

中央经济工作会议指出,要把恢复和扩大消费摆在优先位置。《政府工作报告》提出,推动餐饮、文化、旅游、体育等生活服务消费恢复。

餐饮业是促消费、惠民生、稳就业的重点领域,促进餐饮业高质量发展对于扩大内需、推动形成强大国内市场、服务构建新发展格局具有重要意义。

当前,全国餐饮业呈现复苏势头,企业信心持续提升,新场景新业态不断涌现,餐饮消费市场加快恢复向好。如何进一步推动餐饮业高质量发展,笔者走进市场进行采访。

完善支持政策、改善消费条件、创新消费场景—— 餐饮消费市场加快恢复向好

发力新场景——

不断增加优质供给提升供需适配性

一口火锅、一杯甜品、一眼美景、一首音乐……舒适悠闲的成都生活元素,在一辆小小的枣红色巴士里聚齐了。在四川省成都市,城市巴士融合餐饮业态,给“舌尖上的美味”增添了新的味道。

成都市中心春熙路上,笔者登上了一辆“火锅巴士”,复古装潢的红色车厢摆设有8张同样色系的餐桌,每张餐桌可以容纳4个人。据介绍,随着时令季节的变化,餐饮巴士提供的菜品也会相应变化,以更好地满足多样化的消费需求。

当前,餐饮业营业收入占我国社会消费品零售总额比重10%以上,吸纳就业超过2000万人。作为接触性、聚集性服务业之一,餐饮业近年来受到过一定冲击。商务部和相关部门积极推出系列助企纾困政策,多措并举推动餐饮业复苏。去年12月下旬以来,餐饮消费市场加快恢复向好。今年1—2月,全国餐饮营业收入为8429亿元,同比增长9.2%,高于社会消费品零售总额增速5.7个百分点。

中国烹饪协会相关报告显示,餐饮

业具有需求刚性、社交属性等特点,一直是消费市场的主力军。随着扩大消费政策推动、旅游市场复苏、美食促消费活动开展,餐饮市场将加快复苏。

“背靠中国消费大市场,餐饮业高质量发展的底气十足。”民革云南省委会主委、红河学院校长于干干说,我国具有超大规模市场优势,消费市场潜力很大。聚焦消费新需求,不断增加优质供给,提升供需适配性,餐饮业可以实现高质量发展。

“餐饮文化是中华优秀传统文化的组成部分,餐饮企业有责任传承和发扬餐饮文化。”世界中餐业联合会会长邢颖说,现在,越来越多餐饮企业走出国门、走向国际。中餐走出去不仅是中餐企业走出去、菜品走出去、厨师走出去、技术走出去,更重要的是中餐文化走出去。餐饮企业要实现经营理念、经营视野、经营方式的国际化,在讲好中国餐饮故事、促进中外文化交流的同时,实现国际化发展。

探索新业态——

推动产业融合提供更丰富的餐饮消费体验

4月2日,正值晚饭饭点,一拨拨消费者来到四川省成都市华商金融中心。跟其他商业综合体不同,这里全部是与餐饮相关的经济业态。除了不少四川的名小吃,上海菜、浙江菜、福建菜等100多个特色餐饮也聚集于此,为消费者“一站式”提供天南地北的“舌尖美味”。

华商金融中心地处成都高新区,近年来,随着大量高新技术企业聚集,华商金融中心打造的全餐饮商业业态,如今成了“新成都人”喜爱的美食地标,也吸引了不少游客前来体验。

除了天南地北的标志性美食,华商金融中心还引进了不少地道成都小馆品牌。无论是原来只开在德阳什邡的麻辣拌小店铺,还是只开在都江堰的张醪糟,这些小老板秉持着对“美味”的执着追求,生意越来越好。

成都市商务局相关负责人表示,今年,成都要打造国际化地标美食集聚区,着力推出2~3个多元业态和特色文化有机融合的国际新区核心美食圈,规划建设国际美食城,打造国际美食潮流地,为消费者提供更优质的餐饮消费服务。

3月下旬,商务部会同相关部门、四川省政府启动2023年“中华美食荟”暨“味美四川”川派餐饮消费季活动。商务部服务贸易和商贸服务业司司长王东堂介绍,“中华美食荟”活动对促进餐饮业恢复发挥了积极作用。今年,各地商务主管部门和全国性行业协会将举办70场餐饮促消费活动,数量比去年增加了1倍,形成促消费的强大合力。

四川是餐饮业大省。近年来,四川大力培育天府“名菜、名厨、名店”三名品牌,释放餐饮消费潜力。今年1—2月,四川餐饮收入实现606亿元,同比增长11.1%。四川省副省长杨兴平表示,将打造更多的餐饮消费新场景,把川派餐饮的金字招牌越擦越亮。

餐饮消费升级提速,餐饮企业聚焦消费新需求,推进餐饮和旅游、会展等产业融合发展,努力提供更丰富的餐饮消费体验。比如,西贝莜面村进入早餐市场;老乡鸡、眉州东坡等布局夜间经济;南城香、袁记云饺等餐饮品牌扎根社区;紫光园凭借“全时段+全品类+档口”模式,开出100多家直营店。顺应露营兴起,海底捞、大龙燚等品牌纷纷推出了露营相关产品组合。同庆楼把握预制菜风口,形成“餐饮+婚庆+食品”发展新模式。

“餐饮企业高质量发展,标准化不是选答题,而是必答题。”眉州东坡集团董事长王刚说,只有做好了标准化,才能更好地实现连锁化、国际化和品牌化。近年来,眉州东坡坚持更美味、更健康的标准,加大研发投入,把标准化产品卖进沃尔玛等大型连锁超市,服务更多消费者。

餐饮业高质量发展必须坚持绿色发展。完善餐品信息标识、全流程提示适量点餐、推广小份菜……商务部指导中国商业联合会、中国烹饪协会、中国饭店协会、世界中餐业联合会及平台企业共同发布《关于餐饮外卖厉行节约适量点餐的倡议》,呼吁倡导全社会传承中华民族传统美德和优秀文化,厉行节约、反对浪费。

拓展新渠道——

积极应用新技术 提高行业数字化水平

“您好,扫描桌上二维码就能点餐。”近日,在北京市朝阳区广渠路的一家餐馆,服务员对刚进店的消费者王磊说。王磊用手机扫描二维码后,餐厅的菜品分类展现在页面中,还标注了分量、价格等信息,一目了然。一些已经售罄的菜品在菜单中也有提醒,避免了无效下单。

“醋熘土豆丝、酸菜鱼,米饭2份,请再核对一下。”王磊就餐的时间正值订餐高峰期,餐厅堂食座无虚席,负责外卖的员工正在按照消费者外卖订单的需要,忙着备餐、出餐、打包,把一份份准备好的外卖交给外卖员。餐厅门外,外卖员秩序井然地排队等着取餐。

“现在无论是外出就餐,还是在家点餐,都比以前更方便了。”在王磊看来,很多餐饮企业都在尝试线上线下融合发展,积极创新外卖服务,上线小份菜、双人餐等餐食,推出家庭套餐和露营野餐套餐等,选择更加丰富。

我国餐饮企业不断提升数字化水平。有的餐饮企业推出微信小程序、线上旗舰店;有的餐饮企业引入智慧食安系统,打造智慧餐厅;有的餐饮企业突破堂食餐饮单一供给模式,扩展线上外卖、外带自提等新业务模式,营造了更加便捷高效的消费新场景。

随着数字管理系统、移动支付、大数据等技术应用,越来越多餐饮企业加快数字化进程,成为餐饮业高质量发展的一个突出特点。今年的“中华美食荟”活动更加注重线上线下结合,推动互联网电商平台开展餐饮让利促销活动。

中国烹饪协会相关报告显示,当前消费者获取信息的渠道更加多元,外卖、短视频团购、联名营销、直播带餐等成为餐饮品牌的重要销售渠道,餐饮企业要研究不同渠道的特点,推动线上线下融合,不断提升品牌影响力。数字化转型成为餐饮企业发展的“必修课”,数字化可以帮助企业实现选址、产品研发、门店运营和营销、供应链精细化管理与科学化决策,有效降低成本。餐饮企业要积极应用新技术,提高运营管理各环节数字化水平。

商务部党组成员、部长助理陈春江说,今年是全面贯彻落实党的二十大精神开局之年,也是实施“十四五”规划承上启下的关键一年。商务部将完善支持政策,改善消费条件,创新消费场景,进一步释放餐饮消费潜力,推动餐饮业高质量发展,为更好服务构建新发展格局贡献力量。

(据《人民日报》)

本报讯 近日,密云区古北口镇首届美食大赛拉开序幕,活动现场30余名本地餐饮大厨摩拳擦掌,纷纷拿出看家绝活现场打擂。“一村一品”的本地特色菜、备受追捧的网红创意菜、制作精良的特色小吃一一上阵,60余道菜品造型精美、匠心独运、别具一格,尽显炒制、煎炸、摆盘等烹饪工艺。

随着阵阵香气袭来,由国家钻级酒家酒店评审员、中国烹饪名师、国家考评员等组成的专家评审团成员纷纷来到菜品前一一点评并按照大赛评分标准进行打分评选。慕名前来的食客更是迫不及待地拿起筷子边走边看、逐一品尝,让各色美食在舌尖味蕾上跳动和碰撞。

据了解,此次大赛经历了赛前培训、预赛评选等各项阶段,决赛当天分别就本地特色菜、网红菜和特色小吃3个菜系评选出金、银、铜3个奖项,并重磅揭晓了古北口“十大特色美食”和“十大精品饭庄”奖项。赛后该镇将以此美食大赛为契机,对获奖作品进行宣传推介,并制作古北口镇美食榜单和精品旅游路线,进一步提升古北口镇传统美食与文化知名度,打响古北口镇文旅融合品牌形象。

古北口镇依托得天独厚的地理优势和丰富的文旅资源,大力发展旅游产业,2023年年初,该镇先后制定出台《古北口镇长城古镇传统文化引导办法》《古北口镇长城村落民居风貌引导办法》《古北口镇长城人家乡村民宿引导办法》《古北口镇长城脚下特色美食引导办法》4个特色产业引导办法,每年投入不少于400万元的镇级财政资金,给予包括传统文化引导、传统民居翻建、乡村民宿改造、特色美食挖掘在内的4大类18项支持,鼓励餐饮服务精品化,树立餐饮标杆,提升游客体验。

举办首届美食大赛即是古北口镇落实4个引导办法,积极融入密云区“一条科技创新和生命健康战略发展带、四条特色文化旅游休闲发展带,多个特色乡镇和特色产业”全域发展格局的生动实践,通过展示古北口镇美食资源、发掘满蒙特色餐饮文化、加强烹饪技艺交流、提升餐饮行业形象,培育民族特色民俗旅游产业,引导丰富特色美食榜和精品旅游路线,树立古镇“长城脚下特色美食”品牌,丰富文化旅游业态,赋能文旅产业高质量发展。

此外,古北口镇还将发布《古北口投资指南》,推出12个文旅项目面向社会招商;上线古北口旅游导览小程序;推出“胜利之旅”红色路线、“国歌长城”研学路线、“壮美山河”摄影路线;建设长城花海村落、最美田埂;举办“古北口礼物”文创大赛、原创文艺比赛;打造古御道美食街、长城人家乡村民宿集群等文旅活动的文旅综合体,推动文旅产业高质量发展和乡村振兴。

(密云区人民政府)

密云区古北口镇举办首届美食大赛