



▲ 撸手食堂目前三家门店均已开放堂食和外卖,3月中旬这一周市场略有回温,外卖与堂食经营占比为一半一半,日均营业额是正常情况下的35%左右,较3月初的30%小有上升。

时间进入3月,复工复产的脚步逐渐加快,餐饮门店也开始逐步恢复开放堂食,然而开与不开,同样是个问题。每一家餐饮企业都必须面对即便开业也人气不足、食客消费欲望不足、市场信心不足的现状,要面对当下共同的“时艰”。

■新快报记者 陈斌/文
(受访者供图)

广州餐饮微调查

扛过去,活下来 等花开疫散,愿“剩者为王”

A

庚子鼠年春,不止有点“冷”

2020年3月16日,全国餐饮商户收银系统大数据显示,受新冠肺炎疫情影响到现在,预计餐饮市场损失8099.47亿元……

从3月份开始,广州越来越多餐厅开始有序逐步恢复开放堂食,记者随机采访部分餐厅发现,无论是单体店还是连锁经营品牌或餐饮集团,目前的日均营业额均只恢复到正常时期的三成左右。

广州耀华饮食集团品牌策划总监马德均告诉记者,耀华集团3月份除商厦里的餐厅暂未恢复营业外,集团旗下品牌的其它店面基本都开始营业,大部分店面同时开放堂食和外卖,但每天堂食的营业额大约只有正常时的三分之一左右,“比2月份好了,但外卖占比也没有特别上升,与过年前的正常运营相仿,大概占店内营业额的5%-8%。”

即便开放堂食,从保障食客用餐安全的角度出发,餐厅要保留间隔用餐位,即,一家有2000个餐位的门店,现在只能坐六七百个餐位,实际收入比正

常运营大打折扣,这也是大部分日均营业额仅恢复三成的原因之一。

位于东门口东锦轩的牛B潮汕火锅店老板阿琦,这两个月的日常是每天霸屏刷朋友圈为自家牛肉打Call带货,“餐厅目前的营业状况是基本没生意,靠微商外卖模式有一点微薄收入,杯水车薪。堂食3月份开了,但跟没开也没什么区别,我们是商场店,商场基本封闭,怎么有人来?现状是堂食约10%,外卖占90%,但日常营业额与正常情况比差了七八成,现金流没了,货款、贷款、租金,再来一个月,就基本倒闭了。”

这其实也可以看作是餐饮企业的一个“缩影”,现金流、资金链断,就是最根本的问题,能不能应对过这段时间不好说,“应对不过去,就只能关店另谋出路。”阿琦说。

目前三家门店均已开放堂食和外卖的撸手食堂负责人陈大口告诉记者,3月16日这一周,餐饮市场的状况略有

回温,以他的店为例,外卖与堂食的营业额占比基本上是五五开,日均营业额恢复到正常情况的35%左右,而在3月初时这一数据约为30%,小升5个点。

位于太古仓3号仓的The One浪漫码头西餐厅已恢复营业,堂食和外卖都开,但目前综合经营状况是正常时四成左右,其中外卖占比约10%。

惠食佳相关负责人卢生也表示,惠食佳目前同样开堂食及外卖,营业额与正常情况下相差八成以上。

呷哺呷哺广州高德置地春餐厅在2月24日通过相关报备和验收手续,成为首批恢复堂食和茶饮外送的餐厅之一,目前只开放茶饮外送,锅物料理的外送计划预计在4月初推出,餐厅整体营业额同样为正常情况的20%-30%。

也并不是所有餐厅都选择堂食+外卖结合的方式恢复经营,珠江新城华轩美爵酒店五楼的粤菜餐厅花城苑基哥就明确表示,只做堂食不做外卖,餐厅营业状态不好,不过近期略有好转,

从疫情开始时仅有正常情况下一成营收逐渐恢复到三成。

农林下路广百百货8楼的喜客喜宴专门店负责人黎小姐在接受记者采访时称餐厅营业状况非常差,3月份虽然堂食开了,但与正常情况比,每天的营业额同比相差95%以上,今年1月份到3月份原本已经预订的宴会订单全部被迫取消,2月份更是几乎等同于一分钱收入没有,即便这样,他们也依然没有选择开放外卖。“最大问题是资金,日常营业额根本不够每天的支出,开与不开都是亏,尤其2月份这一个月缺口太大,如果政府没出台一些有效措施,估计我们也很难支撑,如果支持不了就只能选择结业。”她说。

在记者的采访中,唯独茶饮企业奈雪的茶是相较于同期有增长的,至3月9日奈雪全国门店90%基本已恢复营业,部分门店营业额恢复到七成左右,通过奈雪点单小程序和第三方外卖平台,订单总量还较疫情前增加了127%。