

酒楼饭店生意持续回暖

餐饮老板们不缺生意“缺人”

从春节假期至今，桂林迎来了久违的消费热潮，各景区景点和商业街区游人如织，各大酒楼、饭店的生意也十分不错。假期过后，随着人们陆续返岗复工，餐饮行业的复苏势头不减，不少餐厅酒楼也开始招工，增加人手，满足市民和游客的消费需求，很多餐饮老板最头痛的事情不是生意不佳，而是缺人。

稳步回暖

餐饮饭店“忙不过来”

市区文化宫庙街是桂林知名美食街之一，在抖音等社交平台上人气火爆，这里麻辣烫、烤串、奶茶、火锅、螺蛳粉等美食应有尽有，味道不错，价格大部分还较实惠，吸引众多市民和外地游客过来逛街和买东西。2月19日上午12点多，记者看到，各个美食摊位前围满了点单的客人，供大家用餐的数十张桌子坐得满满当当，前一波吃完起身离开，马上又有新的一波人占座。

19日下午1点多，记者来到七星区万达广场4楼，这里各种有名的餐馆扎堆，比如海底捞、桂二老坛酸菜鱼、酒拾烤肉、猪肚鸡、自助餐等。记者看到，大部分餐饮店铺的上座率都较高，海底捞门口还出现了顾客排队等候用餐的现象。记者随机采访了部分餐饮店铺的服务员，他们均表示店里的人气越来越好，生意也越来越好。

“春节过后，店里的生意确实越来越好，尤其是周末，前来用餐的客人比较多，餐饮高峰我们忙得‘飞起’。”桂林市知味餐饮管理有限公司负责人文先生介绍，他们公司旗下在桂林市区有5家餐饮店，其中商务接待用餐店3家，另外两家是民生餐饮店，这5家店共有近100个包厢，其他桌子也有100多张。星期一到星期四期间，店铺上座率达到60%以上，周末三天的上座率达到了百分之八九十，偶尔还会超过100%。

灵川县八里街邵东饭店主打湘菜特色菜，该店老板申武林介绍，自今年初疫情放开后，他们店铺的生意变得越来越好，前来用餐的客人明显增多，特别是订酒席的多了。他们店铺算上包厢共有20多张桌子，就餐高峰期是周末的晚上，上座率高达百分之八九十，基本恢复到三年前的水平，在这样的势头下，服务人员、厨师等人员明显不足。

“我所了解到的情况是，自疫情放开后，桂林市餐饮业正稳步回暖，各大餐饮店的生意也越来越好，不只是那些老的餐饮店，新开的餐饮店的情况也是这样，并且新开的餐饮店的数量也越来越多，自然用工需求大幅增长。”市餐饮烹饪协会副会长罗书铭表示，疫情积压了三年的餐饮消费在快速的恢复，老百姓本身也有这个消费能力。另外，一些银行为帮助餐饮行业渡过难关提供金融助力；政府部门采取各种措施来刺激消费，比如为新店办证提供便利、发放餐饮消费券等。

人手紧缺

招聘年龄一再放宽

随着餐饮业稳步回暖，用工短缺等现象再次出现，一些餐饮店铺纷纷挂出招聘启事，通过线上线下开启“抢人”模式。连日来，记者走访市区各商场、小街巷，发现不少餐饮店都贴出了招聘启事，从洗碗工、服务员、传菜员、收银员、海鲜工，到厨师、店长等各类岗位都有。

临桂区城南万达广场的世纪阳光酒店在楼下挂出招聘启事，急招楼面主管和服务员。该店股东朱先生告诉记者，过完年以后，不少服务员都没返工，现在人手紧缺。

今年2月初，市民梁先生在临桂区吾悦广场旁边盘下一个门面开餐饮店，计划招聘两个服务员，他不仅在自家店铺门口挂出招聘启事，还通过朋友在多个本地的微信群转发招聘信息。一开始，他的招聘年龄要求为18-40岁，有餐饮行业从业经验的优先，但一直没有来应聘。为了应急，他只好临时找了一个亲戚过来帮忙。用餐高峰期，他兼顾炒菜的同时，还得给顾

→市区文化宫庙街人气爆棚。

客上菜，忙得团团转。梁先生急了，先把招聘年龄段放宽到55岁，后来甚至到60岁。之后，陆续有一些50多岁的人打电话或上门咨询，不过却没有人留下来。因为这份工作虽然工资待遇不错，但需要从早忙到晚，前来应聘的人担心自己身体吃不消。

市民唐先生是全州人，今年春节前，他在灵川县八里街接手了一个饭店。正月十六，他的饭店开张，原本说好继续留用的5名服务员中有2人没有前来报到。为此，唐先生在店铺门前张贴了招聘启事，还在桂林生活网和58同城等平台上发布了招聘消息，结果一连10天没招到合适的人，他实在顶不住了，抽空返回全州老家请了两个同村人过来帮忙干活。

罗书铭表示，受员工流失、春节返乡等因素影响，当下桂林的餐饮企业存在不同程度的用工短缺情况。他说，春节过后，因全国疫情日趋平稳、总体向好态势持续巩固，很多本地的年轻人都选择外出北上广等大城市打工，致使本地餐饮行业难以招到年轻人。随着年轻人从事餐饮服务岗位的比例减少，四五十岁的“大龄”服务员已经慢慢多起来。因为从事餐饮业工作时间较长，工作强度较大，并且工作期间大部分时间需要站着和小跑，这对那些四五十岁的人来说是一种挑战，不是每一个人的身体都能承受得了的，这些都是餐饮行业招聘困难的原因。

留人“抢人”

推行“钟点工+全职工”

如何破解餐饮企业“招工难”的问题？罗书铭谈了自己的看法，他建议餐饮企业要完善员工关怀制度，比如完善他们的福利制度，帮员工缴纳“五险”，设置员工工龄补贴；完善员工的生日假、年假制度，给他们增加假期。只有餐饮企业真心对待员工，才能招到员工、留住员工，解决“招工难”的问题。

罗书铭表示，餐饮企业还可根据营业额的高峰和低谷情况，采用不同类型的人员。不忙的时候可以采用全职工，忙的时候可以采用“钟点工+全职工”组合的灵活用工方式。

记者在采访中了解到，确实有不少餐饮店铺通过采取小时工用工制的方式来化解招工难，缓解用人压力的同时，也降低了餐饮店铺的用工成本。

19日上午，市区文化宫一家饭店的老板告诉记者，他店里的员工也没有招满，还差2至3人，但他并不着急，因为他和多个家政公司的钟点工保持联系，遇到周末和节假日忙的时候就给他们打电话，喊他们过来帮忙，日结工资。他说，对比钟点工和全职工的用工成本，两者其实相差不大。尽管钟点工的工资比全职工的要高一些，但饭店不用给他们买保险，还节省了他们的租房住宿费用。

一些家政公司也适时推出“餐饮兼职钟点工”业务。位于市区中山北路的广西心逸家政服务公司工作人员介绍，他们公司有提供“兼职钟点工”业务，包括为餐饮企业提供钟点工，一些餐饮店铺因为用工成本的问题平时不会招聘太多的员工，在周末和节假日生意火爆的时候，他们就会打电话过来联系钟点工过去帮忙。

记者申艳 文/摄



↑一家饭店门前的招聘启事。

