

# 疫情之下，餐饮业逆风前行

餐饮业的2021年，消失和新生的故事每天都在上演。  
国家统计局数据显示，2021年全国餐饮收入4.69万亿元，同比增长18.6%，受疫情影响较大的餐饮市场规模实现与2019年基本持平。过去一年，疫情反复，一些地方“堂食—外卖—暂停营业”仿佛开启了循环模式。大浪淘沙中，有的黯然离场，有的艰难求生，也有的拥抱变化、积极转型……  
餐饮业的下一站，将在何方？

## ■ 考验，前所未有

“疫情反反复复，尤其是下半年，一直是断断续续地经营。”一家西安餐饮企业负责人说，由于很多店员在家进行封闭式管理，一时间堂食、外卖两条腿都不行了。

西安、哈尔滨、大连、天津……过去一年，局部散发疫情考验着餐饮行业。

莎莎天助(中国)餐饮集团创始人印璐告诉记者，疫情发生以来，莎莎线下餐饮门店关了将近一半，西安和天津等地的门店更是一度陷入亏损状态。

《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。

“疫情发生后，大部分闲暇时间都宅在家，习惯了自己买菜做饭，或者干脆点外卖，外出就餐的频率降低了很多。”来自北京的“90后”白领赵然说。

即便抛开疫情影响，餐饮业发展仍面临人工成本上涨、租金压力大、供应链延长等诸多挑战。

“这几年‘缺人’的矛盾也越来越突出。”北京新世纪青年餐饮管理有限公司创始人易宏进感叹，行业发展不断升级，亟需专业人才履行研发、营销、策划等职能，但社会对餐饮业仍普遍存在“低端”等固有认知，很多高学历、专业型人才不愿从事餐饮工作。

业内人士指出，国内餐饮规模整体较大，但大产业、小品牌现象依然普遍。此外，餐饮产品附加值较低，重产品轻服务、类型同质化等现象仍存在，行业实现高质量发展任重道远。

■ 广告

## ■ 变化，正在发生

春节将至，半成品年夜饭悄然走红。“简单加热、摆盘，厨艺小白也能吃出有仪式感的‘年味儿’。”大润发生鲜商品总监王珂介绍，便捷美味的半成品年夜饭很受消费者青睐，从预售情况看，今年年夜饭销量将比去年增长50%以上。

疫情强化了餐饮到家消费场景和需求，也加速了餐饮“零售化”进程，半成品菜、包装速食食品等销售增长迅速。

上海盘点食品科技有限公司是一家专注中餐标准化的食品加工企业，生产的半成品菜供应国内200多家餐饮企业、百家连锁零售企业。“疫情期间，我们的预制菜销售额至少翻了三倍。”公司董事长伍俊峰说，疫情之下，餐饮业供应链正在加速变革。

直面遭遇，寻找机遇。困境中，一些餐饮企业开始加速“触网”“上云”步伐。

对渝乡辣婆婆创始人李进飞来说，每周五在抖音直播已经成为一种习惯。除了在直播间推广菜品，他还经常上传自己拍摄的趣味短视频，和年轻人互动交流。他的抖音账号“开饭馆儿的酷大叔”已经吸引超过11万粉丝关注。

“数字技术改变了餐饮的获客方式。”李进飞坦言，微博微信、抖音快手等新媒体成为餐饮企业的重要引流渠道，打造线上品牌社区，已经成为餐饮从业者的“必修课”。

拓展线上渠道扩大销售、尝试社区配送服务应对疫情挑战、通过文化“IP”打造沉浸式主题餐厅……过去一年，餐饮业结构加速调整，一批餐饮企业积极拥抱变化、寻求转型，为行业加速复苏注入力量。

## ■ 寒冬，终将逾越

1月初，天津出现疫情。印璐的手机每天响个不停，他要协调莎莎旗下餐饮门店向附近社区送餐，线上小程序“莎家邦1号仓”也推出10斤装蔬菜箱、即热快手菜等产品为市民配送。

“哪怕一个人需要，我们也会毫不犹豫把热乎乎的饭菜送到。”印璐说，艰难时刻，需要全社会携手努力战胜疫情。

疫情之下，餐饮企业积极响应政府号召，政府也全力为企业纾困解难。

落实落细减税降费政策，对小微企业提供信贷支持，发放餐饮、零售等消费券促进消费……一系列政策举措相继出台，助力餐饮企业加速恢复元气、渡过难关。

4.69万亿元——数据回升的背后，是餐饮业的坚守和创新。

莎莎通过“莎家邦1号仓”打造“前店后场”模式，缩减产品加工链条；青年公社餐厅聚焦“Z世代”消费者，口味设计和店面环境更符合年轻人喜好；渝乡辣婆婆打造轻量化体验店，兼顾堂食外卖的同时有效降低成本……面对疫情，餐饮从业者从未停止求新求变的脚步。

“尽管行业受到冲击，但14亿多人‘吃好饭’的需求始终存在，瞄准需求，主动求变，一定能在困境中拼出一片新天地。”易宏进说。

上个月底，易宏进筹备已久的新餐厅“青年星厨”在北京通州亮相营业。开业当天，易宏进发了条朋友圈。照片里，他和餐厅的“青年人”站在一起，笑着对镜头竖起大拇指。

他相信，寒冬终将逾越，春天定会到来。

## 西安18日 确诊病例零新增

部分区县降级管控措施



1月19日，在西安市新城区新社区，防疫保障人员竖起大拇指相互鼓励。

记者从19日举行的西安市新冠肺炎疫情防控工作新闻发布会上了解到，1月18日0时至24时，西安市无新增本土确诊病例，无新增本土无症状感染者，实现单日本土确诊病例零新增。

截至1月18日24时，西安本轮疫情已累计报告本土确诊病例2050例，累计治愈1317人。现有733例确诊病例在院治疗，全部为轻型和普通型患者，目前在院患者病情平稳。

西安市卫生健康委主任刘顺智介绍，随着疫情形势逐渐好转，西安将逐步降级社会面管控措施，积极推动工业企业、重点项目和民生保障服务业等复工复产。截至1月18日24时，高陵、周至、蓝田等3个区县、开发区恢复常态化防控；从1月20日0时起，未央、经开、浐灞、国际港务区等4个区县、开发区恢复常态化防控；新城、莲湖、灞桥、阎良、临潼、鄠邑、曲江、航天基地等8个区县、开发区继续执行过渡期管控措施。

截至目前，西安市共有高风险地区1个、中风险地区5个，全市其他区域为低风险地区。

## “虎头”花饽饽制作忙



1月19日，在荣成市一家花饽饽店，工作人员制作“虎头”花饽饽。

随着虎年春节临近，山东省荣成市传统花饽饽进入制作和销售的旺季，形态生动、吉祥喜庆的“虎头”花饽饽受到顾客欢迎，成为了热销产品。本版文图据新华社

# 大同日报小记者 火热招募

今日小记者 明日栋梁材  
这里，可以展示大家的自我风采  
这里，可以激发大家的学习乐趣  
这里，可以培养大家的写作能力  
这里，可以拓宽大家的社会视野  
这里，就是大同日报小记者

大同日报小记者享有的多项权利：  
■ 2022年全年的《大同晚报》  
■ 全年丰富多彩的多项活动供小记者选择；  
■ 优先在《大同晚报·小记者周刊》上发表作品。

**小记者报名：308元** (含小记者装备、证件)

**报名地址** 大同日报传媒集团小记者编辑部 (御东恒安街大同市政务审批中心对面)  
各校设立报名点 (具体时间以大同日报小记者微信公众号发布和学校通知为准)

**咨询电话** 13994399058 (李老师)  
13934802888 (小静老师) (请在工作时间内咨询)