

堂食恢复常态 外卖平台活跃 多元经营发力

# 我市餐饮消费“热”起来

本报记者 李兴华

今年以来,每逢双休日、节假日,去热门商圈逛街的市民发现,餐饮店食客又排起了队。商务部门的数据也印证了大家的直观感受,春节黄金周期间,我市消费市场整体复苏,9家监测企业共实现销售额1805.4万元,同比上涨7.8%,客流量达到1.67万人次,其中餐饮消费涨幅明显,堂食基本恢复,加上外卖平台助力、多元经营拉动,餐饮消费加速回暖。

## 现状

### 堂食基本恢复正常

去年,突如其来的新冠肺炎疫情使餐饮业受到巨大冲击。为应对疫情,餐饮企业纷纷开启自救模式,主动创新经营方式,加大半成品研发,开辟线上销售渠道……随着复工复产有序推进,餐饮业逐渐复苏,今年春节长假开始迎来消费小高峰。如今,餐饮消费正在回暖。

开春后,虽然室外气温时高时低,但在节假日期间,八方来客热情不减。在一家商场的顶楼餐饮区,记者看到消费者拿号排队,在一家韩餐与火锅店门口,等候座位的食客聚了很多。店家说,每天中午,一座难求是常事。“节假日、双休日客流量明显增多,中午营业到14:30左右,晚上营业到21:00左右。”韩餐店负责

人说,今年以来餐厅节假日期间每天大约接待300人次。

堂食客流量增加,印证了餐饮消费稳步上升、加速复苏。一家连锁餐饮店负责人介绍说,今年以来,营业额逐月递增,不光节假日期间,平时一到饭点儿店里就坐得满满当当,经营状况已基本恢复到疫情前。

## 思考

### 居安思危良性发展

虽然餐饮业正在加速回暖,但需居安思危、谋求长足发展,如何提高抗风险能力、寻求新的增长点?很多餐企经营者都在思考。

“要提高抗风险能力,必须拓展餐厅的经营范围,延伸品牌边界。”在我市拥有多家连锁中餐厅的李宜襄认为,发展之路,离不开品牌及多渠道发展,餐饮行业实现互联网化已成为必然趋势,新媒体则将成为餐饮企业品牌传播的主要工具,以不同于传统的形式、平台、渠道等来呈现。与此同时,消费者的消费观念和消费行为有了很大转变,餐饮企业更要在食品安全、品质提升上下功夫,获得消费者的信任和青睐。

也有餐企经营者认为,疫情期间外卖市场的确成为餐饮企业的“救命稻草”,致使很多餐饮企业调整业务重心,转攻线上市场,但从长远发展来看,传统餐饮业可将线下门店以提供便捷就餐环境为主,将餐饮与新零售相结合,线下门店引流,线上外卖促销,同时借助第三方平台,多渠道寻求加速发展新机遇、新动力。

## 分析

### 外卖平台助力明显

疫情防控进入常态化后,我市多数餐饮企业复商复市步伐普遍加快,特别是在扩大内需、促进消费等多项政策的推动下,餐饮消费逐渐复苏。其中,外卖起到很大的推动作用。

“天气转暖,我们骑车送餐就好过多了,跑单量也增加了不少。”最近随着气温回升,外卖小哥张一帆一天的接单量比冬天时增加了20多单。他说,其实手机总在不停地响,但冬天太冷,不敢接太多的单。现在天气逐渐转暖,外面跑没

那么冷了,可以多接一些单子。他还告诉记者,从他接到的订单来看,快餐简餐占据外卖黄金赛道,特别在疫情期间,取餐的时候堂食客流较少,外卖几乎成为饭店营业额的支柱。

“餐饮店低迷的时候,我们几乎是靠外卖订单撑过去的。”武定北路一家奶茶甜品店负责人坦言,现在店里景气度上升,外卖功不可没,特别是90后、00后点外卖的占比超过60%,这两个群体贡献的订单量占比达到七成以上。“年轻群体

是我们店的外卖消费主力,下一步我们打算在外卖餐品包装、配送和营养搭配上进一步优化,更大程度适配消费需求,增加收入空间。”该负责人说。

此外,星级酒店、高端餐厅也纷纷跨入外卖赛道,且在疫情后加快布局线上业务。据美团外卖相关数据显示,今年1月,就有300多个商家入驻外卖平台,绝大部分都是餐饮商家,包括一些此前从来不做外卖的星级酒店和高端餐厅。

### 多元经营实现盈利

经历了一年的严寒,如今餐饮业步入稳步复苏阶段,但市场的起伏也让不少餐饮经营商在提升专业水平和管理能力的同时,将目光投向多元化经营模式上。单一销售方式已经难以满足公众生活节奏逐渐加快的变化,这种现象在餐饮业中尤为明显。采访中记者发现,如今,“堂食+外带+外卖+零售”“餐饮+购物”的多元化经营模式已成为主流,消费者可在满足餐饮需

求的同时,在同一家店内购买水果、零食、小吃等,呈现出“全零售”属性。同时,凭借互联网和大数据,一些餐饮企业将“全零售”销售链与外卖相结合,提升运营效率和营销转化率,探索新的盈利模式。

一家餐馆的老板王威表示,餐饮业发展前景越来越好,但竞争也非常激烈,可以预见,未来餐饮行业竞争激烈和行业发火热程度仍成正比,因此经

营模式必须多元化。餐饮O2O一直是行业发展的大趋势,值得注意的是,餐饮企业的商业模式已经发生大变化,赚钱方式不再限于开店和连锁,更多餐饮企业谋求转型,多元化商业模式优势已十分明显,比如,有的餐饮企业将产品、服务、供应方式、饮食文化等多角度融合提升,整个行业在注重菜品的同时,更加注重营养健康,就餐环境科学、时尚、舒适等。



外卖小哥等候取餐



餐馆堂食客流恢复正常



某餐饮店门口食客排队等桌



厨师忙着备餐