

疫情防控常态化背景下餐饮空间现状研究

唐煜璐

(成都银杏酒店管理学院, 四川 成都 610000)

【摘要】自2020年疫情爆发至今已有三年左右的时间,自2021年起餐饮行业的发展有了一定程度的恢复,但餐饮行业的增长速度尚未恢复到疫情前的水平。在当前疫情防控常态化背景下,传统的餐饮空间与现在的社会需求仍有矛盾,本文基于调研现有参与餐饮空间的生产经营活动现状与功能,分析疫情防控常态化背景下餐饮空间设计的问题及制约因素,并调研探寻解决策略,为更满足时代发展的新型餐饮空间设计提供全新的思考角度,为餐饮行业的可持续发展提供可行性方法。

【关键词】疫情防控; 餐饮行业; 空间设计

一、疫情防控常态化背景下餐饮行业现状

中国餐饮行业的发展与中国经济的发展密不可分,餐饮行业近年来的增速非常快,改革开放至2006年中国餐饮行业销售总额才突破1万亿,到2019年已达到4.6万亿,2020年的疫情为餐饮行业的发展按下了减速键,第一次出现了负增长,2020年餐饮行业的销售总额为3.9万亿,在中国有效的疫情防控下,2021年餐饮行业的销售总额恢复到4.7万亿元。^[1]

(一) 疫情对餐饮行业的影响

根据中国饭店协会《中国餐饮产业2022年度报告》,2021财年全国餐饮收入增长18.6%至46895亿元人民币,虽然较2020年有一定程度的恢复,但在疫情反复的社会背景下,与爆发前的水平相比,整个餐饮行业收入增长明显放缓。尤其是2022年3月后在全球流行的“奥密克戎”境外变异株呈现出传染性增强、防控难的特点,这个对中国社会疫情防控造成了巨大的压力,各地陆续出现多点爆发的疫情,这对餐饮行业的正常运营带了冲击。



图1 2021年中国餐饮收入增速趋势图

(来源: 国家统计局)

2020年中国餐饮收入39527亿元与2019年同期

的46721亿元相比,下降16.6%。疫情最严重的时候,2020年1月同比下降46%、2月同比下降56%、3月同比下降29%。“活下来就可以了”,疫情期间餐饮行业举步维艰。餐饮行业龙头、连年营业收入50亿元的西贝也叫苦不迭称:“现金流将撑不过3个月”。行业巨头也面临如此窘境,众多中小餐饮挥泪出局,纷纷选择止损出局。2021年1月至2月,餐饮行业收入平均下降2%,餐饮行业仍在等待复苏的时机到来。一方面,“后疫情时代”餐饮消费仍受局部地区出现的聚集性、散发性疫情影响,保持社交距离、避免人群聚集仍是重要防疫措施;另一方面,经历重大健康风险及经济风险后的普通大众,消费趋于理智甚至趋于保守。中国餐饮行业与餐饮空间设计都面临着转型与升级。

(二) 餐饮行业发展趋势

在疫情爆发期间堂食就餐率显著下降,数字经济时代技术的发展为人们提供了更多的就餐模式的选择,尤其是年轻人更倾向于通过外卖点餐、电商购买等形式进行餐饮消费,2022年餐饮企业外卖销售额增速为6.2%,部分餐饮企业的电商销售额增幅明显甚至达到50%。同时堂食消费的降低给餐饮行业带来一个显著的转变是预制菜的销售火爆,这种成品或半成品的食物易于加工与存储,在疫情期间成为了很多家庭在家烹饪的选择,尤其在重大节假日,有仪式感的聚餐以易于加工的佳肴以预制菜的方式登上人们的餐桌,以旺顺阁推出的“盆菜”年夜饭产品为例,由于太过火爆出现了全城断供、“一盆难求”的情况。

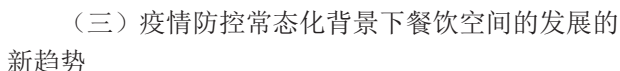
二、疫情防控常态化背景下餐饮空间现状

休·巴顿与马库斯·格兰特在《塑造邻里一为了地方健康与全球可持续性》一书中提到:“因突发疫情的再次出现,健康社区理念再度兴盛。尽管传染病流行与物质环境之间的关系已为人所知,但人们对于

现更大的商业空间利用率，这无疑与保持距离的防疫方式产生了矛盾。这一矛盾使得餐厅传统堂食进餐方式快速被外卖叫餐所取代，这在门店费用与人工费用等基础成本又增加了外卖销售带来的额外的佣金，增加了餐饮企业的运营成本。^[4]

其次外卖成为餐饮企业收入的主力之后，不少餐饮企业无论是产品种类、包装方式还是店面空间布局都无法适应市场的竞争。在餐饮空间布局上，传统的门店将大部分空间设置为堂食与包间区域，而忽略了外卖、预制菜展示、销售的窗口空间设计，在传统经营模式向互联网营销发展时缺乏对餐饮空间的更新。

疫情结束后,部分活动会回归室内空间,但受疫情的影响,人们在很长一段时间都会比较关注健康,更倾向于停留在空气更流通的室外,绿地及开放空间及开放式空间的拓展功能将会保留室外形式或在一定程度上长期保留。^[5] 同时在经历疫情后,相对于密闭环境越来越多的人愿意选择开放空间就餐,空气的流通性可大大减少病毒的载毒数量,传统餐饮空间门店在选址上往往忽略了这个关键点,室内空间大部分较为封闭,后续空间更新的可能性较低。



疫情常态化防控期间及后疫情时代,虽然部分拓展功能将会回归室内,但人们关于保障健康和安全的行为习惯将在一定时期内保留,因此绿地及开敞空间拓展功能将会保留室外形式或在一定程度上长期保留。^[5] 同时在经历疫情后,相对于密闭环境越来越多的人愿意选择开放空间就餐,空气的流通性可大大减少病毒的载毒数量。因此在未来,开敞的户外空间与室内相结合的空间组合设计会成为新的趋势。

1. 空间封闭的餐饮空间设计更新方向

传统餐饮空间门店在选址上往往忽略了这个关键点，室内空间大部分较为封闭，后续空间更新的可能性较低，尤其是商场室内餐饮空间进入餐厅的入口空间一般都是在大型商场的内部。不同于街边店铺有开放的室外空间的穿插，如庭院、花园、街道等都可以与室内餐饮空间结合设计，解决由于空气流通性差带来的空间封闭感与压迫感。

针对这类相对较封闭的餐饮空间应在的更新设计上更加注重对于室内空气流通的处理, 首先应更新空气净化设备保证室内空气的卫生、安全。目前除了保证室内湿度、温度恒定的设备及新风系统等设备以外, 市面上还有针对空气消毒处理的新型空气处理设备, 在疫情流行期间这些设备的启用, 利用紫外线、臭氧、负离子净化等技术, 可降低室内空气流通的卫生安全隐患, 同时加强人员的测温消毒程序落地,

表 1 半开放、开放式餐饮空间分类表

餐饮空间类型	空间开放方式	开放空间	空间开放程度	餐饮业态
传统街边店	封闭、半开放式	门厅、明档	5 ~ 10%	饮品店、酒吧、茶楼、小吃店、中餐、西餐、烧烤、火锅店等。
庭院式餐饮空间	半开放式	内、外庭院	20 ~ 30%	
院落组团式餐饮空间	半开放式	院落景观	20 ~ 40%	
草坪露营式餐饮空间	开放式	户外景观	70 ~ 100%	烧烤、火锅、简餐。

也可在一定程度上保证餐饮空间的卫生标准。其次在空间设计上结合人机工程学中人对空间的感知心理，开敞或半开敞的空间给人放松、舒适的感受，在进行餐饮空间布局时与商场的大尺度空间的区域进行联动设计，将餐饮空间的室内视线延伸到外部商场空间去，扩大空间在顾客心理的尺度，调节其就餐的氛围。

2. 半开放、开放式餐饮空间设计更新方向

在餐饮空间中融入自然的环境景观设计已经成为未来餐饮空间发展的新趋势，能让人们在就餐的过程中观景、互动、娱乐，更加符合现代都市人群对于餐厅空间的需求。因此大中型餐饮空间餐饮经营者在餐饮空间选址时，应优先考虑原建筑空间有户外区域的项目，以创造餐饮空间更多与自然、景观开放式空间结合的可能性，并结合当地的民俗文化、历史传统、自然资源、风土气候等地域条件进行餐饮空间设计，塑造餐厅空间独特的空间文化属性，从而在竞争激烈的餐饮行业中脱颖而出。

半开放与开放式餐厅以其空间的开放程度分为以下几类：传统街边店、庭院式餐饮空间、院落组团式餐饮空间、草坪露营式餐饮空间。如表 1 半开放、开放式餐饮空间分类表，从中可以看出，传统街边店、庭院式餐饮空间、院落组团式餐饮空间的餐饮业态为传统餐饮业态，包含大部分的餐饮业态形式如：饮品店、酒吧、茶楼、小吃店、中餐、西餐、烧烤、火锅店等。

传统街边店空间开放区域较少主要是门厅区域，因此在更新设计方式上可以结合门厅外摆区进行设计，如将玻璃折叠门、矮墙、屏风等材料、工艺应用在外立面改造上，使室内外空间互相沟通。并且可设置对外展示的明档空间，面向街道展示烹饪营造氛围，吸引食客。

餐饮建筑空间为庭院式与院落组团式的餐厅拥有较好的景观条件，空间室内外流动性较好，能为顾客创造良好的景观视线条件与室外交互空间，用餐氛围轻松、舒适，在更新设计时应将室外外摆区就餐与室内半开放式就餐环境结合设计，利用室外精心的景观设计与开放的空间组合形式，增强室内外空间的联系。

在外户完全开放的自然环境能有效减少病毒的传播，草坪露营式餐饮空间在疫情后在餐饮市场越来越受欢迎，餐厅选址一般是在环境优美的户外景区，

餐位主要以临时搭建的天幕、帐篷等形式为主，食客与自然亲密接触，空气自由流通，在后疫情时代是既能保持社交距离又能让朋友聚餐、亲近自然的一种新餐饮业态。

三、结论与启示

基于对疫情防控常态化背景下餐饮行业现状的研究发现，疫情冲击后对餐饮空间承担的社会职能又有了新的定义，在疫情常态化的社会现状下，面对连接城市饮食文化、充满商业活力的餐饮空间规划与应用的问题也越来越多地呈现出来，大大影响了餐饮行业的发展。针对聚集性堂食销售额下降，同时外卖与预制菜销售比例上升的情况，餐饮空间应适当调整布局比例与增加外卖销售展示空间，同时结合绿地景观空间设计开放式餐饮空间，降低聚集进餐对健康的影响，同时增加餐饮空间的景观性与趣味性。同时也极大地保障了人民群众的公共健康安全，增加了就餐空间的选择形式，缓解了大众对于聚集就餐活动的焦虑，为餐饮行业带来新的活力与生机。

参考文献：

[1] 中国饭店协会，中国饭店协会研究院，新华网.2022 中国餐饮业年度报告 [R].2022（10）：02-03.

[2] 休·巴顿，马库斯·格兰特.塑造邻里 [M] 北京：中国建筑工业出版社，2017.

[3] 赵宇南.餐饮空间设计 [M]. 青岛：中国海洋大学出版社，2014：25-26.

[4] 夏必琴，王家祥.“后新冠”时代我国餐饮行业的发展对策研究 [J]. 芜湖职业技术学院学报，2020（4）：32-35.

[5] 蔡丽敏.后疫情时代绿地及开敞空间拓展功能研究 [J]. 园林，2021（5）：90-93.

项目基金：四川省哲学社会科学重点研究基地——川菜发展研究中心科研项目：平疫转化导向新型餐饮空间发展策略研究，（课题编号：CC22W05）

作者简介：唐煜璐（1989.6-），女，汉，四川成都，硕士，副教授，研究方向：环境设计。