法。

“受物理空间的限制，线下门店的容纳率有限，但外卖不受人流、空间的限制，市场是无限大的。并且不少消费者吃过烤肉外卖后，觉得新鲜好吃，留言说一定要来门店试试，带来了新用户。”六丁火木炭烤肉品牌负责人冯永辉说。

今年以来，餐饮业收入处于下降通道。北京市统计局发布数据显示，2022年4月，北京餐饮收入73.2亿元，同比下降22.5%。2022年1—4月，北京餐饮收入352亿元，同比下降1.2%。

“餐饮业是非常倚重现金流的行业，如果收入断流，工资、房租等固定支出便成为巨大的压力。”北京市餐饮行业协会相关负责人介绍，餐饮业具有“产销同步”和“劳动力密集”的经营特性，制作、销售、消费几乎同时进行，员工工资支出具有刚性。营业额下降意味着资金链的断裂。“暂停堂食后，线下流水基本停滞，只能通过外卖获得营业额。暂停堂食的前几天，外卖订单量并不多，每家门店每天只有60~80单，直到五一假期结束，订单量才增加到每天100~200单。”冯永辉说。

餐饮数字化—— 让行业实现高质量发展

寻常烟火气，最抚凡人心。餐饮业是稳就业、保民生的重要行业，与百姓生活息息相关。商务部数据显示，2021年社会消费品零售总额超44万亿元，其中餐饮收入占社会消费品零售总额的10.6%。

上述专家表示，数字技术改变了餐饮的获客方式，如何利用外卖、品牌社区等渠道，培养线上客流，已经成为餐饮从业者的数字化“必修课”。6月16日，美团外卖在上海发布了“全城必点榜”，包括必吃榜、黑珍珠餐厅在内的全城TOP300品

应对挑战 餐饮业上好数字化「必修课」

“线上经营要根据市场实际，针对不同客群做出个性化调整。”“外卖平台没有人流、空间的限制，客户容纳率是无限大的。”……

疫情常态化背景下，餐饮行业的线下经营不时被按下暂停键，但是，餐饮商户们却一刻不停。挑战之下，餐饮商户们迎风前行，不断创新，转向线上经营，积极拥抱变化，终于迎来了属于他们的盛夏光景。

今年的《政府工作报告》提出，餐饮、住宿等行业就业容量大、受疫情影响重，各项帮扶政策都要予以倾斜，支持这些行业企业挺得住、过难关、有奔头。有专家表示，当前，服务业市场主体特别是小微企业和个体工商户面临不少困难，当传统线下应对手段接连失效，上好数字化“必修课”成为餐饮人无法回避的议题。

质餐厅均列入榜单。高品质餐厅拥抱数字化经营的趋势更加明显，这也有助于让餐厅的经营更具韧性，增强抵御风险的能力。

“疫情加速了行业数字化进程，数字技术在这个阶段显得尤为重要。”中国饭店协会会长陈新华表示，大数据、云计算、物联网、区块链、人工智能等新一轮技术革命可以逐步降低餐饮业的交易成本、生产成本和组织成本，实现企业降本、增效、增值，期待更多行业数字化解决方案供应方、优秀的餐饮企业的加入，共同研究推进行业数字化高质量发展。

此外，上述专家还建议餐饮企业积极尝试数字化转型。采用拓展线上外卖、远程点餐到店自提、线上商城售卖预制菜等一系列措施努力实现复苏。

北京市餐饮协会会长贾飞跃表示，餐饮企业要适应消费者消费习惯的变化，必须由堂食为主转为线上、线下多渠道融合的销售渠道，新零售、线上购物等渠道将快速发展。

《中国餐饮产业发展报告(2021)》显示，由于境外疫情输入压力持续，境内疫情存在反复，餐饮消费的公共卫生安全信心仍较为脆弱，相比其他商业活动，餐饮消费恢复得更慢。

“餐饮企业要坚定信心、主动作为，抓住行业新机遇。增强对消费市场的预判性，提前应对可能出现的风险，不断优化餐饮供给结构，推动品质化发展。”陈新华说。

“目前，对于习惯于接触性线下消费的餐饮企业来说，新兴的线上消费、创新型消费等形式还没有得到全方位的政策支持。”重庆工商大学副校长李敬建议相关方出台弹性政策，如降低推广门槛，加强企业补贴和线上运营培训等，助力餐饮企业线上经营、创新经营。

(人民网)

北京126家餐厅入选 2022大众点评必吃榜

本报讯 郭缤璐 张天元 近日，大众点评正式发布2022年“必吃榜”，包含全国57城1482家餐厅。2022年“必吃榜”还进一步扩大了覆盖面，在去年基础上，新增桂林、泉州、惠州、乐山、台州、顺德等内地9城，新晋城市数达到历史最高。从上榜情况来看，新晋的内地9城平均客单价为79元，低于全国人均价格。

据了解，2022年“必吃榜”中，北京共有126家餐厅上榜，较去年相比新增9家，数量位居全国第二。北京今年首次上榜的餐厅达到59家，占比达到47%。榜单的发布也带动了餐厅收藏量，数据显示，2022年“必吃榜”入围名单发布两周，北京相关餐厅的收藏量环比上涨98%。

从客单价看来，今年必吃榜中北京上榜餐厅的平均客单价135元。在具体菜系方面，北京上榜餐厅的菜系更加丰富多元。火锅店最受欢迎，共有13家上榜，其中既有连续6年上榜的日坛涮肉（日坛公园店）、北平三兄弟涮肉（簋街店），也有今年首次上榜的行运打边炉（五棵松店）、新京熹（三里屯耀莱店）。

除火锅以外，川菜、本帮江浙菜、湘菜、潮粤菜等各类地方特色菜系在北京保持较高热度。小众菜系也有大市场，今年必吃榜上，北京2家俄罗斯餐厅入选必吃榜，分别是老井俄式餐厅、普希金文学餐厅（三里屯店）。

据悉，大众点评必吃榜已是第六年发布。该榜单基于真实用户评价大数据进行评选，采用上百种评价模型，严格把控上榜商户的质量，“消费者真觉得好吃”是唯一的上榜要求，不设专家评委，不受合作影响。涉嫌刷评刷单等干扰评价秩序的违规商户，均不具备上榜资格。

肆月河豚将积极研发全品类河豚产品

本报讯 疫情对餐饮业带来一定冲击，很多餐饮企业努力做到“关店心不散，自救渡难关”，以节造市，在创新中寻找机会。2022下半年餐饮企业计划如何做呢？近日，2022北京餐饮品牌大会系列沙龙——突围2022·如何追平上半年在线上举行，共同探讨了如何促进餐饮业更快恢复元气。

会上，肆月河豚董事长杨紫苏表示，肆月河豚较为依赖堂食业务，该业务占比高达95%，若遇到堂食暂停的情况，便会受到较大影响。于是，肆月河豚在今年4月底就提前进行规划，调整了外卖业务，其中包括推出高品质的外卖产品和上线套餐。不仅如此，肆月河豚还研发了红烧河豚与佛跳墙等预制产品。

下半年，杨紫苏表示，肆月河豚将暂缓扩张的步伐，强化现有门店的单店盈利能力。同时，肆月河豚更加注重堂食体验，几乎不具备社区属性，因此也在筹备新的社区型品牌，希望通过多品牌布局来增加整体的抗风险能力。其次，肆月河豚属于较为传统的餐饮企业，人力成本较高，目前正在积极思考如何通过数字化技术转型降本增效。此外，肆月河豚将继续利用河豚养殖基地与加工工厂的优势，大力发展供应链业务，针对多样化需求来研发和销售全品类的河豚产品。

(北京商报网)