

堂食归来 防疫不掉链

商场复工一周后,北京终于迎来了堂食恢复。6月6日,北京商报记者走访餐厅、商场、酒店等多场所看到,一个个餐厅恢复了往日的生机,人气攀升;商场内餐饮商户在午饭时段上座率基本达到了以前正常营业的一半;一些酒店的热门餐厅晚餐已经约满。伴随扫码测温、查验核酸、隔空就座、无接触支付等,堂食回归将夏日的“烟火气”烘托得愈发浓郁。

直击现场

餐厅 火锅、西餐受热捧

昨日,北京大部分餐饮经营单位已经开放堂食服务,北京商报记者走访多个商圈、美食街,看到餐厅纷纷开门迎客,消费者也井然有序地入座。

午餐时刻,朝阳合生汇的美食街区成为许多消费者堂食“第一餐”的选择。北京商报记者注意到,火锅、川菜类门店引来了许多消费者。

许多消费者更是按捺不住期待,开业前就到了门店。海底捞西单店负责人表示,早上9点半就有顾客到店等候,不到11点,预订过

餐位的顾客已经有15桌到店了。外卖平台的“订座”功能更是体现了消费热情。数据显示,6月5日当日,通过美团App餐厅“订座”功能提前预订14日内餐厅座位的订单量已恢复至疫情前日均预订量的65%,其中,预订6月6日就餐的订单数占比超58%。从餐厅品类来看,火锅、日本菜、西餐是当日热门美食消费品类前三。据了解,北京已有超4600家餐厅开通了美团餐厅“订座”功能,消费者可提前通过手机预订座位,减少线下排队聚集。

商场 客流恢复至日常八成

没有堂食的商场是不完整的!6月6日早10点,北京商报记者在朝阳合生汇门口看到,已有不少消费者排队扫码、测温陆续进入商场。虽说商场复工已有一周,但去恢复堂食的商场才算得上真正的逛街。“消费者王女士向记者表示,商场复工的一周时间,逛街最大的感受是没有可以休息歇脚的地方,所以此前一周王女士在商场的停留时间均未超过2小时。

北京商报记者发现,此前被撤离21区BLOCK的休闲座椅已经复原,餐饮商户摆放在入口处的自提

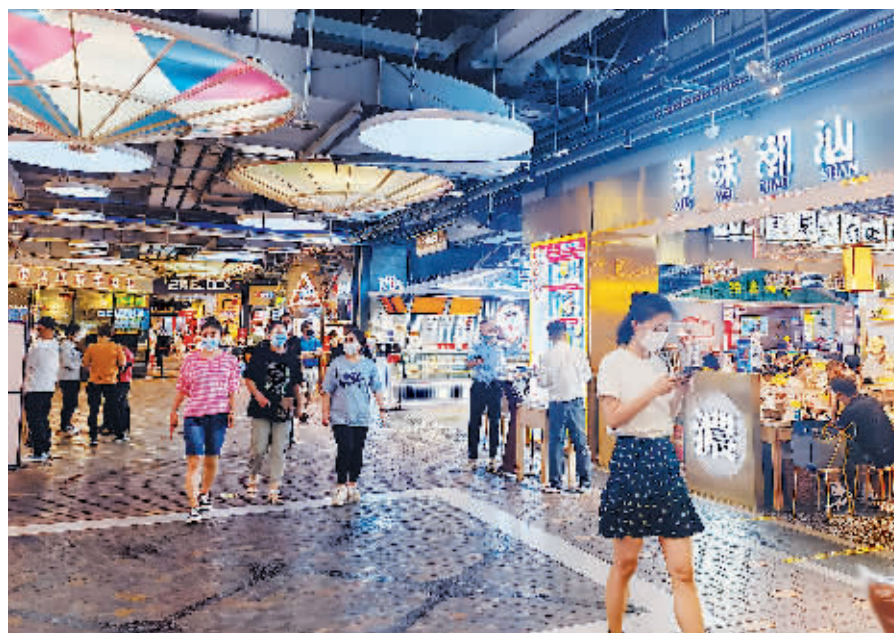
桌子也被一米线替代。伴随午餐时段的来临,各大餐厅和小吃档口的上座率逐渐提升。中午12点半,北京商报记者看到,朝阳合生汇街区内的寻味潮汕小火锅基本上座率达到了50%,同时段的中粮·祥云小镇的外摆区域已经开放,午餐时段不少消费者选择在户外用餐区就餐。

根据猎豹移动提供的数据显示,截至6月6日16点,监测的重点商场平均客流已恢复为日常工作日的81%。可见,北京开放堂食首日,商场客流明显恢复。

酒店 热门晚餐已约满

普拉那啤酒坊的后厨里,大师傅们不停忙碌着。6月6日中午12点,普拉那啤酒坊迎来了恢复堂食后首餐的客人。北京商报记者看到,虽然午餐时间来普拉那啤酒坊的消费者不算多,但餐厅以及露台的大部分餐桌上已经摆上了已预约的牌子。普拉那啤酒坊餐厅经理Sascha告诉北京商报记者:晚上用餐客人较多,已经有100多位客

人预约晚餐。”除了餐厅的堂食回归外,普拉那啤酒坊的菜单也有上新:超大号蜗牛香肠、烧烤排骨配薯条以及桂花、抹茶、覆盆子和接骨木啤酒都是新品。从中午的点餐情况来看,这些新品也受到了客人的青睐。”谈及餐厅的上座率时,Sascha说道:“预估周末时段的上座率能恢复到正常水平。”



截至6月6日16点

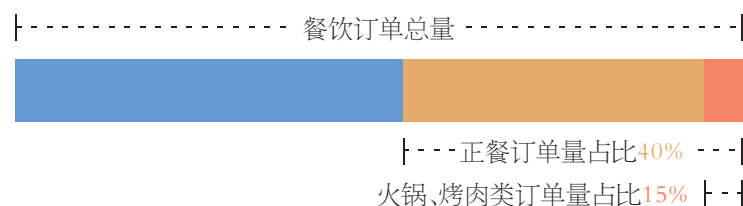
81%

北京市重点商场平均客流已恢复到暂停堂食前工作日商场客流的81%

相当于端午小长假日均客流的86%

86%

截至6月6日15点的数据显示



(数据来源:猎豹移动)

业内观点

IPG中国首席经济学家柏文喜:
堂食对于商场聚客尤为关键

餐饮是购物中心聚客的重要业态。恢复堂食之后,商场应该适时采取促销活动,不断改善消费环境,联合商户共同促进消费,在为商户增收的同时,努力减免商户的租金和费用以稳定商户和帮助他们提升经营,以实现与商户、顾客多赢并促进消费的目标。

北京第二外国语学院旅游科学学院教授谷慧敏:
外卖或成高端酒店长期服务

目前,酒店的会议、婚庆等业务还没有恢复,所以还是需要靠小型活动来进行弥补。而且,消费者的消费习惯养成后并不会一下就改变,所以高端酒店的外卖服务一旦有了相应的市场后,即便恢复堂食,这种模式还会继续存在。

全联并购公会信用管理委员会专家安光勇:
消费者逗留时间影响销售规模

堂食解决的不仅仅是人们吃饭的问题,同时也提供了消费者在购物中心内短暂休息的时间和空间。例如,咖啡厅等饮品店甚至已经形成了文化空间,能够有效地吸引住消费者,大大延长了其在购物中心内的逗留时间,而相关的消费也随之增长。

北京烹饪协会常务副会长刘玉驰:
餐企需时刻坚守食品安全红线

堂食恢复后,餐饮企业要继续遵守相关防控要求,对厨房、餐厅、库房等点位清洁消毒,还要控制客流密度,监测员工健康等。更重要的是,餐饮企业需时刻坚守食品安全这条红线,确保食材新鲜和物价平稳,循序渐进稳步助燃“烟火气”。

商业举措

补贴 商场为餐饮商户开绿灯

“餐饮堂食的复工和端午节前商场零售商户陆续复工不太一样。”中粮·祥云小镇相关负责人指出,餐饮复工不只是对人员进行健康监测,还需要对场内消杀、冷库清洁等问题进行特别关注,尤其是商户需要对于超过1个月停止堂食的食材备货,要在短短的一天内完成调配,这对于商户和商场而言,都是不小的挑战。

为此,中粮·祥云小镇为餐饮商户开了“绿灯”:我们将商户运输食材的时间从之前早10点暂停延长至11点半,为商户提供更多便捷通道。”上述负责人透露。

对此,望京合生麒麟新天地项目相关负责人也深有感受。她指出:“望京合生麒麟新天地是一

个餐饮商户占比达70%的商场,相比端午节前夕的商场复工,恢复堂食更是一项时间紧、任务重的赛跑”。

为了帮助商场内餐饮商户在一天内完成食材运输和备货,6月5日一整天,商场对餐饮商户进货的运输完全放行。而在以前,餐饮商户进货需要在早9点前完成。

不仅如此,商场为了扶持餐饮商户,发放了有效期较长的消费券:“以前我们的消费券、代金券有效期多为两周,而近期发放的消费券有效期延长至年底。”望京合生麒麟新天地项目相关负责人指出,消费券的发放不仅仅是对商户的补贴,也是有效吸引消费者到场的举措。

防疫 间隔就座成“标配”

堂食恢复了,防疫工作自然不会落下:“可以堂食吗?”许多消费者在餐厅门口问道,门店中的店员也亲切回答:“可以堂食,今天是恢复堂食的第一天。”随后便引导着消费者完成扫码测温、查验核酸检测阴性证明的流程。

而这套流程也成为了各大餐厅的标配。北京商报记者在肯德基、喜茶、和府捞面等多家餐饮门店外看到,店员要求消费者扫码登记、测温、出示核酸证明后才能进入店内。许多餐饮门店中摆放着免洗手液、酒精等消毒用品,肯德基一门店内许多餐桌上都贴有“请间隔就座”的提示,工作人员也均佩戴口罩,并时不时使用消毒酒精擦拭桌面。

不仅如此,对于餐厅来说,严格执行各项防疫政策则是“底线”。

呼哺集团相关负责人表示,集团所有餐厅严格执行相关防疫举措,消费者进入门店前必须扫码及出示相关核酸阴性证明;餐厅员工严格执行绿码上岗制和定期核酸检测;餐厅在营业期间每隔两小时进行消毒和通风处理,多措并举守护消费者的餐桌。

其实,为了在堂食首日提供安全良好的就餐环境,餐饮企业付出了巨大努力,其中就包括从防疫要求、物流供应、食品安全、环境消杀、人员准备等全方位进行准备。例如,旺顺阁、北京胡大饭馆、喜茶等提前对餐厅餐区进行了全面清洁和消杀,并对全员再次进行岗前防疫管控和服务接待标准的培训。同时,提倡扫码点餐和无接触式买单支付,减少与顾客近距离接触。

把关 开启食品安全检查

6月6日,北京商报记者从通州区市场监管局了解到,通州区餐馆已经正式开放堂食服务,相关执法人员赴辖区餐馆后厨,检查食品“采购关”“储存关”“加工关”,确保市民吃得安心。

在食品加工间,执法人员从环境卫生、设备设施、人员健康管理、厨余垃圾收运等各个环节进行了排查。

在存放食品原料的库房,执法人员向餐馆负责人索要了进货台账,对照现有库存排查食品原料使用、存放和剩余情况以及

近期食品原料采购情况:“经过一段时间的暂停堂食,有的食材和调料可能会出现变质过期等情况,此次检查我们将食品原料库存列为检查重点,就是为了防止个别餐馆因人员调动出现食品安全管理上的漏洞。”通州区市场监管局餐饮服务安全监督科执法人员彭琼婧说。

随后执法人员还对存储在冷冻冷藏柜里的货品的保质日期及存储条件进行了检查,要求餐馆严格按照规定温度进行存储,单次化冻单次取用避免交叉污染。

北京商报记者 郭缤璐 张天元 蔺雨薇 关子辰 吴其芸 刘卓澜文并摄

