

视点

堂食恢复十余天 餐饮“回春”仍有时

上周六天气晴好，不少市民纷纷走出家门，桂林的部分商圈也活跃了起来。随着疫情逐步得到控制，被按下暂停键的餐饮店也在近期陆续开放了堂食。

日前，记者走访了桂林多家餐饮店了解到，堂食恢复后，餐饮店的客流和营业额逐步“回血”，但目前的情况还不太乐观。尽管各餐饮店都采取了相关的消杀和防护措施，但不少市民对外出就餐仍持观望态度。

1 米粉店、快餐店基本恢复堂食

半个月前，记者走访市场时发现，虽然桂林一些米粉店、快餐店已经开放了堂食，但仍有部分小型餐饮店暂不能堂食。上周末，记者再次走访市场，发现目前这类餐饮店已基本恢复了堂食服务。

29 日，记者在施家园一家米粉店看到，店里已经开放了堂食，但餐位比以前有所减少。老板黎先生告诉记者，2 月 25 日店里恢复营业，但直到 3 月 28 日才开放堂食。

他表示，恢复堂食后，比起打包，这两天大多数顾客都更愿意在店里嗦粉。但为了控制店内人数，他也只摆出了一半的桌椅，避免人群聚集。“上周六天气比较好，店里的人就多一点，周日下雨基本就没什么顾客，虽然愿意在外面吃东西的人越来越多，但现在的客流大概也只有疫情前的三分之一。”

依仁路上一家米粉店也在一周前恢复了堂食，除了米粉之外，该店还在午餐及晚餐时间提供快餐。29 日下午 6 点，店内仅有四五位客人在店里用餐，店员表示，目前各个时段的顾客都不多。

“以前早餐时段，店里都是

坐满的，买粉也要排队，但现在顾客都是稀稀拉拉的。”他表示，恢复堂食后，虽然选择堂食的顾客增多了，但打包的人变少了，整体客流和营业额没有明显变化。“顾客比以前少了八成左右，店里每天只用安排几个人上班就足够了。”

吾悦广场一家连锁快餐店的店长介绍，16 日店里开始恢复堂食了，但仅开放了 9 个位置，也只有极少数顾客愿意堂食。上周一店内所有区域均开放堂食后，顾客逐渐增多，目前的客流约恢复到疫情前的一半。

他表示，除了检测体温、定时消杀、在餐盘上放置“放心卡”之外，店里的餐具包装也进行了一些改良。“之前我们的吸管是放在吸管盒中让顾客自行取用的，现在每支吸管都有单独包装，随餐配给顾客。”

广场内一家面馆的工作人员也表示，随着堂食恢复，店里的顾客比只做外卖时有所增加。“我们是疫情期间才上线外卖的，现在的外卖量和前段时间差不多，但堂食的人增多了，我们也推出了一些优惠活动来吸引顾客。”

2 饮品店营业额恢复较快

上周末，记者来到市中心文化宫，此处的奶茶店均已开放堂食，每家店里都有市民正在歇脚。

一家奶茶店的店长秦先生告诉记者，20 日店里开放了部分区域接待堂食顾客，上周五起店铺全面开放。

“虽然全店都能坐人，但为了控制人数，我们撤掉了部分桌椅，每张小圆桌也只配了两张椅子，防止人员过密。”秦先生说，如果天气晴好，店里的客流能达到疫情前的 80% 左右，下雨天则达到以前的一半。他表示，堂食恢复后，约有一半的顾客会选择堂食，而外卖订单则比疫情前增多。“我们店的营业额算是恢复得比较快的，多的时候一天有五六百单，少的时候也有三四百单，现在多数顾客会选择‘自助点单’，以免扎堆排队。”

另一家奶茶店的工作人员表

示，一直以来，店里打包和外卖的订单都多于堂食的，所以“不能堂食”对店里的营业额影响不是特别大。不过，开放堂食十几天以来，店里的营业额也增加了不少。“也还是有一些客人走累了想到店里坐坐的，恢复堂食对营业额肯定也有帮助，现在营业额一直在增加，已经恢复到疫情前的三分之二了。”

此外，一些除了饮品还提供简餐的轻食店在恢复堂食后，营业额也有明显提高。29 日下午，记者看到文化宫一家轻食店里也有六七桌客人正在用餐。

据店员介绍，店铺 14 日恢复堂食，起初只开放了一部分座位，现在已全店开放。“恢复堂食前我们只做外卖，但销量很低，我们店的顾客 80% 以上都会选择堂食，所以开放堂食对营业额很有帮助，现在已经恢复了六七成。”



文化宫一家轻食店内，部分市民正在用餐。

3 部分大众餐饮店营业额仍低迷

上周五，家住毅峰路的刘先生和朋友下了两个月以来的第二次馆子。“我去的店里顾客并不多，上座率可能也就一半，不过旁边一家火锅店的生意倒是不错，店外还有人排队等座。”

他告诉记者，虽然已经开始在外吃饭了，但他和朋友约饭的频率还是比以前低了很多。“虽然恢复了堂食，但很多人还是觉得能在家吃就在家吃。”

记者在采访中发，桂林不少大众餐饮店的营业额仍然低迷。解放西路上一家连锁饭店的工作人员张女士告诉记者，门店 21 日恢复堂食，目前的客流和营业额仅为疫情前的 20% 左右。“我们开放了三分之二的座位，但根本坐不满，上周六天气不错，是我们开放堂食以来顾客最多的一天了，但比起以前也还差得远。”

同一条路上的另一家连锁饭店，营业情况同样也不太好，店员唐女士表示，恢复堂食以来，顾客最多的时候，一天也只有十几桌，少的时候一天仅四五桌。“以前一天的营业额就有六七千块，现在只有一两千块，到店买成品菜的客人还是比堂食的多，随着越来越多的餐馆可以堂食，我们的外卖量也比之

前少了。”

随后，记者又来到依仁路上一家火锅店，与半个月前相比，店里开放的座位更多了，但客人却没有明显增多。

“疫情发生后，店里的生意受天气影响更大，天气好店里的人就多一些，天气不好几乎没什么人会出来吃饭。”店员张女士表示，目前晚餐的营业额约恢复了五成，但午餐营业额仅恢复了一两成。“我了解到火锅店可能恢复得还算不错的，一些家常菜馆的生意可能更差，有些都倒闭了。”

记者发现，除了检测体温、扫码入场、消杀等措施之外，不少大众餐饮店还提供了公筷、公勺、餐箱等。

张女士表示，目前店里的餐具不像之前那样摆放在桌面上，而是每桌配备餐箱，顾客就坐后可自行拿取。“现在每道菜也都会配公筷或公勺，更加卫生。”

临桂一家连锁火锅店的店员表示，恢复堂食后，顾客大约恢复到以前的一半左右。为了让就餐环境更安全，店内会按照一定间隔设置隔离桌，防止人员过于密集。

4 餐饮企业或可创新发展理念

虽然堂食恢复后，各餐饮店已经开始慢慢“回血”，但很多从业者均认为，想要完全恢复到疫情前的客流和营业额也许还要较长时间。

张女士说，尽管已全店开放堂食，晚餐营业额也已经恢复了一半，但目前的营业额比起半个月前并没有大幅增长。“以前我们店里有很多游客或是大学生，但现在这两个群体几乎没有，顾客基本都是本地人，而且这段时间很多市民的收入也因为疫情受到了影响。”

桂林市餐饮烹饪协会秘书长吕昌林表示，餐饮行业要恢复到疫情前的经营状况需要一个过程，不太可能会出现“报复性消费”。“现在市民从严格的隔离中走出来到外面吃饭，可能需要一个慢慢适应的过程，适应之后会进入正常的消费模式，但不太可能有爆发性增长。”

他表示，目前桂林确实有部分餐饮企业的营业额只恢复到疫情前的一两成，正在承受着租金和人工费用的巨大压力，企业可创新发展理念。“我们之前也探讨过‘餐饮+’的发展模式，比如‘餐饮+房地产’，双方可以实现共赢，目前桂林已经有餐饮品牌实现了这种模式，这对增强餐饮企业的抗风险能力有一定帮助。”

他告诉记者，餐饮企业还可以在自身上进行创新，例如将菜品做成产品式、便捷的，在线上线下都能销售。在他看来，疫情过后，消费者对用餐环境、用餐形式的诉求可能会更高。“行业内也正在探讨今后的用餐形式是否会朝着‘有距离的’、‘分餐制’等方向改变，如果企业能够找准正确的方向，疫情后也许会迎来巨大的发展机会。”

记者唐霁云 文/摄