



上海恢复堂食首个周末明显带动商业人气恢复

熟悉的叫号声又在商场里响起

自6月29日起,上海有序开放餐饮堂食,刚刚过去的首个周末恢复情况如何?记者走访本市部分商圈商场,既感受到了餐饮业作为“引流神器”,明显带动商业人气恢复,也见到了餐厅积极落实防疫措施,和商场一起把好“防疫关”。

昨天上午11时,位于五角场商圈的上海合生汇广场的门前络绎不绝,市民们提前扫一扫场所码,出示并测温后即可进入。一走进商场,熟悉的叫号声频频响起,大家熟悉的生活方式又回来了。

据记者不完全统计,商场内

约半数餐厅都有顾客等位。“2位吗?前面还有48桌,估计要等两三个小时。”麻辣鲜香的牛油锅底味儿从珮姐老火锅的店内传来,但想要吃到这一口却不容易,店员告诉记者,为了控制用餐人数,店内的40多桌餐位目前只开放一半,所以等候时间很长。

去年7月开业的网红品牌大树餐厅,门前也有不少等位的市民。在领取等位号码的同时,工作人员还递出了一张菜单和沽清清单。“等位期间您可以先点菜,这些是今天已经售完的或者原材

料不足尚未开售的。”

太二酸菜鱼的等候时间则在半小时以上,店员会建议顾客先在商场里逛一逛,在线关注排队进度后再来用餐。“我们上菜速度还是比较快的,现在前面还有十三桌,一小时以内可以进店。”

“我们觉得五角场的餐饮品牌比较多,而且很久没有逛街了,所以就想来这里用餐,没想到想吃的餐厅都在排队。”在合生汇上上下下兜了一圈,吴女士和她的家人发现,几家热门餐厅的午市号码已经发完了。打了几个电

话,一家人决定去百联又一城的外婆家吃饭。“刚刚问了一下,只有他们家有位子了,赶紧去。”

不仅是五角场商圈,一些社区商业也迎来开放堂食带来的客流。开在小世界社区商业中心的和记小菜延吉店周末两天的包房被预订一空,大堂也翻台了好几次。紫荆广场里的很久不见羊肉串则要等待一小时以上,桌上放有隔位就餐的醒目标识。工作人员还建议晚来的顾客线上点单,打包带走,避免人员聚集和等待时间过长。大学路上的不少餐厅则打开大门和窗户,临街餐

位更加通风,喝着冷饮吹着小风,是周末的惬意时光。

为妻子拎着购物袋的先生,坐着电动小火车巡游的孩子,相约聚餐的亲朋好友……这两天走在商场里,可以感受到明显的客流提升。百联中环购物广场副总经理陈振华告诉记者,本周末商场客流比上周末环比上升了40%。“相比去年同期还是下降了20%,但我们相信随着健身房、影院等线下业态逐步恢复正常运营,商场客流很快就会恢复正常。” 本报记者 张钰芸

露天堂食

受消费者青睐

在浦东陆家嘴滨江大道上,沿江的一些餐饮店、咖啡吧纷纷推出露天外摆堂食服务。

傍晚时分,市民游客们纷纷相约来此小聚,吹着凉爽的江风,一边喝着咖啡或品尝美食,一边观赏着江畔美景,格外心旷神怡。

杨建正 摄影报道



露天社交

满足“新刚需”

露天电影、滑板交流赛、飞盘文化、狗狗瑜伽派对……即日起至7月底,博荟广场 ONE EAST“Urban Social 新潮社交”活动开启。活动围绕时尚社交、运动社交、美食社交等多元主题,展现“万物皆可社交”的可能性,满足都市社交“新刚需”。

◀ 露天的板式网球具有社交属性,市民可以自由进入场地,参与这项运动

▶ 市民在夏夜微风中观赏露天电影

本报记者 孙中钦 摄影报道



餐品供应及食用形式稍有不同

曹杨社区食堂正式“回归”

本报讯(记者 江跃中)曹杨人熟悉的“烟火味”回来了,7月1日,普陀区曹杨新村街道社区食堂以及百禧公园正式“回归”,令居民们欣喜万分。

一大早,曹杨社区居民们纷纷前往久违的社区食堂与便民公园,“阿拉早就想吃武宁片区食堂的烧卖了,待会儿准备打包好几份!”“以前经常光顾的幸福餐吧就在我家旁边,听说今天开门,我先去瞧瞧。”“好久没有去百禧公园逛逛了,我今天要拍‘网红照’发朋友圈!”大家开心地说。

据了解,本次回归的社区食堂为武宁片区食堂、曹杨社区党群服务中心·幸福餐吧,且在餐品供应及食用形式上与此前稍有不同。其中,武宁片区食堂提供各类早餐,现阶段可供打包食用,日后将视疫情形势

逐渐开放其他时段的用餐服务;而社区党群服务中心的幸福餐吧不仅特制了“建党101周年”限定款蛋糕,还提供了各类午餐、饮品支持限量堂食。

而在社区的另一头,寂静已久的百禧公园内也恢复了生气。早晨晨练的大爷,相伴而行的亲友、嬉戏打闹的孩童三三两两地四处分布,为这座闻名遐迩的高线公园点缀上了阔别已久的人民城市色彩。

据了解,目前公园开放时间为6:30-18:30(18:00后停止入园),实施“限量、错峰”管理,暂不接待团队游客且边门暂不开放。游客入园时需测温、扫描公园入口处的“数字哨兵”或场所码,出示绿码及72小时核酸检测阴性报告。若无智能手机,则需登记身份证信息和联系方式,核实后方可进入。

首次推出7折套餐尝试新经营模式

百年老店羊肉馆开通线上外卖

本报讯(通讯员 陶钦忆 记者 江跃中)在疫情防控常态化的经营环境下,上海不少以堂食为主的餐饮店开始卖盒饭、做团购,就连部分代表高端餐饮的黑珍珠餐厅也推出商务套餐、上线预制菜,在等待堂食开放的同时寻求开源手段,呈现出一副全新的经营面孔。百年老店真如羊肉馆,近日也入驻互联网送餐平台,合作推出优惠套餐,尝试新经营模式,在变与不变间迈出“突破自我”的第一步。

“以往这个点,店里都坐满的。”真如羊肉馆经理赵承东坦言,作为真如地区老字号,一直以来门店生意火爆,此前并没有尝试过线上经营,“哪怕去年

入驻饿了么,我们都佛系营业,从没做过推广,实在是腾不出手,只是为了多一个给客户购买羊肉的渠道。”在上海暂停堂食后的6月24日,真如羊肉馆与大众点评合作,首次推出4款7折优惠套餐,每日限量25份。尝试多元化收入,是真如羊肉馆上线外卖、推出套餐的主要原因。不过在尝试中,赵承东却有了不一样的感受。

“我们在(线上经营)这些方面确实不太熟悉,这次也是(大众点评)他们教我们的。”赵承东表示,这是真如羊肉馆创立以来首次打折回馈老顾客,“收入并不高,主要是尝试一下,看看效果。”即便如此,赵承

东依然对并轨“非接触式经济”充满信心,最近他还在研究其他线上经营模式,“我打算做个微信公众号,弄点储值功能、点菜功能,还有叫外卖的功能,我觉得这些东西也蛮好的。”

对于真如羊肉馆这类老字号而言,外卖场景下如何保证餐品质量,给顾客提供满意的用餐体验是一大难点。“有些老吃客他要过来当场挑肥拣瘦的,每个人偏好的羊肉部位都不一样,外卖没办法看着选,而且新鲜羊肉长时间闷在路上,会损伤口感。”赵承东表示,“等恢复了堂食,经营模式肯定还是以线下为主。三伏天正好是旺季,估计会迎来一波报复性消费。”