

餐饮业排队等号热闹场景重现 商圈客流如织……

## 又见“红火炊烟”升起

□ 全媒体记者 程呈 实习生 张润润 雷倩倩 文/图

国以民为本，民以食为天。当下，一股如春风般暖流在餐饮行业涌动，消费潜力不断被激发，行业“红火炊烟”逐步恢复。城市的烟火气也如同春天来不断回升的气温，透露着这座城市的温暖，更映射出了百姓们的消费热情。

## ◆ 餐饮门店：排队等号热闹场景重现

春节历来是观察全年餐饮消费走向的重要节点。“既甜蜜又辛苦，忙到像是回到了三年前。”今年春节过完，不少餐饮人感叹又看见了他们熟悉的场景。

在春节等“假日经济”的刺激下，我市餐饮行业加快恢复，保持增长势头。可喜的是，这股餐饮消费热潮不仅从春节延续到了元宵节，还持续到了清明节。

3月25日傍晚，结束了一年一度的清明扫墓，迎江区居民王涛带着一家老小，来到预定好的一家土菜馆聚餐。此时饭店大厅卡座已坐满了人，大小包间内谈笑声此起彼伏，热闹不已。“现在周末或者节假日，要想去一些人气饭店就餐必须得提前预定。”王涛说。

事实上，自今年元旦小长假以来，“一桌难求”成了不少消费者就餐的普遍感受。

当晚7时许，在安庆七街，各色商铺门匾的灯光交互辉映，到处人来人往，道路两旁车位已经停满，不少餐馆内“挤满”了顾客。一家烤鱼店内，店里有顾客在排队等候，店内服务员前后飞奔，忙着点单、上菜，家人聚餐、朋友聚会……大厅和包间内都坐满了顾客，大家三五成群前来品尝美味、聊家长里短，一道道美食被送到客人的餐桌上。

而在连锁餐饮、特色小吃店聚集的商业综合体，不断响起的叫号提示声，更像是餐饮消费市场加速回暖的缩影。

“请A207号顾客取餐。”3月26日下午，迎江区吾悦广场一家奶茶店里，不大的空间已坐满了近10名顾客，4名店员手上忙个不停。“现在订单较多，请大家耐心等待哦。”店员制作奶茶的同时，还不停地大声向到店的顾客解释。

而在四楼餐饮区的一家餐厅，记者排队等号显示，前面还有14桌。“周末晚上，基本上要翻台四五次。”该餐饮店相关负责人告诉记者，“4月本是消费淡季，但如今只要是周末，出来消费的人还是很多的。看到生意这么好，大家都热情高涨、干劲十足。”

## ◆ 校外摊点：饭点忙得手都停不下来

对于学校周边餐饮店而言，学生是最重要的客源。从今年2月中旬开始，随着学校开学，学生们陆续返回校园，校园周边商圈也焕发生机与活力。

香甜绵密的红豆糊、金黄油亮的炒河粉、热气腾腾的粉丝煲……3月27日下午4时，安庆师范大学龙山校区周边餐饮店迎来了一天内的营业高峰。东门外的大棚内已挤满了学生，一家家小吃摊忙得热火朝天，空气中弥漫着各色美食的香气。

陈红梅和丈夫在大棚内经营着一家小吃店，摊位不大，但卖的东西却不少，炒面、炒饭、凉皮、烤冷面等应有尽有，夫妻俩分工明确，在摊位间忙碌着。

“阿姨，来一份烤冷面！”“我也要一份炒面，加鸡蛋火腿。”点单的大学生络绎不绝，陈红梅来不及休息，在铁板上陆续放下面皮、鸡蛋、香菜等食材，刷上酱料，把制作好的烤冷面切块。一旁的丈夫随即将成品装入打包盒中，递到食客面前。刚出锅的烤冷面散发着热气，顾客接到手便迫不及待地等在摊位前吃了一大口：“就馋



陈红梅的小吃摊点生意火爆。

这一口！”

“之前大学生不能出校门，只有周边居民偶尔过来消费，生意差了一大截，收入减半。”陈红梅告诉记者，自己和丈夫2012年起便一直在这里卖小吃，疫情期间，学校封闭管理，生意只能勉强维持基本的生活开支。

“今年新学期开学后，生意明显好多了，一到饭点忙得手都停不下来。”陈红梅说，和大棚里的其他摊主一样，她没有选择转行或放弃，每天守在摊位上，现在终于盼来了餐饮业复苏。

“这学期校园周边可算是又有了烟火气。”小李是安庆师范大学一名大三学生，正在一家烤猪蹄摊位前排队的她告诉记者：“之前封校时，校外可萧条了，路上都没什么人。”不同于当时的门可罗雀，现如今，沉寂了多时的校园周边商圈重现了活力，恢复了以往的热闹。

## ◆ 新消费模式助力，消费信心十足

今年春节过后，各大商圈迎来如织客流，不少餐饮店更是人气爆棚。各餐饮经营主体也积极思变，改善消费条件，创新消费场景，灵活采取多种营销方式，满足消费者多样化的消费需求。

自2月以来，迎江区文苑路的一家海鲜坊食客盈门。店内有7个包间4张卡座，9名服务员加老板每天都要从下午4时忙到晚上10时左右，客人一波接一波，生意最好的时候，一天要接待30多桌客人。

“食客大批回归，餐饮人的信心也回来了。”老板宣丽丽感慨道。

今年后，店内生意为何突然“起飞”？宣丽丽认为，一方面是由于消费者的需求得到释放，另一方面则要归功于“线上套餐”。

“疫情期间，怀宁一家分店撑不下去，差点要停业了。”宣丽丽说，为了起死回生，她积极“自救”，在营销渠道上做了一些尝试，最终选择与短视频平台“合作”，通过短视频推广线上低价套餐，原价245元的麻辣小海鲜锅套餐只卖108元。通过探店博主视频“捆绑”套餐链接进行售卖，客流量呈现逐步上升的趋势。

这种“薄利多销”的新模式实实在在为她的海鲜店招揽来了顾客，看到店里络绎不绝的客流，宣丽丽等餐饮从业者看到了黎明前的曙光。

“从宴会、聚餐、接待等各个方面都能看到餐饮业快速恢复的信号，线上线下销售新模式、新渠道的不断涌现，推动餐饮行业全面复苏。”安庆市餐饮行业协会执行秘书长丁国忠说，“特别是今年春节开了个好头，这对于提振2023年全年消费信心起到了良好的催化作用。”

“清明节快到了，接着是‘五一’长假，暑期也是餐饮消费旺季，一波波节假日，将持续激发餐饮行业的消费潜力。”丁国忠认为，社交需求的爆发，叠加假日消费，能促使餐饮行业快速恢复。各大经营主体应紧抓假日经济机遇期，想方设法创造营收。

丁国忠等业内人士还认为，为了加速餐饮业全面稳步复苏，政府要持续完善政策支持和引导，推出符合企业需求和市场预期的促消费政策，进一步稳定市场，巩固复苏势头，提振市场主体信心。

