



疫情,是危机更是转机

□记者 宋馨

今年春节前后,新冠肺炎病毒肆虐。这场疫情不仅考验了我国的公共卫生系统,对经济社会正常运行也造成了巨大冲击,餐饮业受到的影响尤为严重。疫情期间,周口大小饭店纷纷关门歇业。近日,记者走访了河南省人大代表、周口市酒店餐饮行业协会会长李玉平,河南省王留长餐饮管理有限公司董事长、周口市小微企业商会副会长王留长。他们对疫情时期的周口餐饮进行了回顾和审视,也对周口餐饮业未来发展有了更多思考。

疫情冲击,餐饮业很受伤

李玉平:根据2月12日发布的《2020年新冠肺炎疫情期间中国餐饮业经营状况和发展趋势调查分析报告》显示,相比去年春节,疫情期间,在调研的样本企业中,93%的餐饮企业选择关闭门店,78%的餐饮企业营收损失超过100%,95%的餐饮企业营收损失在70%以上。

周口疫情较重,餐饮行业受到的冲击非常明显,损失很大,对于上规模的精品餐饮企业更是如此。主要原因是:门店被迫停业,房租成本高;线下生意惨淡,食材库存严重积压,引发高成本;门店资金链承受巨大压力。餐饮行业本身是强现金流行业,资金流转快,但很多店现在只有高成本,产生不了现金流,压力很大。很多品质酒店之前不走外卖平台,因为有良好的环境和贴心服务,这是外卖提供不了的。如今,这些没有外卖运营基础的酒店,只能全线歇业,损失巨大。

王留长:餐饮行业做了20多年,今年的形势最严峻。“王留长”的定位是连锁快餐,并在河南省内

开了20家连锁店。因为疫情,所有门店关门,没有营业额,但是房租、人员工资还要支付,资金压力很大。往年春节是餐饮消费旺季,我们准备了充足的食材却不能及时消化,库存压力就摆在那里。总之,我们现在承受的压力非常大,希望疫情快点结束。

危中求机,行业寻求转变

李玉平:疫情是灾难,也是推动餐饮业变革的一个契机。大中型餐饮企业、品质酒店,疫情过后要在四个方面下功夫:一、优化内在结构,实行精细化管理;二、拓宽营收渠道,实现产品零售化;三、增加外卖渠道,抢占品牌新高地;四、开发中餐半成品,提供一站式服务。

这次疫情让餐饮界更加认清了行业发展大势,即线上线下融合发展。线上,企业通过自营电商渠道,尽可能降低边际成本;线下,企业依靠门店展示商品,提供更便利的售卖,为线上反补流量。

同时,我们还希望政府部门对损失严重的餐饮行业给予政策上的支持,进行适当补贴和扶持。

王留长:疫情期间,我们接到很多外卖订单。但是很遗憾,我们的店都关门了,错过了大批订餐业务。正常时期,“王留长”的外卖业务可达到总营业额的10%至20%。现在看来,这块业务还有增长的空间,今后我们将对外卖业务重点倾斜。

行业前景,依旧看好

李玉平:疫情只是抑制了短期消费需求,并未恶化行业增长动力,但会改变行业格局,加快行业

优胜劣汰。

王留长:2月24日,我市大部分行业复工,但是我们还没决定是否开门营业。一是防疫形势还比较严峻。饭店的利益是小事,防疫是小事,疫情期间必须分清主次。二是短期内市民进店消费的信心还需要时间恢复,即使现在营业,顾客也不会很多。当然,我们对行业的前景还是看好的,对王留长这个品牌、对我们产品的品质是有信心的。疫情一旦过去,相信我们的生意还会像以前一样红火。



本周我市天气以晴天为主

□记者 王凯

本报讯 3月1日,记者从市气象台了解到,本周我市将以晴天为主。

据市气象台预计,未来一周

我市降水量5毫米~10毫米,较历年同期平均值10.2毫米略偏少;周平均气温7.0℃~8.0℃,较历年同期平均值7.1℃略偏高,周最低气温0℃左右,最高气温16℃左右。

3月5日将迎来“惊蛰”节气。这个节气曾一度叫“启蛰”,后来改称“惊蛰”,它是一年中的第三个节气,预示着仲春时节的开始。惊蛰的含义是,到此时节开始有雷,蛰伏的虫子听到雷声,受惊而苏醒过来,结束了冬眠。古籍《月令七十二候集解》中说:“二月节万物出于震,震为雷,故曰‘惊蛰’,是蛰虫惊而出走矣。”但是事实上使冬眠动物苏醒出土的,并不是隆隆的雷声,春回大地才是他们“惊而出

走”的真正原因。

具体预报如下:周一,多云,局部地区有雾,偏东风2级~3级,3℃~12℃;周二,晴天到多云,偏南风转东北风2级~3级,0℃~13℃;周三,晴天间多云,偏东风3级左右,1℃~14℃;周四,晴天转多云,东南风3级左右,2℃~13℃;周五,多云转晴天,东南风2级~3级,6℃~12℃;周六,晴天到多云,偏东风3级左右,6℃~16℃;周日,阴天转小雨,东南风3级左右,7℃~15℃。

