



# 安徽餐饮业重燃“烟火气”



“宅在家”的这段日子里，很多人修炼成了“厨神”。但与此同时，人们对火锅、烧烤的想念也与日俱增。随着疫情逐步得到控制，合肥等市陆续开放堂食，餐饮业逐渐复苏。那么，我省餐饮业如何安全开放堂食？市民对堂食新规的接受程度怎样？市场星报、安徽财经网(www.ah-caijing.com)、掌中安徽记者对此进行了探访。

□ 记者 张贤良/文 周诚/图



刘鸿盛门前外卖排队队

## 记者探访： 堂食陆续解封 隔桌就餐限量接待

“这一个多月最想念的就是火锅。”3月14日，合肥开放堂食第一天，李女士带着家人一起到商场吃了顿火锅。在合肥，像李女士一样想念火锅的市民不在少数。

当日，合肥天鹅湖大酒店也恢复了堂食。“原先十个人的大桌，接下来可能只安排5个人左右。即使坐在同一桌的客人，我们也将实行分餐制。”该酒店负责人介绍，当天已有客户预约堂食用餐，酒店严格实行“安康码+佩戴口罩+测量体温”进店消费，对于堂食的客人主要采取全分餐、半分餐和公勺、公筷三种方式就餐。全分餐是厨师在厨房将制作的菜点成品按每客一份分配，由服务员送给每位就餐者进餐；半分餐是指汤、牛排等部分菜肴分餐；还有一种方式是合餐，但每道菜旁都配有公勺、公筷。

3月14日上午，在省城合肥市潜山路的万象城商场五楼，气氛与疫情下的往日有所不同。此前空无一人的部分店家重新有了光亮和消毒水的味道；一直开放外卖的商家正把推倒多日的桌椅扶正。“客人进店前体温超过37度3的，不允许进店，并且要登记资料，上报给有关部门。店内的每条凳子、客人与客人之间，至少要有1米到1米5的距离，做到一个客人坐一条凳子。”该商场一家餐饮店负责人称，“我们要求员工需要沟通时，与顾客保持1米的距离。”

“我们建立了顾客信息追溯制度，每桌至少登记一名顾客的有效身份信息和联系方式，确保能追溯到每一名顾客。实行预约就餐、错峰就餐，结账时优先使用手机扫码等非现金支付。”连日来，记者在合肥街头走访发现，大多数餐饮店都开始开放堂食，有的店铺则在门口贴出“隔桌就餐、限量接待、鼓励自提、支持外卖”的提示。

## 外卖仍是主流 多人餐成热门模式

3月15日，记者来到老乡鸡、庐州太太等合肥本土餐饮店探访，发现这些店暂时还未恢复堂食，“目前主要还是依靠外卖订单，具体恢复堂食的时间还要等公司通知。”合肥市习友路上一家老乡鸡店员说。

日前，美团外卖发布了疫期首份《餐饮外卖复工消费报告》(下称《报告》)。《报告》显示，复工以来，外卖商户数、订单量、交易额等指标呈现稳定上升状态，三成商家外卖单量超疫前。在合肥，复工第二周(2月23日~3月1日)，相较第一周(2月17日~2月23日)，餐饮订单数增长75.8%；活跃餐饮商户数增长74.5%；复工后订单比节前更多的商户占比38.4%。餐饮经济已率先复苏，大量外卖需求提振了餐饮从业者的市场信心。

据美团外卖方面统计，所有食材中，海鲜类涨幅最高，鱼虾蟹比平时多卖了3.5倍，人们用外卖买到了大闸蟹、银鱼、白茅草、虎奶菇等各种食材。以美团买菜为例，购买食材的平均客单价上涨了70%。其中，香菜的销量接近百万份，土豆、西红柿、洋葱、胡萝卜等各自销量与香菜处于同等量级，它们一起登上了国民蔬菜榜。

“我们目前仅限于线上销售或打包销售，采取‘无接触方式’送餐；疫情防控期间不制作销售生冷食物和高危易腐食品。”合肥某餐饮连锁店一名店长告诉记者，“除了特别小众或者高端的餐饮品类，任何一个业态都有必要做外卖，这是餐饮企业经营中不可或缺的组成。”

据某外卖平台统计，复工以来，用餐人数3人以上的多人订单复工周环比增长超150%。来自五湖四海的城市白领口味各异，在过去，一个办公室，即便是外卖工作餐也能凑齐个“八大菜系”。但现在，为了减少乘坐电梯等接触环节，同事一起订同一家餐馆，轮流取外卖成了新趋势。

## 业内人士： 恢复元气仍需“服务套餐”

“目前店内订单数量约为平常的四分之一，租金也没有优惠政策。”省城政务区银泰城一家西餐店店主说，“目前大多数店面都和我们一样，处于保本或轻微亏本状态。整个过程得慢慢缓冲，恢复到以前的样子还需要时日。”

记者走访了解到，目前餐饮企业仍面临复工成本高、消费信心不足和防护物资缺乏等难题。为帮助企业渡过难关，我省出台了包括税收减免、降低电价、金融支持等在内的一系列支持政策，多地也通过各类举措助其尽快“恢复元气”。

3月12日，安徽省商务厅新型冠状病毒肺炎疫情防控应急指挥部发出《关于厅机关干部近期带头进行餐饮消费支持企业渡过难关的倡议书》。根据倡议书，县级以上领导干部带头进行餐饮消费，全厅干部职工积极参与，以实际行动体现特殊时期对餐饮业的特殊支持。通过厅机关干部的个人或家庭消费，引导和带动身边群众恢复消费信心，帮助餐饮企业提振发展信心。此外，安徽省商务厅鼓励厅机关干部采取网上订购、电话订购、线上支付等方式购买餐饮企业产品，并通过外卖送餐、门店自取或集中配送、按单取货等方式提取所购产品。

业内人士建议，为进一步满足群众实际生产生活需求，餐饮经营主体在保质保量做好网络订餐服务的同时，按照防控工作部署，抓紧有序开放提供堂食服务，做到落实主体责任、做好安全保障、落实操作规范、加强消杀通风、规范就餐安排、避免交叉感染、指引规范就餐、建立追溯制度等，让消费者逐步恢复消费信心，促进餐饮消费尽快回补，将疫情影响降到最低。针对餐饮业复工难问题，还需政府、银行、企业多方合力，提供“服务套餐”，降低经营成本。

有着“烟火气息”的餐饮业复工是城市复苏的重要体现。低频堂食，来之不易。心理解封，仍需时日。纵有山重水复，必将柳暗花明。(部分图片由酒店提供)



天鹅湖大酒店开放堂食



合肥一拉面店恢复堂食



合肥一餐饮店开放堂食