



济南一些烧烤店营业额恢复到七成。齐鲁晚报·齐鲁壹点 记者 刘云鹤 摄

快餐店营业额恢复五成多

济南有烧烤店可日卖1.5万串，而正餐类餐厅客流稀少



随着国内疫情逐渐好转，各地餐饮逐渐复苏，今年3月初，济南逐步放开堂食，如今已有月余。齐鲁晚报·齐鲁壹点记者走访十余家餐馆发现，餐饮复工以来，烧烤业备受追捧，偏快餐类、主打年轻时尚类的餐饮复苏较快，营业额恢复至五成以上，而正餐类恢复速度相对较慢。此外，在消费细节和结构上也悄然发生着变化。

齐鲁晚报·齐鲁壹点 记者 刘云鹤

复苏

烧烤店3月中下旬就热闹起来

4月8日下午5点20分，位于泉城路的老金烧烤迎来晚上第一桌客人。登记、量体温，客人一落座，厨房也开始忙活起来。

傍晚6点后，客人渐渐多起来。晚上7点到8点半迎来高峰，达到150人次。该店店长武峰告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者，复工以来，每天前来就餐的顾客在300人次左右。

“现在每天能卖15000串左右，周末多些，能达到20000多串。”武峰介绍，现在销量相比往年还是少了很多，“以往，每天就餐人数能达到700人次。”

截至晚10点，根据前台数据，当天有246人来就餐。店长介绍，刚复工时只营业到晚上10点，现在顾客多了，已经延至次日凌晨两点。记者发现，当晚，老金对面的老胖串店客座率也在五成以上。

其实，3月中下旬起，大街小巷的烧烤店就已经热闹起来。山东同逸餐饮管理集团运营总监李宁认为，这与季节有关，也和济南人对烧烤的特别情怀有关。

3月中旬，山东同逸餐饮管理集团旗下的老金烧烤自营直营店陆续复工，到目前，各店营业额已恢复到七成。李宁表示，因为疫情，各类餐饮都受到很大影响，烧烤也不例外，目前集团亏损已达到500万元，不过，相较其他餐饮品类，烧烤在这次复工中算回暖比较快的。“每年3月都是烧烤业抬头的月份，但今年整体往后延了。”

差异

正餐类营业只恢复了三成

4月9日，下着雨，记者来到恒隆商场发现，人流量并不多。下午1点多，位于商场二楼的莫小莉餐厅只有两桌客人，而隔壁的大吉烤鸭卷饼店也只有五六桌客人。

“今天虽和下雨有一定关系，不过复工以来

一直不是很理想，工作日营业额一般在三四千元，周末也只能到七八千元。”莫小莉店的负责人表示，现在营业额只能达到当初的三成。

记者发现，在恒隆商场的餐饮门店，一些快餐及主打年轻时尚群体的餐饮店客座率高一些。当天下午1点多，半天妖烤鱼、烤肉店姜虎东白丁以及麻辣香锅餐厅，客座率都能达到一半。半天妖一名店员告诉记者，工作日店里顾客也不少，但坐不满，一到周末人很多，甚至会排队，但即使如此，销售额相比以前也只恢复了五成。

正餐类门店，如莫小莉、闫府私房菜等门店，顾客人数要明显少很多。不只是恒隆商圈，在市中万达商圈以及和谐广场商圈，记者致电多家餐饮门店，情况都差不多。

困扰

现在最头疼房租和员工工资

莫小莉属于济南茉莉时光酒店管理咨询有限公司，该公司运营总监田迎告诉记者，公司仅在恒隆就有五家店，复工以来根据品类不同，销售额恢复程度相差较大。莫小莉营业额恢复只有三成，而像大匠日料、椒艳时光等营业额恢复在五成以上。

“这和餐饮品类及消费群体有关。”田迎介绍，莫小莉属正餐，这类餐饮恢复速度很慢，而像椒艳时光、麻辣香锅这类快餐产品，价格低并且适合外卖，回暖速度快得多。“再比如大匠日料是一个网红店，消费群体主要是年轻人，恢复也快些。”

田迎表示，尽管一些餐饮店营业额能恢复到五成，但还是在赔本，“对餐饮企业来说，营利就在营业额最后的20%，所以营业额恢复到七八成才能保本。以前从没头疼过房租及员工工资，现在这是最头疼的地方。”他介绍，因为生意不景气，现在只有三分之一的员工在岗。不只是这家公司，记者发现，很多餐饮门店的一线员工复工率都没达到百分之百。

现金流是餐饮企业的命门，现在无论是茉莉时光、同逸餐饮还是其他餐饮企业，都面临资金短缺问题。“希望政府多关注餐饮企业，帮

大家挺过这段时间。”李宁说。

变化

聚会的少了，中午客流反超晚餐

记者走访中发现，除了烧烤类餐饮，不少门店客流量都出现中午反超晚上的情况，还有些门店中午和晚上持平。在朝山街的醉得意，有店员表示，复工以来，中午就餐人数多于晚上，而以往都是晚上多于中午。和谐广场几家餐饮店员工也表示，现在午饭和晚饭客流量已没有明显差距。

“原来正餐类门店晚餐销售额占全天的60%—70%，午餐营业额占全天的60%。”田迎也说，公司旗下几家门店都出现中午客流反超现象，一开始大家还觉得奇怪，后来就明白了。“白天大家上班，吃午饭是刚需，而晚上，受疫情影响，少了很多聚会，客流就下来了。”他表示，现在顾客还是没完全放下心来，再者，受疫情影响，大家口袋的钱变少了。

“不过，无论午餐还是晚餐，总体客单量还是很低。”田迎称。

防疫

注意洗手消毒，各店都有公筷

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者两天时间采访了几十位顾客，大部分已不是第一次到饭店堂食，吃饭时也会格外注意卫生问题。

在老金烧烤店，张女士母女俩吃饭前先拿出消毒纸巾擦手。“以前吃饭也会洗手，但很随意，现在会反复用消毒纸巾擦手。”张女士认为，即使疫情完全过去，大家以后就餐也会更讲究卫生。

不少餐厅门前都摆放着免洗消毒液，顾客不用提醒都会主动消毒。

在莫小莉餐厅就餐的一对夫妻直言，发现这家店人少进来了。“现在出门吃饭，顾客太多的店还是不太敢进，白天在外面吃饭就选择人少的，晚上没什么事就在家里吃。”

在姜虎东白丁烤肉就餐的一名顾客也表示，以前看到排队的店，猜测可能会很好吃——也跟着排队，现在看见人多的地方，还是会有一点担心，就不去扎堆了。记者还发现，餐饮门店都有自己的公筷公勺，就连老金烧烤都在为数不多的菜品中加了一把公勺。

转型

各店谋划打造线上自营系统

谈起这次疫情带来的思考，李宁介绍，以前觉得烧烤主要是线下体验，门店线上的营销占比非常小，而经过这次打击，公司下一步要在打造线上方面下大工夫。

田迎也表示，疫情带来的变化，就是大量顾客从线下体验式消费转为线上，并且未来也延续这种趋势。

“以前觉得线上对餐饮门店来说就是锦上添花，主要还是靠线下。现在观念得转变，要线上线下联动起来。”他介绍，打造线上商城、线上销售系统、外卖小程序自营系统，这是不同于只借助传统第三方平台的线上。外卖平台扣点很高，有的达到两个点，对商家来说根本不盈利，钱都让平台赚走了。

据了解，目前很多连锁类餐饮企业都在布局自己的线上平台。打造自己的线上自营系统，是很多餐饮企业在疫情冲击下，对未来发展的思考。此前，记者在采访济南市工商联餐饮协会会长韩震时，他也表示，这次疫情给餐饮企业带来思考，以后，是否可以借助互联网平台，一旦有突发情况，不用再承受如此大的压力。

打造线上餐饮，需要大量资金，并不是一件易事，未来线上餐饮将会如何走向，能否走好，用田迎的话说，“就是泥泞草地也得闯一闯。”

小镇有了电商服务中心

大众报业集团驰援老区开展直播带货

□大众日报记者 杜辉升 赵德鑫

本报兰陵讯 在各地涌动复工复产热潮下，4月9日，大众报业集团向兰陵县长城镇捐赠20台电脑，全力资助搭建乡村电商平台，助力决战决胜脱贫攻坚，该镇电商服务中心同时揭牌启用。

据介绍，兰陵县长城镇是大众报业集团帮包村所在地，也是苍山大蒜、猕猴桃等特色果蔬生产大镇。

近年来，全镇以党支部领创办合作社

为平台，以本土特色农产品为依托，大力发发展农村电子商务，但受设备、技术等瓶颈制约，尤其是新冠肺炎疫情冲击下，农产品销售形势不容乐观。

作为一张从老区诞生走出的党报，大众报业集团始终与老区人民心连心，老区人民的需求就是大众报人的发力所在。

在此情形下，大众报业集团党委迅疾组织各方力量驰援老区，除此次捐赠电脑设备外，还专门派出融媒体、信息技术骨干赶赴现场，主动对接当地农产品加工企业

和产业大户，开拓线上线下产业融合路线，并帮助搭建电商平台，培训营销骨干，助力开展直播带货营销，实施电商扶贫。

下一步，集团融媒体中心和信息技术部还将对接天猫、苏宁山东馆和“鲁产名品”等在线平台，实现农产品上行，帮贫困户增收，提高贫困户自我“造血”能力。

该镇城南村，大众报业集团省派“第一书记”高峰说：“电商平台强力搭建将畅通线上渠道，拓展优质农产品销售空间，比如去年9月建起的辣椒酱加工厂以及‘拉呱扶

贫车间’，产量达到了600吨，有了电商销售渠道，下一步年产量计划扩至1000吨。”

近年来，大众报业集团相继四轮派出近20名“第一书记”，不仅每年投入巨资开展基础设施建设，还发挥业务专长，帮助老区群众解决实际困难。

集团第四轮省派“第一书记”于去年4月到位后，开展抓党建、促民生、兴产业等帮扶行动，并引进中泰证券公司向贫困村无偿投资百万扶贫资金，建设高效农业园，村民生活、村庄环境发生了大变化。