



随着国内新冠肺炎疫情防控形势持续向好,餐饮业在做好防控工作的同时,有序恢复了堂食——灯火通明的商圈、步行街美食香味渐浓,吸引着居家已久的民众,也触动着被疫情抑制甚至“冻结”的消费需求。3月21日,辽宁省全面放开住宿餐饮经营单位营业。在沈阳,亲朋好友间“老铁,撸串去”的呼唤声再次响起——这里复工后的餐饮业恢复状况如何?大小餐馆有哪些新困境?它们又进行了怎样的新探索?带着这些问题,记者进行了采访调查。

疫情防控常态化下餐饮业恢复状况调查

1 餐饮重启 烟火气唤醒“居家胃”

“在家憋了两个月,‘饿死’烧烤了!”3月23日,30岁的沈阳市民刘宏鹏春节后第一次去餐馆就餐,选择了烧烤。“往年过年,亲朋好友爱凑在一起撸串、喝老雪,今年全‘泡汤’了。现在餐馆都复工了,可得好好出来吃几顿。”

跟刘宏鹏有一样想法的人不在少数。记者走访中街、西塔韩国城等地发现,不少餐饮店铺、档口开门迎客,进店拿手机扫码登记、挽袖子量体温成为顾客与商家之间无须言语的默契。

“我们店内做好了消毒和安全防护,请放心就餐!”3月25日,记者来到沈阳市沈河区大南街上的老灶堂文创火锅店。除了登记、测体温,店门口还有一本可供顾客翻阅的员工体温测量表。

18时左右,火锅店二层台位基本坐满。热腾腾的火锅翻涌,服务员佩戴口罩、一次性手套将食材送到餐桌上,桌上摆放着公勺、公筷。“以前聚餐不知道吃啥就选火

锅、烧烤,现在吃了两个多月家常菜,最想的居然还是火锅、烧烤。”在火锅店就餐的周先生说。

时隔多日再到餐馆就餐,不少顾客发现餐桌多了“新规矩”。

“体验了一人一桌的堂食,吃饭仿佛异地恋。”近日和男友一起到餐馆就餐后,丁女士在微信朋友圈发了两张照片——她和男友相对,在两张餐桌就餐,点的菜也被分成两份上。“这种就餐体验还是挺新奇的,看得出商家在分餐制上下了功夫。”丁女士表示,餐馆开业后,食客们在潜移默化中接受了一些餐饮文明习惯。

在一些小餐馆,分餐制不仅避免了顾客直接接触,还增加了上座率。在沈阳市一方广场一家名为“陕西凉皮”的快餐店里,记者看到每张桌子上都被放置了透明挡板,分为两格或四格。“实行分餐制后,许多顾客消除了后顾之忧,店里人气也逐渐回升了。”店内服务员说。

2 客流恢复缓慢 报复性消费尚未到来

为推进餐饮业全面复工复产,辽宁省出台了《关于支持住宿餐饮行业恢复正常营业的若干意见》《提振信心促进商业消费的指导意见》等多个文件,并于3月21日明确提出全省住宿餐饮经营单位可以全面恢复正常营业,不设置复工复产前置约束条件。不过,各界所期待的报复性、补偿性消费并未到来。

“往年顾客来哪能看见我在这坐着!”“铁塔烤串”是浑南区一家小有名气的撸串店,店内面积不大,只有五张桌子,往日来撸串的客人都要提前预约。3月24日21时,记者在店里看到,只有两桌有客人,老板正坐在空闲的餐桌旁穿串。老板告诉记者:“以前我经常一口气忙活到凌晨,几乎脚不沾地。现在晚上九点多钟基本就没事了。原本以为疫情平稳了客流能恢复点,没想到并没有什么变化。昨天一天总共才卖了五桌,还得算上打包外卖的。”

位于沈阳市浑南区兴隆大奥莱商场北出口对面的“石磊麻辣拌”是家“网红小店”,正常时期客流量比同地段其他店铺高出不少,常常一座难求。“现在客流比往常缩减一半以上。”小店老板说,为了止损,除了一直开展外卖业务,恢

复堂食后还推出了真空包装半成品,由周围的菜店、商超帮忙分销。“但销路并不好,由于食品有保质期,菜店因为卖不掉而换货、退货的现象时有发生。”

“餐饮业不是一个孤立的行业,会受到周边文旅、商业等行业发展的直接影响。”沈阳著名的“老边饺子馆”总店孙经理说:“现在来逛步行街的人还是不多,餐馆生意自然难有起色,人气要想大幅恢复还得需要一段时间。”

“餐饮企业复工意愿也不强烈。”辽宁省商务厅餐饮业服务处处长王迪说。目前,辽宁省工商登记的餐饮经营单位有21.6万家,限额以上餐饮经营单位1458家,线上注册经营餐饮经营单位18万家。截至3月24日,76.5%的线上餐饮企业开展了经营活动,较上一周提高10.7%,限额以上餐饮经营单位复工率只有50.4%。

不仅辽宁如此,全国各地境况大体相似。广东省餐饮服务行业协会曾发布过一份广东餐饮业受疫情影响调查问卷,填写问卷的550家餐饮企业中408家认为“线下客流量难以快速恢复”,365家认为“现金流瘫痪”,81家认为“转向小门店、纯外卖经营”。

3 压力之下 一些餐饮企业无奈“瘦身”

“现在开业、不开业都是泪!”沈阳市烹饪协会相关负责人齐向阳说,餐饮行业一直存在“四高一低”的特征,即房租价格高、人工费用高、能源价格高、原材料成本高、利润率低,疫情之下这种特征尤为明显。

压力之下,一些商家通过降低员工工资甚至裁员来减少损失。“贡茶商业城店”店长李亮告诉记者,受疫情影响,商场客流特别少,比往常下降了80%至90%,营业额也随之大幅下降。“以前店里一天能有500元的营业额,赶上节假日,可达到900元。但现在基本上一天只能卖三五十块钱。以前我店里三名员工,现在只雇了一个人,工资还下调了,我自己也得来帮忙,能省一点是一点吧。”

“餐饮企业少发或者缓发工资已经是普遍现象。”老灶堂火锅创始人霍春雷最近在招聘两个店长,然而不少有意向的候选人都说现在不能马上到岗,原来这些人1月份的

工资一直没兑现,“他们现在的老板说得三四个月才能结清1月份工资,人家等着把工钱拿回来再跳槽”。

多位受访的餐饮行业人士告诉记者,现在能挺得住的大型餐饮企业,基本都是按天计算工资;小餐饮企业从业者,不少人已经断了收入来源,许多人处于“半失业”状态。

此外,一些餐馆由于成本压力太大,或者对行业复苏失去信心,干脆把店铺兑出。在接受记者采访的过程中,一位串店老板就接到电话,有开饭店的朋友把饭店兑出了,让他免费去拿店里的桌椅。“本地厨师微信群里最近经常能看到兑饭店的信息,很多都是咬牙硬兑,能把当初的装修钱兑出来就不错了。”这家串店的老板说。

“我们这种小店大部分是按季度交房租,现在马上要交二季度房租,一些人看餐饮行业不景气干脆就不干了。”一位“网红”麻辣烫店的店主说。

4 难中有盼 多方联动助推餐饮业全面复苏

记者在走访时,很多小餐馆老板表示,以往生意好、客流稳定的时候,根本没想到会有顾客少到让人心慌的时候。疫情在影响餐饮业复苏的同时,也倒逼商家主动思考,探索更多营销模式。

沈阳皇姑区华山路一家火锅店负责人表示,突如其来的疫情对个体工商户的抗风险能力提出了严峻的考验,最近店里开会研究开发火锅外送服务,以跟上“线上餐饮”的潮流。

为解决中小餐饮企业经营难题,包括辽宁在内,各地各级政府陆续推出扶持和刺激政策,包括减税降费、减免房租水电等。比如,辽宁、山东、江苏、浙江等地推出总额千万元到上亿元不等的消费券;广东佛山禅城区对如期开业的限额以上餐饮企业每家一次性补贴10万元;河南洛阳给予最高9万元用工补贴;上海提供每人800元稳就业补贴……

“消费券具有特定性、结构性特征,能够缓解冲击影响较大的地区、行业和人群,重新激发前期被压制的消费欲望。”王迪说。

辽宁省饭店餐饮协会还与京东集团联手,吸纳中小餐饮企业组建“餐饮零售发展联盟”,在京东生鲜

上推动餐饮品牌开拓半成品速食生产,并利用京东全渠道为其拓展新销路,开辟新的增长空间。

记者调查发现,资金流是当下许多餐饮企业面临的一个突出问题,严重依赖日常现金流水的中小餐饮企业尤其如此。根据辽宁省商务厅的抽样调查,36%企业表示现金流仅可支撑一个月,51%企业表示可支撑一至三个月。

“餐饮行业属于服务行业,资金流水比较大,突然间不营业了,资金就停滞了。”一家音乐餐吧的老板说,大型餐饮企业融资在实际操作中需要企业提供房产抵押物等,但轻资产餐饮企业根本没有什么能抵押的。他希望金融机构能多提供“信用贷款”,同时给予金融优惠政策,对餐饮业疫情期间贷款利息给予免息或减半,支持餐饮业渡过难关,对困难餐饮授信企业,提供专项融资服务。

专家指出,只有多方联动才能助推餐饮业的全面复苏,政府、商家、市场的力量缺一不可。辽宁社会科学院副院长梁启东表示,特殊时期对餐饮行业总体上应实行宽松政策,暂缓执行某些严厉措施,可以避免已经快支撑不下去的餐饮行业雪上加霜。(陈梦阳 高爽 丁非白)