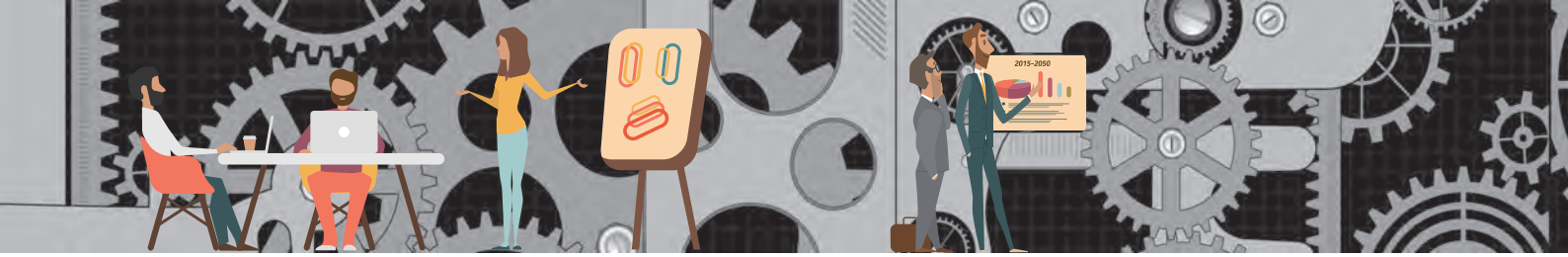

4月中旬，武汉亿元以上重大项目实现全部复工，推动武汉经济驶入“快车道”。**让人振奋的是，这种向好的势头，不只是简单的重现繁荣景象，更多的是业态创新。**

奏，社会生产生活逐步向常态化迈进。湖北省发改委统计数据显示，截至4月9日，全省已复工“四上”企业43998家，复工率98%；已到岗人员586.7万人，复岗率82.8%。分行业看，规模以上工业企业复岗率90.1%，限额以上批零住餐行业复岗率84.9%，规模以上服务业企业复岗率77%，资质以上建筑业企业复岗率75.6%，房地产开发企业复岗率87.4%。

“请注意措辞，‘复工’的意思是可以开门，就像电影院营业一样，来一个人也算复工，但你不一定能保障生产。复工开始了，复产还需要一个调节期。”徐颖聪强调，尽管门店员工能迅速工作，但整个供应链的恢复速度比想象中要慢。以巴厘龙虾为例，前文提到的“麻辣鲜香爽”五字诀背后就是包含很多环节和标准的供应链，“像招牌菜油焖大虾便需要主辅料三十多味，缺一不可。为了寻找好的虾源地、好的辣椒产地等等，就要全国甚至全世界找供应商。像我们的辣椒货源，最远可以达到云南。而这一切恢复正常，是需要时间的，我们现在更多是用库存满足销售”。

4月初，巴厘龙虾的武汉门店先重启了四家，“这只是宣告业务部分恢复，头几周里，关键性的堂食没法安排，因为先决条件是‘四类人群’（注）要全部清零。比起以往同期晚市几百张餐桌都人满为患，这时候的开店更多带有象征意义。”徐颖聪介绍，武汉餐饮行业复工的流程是，首先，所有防疫防护物资到位，人员培训到位；其次，前往政府网站申请复工，再由有关部门现场踏勘审核通过后才能营业。“我们只用了一天的时间准备，许多供应商都没回到武汉，但他们都以共渡难关的心态，以不涨价、不延迟的实际帮助来支持行业恢复，而政府也在行政审批方面给予积极支持，加快了复工的节奏”。

让徐颖聪动容的是，“有外卖，无堂食”的日子里，员工没有心灰意冷，而是更投入地工作。“他们的岗位更机动灵活了，尽管忙碌，但听着‘订单来了’的声音不时响起，每个人心里都升腾着美好的希望，他们对工作标准的要求更高了。举个例子，以前做外卖，外卖盒上只有封签，而现在每出去一个外卖盒，上面都要有外卖安心卡，详细记录着制作人员、工作人员的健康数据，令食品可追溯，而且每出去一个外卖包，都会认真消毒。让人欣慰的是，顾客的防护意识也很强，到门店自提，会主动用门店提供消毒液、酒精壶喷在手上，全程无接触。”徐颖聪说，作为管理者，内心还是有点复杂，“即便开门，整个营业情况远没有疫情前的五分之一，从挤破门槛到人流稀疏，真可谓‘一半是海水，一半是火焰’”。但他相信，机遇总是垂青坚忍而有准备的人，此次疫情冲击里，武汉乃至全国的餐饮消费结构、习惯、观念都会发生变化，“消费群体将出现分化，习惯聚餐的人将随着健康意识提高而更多采取居家饮食，导致消费场景变化，同时顾客对食品的健康要求更多，也将加速餐饮业洗牌，重视基础食品安全、食材来源、烹饪手艺，而不是片面的营销和概念炒作，刺激餐饮业上下游供应链、管理、出品乃至人员培训大变革，加速汰弱留强。可以说，这场危机会让大家明白‘谁在裸泳’”。

徐颖聪特意提到，去年，有对上海男女在武汉巴厘龙虾店巧遇并且结缘，而他们别出心裁的婚礼也选在这个初识的地方举

武昌松竹路，拍婚纱照的男女也自觉戴上口罩。摄影/张龙