

餐饮业现“开门红” 巩固复苏态势需多方合力

春节消费是观察中国经济的一扇窗口。记者近期在北京、陕西等地采访时发现,假日经济叠加刺激消费政策,餐饮堂食加快恢复,线上消费保持较高增长势头,餐饮实现“开门红”。但随着行业复苏,用工短缺等隐忧再次出现,专家建议需通过多种手段巩固复苏势头,持续激发餐饮行业消费潜力。

节日餐饮消费快速回暖

新春佳节,络绎不绝的客流、不断刷新的叫号声出现在餐厅门店,餐饮业又恢复了往日的热闹场景。

1 月 31 日晚上 7 点多,西安大唐不夜城华灯璀璨,游人如织。位于大唐不夜城北广场的多家西安老字号餐馆门口排起长队。市民吴海带着外地来旅游的朋友在西安饭庄门口等待叫号。

“带朋友来感受下地道陕西美食,我们是 11 号,已经快到了,后面还排着好几个呢。”吴海说。西安饭庄店内大厅和包间已全部坐满,服务员前后飞奔,忙着点单、上菜,将葫芦鸡、辣子蒜羊血、老陕烩三鲜等特色菜送到客人的餐桌上。

西安曲江新鑫餐饮管理有限公司运营总监乐玉泉介绍,从大年三十开始,西安饭庄每天的客流量都达到饱和,从早上十点半开餐到晚上九点多,客人络绎不绝,到了饭点经常要排队等位 20 多桌。

商务部消费促进司一级巡视员耿洪洲表示,春节假期餐饮消费表现抢眼,餐饮堂食消费同比增长 15.4%,店均消费增长 10.8%。年夜饭消费好于预期。北京市餐饮协会数据显示,多家品牌餐饮企业包间预订火爆,门店包间翻台率达 200%。同时,旅游升温带动异地餐饮消费大幅增长,四川异地消费者占比约三分之一,日均消费额同比增长 43%,对餐饮消费的贡献达 47.6%。

堂食生意火热,外卖订单不断。美团外卖数据显示,今年提供春节相关菜品的商家比去年增长了 37%,春节相关菜品销量比去年增长了 71.23%。美团外卖北京姚家园站点的外卖骑手韩国辉大年三十送了 4 单年夜饭,“春节期间以餐饮订单和商超礼盒、家庭套餐为主,外卖单子比去年多了不少。”

餐饮业加速回暖,热度延续到了元宵节,让经营者们信心满满。

记者在位于北京地安门的鼓楼马凯餐

厅看到,门口排着长队。鼓楼马凯餐厅经理吕永杰说:“春节期间每天都要排号一百多桌,元宵节的包间也早早订完了,餐饮业的火热劲儿有增无减。”

“以前是晚上才排队,春节假期几乎是全天候在排队。”呷哺呷哺北京朝阳大悦城店长沙晶晶一边安排着顾客一边回答记者的问题,她说,“这段时间生意很好,虽然有点辛苦,但是热度这么高,大家干劲十足。”

北京第二外国语学院首都文化和旅游发展研究院执行院长厉新建表示,今年春节餐饮消费大幅回暖,为行业全年复苏发展开了好头、起了好步。

预制菜、数字消费场景渐成潮流

餐饮行业在政策“推力”和假日经济的关键节点中复苏,“烟火气”旺了起来,同时在环境、市场以及消费者等层面出现了不少变化。

假日经济加持,居民消费逐渐回暖,餐饮堂食热闹红火,预制菜也成为“香饽饽”。春节期间,西安饭庄预制菜礼盒销售大卖,乐玉泉说:“预制菜分为半成品的凉菜和热菜,为顾客省去了备菜时间,准备的产品年前已经全部售罄。”北京燕莎友谊商城等老牌企业推出多个档次预制菜。燕莎友谊商城副总经理和阳说:“年夜饭预制菜已经成为市场的一个新趋势,越来越多消费者开始购买半成品的食材,自己动手在家做年夜饭。”

中国烹饪协会调研数据显示,26.7%的

餐饮企业预制菜销量同比上涨。消费者买单,各大餐饮企业、传统商超也纷纷布局抢占新赛道。美团买菜平台数据显示,预制菜相关商品销量同比去年增长 400%。

数字化消费场景在春节期间也有了更广泛的应用。目前,数字管理系统、移动支付、大数据等相关技术普及,推动餐饮行业线上线下渠道融合,数字人民币借着节日气氛加速落地应用场景。目前,多个数字人民币试点地区启动了数字人民币消费券活动,天津发放了“火锅节”专项数字人民币消费红包,到 1 月下旬核销率达到 70%。杭州发放了“红红火火过大年”餐饮专项消费券、温州发放了“温享生活”迎春消费券等,都包含了数字人民币消费红包。

餐饮企业数字化转型进展加快,呷哺集团在 2022 年 12 月推出的“充多少赠多少”

优惠发放数字消费券活动,旗下多品牌联动参与,意在通过线上优惠措施拉动线下消费。“今天用了 5 张数字消费券,一顿饭减了 100 元。”大年初五在北京朝阳大悦城吃火锅的陈先生告诉记者,早前他存了 600 元,赠送了 600 元数字消费券,“消费券可以当现金使,算是薅了羊毛。”

须多方合力巩固复苏势头

记者在调研中发现,餐饮业复苏势头明显,但受用工短缺、房租负担重等问题掣肘,部分中小微企业餐饮企业还未走出经营困境。

记者在北京和陕西多家餐饮单位走访时发现,受员工流失、春节返乡等因素影响,餐饮企业存在不同程度的用工短缺现象。位于北京东城区的一家饭馆负责人告诉记者:“我们在春节前通过加薪等方式保住了一些人手,但是节后还是员工不够,很多活儿都是兼着干。”西安一家川菜馆的经理说:“过完年后店里用工成本肯定会增加。现在普通服务员月薪已将近 5000 元,厨房炒锅厨师起步 6000 多元,但还是留不住人。”

根据中国烹饪协会的数据,春节期间,受访餐饮企业中 50%的餐饮企业表示员工人手紧张,36%的餐饮企业表示员工人手极度短缺。中国烹饪协会分析,传统餐饮业除了依靠短期加薪等方式来激励员工,聘用小时工等方式缓解用工荒,同时需转型升级,加快发展现代化餐饮服务。

此外,一些中小微企业疫情期间受影响较大,恢复存在一定困难。西安一家中型餐饮企业负责人表示,疫情期间,营业收入较疫情前减少了将近一半,只能贷款保证账面资金周转,面临还款、人员工资和租金水电等支出,压力较大。同时,一些供应链上企业的恢复情况对餐饮企业也有影响。

受访专家和业内人士认为,春节期间餐饮行业复苏折射经济回升的潜在动力,建议相关部门及组织积极运用政策措施巩固复苏势头,持续激发餐饮行业的消费潜力。

中辉期货首席经济学家高敏说:“以餐饮业为代表的市场恢复将提振我国消费市场,可以通过消费券发放、税费减免、用工帮扶等政策措施巩固复苏势头。”

一些专家和业内人士建议,出台长期性的产业规划和产业政策,进一步稳定市场预期,提振市场主体信心。 据经济参考报

四川: “新三板”挂牌一次性补贴 50 万元

□ 本报记者 赵蝶

近日,四川省发展改革系统涉及的四川省企业债券及中长期外债融资、北交所上市及“新三板”挂牌 2022 年度财政奖补资金网络申报工作正式启动,企业申报截止时间为 2 月 28 日 24 点。

资金申报审核工作全面完成后,将对在 2022 年度首次(指该企业成立以来第一次)实现企业债券和中长期外债融资的省内企业,省级财政给予发债主体 80 万元一次性费用补贴;对非首次实现企业债券和中长期外债融资的,省级财政给予 50 万元一次性费用补贴;对发行创新债券品种企业债券的,省级财政在上述标准上再增加 20 万元一次性补贴。企业当年不重复享受企业债券和中期

外债融资费用补贴政策。对 2022 年度在“新三板”挂牌的省内企业,省级财政给予 50 万元一次性费用补贴。对 2022 年度在北京交易所公开发行股票并上市的企业,省级财政给予 100 万元一次性费用补贴;如在以前年度已享受省级财政“新三板”挂牌补贴政策,省级财政给予差额补贴。企业当年不重复享受上市和挂牌的费用补贴政策。

据悉,四川省 2022 年度发展改革系统财政金融互动奖补资金奖补对象为 2022 年 1 月 1 日至 2022 年 12 月 31 日期间,发行企业债券、发行中长期外债并调回四川使用、“新三板”挂牌、北交所上市的省内企业。



首批羊肚菌抢“鲜”上市

2 月 8 日,重庆市永川区临江镇普安村羊肚菌种植基地一片繁忙景象,大棚内一朵朵羊肚菌散布在地里,村民们正在忙着采摘羊肚菌。预计鲜菌采收工作将持续至 3 月中旬,主要供应上海、江浙等地。

特约记者 陈仕川 摄

优化营商环境

激/发/市/场/活/力

