

“五一黄金周”向来是餐饮企业大展身手的节点,乙类乙管实施后的今年更是如此。近日,从多家餐厅了解到,目前餐厅接到“五一”期间的预订增多,部分品牌包间已全部预订满,已开启一餐两轮预订模式。为保证消费者体验,除增加3倍备货外,企业还通过上新菜品、延长营业、跨界营销等举措迎接期待已久的“大考”,而招聘短工、调整人员排班、扩充人手也成了多家的共识。分析指出,“五一黄金周”将会成为餐饮市场的强劲复苏力量,通过上述动作不难看出如今企业的应变能力的提升。接下来,在抓住契机并通过服务品质、承载能力、管理水平以及食品安全等方面的考验,才能从而推动餐饮市场高质量发展。



3倍备货 延长营业 高薪聘短工 “五一”餐企备战 舌尖上的“黄金周”

“五一”假期临近,餐饮企业们已摩拳擦掌准备就绪。近日,从多家餐饮企业了解到,临近假期,餐厅预订火热。据紫光园相关负责人介绍,目前所有正餐店包间已全部预订满,并且部分门店已开启一餐两轮预订模式;海底捞北京王府井店经理王银霞也表示,“五一”假期来临前两周就开始接到预订电话,目前预订座位接近60桌;同和居、同春园、鼓楼马凯餐厅等老字号品牌包间已预订七八成。

面对餐厅预订火热现象,企业也开始从长计议。在原材料准备方面,多家餐厅都加大备货量。烤肉刘第四代传人刘加兴表示,烤肉刘

烟火气持续升温,自然会出现“忙不过来”的现象,对此,餐厅在加大备货量的同时也在思考如何解决人手问题。肆月河豚品牌创始人段然表示,目前已经补齐了人手,黄金周期间保证全员上岗;北京华天相关负责人表示,同和居、同春园、鼓楼马凯餐厅、惠丰酒家等饭庄户企业提前给员工安排调休,采取“错峰上班制”,以保证小长假期间人手充足;紫光园门店在“五一”期间会针对实际业务进行灵活用工和排班,边缘部门会使用小时工;北京胡大饭馆今年招聘比往年扩编了10%的人员。

与此同时,海底捞在招聘平台中

根据国家统计局日前发布的数据显示,全国2023年一季度餐饮收入12136亿元,同比增长13.9%;全国2023年3月餐饮收入3707亿元,同比增长26.3%。餐饮市场不断回暖,离不开各地相继推出的提振经济促消费的举措。“五一”假期仅是序曲,未来在餐饮市场不断回升的同时,对于企业在食品安全、供应链、人员管理等方面的考验也在继续。

实施新冠病毒感染“乙类乙管”以来的首个黄金周即将来临,餐企们都有着不小的期待。“今年‘五一’假期除了本地食客外,会增加外地游客进京,企业无疑将要大干一场。”刘加兴表

3倍备货 包间预订率达八成

将牛羊肉等原材料按照平日储货量的3倍进行准备;海底捞北京王府井店备货量会比平时多2倍左右;淮扬菜肆月河豚会预计加大50%左右的备货;网红餐厅费大厨辣椒炒肉原材料储备预计比平时增加20%左右。营业时间方面,费大厨辣椒炒肉西单大悦城店店长刘金林表示,门店开餐时间提前至10:30,收市时间延长至21:30。另外,用餐场景方面,北京胡大饭馆的户外露台会在“五一”假期开放。

不仅如此,部分品牌借此契机推

薪资180元/天 线上线下调整人力

发布了“五一”假期工的信息,岗位包括传菜、后厨、保洁等岗位,时间为今年4月29日—5月3日,薪资为180元/天;另根据一大望路餐厅的“五一”假期招聘信息显示,服务员薪资为23元/小时。

除了线下,线上运力同样影响着消费者在节日期间的消费体验。据饿了么相关负责人介绍,饿了么平台在“五一”期间增加了骑手的运力储备,并针对期间订单较多的情况,启动实

预计客流高3倍 流量和考验并存

示,从今年过年以来的客流恢复情况来看,预计此次假期的客流比平时节假日高出3倍。段然也表示,通常每年的3、4月为淡季,客流会下降,但目前为止仍未出现相关情况,预计“五一”期间客流会较2019年增长30%~50%左右。

不过,客流回升也是对于服务品质不减的考验,餐饮市场的高质量发展仍需餐企不断努力。中国烹饪协会称,“五一”小长假将近,餐饮企业

出新菜品、跨界营销为假期添加“食力”。据悉,为了丰富假期就餐需求,北京胡大饭馆“五一”假期前夕将推出有清蒸、冰镇小龙虾和多款季节新品。西贝莜面村则在各地区门店推出了多道新菜品,比如全国门店统一上新了“葱油龙须笋”“红椒干锅初豆腐”等菜品,华南地区上新了“西红柿炖牛腩”,华东、华北、东北地区上新了“豉香梅干菜蒸肉”,除华南地区外,其他各地还上新了青提油柑汁饮料、杨枝甘露饮品。同时,紫光园针对大学生定制活动,喜茶则是与广州市、江门市、洛阳市等11城的文旅局联合推出“五一”特别合作款“城市文旅”限定冰箱贴。

时、灵活的运力调配政策,假期将更加侧重住宅区和旅游景区区域的运力保障。同时,饿了么已在北京启动无接触配送,并在核心商圈、写字楼、学校、住宅公寓铺设了智能取餐柜,智能取餐柜有保温和消毒功能,从而保障消费者安心取餐。

在商务部研究院电商所副研究员洪勇看来,“五一黄金周”将会成为餐饮市场的强劲复苏力量。随着消费者外出就餐的需求增加,餐企的营收随之增加,能够为其带来更多现金流和利润。同时,餐企加大投入产品和服务方面的资源和精力,能够更好地满足消费需求,创造更多就业机会。

在促消费、创新消费场景的同时,还要重点关注食品安全、明码标价、反浪费等方面可能存在的问题,防患于未然,共同推动餐饮市场经济运行持续回暖。

财经评论员张雪峰表示,餐饮市场客流大幅增加会带来机遇和挑战。一方面,餐企加大营销力度和提供品质服务能够吸引更多消费者;另一方面,餐企也需要加强供应链管理,确保原材料的充足供应,以满足客流高峰期的需求。未来,餐企还需不断提高服务质量,并加强人员管理,通过加强招聘和培训,确保员工的素质和技能。(张天元)

本报讯 张思琦 李梦菲 “自从社区的老年餐桌建成后,我天天都能吃上热乎饭。一顿刷个几块钱,荤素搭配合理、服务贴心周到。没想到这么大岁数了,还能在家门口享受到这么好的待遇!”延庆区延庆镇世园雅居东社区居民王志华笑得合不拢嘴。

据了解,世园雅居东社区共有60岁以上老人190余人,因子女长期在外打工、无人照料,再加上身体不好等原因,不少老人吃饭成了问题。为解决老年人的现实困难,今年,世园雅居东社区党支部在家门口建起了老年餐桌,让每名老人都能按时吃上营养均衡的“热乎饭”。

3月31日,世园雅居东社区老年餐桌正式投入运营。餐厅面积近200平方米,能同时容纳50余人就餐。餐厅每日提供午饭、晚饭,老人最低仅需6元就能吃上一顿美味实惠的营养餐。同时,餐厅还针对低保老人、残疾人、失能老人等困难群体进行分类补贴,不仅解决了社区老年人的吃饭问题,也满足了他们需要交流和陪伴的精神需求,“圈粉”了许多居住在附近的老年人。

王志华今年74岁,老两口总为吃饭的事儿发愁。老年餐桌运营之后,切实解决了他们的就餐难题。“现在有了老年餐桌,吃饭再也不发愁了!一到饭点儿,我们就走过来吃饭,真的很方便。这里每天的饭菜不重样,有荤有素还有汤,不光味道好,价格还实惠!”王志华满脸笑意地说。

自从老年餐桌建好后,很多大爷大妈都成了“铁杆粉丝”,每天中午、晚上都要过来就餐。在这里,时不时还能遇到不少邻里乡亲,大家一边吃饭一边拉家常,香味四溢的饭菜和一张张笑脸构成了一幅“烟火气”十足的生活画卷。

不仅如此,老年餐桌还将开展配餐送餐服务,为残疾人家庭、空巢老人等群体免费送餐到家,让老人按时吃上味美价廉的“暖心饭”,用饭菜的温度温暖老人的幸福“食”光。厨师们也会根据老人们的意见建议来调整菜品口味,老人对菜品评价都十分不错,幸福感直线上升。

“我们将不断完善老年餐桌的运营理念和管理方法,让老人在老年餐桌找到家的感觉,更好地让老年人安度晚年。”世园雅居东社区党支部书记胡征说。

小饭碗盛着大民生,“老年餐桌”服务是养老服务中的重要一环。党的二十大报告提出,“增进民生福祉,提高人民生活品质。”未来,延庆镇将紧紧围绕老年人就餐问题,将关键小事当成民生大事,持续推动各项惠民利民措施落地,不断提升辖区老年人的获得感和幸福感。

家门口建起老年餐桌 延庆区延庆镇让老人吃上『暖心饭』