



■中国城市报记者 郑新钰

新春佳节即将到来。这几天，“打工人”聊天时，必会问一句“你今年过年回家吗？”

为响应“就地过年”的号召，许多年轻人都要经历第一次独自在外过年。“不会做饭，去哪里吃年夜饭”的话题随之冲上热搜。

在此背景下，餐饮业的新模式已经开启：不少餐饮商家宣布春节期间不打烊，推出年夜饭外卖预订、半成品预制菜年夜饭……此外，“线上年夜饭”有望成为餐饮消费新的增长点，餐饮业的用工需求也随之增长。

全国超四成餐饮小店春节不打烊

记者从饿了么平台了解到，全国超四成餐饮小店会在春节七天不打烊，营业意愿比

率较去年增长近一成。从城市来看，北方和东南沿海城市餐企不打烊意愿率较高，前十名城市分别为北京、乌鲁木齐、齐齐哈尔、三亚、揭阳、淮安、温州、上海、台州和佳木斯。

想要不打烊，势必需要人力保障。对于想要在春节期间大展拳脚的餐饮企业来讲，人力必须提前预备。当下，餐饮业正面临“最需要人”的春节档。

快餐连锁品牌“汤先生”合伙人刘信告诉中国城市报记者：“‘汤先生’的每家门店后厨要配置3—5人。每年春节档是人手最紧缺的时候，今年春节期间，门店计划招聘10人，主要集中在基础岗位。”

江苏省南京市一家连锁餐企的市场负责人向中国城市报记者表示：“我们鼓励餐饮店员工留在店内过年。公司至少有80%员工会在岗备战春节档，保障年夜饭外卖可以及时送达消费者手中。”

记者在采访中了解到，过去中小商户尤其是单店商家，更多是通过线下较为传统的方式招聘。

“之前我们都是通过摆放招人海报、在店铺内贴公告的

就地过年催生用工新需求 餐饮业面临最需要人的春节档

方式发布招聘需求。此外，还会采用‘人拉人’的方式解决春节期间的用工问题。”北京某中小餐饮企业负责人对中国城市报记者如是说。

谈到不采用网上招聘平台发布招聘信息的原因时，该负责人表示：“互联网招聘平台上，大多是白领的岗位比较受欢迎。对于蓝领用工来说，通道和信息化的服务相对较少。发了也招不到人，还不如线下招聘效率高。”

中小型餐企扎堆招工 超万人投递求职信

今年，北京等城市为保障外来就业人员就地过年，用岗留人，组织开展“春风行动”，为有临时就业意向的留京人员推荐工作岗位，指导公共就业服务机构提供“共享用工”服务，增加灵活就业就业岗位供给。

记者了解到，饿了么已开通商家招聘通道，近1个月以来，约1200家餐企通过平台发出招聘信息，吸引了超过1万名有就业意向的人员报名。

“我们距离餐饮业最近，推出招聘板块是为商家提供一个更好的信息通道，核心为解决两个问题：第一是降低招人成本，第二是提高招人效率。”饿了么商家生态及创新服务负

责人王丽接受中国城市报记者采访时表示，从发布招聘意向的商家情况来看，以中小餐饮商家和连锁餐企的门店为主，服务员、厨师、配菜员等是餐饮业目前比较急需的用工岗位。

王丽称，1月中旬以来，商户用人需求增加，新增岗位供给出现峰值，环比1月初上涨180%；与此同时，求职市场也一改常态，在“就地过年”倡议下，一些留下来的求职者选择就地就业，报名率较日常提升了近3倍；此外，相较于往年春节档，去异地尤其是一线城市兼职的寒暑假短期工的人数明显减少。

在一家餐饮业内人士看来，对于平台型企业而言，节前发力餐饮业招工不失为一个不错的商机，能掌握更多餐饮业用工的相关数据和变化趋势，可以将之培育成常态业务。

值得一提的是，除了推出招聘通道、解决商家用工需求之外，饿了么还将在北京、上海等地区提供超过15000名骑手上门服务。

骑手何家劲告诉记者，除夕前，骑手可获得节前跑单奖，每单期有高额补贴；在春节期间，骑手专享春节值班奖；节后返岗的骑手，公司也提供了开工红包、开工补贴，最高补贴金

额超过10000元。

招人容易留人难 需寻求长效用人机制

有用工需求不新鲜，但“就地过年”引发的餐饮企业节前集中招工热却值得每一位餐饮人思考。

“餐饮行业流动性非常大，缺人是常态，用工需求一直不间断，尤其基础岗位变动速度非常快。”刘信透露称。眼下，提升用人效率、用人保障以留住员工，给员工提供更多发展空间已成为很多餐饮企业面临的重要课题。

和君咨询合伙人、连锁经营负责人王志宏认为，在招人方面，很多餐饮企业找到了不错的解决方案，比如校企合作，比如企业直接与发展相对滞后的农村合作等，这些都是一些体量较大的餐饮企业尝试过的。

王志宏提醒，但最重要的是企业需要设计出能留住人的用人机制，提升员工对企业的好感和口碑，让更多优秀的员工留下来，推动企业的发展。

“接下来，我们也会针对招聘链路、技能培训等进行升级，不仅要帮助商家招到人，还要推荐给他们有一定技能的人。”王丽说。

留京过年人数或创新高 餐饮行业迎接黄金假期

■中国城市报记者 胡安华

2021年春节即将来临，全国各地街头巷尾张灯结彩，烘托出浓浓的节日喜庆氛围。在新冠肺炎疫情防控的大背景下，政府发出“就地过年”的倡议，不仅有利于巩固来之不易的防控成果，还能降低疫情扩散的风险。

在此背景下，越来越多的人积极响应倡议，把乡愁暂时放在心头，选择就地过年。与此同时，就地过年也衍生出一些春节新风尚，推动电商平台、超市和餐饮企业打造年夜饭消费新模式。

年夜饭有了新吃法

“往年的这个时候，我归心似箭正忙着刷回家的车票。”在上海市工作的河南籍姑娘王冉告诉记者，“包括我在内，许多外地来沪工作的人都盼望春节能回家过年，特别是和家人一起，在除夕边吃年夜饭边看春节联欢晚会，这早已成为生活习惯。”

“今年比较特殊，我打算安心心在上海安全过年。”王冉说。平时，王冉和她的小伙伴习惯点外卖、吃速成食品。今年虽然不回家过年，但王冉打算张罗一顿像样的年夜饭。

“到时，我会和同样留沪的同事们一起做菜做饭，大展身手，然后围在一起看春晚、侃大山，这样的年依然精彩、快乐。”聊到这，王冉声音略显兴奋，“我已经在网上购买了自己喜欢的食材。”

记者还连线了独自在广东省广州市打拼的山西籍姑娘李佳妮。她告诉记者：“能够赶在快递停运前收到家里寄来的

鱼、花馍、丸子等年货，既暖心又踏实。”

除了家里寄送的年货，李佳妮还从网上预购了一批食材。“不少网购平台都推出了一系列特色活动，不仅有超值年货套餐，还有精心打包的年夜饭半成品，等到除夕夜直接拆开加热，既方便又美味。”李佳妮说。

记者采访的多位就地过年的年轻人表示，他们大多会在互联网平台上购买食材或预订年夜饭半成品；年长者则会预订餐厅的年夜饭，或在超市选购相应的食材。

“今年就地过年催生了不少年夜饭新模式。”美食博主安伊人表示，“有酒店直播传授烹饪秘籍，在线教网友做年夜饭；一些餐饮企业推出了年夜饭到家服务，将‘到店吃’变‘到家吃’；还有些商家提供丰富多样的半成品年夜饭，比如酸菜鱼、佛跳墙、金针肥牛等，解冻后加热即可食用，这些衍生出的新模式让人们在家就能享受到美味佳肴，年节气氛丝毫不减。”

记者在各购物平台浏览后发现，各式各样的年夜饭销量从几百件到上万件不等，海鲜类、组合类半成品大礼包广受欢迎。目前，有关“年夜饭”搜索量快速上涨。“饿了么”平台进入腊月后，平台“年夜饭”的搜索量同比去年上涨了4倍。同时，该平台也积极响应政府号召，携手知名老字号和网络餐厅加入年夜饭外卖大军。

餐饮特色服务暖胃更暖心

2月3日立春当天，记者来到位于北京市朝阳区的一家京客隆超市，映入眼帘的是一排排

红色喜庆的礼盒，包括广西特产名香腊味、江南村金华火腿……络绎不绝的消费者正精心挑选着年货食材。

据悉，京客隆超市提供了线上线下相结合的年夜饭套餐，在京客隆微信小程序“年夜饭”预售专区中，消费者可以看到口味多样的年夜饭组合套餐，价位从398元到468元不等。不仅如此，消费者还可扫二维码观看菜品制作流程，京客隆将提供粉蒸肉、油焖大虾、菠萝咕咾鸡球、辣子鸡、干烧黄鱼等广受欢迎的菜品制作指导。

记者还走访了一些北京的餐饮企业。鸿云楼餐厅工作人员在接受记者询问年夜饭订购情况时表示，餐厅提供了“春节6人套餐1058元”“春节8人套餐1388元”“春节10人套餐1888元”等多种选择，大多数顾客通过电话预约，除夕夜的11间包间已订满。

同样，有着百年历史的老牌清真餐饮企业紫光园也提供了各种精美套餐、礼品装等。紫光园董事长艾兴有介绍：“我们积极响应政府号召，秉承亲民、便民、惠民的宗旨，春节期间推出五大特色服务，希望能让没法回家过年的消费者感受到家的温暖。”

“北京很可能迎来留京过年人数最多的一年”“餐饮企业或将迎来‘黄金假期’”，不少餐饮从业者告诉记者。

记者了解到，很多餐饮业从业人员的家在外地，紫光园湖北籍服务员邓文表示：“一想到自己能为那么就地过年的人做好一份美食、送上一份真情，心里就觉得暖烘烘的。等春节过后，疫情好转，我再回家。”他说。



2021年初，吉林省发生了输入性疫情，涉及长春市、通化市、松原市等多地。当地商家洞察到社会消费习惯的变化，推出将年夜饭配送上门的春节食品礼盒，受到消费者欢迎。图为2月3日，长春市一家饭店的工作人员正在打包食材。

中新社记者 张瑶摄

外地风味餐厅预订火爆

一些外来务工者对家乡菜有着特殊的情结，每逢佳节，来自故乡的口味更显得意义非凡。“春节吃上老家口味的菜，会让我有一种回到家的亲切感。”这是不少在京工作的外地人共有的想法。

在广受湖南人欢迎的北京喜湘宴酒楼内，记者注意到，餐厅装扮得喜庆温馨，春节氛围浓厚，一些客人离店时还会顺便购买腊肉等食品。

记者随机询问到店消费者是否有订年夜饭的打算，一位客人笑称：“早已经订满了，在哪儿还有位置。”

北京喜湘宴餐饮连锁店工作人员周亚男告诉记者，该店菜式主要以甲鱼为主，以其他口味

的湘菜为辅。大多数湖南人认为，吃甲鱼是补身体最好的方式之一。

当被问到针对留京的湖南人群体，该店是否会有特别安排时，周亚男介绍说：“如果订餐的是湖南客人，我们会在套餐中加入几道地道的湖南菜，或者把菜品做得更加迎合湖南人口味。”

对于部分消费者存在疫情期间外出聚餐有风险的担忧，周亚男表示，该店还会提供类似私人订制的服务，在条件允许的情况下，安排厨师上门做菜。

记者走访了北京多家餐厅发现，对于年夜饭可能出现的聚集问题，餐厅管理者均表示非常重视，会积极配合政府进行疫情防控，不断提高责任意识和担当意识。

喜湘宴酒楼采取的防控措施是：预约用餐的客户详细登记个人信息；对来店用餐的客人进行扫码、测体温等常规防控手段；年夜饭实行预订与套餐推荐制度，并对相关菜品采取留样24小时；杜绝使用进口冷冻海鲜等有风险的食品。

“消费者外出要遵守防控措施与要求，注意个人卫生，最好选择开店时间较久、店面规模较大、管控正规的餐厅用餐。”周亚男说。

值得关注的是，相较于往年，不少外地风味餐馆的年夜饭预订量有所提升。对此，北京市湖南商会常务副会长谢艳波分析认为：“年夜饭对远在他乡的人来说，不仅仅是一桌美食那么简单，还包含了思乡的情结。即使不能回家过年，也要在这最重要的年夜饭里找到家的味道，这也是外地风味餐厅在春节期间预订较火爆的原因。”

无接触拜年开启新年俗 “亲情带货”催生消费红利

■中国城市报记者 郑新钰

春节将至，在新冠肺炎疫情防控倡议“就地过年”的背景下，网上买年货、快递送礼



2月1日至2月8日，河南省沁阳市举办“网上年货节”。该年货节依托“云上沁阳”平台，采取“电商+直播”模式，线上下单，线下配送。年货涵盖蔬菜、肉品、酒水饮料、干鲜果品、米面粮油、百货家居等本地优质农副产品、扶贫产品，全部以低于市场价供本地市民进行线上选购。中新社发 杨帆摄

了，今年春节将是她第一个不回家乡过的年。

“我跟家人已经说好了，除夕夜通过视频方式团聚。”不能回家的小李对家中的长辈很是牵挂，她告诉记者，“我通过网络购物平台购买了很多年货送到家中。我妈也给我买了很多家乡美食寄过来，亲情通过年货实现了跨距离流动。”

人虽不能至，心意要送到。像小李一样，通过电商平台购置年货，快递到亲友家中拜年的人不在少数。

来自淘宝的数据显示，今年年货节首日，淘宝“年货”的搜索量激增240%。与此同时，小年当天，淘宝发布年货春节十大爆款年货——除了瓜子、花生、开心果老三件外，还有车厘子、自嗨锅、螺蛳粉等网红新年货，家用麻将机更是成为春节的“氛围担当”。

谈及“淘宝式”的无接触拜年成为新年俗的原因，中南财经政法大学数字经济研究院执行院长、教授盘和林分析认为，首先是由于国内消费者已形成了网购习惯。农村居民以及老年群体智能手机的普及，加速了电商向农村等“下沉”市场的渗透。

根据国家统计局数据，2020年全国网上零售额达到11.76万亿元，同比增长10.9%，实物商品网上零售额达9.76万亿元，同比增长14.8%，占社会消费品零售总额的比重接近四分之一。

此外，盘和林提到，政府部门的鼓励和助推也发挥着重要作用。“商务部等部门联合各大电商平台发起了‘网上年货节’，减少人员聚集；各地政府发放大礼包，鼓励市民‘就地过年’，减少人员流动。”盘和

林说。

事实上，无接触拜年也催生着消费红利。受疫情影响，居民出行受限，传统零售业客流量显著下降，而无接触拜年通过线上平台，将消费者需求和生产者供给联系在一起，无接触外卖、无接触物流配送等方式克服了客观的不利条件，保障了正常的市场交易秩序。

“观察近期公布的2020年经济数据可以发现，需求端的恢复速度慢于生产端，提振需求、刺激消费仍然是未来经济发展的重点。”盘和林认为，无接触拜年提供了一个满足人们消费需求的渠道，结合目前平台的多种优惠政策，消费者足不出户就能够以更低的成本购买和享受到相应的服务。在即将到来的春节，无接触经济的规模和影响力将会进一步增强。

新春慰问送关爱

春节前夕，北京奥园城管执法大队与北京奥林匹克公园管理委员会工会代表奥运功能区总工会深入中国工艺美术馆建设工地，走访慰问春节留守建设者，并致以新春祝福。同时，北京奥园城管执法大队对该工程项目施工区和生活区进行了节前安全生产大检查，确保工程顺利实施，保障周边居民度过一个整洁有序、快乐祥和的春节。

中国城市报记者 全亚军摄

