



餐饮业“疫”下求“突围”——

线上线下齐发力 “外卖经济”红火

5月12日中午，记者走访市区多家餐饮店发现，店内用餐人数并不多，外卖窗口处顾客却络绎不绝。面对疫情带来的“倒春寒”，我市众多餐饮企业发力外卖市场，从街边小店到星级酒店，都积极推广自提、外卖、无接触配送方式，为消费者提供放心餐品。



线上点餐
开启数字化餐饮时代

记者走访顺水楼发现，不少顾客通过微信、电话提前点单，然后直接到该店外卖处取走预定的餐品。该店外卖处负责人说：“现在恰逢龙虾上市，外卖比堂食单量要多不少，线上预留很方便，顾客自己来拿既卫生又高效，我们根据顾客需求出餐也方便。”

记者在美团、饿了么、抖音等电商平台上看到，品类丰富的外卖套餐令人眼花缭乱，市民只需动动手指，美味就能外送到家。烤肉、火锅等不宜打包的，商家还推出了配套锅具，与食材一并外送到家，让消费者在家就能享受到和堂食一样的就餐体验。八景楼私房菜馆负责人丁飞表示：“时代大趋势不可逆，迎合互联网数字风潮是餐饮行业的大势所趋。我们借助团购、外卖、微信公众号等平台，可以线上获取流量、订单、顾客数据等，在方便顾客的同时，餐饮店也能减少部分用工成本。”



新闻热线:0514-83580300



餐饮会员 + 社群消费
锁定目标消费人群

菜好吃、服务好、价格公道是餐饮企业生存发展的根基，在此基础上，会员运营也是一个重要抓手。“要想赢得年轻消费群体就要懂得年轻人的消费需求，我不断更新产品外包装，提升产品质量，主打手工现做。我们有自己的公众号，每隔一段时间就会向客户发放优惠券，给顾客带来实惠的同时，也提高了店内营业额。”80后创业者汤娟对疫情下餐饮管理这样理解。她于2019年经营鹿饮花涧

咖啡馆，以独特的经营理念，将会员服务与社群消费相结合，瞄准崇尚健康饮食的年轻群体，将疫情时代下的危机转变成机遇。

如今，餐饮社群消费已经成为一种新潮流。我市餐饮商家建立目标客户微信群，在群内发放优惠券或开展团购接龙活动，在维护老客户的同时吸引新顾客。市民倪健加了十几个团购群，每个群不定期发布秒杀活动，他几乎每天参加线上团购接龙活动。



规范防疫措施
餐企自我变革

测温、查码，这一常态化疫情防控措施已深入每家餐饮企业心中。他们从被动转为主动，自主细化防疫举措，全面做好从业人员核酸检测、体温登记、疫苗接种及环境消杀工作，切实做好守土有责、守土尽责。

记者在安心汤面馆了解到，该店每日安排一名服务员在入口处进行查码测温工作，在用餐高峰期引导顾客保持安全距离排队，并严

格按照要求开展消杀工作，确保疫情防控措施严密到位。该店负责人说：“我们已经习惯了相应的防疫措施，店里服务员、后厨员工定期开展核酸检测，并全部接种了疫苗。我们以前将油渍、污渍清理干净就行，现在则全方位地开展环境卫生工作，力求为顾客提供一个更安心、放心的就餐环境。”

记者 苏洁



5月13日，我市12个新冠疫苗接种点恢复接种工作。接种现场，市民自觉佩戴口罩，保持安全距离，有序进行信息登记、疫苗接种、留观，全程高效顺畅、有条不紊。图为原中医院疫苗接种现场。

王雅婧摄



我市向民营养老机构发放疫情期间纾困补贴

面对严峻复杂的疫情防控形势，我市养老机构积极落实疫情防控主体责任，实行全员封闭管理超过2个月，300多名养老机构工作人员坚守岗位，保障了近千名住养老人的生命健康和正常生活。

为缓解民营养老机构在封闭管理期间的运营压力，近日，我市迅速落实《关于下达民营机构一次性纾困补贴省级补助资金的通知》要求，积极筹措资金，对全市范围内在民政部门备案的社会力量举办或经营的养老机构（包括公办民营和民办养老机构），兼顾机构床位规模和入住率因素，按照每张床位补贴1000元的标准予以补贴。

此次补贴资金由省和地方财政共同承担，累计向6家民营机构发放疫情期间纾困补贴41.9万元，目前已全部发放到位。

通讯员 王娟

经济开发区：

居安思危防大汛 未雨绸缪守长江

汛期将至，经济开发区把保障人民群众生命财产安全放在第一位，立足市委防大汛、抢大险、救大灾的工作总基调，坚持居安思危、思则有备、有备无患的防汛备汛准则，努力做好今年汛前防御准备工作。

经济开发区健全组织指挥体系，充分发挥防汛指挥部的牵头作用，协调各部门发挥专业、行业优势，加强信息资源共享，衔接好防、抢、救责任链条，形成工作合力。进一步组织修订完善园区防汛、防御台风、长江崩岸等应急预案，编制水利工程调度、超标洪水防御人员转移安置、防洪工程防汛抢险等方案，并做好演练。实行“属地+专业+行政”巡查机制，确保险情及时发现、及时处置。统筹调度各防汛抢险队伍、民兵救援队伍和社会抢险救援力量，随时布防队伍和物资，做到第一时间精准抢险救援。

通讯员 陈艳娟