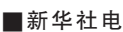


疫情下餐饮业如何脱困？



村门店,临近中午,记者看到堂食上座率已达六成左右。餐厅服务员告诉记者,由于年前菜品价格已有所调整,近期并没有涨价,“此前调整的是羊排、羊蝎子,大份羊排上涨 40 元,小份上涨 10 元。”

而在成都市区的一家海底捞门店,中午 1 时左右,小桌已经排到第 25 桌。“价格已经调回涨价前的水平。”一位服务员说。

目前,一些餐饮企业也在为是否要涨价而纠结。“海底捞和西贝莜面村的品牌知名度和认可度高,他们有‘资本’涨价。可我们这种本身品牌不大的小店,就怕一涨价客人降低信任感,不来吃饭了。”成都一家日料店老板李云说。

模式、丰富产品线 and 提升服务水准。

一些受访餐饮企业也表示，他们利用空闲时间苦练“内功”，包括提升服务技能、团队建设、心理疏导等。

柏林认为，此次疫情让行业看到了推进餐饮商品化的必要性。“一些火锅店疫情期间外卖火爆的原因，是其提供了种类丰富、精心设计的产品，包括底料、荤素套餐、锅具、方便食品等，满足了居家就餐的需求。”

[illegible]