



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



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直营直营店陆续复工,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

正餐类营销业只恢复了三成

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,而像大厨日料、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。“再比如大厨日料是一个网红店,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,发现这家店人少就进来了。“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,“就是泥萍草地也得闯一闯。”

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扶包村所在地,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化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。