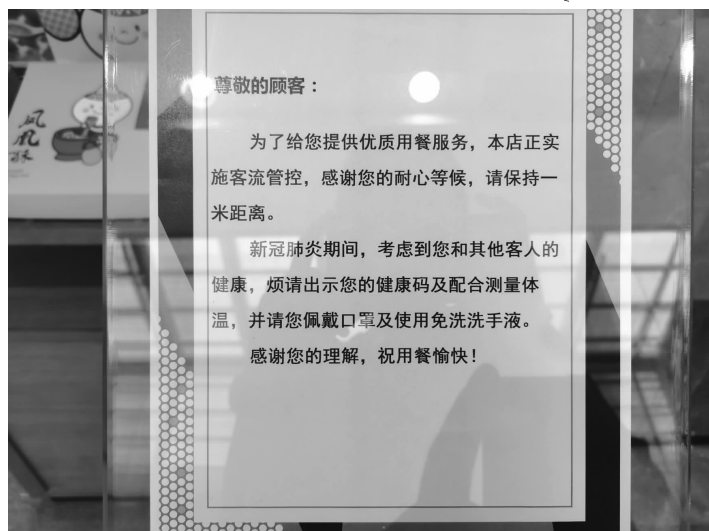


疫情下,餐饮企业推出预制菜、企业团餐

江苏省餐饮协会发布报告,建议加大对餐企扶持力度

8月10日,江苏省餐饮协会发布《2021年江苏餐饮业受疫情影响调研分析报告》(以下简称《报告》),该报告对2021年7月20日至8月7日期间,676家餐饮企业的经营情况进行了调查分析。《报告》显示,疫情对餐饮行业产生不少冲击,一些餐饮企业积极主动求变,比如通过第三方平台外卖、企业小程序外送、套餐售卖、线下菜品零售、新品开发等多种形式,提高企业经营业绩,改善经营情况。

现代快报+/ZAKER南京记者 潘荣文/摄



疫情期间,餐饮店在店堂张贴防疫提醒

小程序下单,预制菜当天送达

香菇牛肉蒸饺、酸汤肥牛、口水鸡……8月10日上午,南京市民周女士在手机的小程序上下单,购买了几包冷冻速食、面点,还有家人比较爱吃的几款家常菜。周女士说:“仿佛把商场的餐厅搬回家了,在家也能吃到餐厅的同款味道。”正常情况下,她上午在手机上下单,下午就能在小区门口收货了。

跟周女士一样,最近很多市民都喜欢线上购买餐厅的预制菜、半成品菜,只需要自己稍微加工一番,就能在家品尝到可口的餐厅味道。记者了解到,多家连锁餐饮企业都通过开发企业小程序、第三方平台外卖等形式,向顾客配送菜肴。

“去年疫情期间,我们就采取了社区团购的形式,公司员工当‘团长’,向南京地区的顾客配送各种菜品。”古南都集团相关负责人李明义介绍,后来,他们利用顾客资源,拓宽销售渠道,联合第三方公司开发了团购的小程序,主要面向南京地区的顾客,销售餐厅预制菜、特色速冻食品,上午11点半截单,下午3点至6点能送到,“线上销售情况还不错,大概是疫情之前的3倍。”

小厨娘相关负责人余冬敏介绍,针对顾客的就餐需求,公司也通过小程序和第三方平台推出了外送系列活动,线上销售的产品涵

盖功夫硬菜、淮阳细点、秘制卤菜等。此外,还有季节限定礼盒,销售情况也是很不错的。

记者注意到,当天午后,一家连锁餐饮品牌小程序的各式菜品均显示已经售罄。工作人员表示,要等到次日才能选购了,选购当天就能配送到。

企业团餐、爱心餐受到消费者欢迎

当天中午,在大行宫附近上班的90后白领小吕,和同事一块在办公室门口,取了盒装工作餐。小吕告诉记者,疫情发生以来,公司取消了食堂堂食,每天中午,他们都是拿着盒装的工作餐,在办公室吃饭。“这样避免了人员聚集,我觉得公司这样做挺贴心的。”小吕说,不用去食堂排队,午休时间也多了。

梅花餐饮负责人许先生表示,他们主要是面向企事业单位提供企业工作餐的。疫情发生之后,他们跟合作企事业单位联合,取消堂食,推出打包的工作餐,满足企事业单位员工的就餐需求。此外,他们还通过自建供应链体系,保障采购食材的安全;通过大数据平台,实时监测餐饮员工的身体健康状况。

“提供企业团餐,也是我们业务的重要一部分。”李明义表示,在提供企业团餐的同时,公司还面向隔离酒店、部分封控小区,推出爱心套餐。抓住线上市场的同时,各家餐饮企业线下堂食,也毫不放

松,多措并举保证顾客就餐环境的安全。临近中午,记者在弘阳广场的餐饮楼层看到,各家餐厅门口都摆放着消毒液、顾客信息登记表、额温枪等防疫物资,公共区域还张贴着各种疫情防控的相关提示。

在一家餐厅门口,工作人员正在为顾客测量体温,查看健康码,并指导顾客登记个人姓名、电话号码,是否佩戴口罩等信息。这家餐厅工作人员表示,“这样做才是对顾客负责,顾客也能感到安心。”

建议:减税降费,加大对餐饮企业扶持力度

江苏省餐饮协会发布《2021年江苏餐饮业受疫情影响调研分析报告》指出,为促进餐饮企业发展,建议对符合条件的餐饮企业,将实施减税降费政策的期限延长至2022年12月31日。在就业稳岗方面,建议对不裁员、少裁员的餐饮企业,政府在2021年继续实施普惠性失业保险、稳岗返还政策,发挥省餐饮行业协调劳动关系三方委员会作用,进一步加强集体协商。

此外,建议减轻企业租金负担,加大金融支持力度。为促进消费,建议加大餐饮业品牌活动支持,发挥行业协会作用,重点开展“江苏味道”系列促消费主题活动;建议加强数字餐饮、新餐饮研究支持力度,提升餐饮消费数字化、供应链数字化、餐饮管理数字化运营能力等。

科学防疫
绝不松懈

勤通风 讲卫生
清洁消毒要做好

