

通川餐饮人

主动战“疫”期待春天

潮流风向标

美食

旅游~汽车
美食~娱乐

周刊

11

2020年3月6日
星期五

13982899765

□主编:戚劲松

□责编:张春华

琳琅满目的家宴、香飘十里的火锅、垂涎欲滴的大排档……2020年,一个原本色香味俱全的春节,被新冠肺炎疫情按下了暂停键。停业、闭店,达城的餐饮企业一派萧条。但在疫情面前,通川餐饮人没有退缩,在通川区餐饮协会的带领下,他们抱团取暖,主动战“疫”,以实际行动支持全市疫情防控工作。

□本报记者 赵曼琦



主动关门歇业

通川餐饮人有担当

“这段时间大家辛苦了,你们回家好好过年,具体上班时间我再通知。”大年三十晚上,天源火锅董事长朱彦龙,将手里厚厚一叠印着“恭喜发财”的拜年红包,分发给了员工,同时,通知了他刚决定的闭店消息。员工纳闷,春节值班名单都安排好了,怎么突然决定闭店?春节期间餐饮店一座难求,4家连锁店同时关门,必定会损失上百万元。朱彦龙虽然心里难受,但他还是耐心解释:“达州已经发现首例新冠肺炎患者了,这是人传染人的疾病,不能因为聚餐而再让病毒传播。放心,只要疫情好转,我马上通知你们回来上班。”

新闻头条不断地滚动着疫情的最新消息,街上行人的脚步越来越快,口罩也越戴越严实。一些被来势汹汹的疫情乱了阵脚的餐饮老板打电话问询,怎么办?通川区餐饮协会会长符波的回答很直接:暂停营业。1月25日,通川区餐饮协会呼吁各餐饮企业暂停营业,不再接待家庭聚餐和大型宴会,给提前订餐退订的顾客退押金。符波以身作则,退掉老地方酒楼预定的3千多桌宴席,安抚好旗下300多名员工,宣布闭店。仅3天时间,通川辖区餐饮企业全部主动关门,取消订餐2万余桌,损失1000余万元。

早早备货、安排值守人员、提前接受年夜饭预订……这是所有餐饮企业的“标准流程”。闭店后,一些外地员工无法回家,储备的大量原材料无法处理。符波呼吁各个餐饮老板,主动为员工解决吃住问题,同时,建议餐饮企业在店门口设置便民蔬菜摊,将不能存放的肉禽、蔬菜、海鲜低价销售给市民,助力市场供应。许多餐饮企业,就此成了市民家门口的便民“菜篮子”。

捐赠+免费送饭

餐馆打烊爱心不打烊

正月初一,朱彦龙一大早就起床剁肉馅,拉着全家人和他一起包饺子。中午,朱彦龙载着4大盆热乎乎的饺子和火锅,把它

们送到了在徐家坝高速路口和北外派出所值守的抗疫一线工作人员手中。朱彦龙看到很多执勤人员和他一样都是90后,“这大过年的,谁不愿意在家呆着,再加上与来来往往的人接触,也是有风险的。在我眼里,他们就是英雄,很敬佩他们。”初一、初二连续两天,朱彦龙都带着特属于餐饮人的感谢,为通川一线抗疫工作人员加油打气。

2月6日,通川区餐饮协会了解到通川区抗疫物资缺乏后,便立即发出《通川区餐饮协会动员广大会员积极支持疫情防控倡议书》,协会企业积极响应,纷纷加入到抗击疫情的队伍中,为遏制疫情蔓延贡献力量,协会59家企业共捐款66500元。2月11日上午10时,通川区市场监督管理局汇同区民营办代收了通川区餐饮协会筹集的捐款,并及时将善款用于疫情防控物资采购。区市场监督管理局工作人员感动地说,在防护物资日渐紧缺的情况下,任何一笔捐赠对疫情防控战役来说,都是雪中送炭。

积极应“战”
拥抱网络市场

在疫情的冲击下,通川各个餐饮企业遭受着十几万甚至上百万的经济损失。面对严峻的经营形势,在政府的帮助下,通川餐饮企业积极拓展线上业务,在履行社会责任的同时,为企业下一步的发展试水探路。

惠芳餐饮管理有限公司是行业内较早开展线上业务的企业,平时,只要是老百姓想吃惠芳的菜了,各种家常菜、水饺、特色菜式都能实现线上下单。疫情发生后,惠芳关闭了所有门店,停止了堂食业务。2月8日,惠芳被定为疫情期间达州市第一批网上配餐餐饮企业之一,此前铺设的网上销售渠道,立即起到了重要作用。董事长赫富春介绍,公司通过微信、美团等方式,开展多渠道、多平台订餐,“无接触”配送服务。同时,还每天为市疾控中心、市规划局、市广电、各社区等单位配餐300余份,为各单位的防疫工作做好后勤保障。

在积极转型的背后,是企业浓浓的亲情和厚重的责任感。以麻辣鲜香而颇受市民

喜爱的酒馆火锅,也积极地加入到线上送餐队伍,开始的营业当天,就接到了来自全城不同小区的十几笔外卖订单。特殊时期,线上送餐条件十分严格,工作人员在每天进店之前要进行全面消毒,对员工进行体温测量;其次食物原料、配料、成品都要登记在册,要知道来向和去向,包括取餐人员都要进行登记,知道食品最终去向;餐具要每天进行消毒,洗涤区要严格按照荤素分开清洗等。酒馆火锅老板胡掌柜坦言:“外卖能挽回的损失微乎其微,我们积极复工,更多是为了满足市民对餐饮消费的需求,也让员工尽早回到工作岗位,承担我们应尽的社会责任。”

困境中见机遇
期待春天的到来

符波告诉记者,目前协会认定的外卖餐企达27家。餐饮行业是劳动密集型行业,在目前情况下无法做到全面复工,随着社会秩序的陆续恢复,再反观此次疫情,无疑也是对行业的洗礼和提升。

“市民对饮食环境的要求会有所提高,比如餐厅卫生环境、操作人员个人卫生等。经营企业则要对加工流程、就餐形式等有全面的提升,以满足消费者对餐饮市场的需求。”符波说,线上渠道或将成为新的销售趋势,通过“门店+外卖”的经营模式,让百姓餐桌实现“同城速递”,企业也提高了“隐形上座率”,线上线下的相互补充和相互引流,有助于餐饮业朝着更加规范化、标准化、抗风险能力更强的方向发展。

“感谢政府对餐饮业的大力扶持,有党委政府的坚强领导,服务行业的春天即将到来!”3月3日,符波参加完通川区委区政府对辖区服务业召开的座谈会后发出由衷感叹。会上,符波代表通川区餐饮协会说出了全体餐饮人的心声,“相当一部分餐饮企业都陷入了困境。比如,许多企业急需健康的现金流,助推恢复正常运转,恳请政府推荐一批面向餐饮业的贴息或低息金融机构,为餐饮业提供一些扶持举措,帮助行业共渡难关。”



惠芳团餐



酒馆火锅外卖



老地方酒楼员工准备团餐