

一直以来,消费者对文旅设施、体育馆、博物馆内的餐饮配套存在不少刻板印象,留下“难吃”“贵”“品质不高”等评价。今年的北京两会上,北京市商务局副局长、新闻发言人卢慧玲介绍,支持品质餐饮进文旅设施、体育馆、博物馆等。

笔者调查走访发现,品质餐饮已经在一些文旅休闲场景中生根发芽,但是也有需要加强的地方,消费者希望能享受到更多“好吃不贵”的餐饮。

## 景点餐饮消费如何“好吃不贵”?

方便——公园里还能吃上豆浆油条

“您好,给我煮个馄饨。”“好嘞,您还要点儿什么?”“我正琢磨呢……那馅饼是现烙的吗?”“对。”“那来俩。”

早晨8点,热络的对话,在一家餐馆展开。馄饨、馅饼、豆浆、油条……店内热气腾腾,尽是烟火气。意外的是,这家餐馆开在陶然亭公园内,很多逛公园的大爷大妈能在这里,顺便把早餐解决了。

从陶然亭公园北门入园,沿着主路往东南方向走大约200米,即将看到湖面的时候,就到了2024年9月26日开张营业的陶然餐厅。据经常逛公园的大爷大妈说,这地方本来就有餐厅,后经修缮重新开业。有消费者表示:“一开始是只有早餐,现在是全天供应了。”

“您要点儿什么?”一进店,服务员就热情地招呼食客。明厨明灶,所有餐食的操作都展现在食客面前。显示屏上明码标价,单价最贵的是肉馅饼、小笼包和肉夹馍,均为10元;麻酱烧饼、豆浆、茶叶蛋等,单价为2元。

笔者点了一碗豆腐脑、一个茶叶蛋、一根油条,一共9元。点油条的食客不少,服务员特意等新炸的出锅,才装盘端上来。餐厅总体水准和园外早餐店相当,豆腐脑滑嫩、茶叶蛋鲜香、油条酥脆。据观察发现,如果遇到腿脚不灵活的老人,服务员会把餐食端到餐桌前,避免老人跑腿。

在笔者体验的半个小时内,食客络绎不绝,餐厅上座率保持在六成以上。据了解,陶然餐厅的早餐从6点半开餐,供应到9点左右。而老年人有早起的习惯,往往在7点左右达到用餐高峰。服务员说,开业一段时间以来,早中晚餐客流量都不错。

“我住角门附近,西马场坐102路过来的,天天来。”有老大爷表示,他每天到陶然亭来遛弯,自从这家品质餐饮开张,就天天来吃早餐。“总体来说还不错,我每天一碗馄饨,两个茶叶蛋。馄饨现包的,就是觉得有点儿贵,8块钱一碗,一共8个,1块钱1个呢,其他没什么问题。”

从天坛公园西门入园直行300多米,也有一个餐馆,叫天坛福宴。这里供应早餐、午餐和下午茶,早餐价格不贵,也是传统中餐样式,单价从2.5元到10元不等。不过,春节期间,由于客流量猛增,人手紧张,这里的早餐暂停供应。据了解这里的正餐人均消费约100元。



### 升级——体育场馆成了商业新地标

将府公园地处东北五环边,地理位置与市中心老牌公园相比稍显偏僻。但是,在将府公园的南区北门附近,新引进了一家品质餐饮,并迅速成长为网红打卡地。

这座造型很有个性的建筑叫彼落公园,目前集咖啡、酒吧、简餐、火锅、书屋、会客等功能于一身,2024年9月开业。建筑的前身也是一座咖啡馆,重新改造升级之后,成为周边年轻人热衷的休闲场所。社交媒体上,有很多关于此处的推荐。在店内,很多顾客在选取角度,拍摄打卡照片。

彼落公园和将府公园融为一体,天气好的时候,可以依托公园的林荫和绿地,拓展休闲空间。其所在的酒仙桥区域,有很多初创企业,年轻的创业者们也在这里当成了聚会的平台。店内工作人员表示,开春以后,还有更多的想法会落地,组织更多互动文化活动。

和刚刚开始与网红元素接轨的将府公园相比,五棵松华熙LIVE早就成了潮流聚集地。

“呦,你们够快的,这就到了。”“嗨,

我们坐地铁来的。”几位老人在华熙LIVE见面,约着一起吃饭。这里,就不再是简单的体育场馆配套,而成为潮流商业地标。数据显示,重大节日、演唱会和比赛日,这里的客流量是17万人次,周末客流量是14万人次,工作日的客流量也有6万人次。

2008年奥运会,五棵松是篮球比赛场地,从2011年开始,升级为体育服务综合体,此后不断引进品质餐饮在内的商业设施。目前,已经是集休闲、健身、娱乐、餐饮等于一体的休闲活动社区。

约170个门店,使出浑身解数招揽顾客,连锁餐饮的消费水平,与同城其他门店保持一致,并不会因为地处热门体育场馆,而让消费者花费更多。在社交媒体上,甚至有网友总结了免费“薅羊毛”攻略,很多门店只需要顾客打卡,就提供薯条、饮料、糕点等赠品。

“我家住西边,现在跟朋友聚会,已经很习惯约在这里见面了。吃的、玩的很多。地铁直达,也很方便。”正在等朋友的小张表示,如果赶上演唱会,这里绝对人山人海。

### 短板——新建文旅场所配套显滞后

和市区老牌热门公园相比,一些郊区的新建文旅场所,品质餐饮的引入稍显滞后。

南五环外,有一片占地面积约26.7公顷的团河行宫遗址公园,于2023年9月24日开放。作为曾经的皇家行宫,在开放之前,这里经过了十余年的修缮。从公园正门进入,发现门旁还挂着一块牌子——大兴区博物馆。

进门没走几步,有一个自动售卖机销售饮料。再往里走,偌大的公园,各色亭台楼阁,除了湖泊因为冬季没有蓄水,其他的设置,还是能看出山水园林格局。

园内有手工艺品展览和书房,但是没有餐饮配套。公园里的工作人员说,园内暂无商业零售设施。公园的游客服务中心,也有自动售卖机,但在这么冷天,只有冷饮没有热饮。尽管开放已经一年多时间,但工作人员说,由于游客流量不大,所以暂时没有餐饮设施。

几位游客表示,附近没有地铁,公交线路也偏少,所以这座周长约2公里的公园以接待附近的居民为主,遛弯、健身的属性较强。在社交媒体上,也有关于“团河行宫”的介绍和攻略。其中就有游客提到,园内“没有卖吃喝的地方,带小孩的要自备饮食”。

团河行宫是明清时期南海子的四座行宫之一,以其为基础营建的遗址公园,与亦庄的南海子公园相比,客流量差距明显,这也导致团河行宫遗址公园的配套设施稍显落后。在南海子公园内,遍布着售卖零食、饮料的商亭,也有大量自动售卖机随时提供服务。团河行宫遗址公园,引入品质餐饮,还需时日。

一名游客认为,尽管餐饮定价由市场供需关系、企业运营成本等多种因素决定,但品质餐饮进文旅场所,在保证品质的同时,如果能在价格上更接地气一点,会赢得更好口碑。(孙毅)

本报讯 杨天悦 近日,第十五届北京国际餐饮业供应链展览会在新国展开幕。据悉,该博览会为国内领先的餐饮博览会之一,由中国商业联合会、商业饮食服务业发展中心、北京市中华厨艺研究会、北京恒辉国际展览有限公司联合主办,展品涵盖餐饮食材、水产海鲜、肉类食品、调味品、冷冻速冻食品、餐饮包装、连锁加盟、食品饮料、地方特产等。此次北京餐博会共1100余家中外品牌参展,现场烹制美食飘香,引得许多观众围观品尝。现场也有万余名采购商参展,与供应商洽谈合作寻找商机。展会上,烹饪艺术技能大赛同期举办,来自全国300名顶尖名厨现场比拼厨艺,为观众带来一场美食盛宴。

走进展览现场,笔者循着浓郁的炸肉香气,走到一处秦皇岛非遗品牌展台。桌前的架子上挂着成排的腊肠腊肉,油锅中的炸肉和炸排骨正滋滋作响。十几名观众在展台前密密匝匝围了两层,拿着牙签排队品尝,好不热闹。现场品尝后,不少从事餐饮业的采购商都忙着询问批量采购价格和发货时效,现场工作人员表示,一上午微信里就加上了几十人。

来自山东临沂的新兴企业双福水产第一次参加这个展会,现场加工的免浆黑鱼片和鱼丸,受到许多观众和采购商的好评。“您和我们公司有合作吗?”有观众现场品尝之后,饶有兴趣地与现场工作人员攀谈起来。

据了解,北京餐博会已连续举办15届,是北方地区极具规模与影响力的餐饮行业展览交易盛会。本届展会共汇聚国内外约1100家中外品牌参展,展品涵盖预制食材、水产海鲜、配餐调料、餐饮设备、外卖包装及食品包装等多个领域,全面展示餐饮行业上下游的各类产品与服务,为参展企业和商家提供丰富的选择和广阔的交流空间。

展会现场,国际烹饪艺术技能大赛也同期举办。来自全国各地约300名顶尖名厨参赛,众多烹饪高手齐聚一堂,在赛场上展现精湛厨艺,切磋烹饪技艺,为观众带来一场视觉与味觉的双重盛宴。现场,孔雀迎宾面塑、龙姿凤彩果蔬雕刻等作品精致美观、栩栩如生,路过的观众忍不住连声惊叹。

据悉,大赛旨在进一步提高烹饪艺术家技能水平,挖掘厨界精英,展示厨艺才华,为弘扬中华美食文化,加强各地区厨艺交流与合作,引领美食文化传承与创新。

此外,本届展会还特别设立了“首发首创新产品新技术展区”,聚焦餐饮行业前沿创新成果,通过开放式展示和设置产品体验台,让观众亲身体验创新产品的魅力,也为餐饮企业提供接触前沿技术的机会。

## 第十五届北京国际餐饮业供应链展览会开幕