

餐饮业是促消费、惠民生、稳就业的重点领域，也是经济复苏的“晴雨表”。今年“五一”假期，全国各地街头巷尾的烟火气在加速升腾。

4月29日17时，北京市海淀区五棵松华熙街区的各大餐馆门前，都早已排起了等位的长队，叫号声此起彼伏。蜀主成都串串酒馆华熙店的工作人员告诉记者，这段时间人气持续上升，遇到假期，光临的顾客会更多。

小桌子、小马扎、炭火、小葱……位于山东省青岛市李沧区的杨氏淄博烧烤店最近有点火。“开烧烤店，从来没这么忙过。”店主杨庆平说，最近来店的顾客激增，每天的接待量近200桌，是之前的两倍多。近段时间，凭“烤炉+小饼+蘸料”烧烤三件套火出圈的淄博烧烤，吸引了全国的关注。美团数据显示，最近1个月，全国淄博烧烤商户数量环比增长了2.3倍，线上订单量比去年同期增长超4倍，交易额增长了6倍多。

当前，我国服务性消费整体呈现恢复向好态势，餐饮消费持续旺盛。国家统计局发布的数据显示，一季度，我国餐饮收入12136亿元，增长13.9%。其中，3月份餐饮收入3707亿元，同比增长26.3%。从各地来看，数据同样亮眼。一季度，北京餐饮收入从去年全年下降15.2%，转为今年一季度增长13.5%，回升28.7个百分点；南京全市餐饮业营业额增长15.3%，较去年同期提升20.3个百分点。

“得益于一系列促消费政策落地见效，餐饮业开局良好，消费加快恢复。”中国烹饪协会会长杨柳介绍，商务部将3月定为“消费促进月”，并启动了“中华美食荟”活动，全国各地积极响应，开展了各项活动提升消费。比如，北京、天津、河北联动开启京津冀消费季；上海开展“全年乐享全民盛惠”活动；湖北“春潮涌动焕新季”开展300余场消费促进活动。此外，各地还进一步发布政策支持餐饮企业发展，杭州继续放宽外摆条件；广州陆续出台餐饮扶持政策。

如今，全国餐饮消费经济活力日益释放。企查查数据显示，一季度，我国餐饮业新增76.2万家企业，同比增加30.5%。其中，新增烧烤相关企业3.02万家，相较于2022年同期，增加34.14%。记者从北京华天饮食控股集团有限公司了解到，今年一季度，北京华天所属各企业均实现了营收增长，特别是3月份，营收同比增长超35%，其中，同和居、鼓楼马凯餐厅、惠丰酒家、同春园增长均超过50%。作为北京簋街美食的地标餐饮，胡大饭馆目前每天的营收较2019年增长约15%，单店的全天排队号超过3200号。

老字号餐饮企业堂食火爆，线上订单也在不断攀升，线上线下持续融合成为餐饮消费的亮点之一。香妃烤鸡快餐副经理陶林告诉记者，最初做网络直播只是想试试水，“没想到在网络平台进行直播后，一两个小时的收入比一家门店一天的营业额还要高，最多的一天销售额突破了10万元”。

很多地方特色菜餐厅均表示，“五一”假期的餐饮消费热度将胜过往年，有望迎来一波经营高峰。长沙、济南、无锡等地的黑珍珠餐厅也成为消费者的首选，线上浏览量较春节期间提升了120%以上。

面对可预见的需求增长，餐饮企业在加大食材供货量的同时，还制订了应对客流的预案。胡大饭馆运营总监张胜滔说，预计“五一”期间客流将创新高，小龙虾的备货也将高于日常的30%，日销量将突破1万斤。此外，胡大饭馆的4家门店均调整延长了营业时间。为有效分流客群，饭店还推行线上和线下同时取号。

为了让消费者有更好的体验，不少旅游城市纷纷发布有关“五一”倡议书。例如，北京市明确要求餐饮经营者点菜单、价签或店内其他点菜工具对同一种类、同一规格菜品的标价应当统一，不得出现“两套菜单”、不得出现“时令价”等模糊标价；淄博市市场监督管理局也提醒告诫各饭店餐饮、烧烤商户等，执行政府定价、政府指导价的，要严格按照政府制定的标准和政策执行。

杨柳表示，随着扩大消费政策见效、旅游市场复苏，餐饮市场有望迎来强劲复苏。需要提醒的是，餐饮企业在促进消费、创新场景的同时，还要重点关注食品安全、明码标价、反浪费等方面的潜在问题，未雨绸缪，共同推动餐饮经济持续回暖。（记者 吉蕾蕾）

来源：经济日报