

烟火气回归，餐厅现“长龙”，年夜饭一房难求……

元旦、小年加春节 有些餐厅火过疫情前

2022年，对实体餐饮行业而言，可谓五味杂陈。间歇性允许的堂食和敬业的外卖拯救了部分餐饮企业，但去年仍然有很多餐饮企业注销吊销。随着疫情防控政策的变化，如今，堂食全面恢复，线下实体餐饮恢复了烟火气，很多餐厅出现排长龙的景象，各大酒楼的年夜饭更是早早爆满。“在元旦、小年、春节的烘托之下，有些餐厅的经营甚至比疫情前还要火爆。”广东省餐饮服务行业协会秘书长程钢如是说。

■采写:新快报记者 陈福香
■图片:廖木兴



堂食、外卖成2022年餐饮行业关键词

堂食、外卖是2022年餐饮行业的关键词，有的依靠转型、创新、外卖存活下来了，有的顶不住租金、成本的上涨压力倒闭了。

去年投资界对餐饮的关注度也大大降低。根据餐饮大数据研究与测评机构NCBD发布的《2021-2022年中国餐饮行业投融资报告》显示，2021年，餐

饮行业平均每3天就有2笔融资发生，总融资金额近500亿元。

此外，据红餐相关数据统计，从2022年年初至今，全国餐饮领域的融资案例为233起，披露的融资金额为149亿元，比2021年少了整整350亿元。

“不可否认，除了外在因素外，倒闭的餐饮企业没有解决自身存在的问题，缺乏

竞争力，所以不能在外卖市场分得一杯羹。”曾在堂下经营了一家湘菜馆、如今一直等待转手的张维总结道，疫情三年，依然有店铺可以做到逆势增长，比如他的一个朋友，经营一家地方特色的面馆，疫情期间迅速调整策略，用包点、凉菜等简单的餐食代替面条，利用社区团购的优势，闯出了一条路，春节后打算开分店。

红利

政府助力纾困

为了缓解餐饮业面临的困境，各级政府纷纷出台相关政策为餐饮企业纾困。

去年5月29日，上海市政府发布的《上海市加快经济恢复和重振行动方案》指出，对承租国有房屋从事生产经营活动的小微企业和个体工商户，免予提交受疫情影响证明材料，2022年免除6个月房屋租金。

去年12月6日，北京市政府网站发布《北京市积极应对疫情影响助企纾困的若干措施》，最大限度减少疫情对经济社会发展影响，帮助市场主体纾困解难，推动经济回稳向上。

去年12月8日，广州市发布《广州市加快推进商务领域居民生活服务业品质化发展的若干措施》，这是在疫情防控措施优化后推出的全国首个行业发展政策，对餐饮、住宿、家政、美发、洗染等多个商务领域居民生活服务行业提供一系列扶持措施。此外，从12月8日至12月19日，广州发放消费券共计3000万元，派发的消费券涵盖轻茶餐饮、超市、电商、正餐住宿、百货五大类。

消费习惯从线下转线上，外卖成新增长点

值得注意的是，受疫情影响，更多消费者的消费习惯逐渐从线下转移到线上，开拓线上渠道成为当下餐饮行业的重要发力点。

艾媒咨询数据显示，中国餐饮消费者每周外卖消费频次主要集中在5-8次和9-12次，占比分别为37.2%和25.1%。艾媒咨询分析师认为，受疫情影响，以及网络消费越发便捷，消费者外卖消费次数较为频繁。

另外，数据显示，截至2021年年底，外卖用户规模达5.4亿人，外卖收

入的占比增长到餐饮总收入的21.4%。外卖缓解用户不便出行用餐的问题，帮助餐饮企业解决线下业务盈利减少的问题，一定程度提升了整个行业的营收。

透过数据可见，如今，大家的消费习惯已然发生巨大改变，随着外卖用户的不断扩大，餐饮企业的销售模式也纷纷由以堂食为主转向线上线下多渠道融合。线上外卖外送业务与线下堂食形成良性互补，餐饮企业线上线下融合趋势越发明显。

广州地区饮食行业协会秘书长文明辉建议广大餐企深耕外卖领域，他将外卖称为“兜住社会餐饮消费信心的‘缓冲垫’”。“复苏以来，广州很多餐厅呈现出堂食外卖‘两旺’场景，这与疫情以来，很多餐饮企业积极拥抱数字化密不可分。”他认为。

美团数据显示，2022年12月8日以来，多地餐饮消费不同程度恢复，餐饮商户线下门店客流逐步增长。以广州为例，12月以来广州地区到店餐饮线上订单量相比上一阶段增长超101%。

餐饮平稳复苏，商圈不少餐厅排起“长龙”

新快报记者1月14日傍晚走访天河商圈，发现餐厅普遍出现了排长龙的景象。在人流如织的天河城，几乎每家餐厅前面都在排队。南京大排档工作人员告诉记者，餐厅有80多张桌子，早早就满员，起码要排队半个小时。而巴奴毛肚火锅店工作人员更是建议记者“不要排队，餐厅晚上10点打烊，未必能排得上”。旁边的探鱼烤鱼、泰国风味餐厅顿号、日式料理店等等，全部要排队30分钟以上。

“我还挺享受这个排队的过程，甚至有点感动。”妍妍和朋友人手一杯奶茶在等餐厅叫号，这是她“阳康”后第一次出来吃饭，发现到处都很热闹，感受

到浓浓的烟火气。“希望疫情的影响尽快过去，大家在新的一年都好好的。”妍妍说这就是她的新年愿望。

广州老字号东湖酒楼董事长黄增泽告诉新快报记者，自从恢复堂食以来，东湖旗下5家分店的生意陆续恢复到疫情前七八成的水平。“一线商圈最近一周恢复了八成的业绩，二三线商圈约六成。”陈记顺和品牌中心刘总透露。

离除夕还有不到一周的时间，各大酒楼的年夜饭更是一房难求。1月13日晚上9点，体育东路的广州酒家还有不少包厢在营业，工作人员透露，年夜饭的包房已经在几天前全部预订完毕，大厅第

一轮(17点-19点)还有一桌，第二轮已经订满。“初一到初七的位置也要尽早，今年特别旺。”工作人员叮嘱记者。与广州酒家数十米之隔的大同酒家也相似，年夜饭仅剩大厅第一轮少量位置。

黄增泽也表示，目前酒楼两轮年夜饭已经订满。“餐饮的全面复苏，仍然要看节后的淡季，我们将在产品创新、服务质量、企业运营管理等方面积极练好内功，提升应对市场竞争的能力。”



声音

激活餐饮消费需要多管齐下，出行意愿特别重要

广州市人大代表、广东省餐饮服务行业协会秘书长程钢对解决大众的就餐意愿提出建议，就是解决停车难的问题。他建议政府可以整合资源，在就餐高峰期，把餐厅附近的闲置车位释放出来。“激活餐饮消费需要多管齐下，出行意愿特别重要。”程钢表示。

与此同时，他对餐饮的复苏保持谨慎的态度，“目前的火爆属于传统节日带来的回暖，真正的复苏要观察元宵后。”