

特色小吃丰富百姓餐饮成为传播文化载体 释放小吃消费更大潜力

餐饮业是促消费、惠民生、稳就业的重点领域,小吃是餐饮业中的重要品类。

如何进一步推动小吃产业高质量发展、更好服务构建新发展格局,笔者进行了采访。

餐饮市场加快恢复向好,打造消费新场景,丰富特色小吃新供给

晚上8点,福建三明沙县区鸭先生卤味小馆里坐满了顾客。这家刚开业不久的餐馆,凭借当地的卤味特色小吃,已经小有名气。“晚上是高峰期,常常要排队用餐。”餐厅服务员说,“餐厅开业以来生意一直不错,有不少顾客是从外地来的。”

脆嫩爽口的手打扁肉、晶莹剔透的水晶烧卖、色泽诱人的沙县板鸭……近日,在沙县小吃文化城举办的中国名小吃文旅嘉年华活动,吸引了大批消费者前来尝鲜。“舌尖得到了满足,还了解到很多美食文化,不虚此行。”从福州赶来参加活动的游客李维说。

我国小吃品种多样、口味丰富,不仅为百姓餐饮消费提供了更多选择,也成为传播当地美食文化的载体。近年来,沙县小吃、兰州拉面、柳州螺蛳粉等一批地域小吃品牌蓬勃发展,满足了人民群众多样化消费需求,也成为这些城市的亮丽名片。

近日,由商务部主办的小吃产业发展现场会在沙县区召开。“小吃产业直接关系群众增收和日常生活,是促消费、惠民生、稳就业的大产业。”商务部服务贸易和商贸服务业司司长王东堂说。

数据显示,我国餐饮行业经营主体超过600万家,从业人员超过2000万人,年收入规模近4.4万亿元,在社会消费品零售总额中占比10%,其中,小吃是餐饮业中最大的品类。美团数据显示,小吃在餐饮外卖订单量中占比达到60%左右,交易金额占比超过50%。

“当前,全国餐饮市场加快恢复向好,企业信心持续提升,新场景新业态不断涌现,在此背景下,大力发展小吃产业,将有力促进餐饮业高质量发展,满足人们美好生活需要。”王东堂说。

发展特色小吃离不开政策支持。福建先后出台美食街(城)创建评审办法、推动闽菜“走出去”指导意见、加快推进预制菜产业高质量发展等政策措施,还编制《闽菜发展蓝皮书》,为各地闽菜餐饮和小吃产业发展提供指导。厦门市出台商贸流通与生活服务业专项资金管理办法,推出餐饮等生活服务业扶持专项政策,2022年提供生活服务业政策资金2775余万元。

打造消费新场景,丰富新供给,特色小吃是重要抓手。四川成都建设路、德阳文庙新天地、眉山东坡印象水街等一批以经营特色小吃为主的美食街区,成为很多消费者打卡消费的热门目的地。在成都中国华商金融中心等商业综合体,洞子口张老五凉粉、攀枝花羊肉米线、甜皮鸭、豆腐脑等各类特色小吃应有尽有,让消费者一饱口福。

消费需求升级,小吃产业也在持续创新。广西柳州打造螺蛳粉电商产业园,引进平台电商、直播电商、社区团购等渠道资源,推动柳州螺蛳粉进商超、进展会、进景区。柳州螺蛳粉连续两年邮政快递每年寄递量突破1亿件。



融合发展渐成趋势,“舌尖”带动“脚尖”,促进小吃产业与旅游、文创等产业相加相融

“知道螺蛳粉是当地特色小吃,就想来尝一尝最地道的味道。”在广西柳州,来自深圳的游客王萌说。

“螺蛳粉+文旅”融合发展,正成为柳州文旅市场的新亮点。利用好“舌尖”带动“脚尖”的效应,推出“螺蛳粉之旅”专线,打造螺蛳粉主题景区,柳州特色小吃的文章越做越好。今年“五一”假期,柳州市接待游客390.14万人次,同比增长103.6%;实现旅游消费35.93亿元,同比增长111.1%。

“推动小吃产业高质量发展的过程中,融合发展是必然趋势。”中国饭店协会副会长宋小溪认为,促进小吃产业与旅游、文创、预制菜等产业融合,带动特色农业种植、原辅料生产与加工、厨具餐具设计等相关产业发展,可以在更好发展小吃产业的同时,为经济社会发展贡献更大力量。

在江西,不少城市推出“赣菜小吃+”新模式,激发了产业发展的新活力。南昌万寿宫历史文化街区、庐山云海柘林老镇非遗美食文创园、景德记忆美食风情街等一批以地方小吃为主力业态的消费场景,“五一”假期成为游客打卡和市民消费的主要目的地。

小吃和文创的合作,正成为消费新时尚。中国

大酒店与广州博物馆联合,打造月饼美食文创产品,从广州博物馆馆藏文物“清黑漆描金开窗庭院人物缝笺盒”中提取元素,还原西施醉月等5款经典月饼,让广州小吃文创产品走近更多消费者。

广州市商务局相关负责人表示,要深挖广州餐饮文化,在荔湾区探索打造集粤式餐饮体验平台、粤式文艺与文物展示平台等功能于一体的“粤式饮食文化博览园”,更好满足消费需求。

在沙县区山耕源食品有限公司的生产车间里,工人们正忙着炒制酸菜,公司的发货仓库里,工作人员将产品打包装袋……“我们已和10多家餐饮连锁品牌达成合作,公司通过‘订单+合作社’的模式,带动群众增收致富。”该公司总经理赖如秋说。

以小吃产业为依托,沙县区积极培育多领域、全链条、深层次的小吃特色食品产业,从最初的餐饮业,延伸到包括从生产种植到加工销售等多环节、多系列的产业链条。沙县已建立食用菌、香料等小吃配料种养基地约6万亩,带动2万农户从事种养业;建成沙县小吃产业园并投入使用,可实现年产值5亿元;通过小吃品牌聚集人气,激活文旅消费,每年吸引超500万人次来沙县观光旅游。

优化环境、培育品牌、健全标准,推动小吃产业高质量发展

“发展小吃产业要坚持政府引导、市场主导。”王东堂说,小吃产业市场化程度高,经营主体中个体工商户和小微企业占绝大多数,超过95%的小吃经营主体是个体工商户。在发展小吃产业时,必须充分调动经营主体积极性,着力在优化环境、培育品牌、健全标准等方面下功夫。

王东堂认为,小吃产业发展中还存在不充分、不平衡、不规范等问题,餐饮企业抗风险能力弱、创新能力不强的问题依然存在。要建设一批小吃产业集群,推动产业链协同发展;培育一批知名品牌,传承发展中华优秀传统文化,有效提升小吃产业发展质量,进一步释放小吃消费潜力,更好发挥小吃产业在促消费、惠民生、稳就业中的作用。

发展特色小吃产业,既要守住文化的根,也要加强创新。世界中餐业联合会会长邢颖说,小吃是中华美食的重要组成部分,历史悠久、品类丰富、讲究风味,富有中国传统文化特色。小吃的创新必须立足于挖掘传统烹饪技艺,守住特色、守住文化、守住情怀,在此基础上加强不同地域饮食文化的融合借鉴,提升特色小吃吸引力、竞争力。

“小吃产业健康可持续发展,需要良好的环境。”中国烹饪协会副会长吴颖说,围绕小吃产业发展,中

国烹饪协会在传承文化、打造品牌、资源整合、规范提升等多个方面努力,推进小吃产业高质量发展。未来将继续助力更多小吃实现产品标准化、品牌发展连锁化、产业管理数据化,让更多消费者了解特色小吃文化,为小吃产业发展营造更好的环境。

“餐饮数字化是发展小吃产业的关键举措。”美团研究院副院长张琳说,小吃产业市场需求大、消费频次高、产品易于标准化,在数字化发展方面具有明显优势。下一步,美团将积极利用数字化力量为餐饮小吃企业提供全流程数字化管理、线上营销等支持和保障,助力餐饮小吃企业提升影响力,弘扬中国传统饮食文化。

王东堂表示,商务部将指导餐饮行业协会、外卖平台等加大制止餐饮浪费工作力度,支持制定一批反餐饮浪费和绿色化发展标准,引导企业加快绿色化转型发展步伐,支持各地打造小吃产业集群。此外,还将加快制定生活服务数字化赋能的指导意见,引导包括小吃等餐饮业在内的生活服务企业加快数字化转型升级步伐。多措并举,提升小吃产业的产业化、规范化、品牌化、数字化、绿色化水平,推动小吃产业高质量发展,为服务构建新发展格局和实施乡村振兴战略作出更大贡献。

(据《人民日报》)

数说

国家统计局发布的数据显示,今年1—4月,我国餐饮收入同比增长**19.8%**,增速高于社会消费品零售总额**11.3**个百分点。

美团数据显示,小吃在餐饮外卖订单量中占比达到**60%**左右,交易金额占比超过**50%**。