小龙虾日销破万斤、人气餐馆全天高峰 小长假北京餐饮热度超预期

本报讯 王萍 小龙虾日销破万斤，烙糖饼的阿姨直呼“烙不动了”，人气餐饮“全天都是用餐高峰”……在刚刚过去的清明假期，时间虽短、热度“爆了”是众多餐饮企业和消费者共同的感受。北京市商务局发布的清明假期消费盘点显示，重点监测的餐饮业态销售额同比增长5.3%。日前，笔者从多家知名餐饮企业负责人处了解到，根据综合盘点数据，3天小长假“热度”都超出了假期前的预估。随着气温逐渐走高，多家餐企开始对餐饮旺季和“夜经济”的到来做准备。

在清明小长假，北京华天旗下的鼓楼马凯餐厅、同春园、同和居、庆丰包子铺等老字号品牌以及惠丰饺子楼等餐厅迎来客流小高峰。在鼓楼马凯餐厅，每天的堂食均是爆满状态。餐厅外卖窗口的麻酱糖饼平日里就是大排长龙的“网红单品”，随着踏青游需求增加，在小长假期间，麻酱糖饼窗口每天排队的队伍都有几十米长，日销量超过800张，烙饼阿姨直呼“烙不动了”。

家庭聚餐是清明小长假的餐饮关键词之一。清明正值春菜“黄金赏味期”，在同和居、同春园、鼓楼马凯餐厅、庆丰包子铺、华天二友居、华天延吉餐厅等老字号以及惠丰酒家、新川面馆、香妃烤鸡等品牌门店，“华天鲜笋节”不仅让消费者品尝到葱烧春笋、春鲜四宝、鲜笋炒香干、鲜笋藠头炒五花肉、荠菜虾仁炒春笋、酱香春笋千层猪肉饼等季节限定美食，还售卖多款堂食同款食材和大师料理包，让顾客可以在家继续品味春天。北京华天相关负责人表示，“华天鲜笋节”已进入四月特别赏味季，4月1日起门店使用的鲜笋都是来自四川省达州市大竹县的水竹笋。水竹笋当日现采、次日直达后厨，限时供应1个月。

气候转暖让餐饮消费活力得到持续释放。笔者从费大厨辣椒炒肉等多家人气餐饮了解到，“全天都是用餐高峰”是3天小长假的“常态”。费大厨辣椒炒肉方面相关负责人表示，小长假的用餐最高峰出现在4月5日，当天上午11时一开餐，多家门店就显示已经排队取号。用餐高峰期，费大厨北京大兴荟聚店、西直门凯德店、朝阳合生汇店、西单大悦城店等多家门店同时段取号等位人数均在300桌以上。据了解，费大厨在北京直营门店数已近40家。其中，位于望京的颐堤港店于清明节前开业。接下来费大厨还将开拓新店，以减少顾客等位时长，望京V·HUB店将于5月开业。

这个清明小长假，北京的“夜宵胜地”簋街已经呈现出“夜经济”的热度。北京胡大餐饮副总经理张胜滔表示，清明假期前曾预计客流和营收会有不超过10%的增长。“实际的数据是客流增长14%，营收增长11.3%，超出了预期。”张胜滔表示，假期期间，胡大饭馆总店单日排队取号量高达5982桌，翻台率达到了惊人的900%，小龙虾单日销量突破10000斤。张胜滔表示，清明假期的客群主要是出游踏青的游客和本地年轻客群，整体订单中的15%是外送订单，配送目的地多指向酒店和户外露营地。

据了解，随着小龙虾等“夜宵C位”从4月开始进入销售旺季，北京餐饮的“夜经济”也蓄势待发。胡大饭馆各门店目前已延长营业时间，4月中旬计划开放户外露台。张胜滔介绍，在用工方面，为了应对旺季，目前在原岗位定编基础上增配5%人手。

文旅新玩法点燃春日经济活力

本报讯 国风沉浸式体验、轻户外微度假、品牌票根引流、农文商体融合……清明小长假，京华大地春和景明、繁花似锦。全市各区抢抓春日文旅黄金期，依托民俗文化、踏青休闲、市集消费、亲子研学等多元场景推出特色主题活动、创新消费玩法，点燃春日文旅消费活力。

作为“两园一河”（首钢园、园博园和永定河）联动发展的重点项目，石景山书院在清明假期邀请文化学者马未都来到古色古香的书院，开讲《北京的前世今生》系列讲座第五讲《北京菜的沿革》，挖掘老北京菜背后的文化底蕴与城市记忆，让市民在特色空间内聆听讲座，感受纯粹的京味儿文化。

“除了美食讲座，我们还把讲座中提到的多款老北京特色小吃生产企业请到现场，通过美食市集将京菜文化与地道风味相结合，打造‘听京菜沿革、品京味烟火’的沉浸式体验。”石景山文旅局相关负责人介绍。“这次来得太值了，既能听到老北京美食文化讲座，还能品尝老北京特色美食，烤鸭、涮肉、驴打滚、艾窝窝等等应有尽有，一家人都觉得既有意义又有意思。”市民赵枫说。

在海淀区，一场春日畅跑燃动全城，参加中国田径协会10公里精英赛的3000名选手奔跑在蓝天下、碧水旁、繁花里，沿线或是桃红柳绿，或是碧波荡漾，宛若跑在画中。今年，海淀区玩转“号码布经济”，通过推出专属福利，将赛事带来的海量人流引导至全域240多家商户、景区、酒店等场所。

清明小长假，朝阳区的“樱花水岸”“海棠花溪”成为顶流，北小河流域及附近的北小河公园、大望京公园、望和公园栽植樱花近6000株、海棠超2200株，粉白樱花与娇艳海棠相互映衬，形成赏花主题景观带。

西城区法源寺丁香花事闻名遐迩，西城区委宣传部相关负责人介绍，今年的丁香诗会推出诗歌沙龙、笔会、侨声朗诵会、城市漫步+飞花令等十余场特色活动，兼顾专业深度与全民参与，让“百年丁香诗会”成为一座流动的、生长的“城市诗歌博物馆”。文化盛事的热度在法源寺外蔓延，清明假期期间，烂缦胡同、西砖胡同、南半截胡同、天景胡同……法源寺历史文化街区内的咖啡馆一座难求，实现文化与商业活力双提升。

在北京城市副中心，城市绿心森林公园清明踏春风尚季活动精彩不断，民族乐团奏响经典曲目，运河船工号子复刻漕运记忆，杂技互动、国风打卡趣味十足，优化升级的摇橹船航线串联水岸美景，潮玩市集汇聚美食文创，把运河春日风情演绎得淋漓尽致。

京郊各区依托山水资源、乡村特色，把山野春光做成文旅名片。三天假期，大兴区庞各庄梨花季迎来客流高峰，万亩古梨树繁花胜雪，“千树梨花千树雪”，八大特色体验空间全域联动，汉服打卡、祈福许愿、戏台演出氛围感十足，特色农家美食、网红房车营地、亲子游乐项目人气高涨。

密云创新推出“来密云看海”打卡护照，纸质版集章留念、电子版积分兑礼，串联古北水镇、云蒙山等六大核心景点，凭打卡护照享受门票减免、套餐优惠，用游戏化玩法引导游客深度游山玩水。

顺义聚焦户外休闲生活，奥水风筝露营生活节热闹启幕，专业团队放飞各式风筝上演空中艺术秀，草坪露营、儿童游乐一站式配齐，音乐汇演融合歌舞器乐多元内容，游客一键进入度假模式。

怀柔区聚焦美食与休闲，上新三大景区配套美食街区，汇聚农家菜、鱼鲜、素食、异域风味，同步推出村咖漫游地图，串联百余家村咖与核心景点，打造“咖啡+景区”特色游线，让游客在爬山赏景之余，品味山野烟火与休闲惬意。

这个清明假期，北京全城联动、全域发力，把春日风光、传统文化、潮流玩法与消费惠民深度融合，既擦亮北京文旅特色名片，又持续激活假日经济、拉动大众消费，让春日京城处处有美景、步步有惊喜，持续释放春日经济蓬勃活力。

（据《北京日报》）

东城区让人工智能邂逅百姓餐桌

本报讯 王洲 北京市东城区沙滩后街45号院，最近一到饭点就热闹起来。占地面积260平方米，设有80个座位，供应一日三餐……这里是首开集团立足城市更新，打造的“景山AI食堂”。当人工智能邂逅百姓餐桌，舌尖上的智慧变革正悄然改变着街坊邻里的日常。

“备好食材，剩下的交给机器就行。”站在一人高的AI炒菜机前，拥有近20年厨龄的厨师程伟一边介绍，一边在炒菜机电子屏上选择“小炒肉”菜谱，按下“一键烹饪”键。机器自动热锅、淋油，依序投入葱姜蒜、肉片、辣椒等食材，并精准添加调料。整个过程中，电子屏实时显示油温、火候与翻炒速度，运作井然有序，犹如经验丰富的大厨掌勺。

不到3分钟，可供50人食用的小炒肉便热气腾腾地出锅。随后，程伟轻触“自动清洗”键，高压喷头配合锅体旋转，仅10秒钟就将炒锅清洗得干干净净。

两台AI炒菜机，两名厨师，便能从容应对午间200余人的就餐高峰——这在传统食堂，是至少需要10人才能完成的工作量。“AI不仅解放了人力，还能实现口味与火候的标准化，保证出品稳定。”程伟坦言，这是他第一次感受到烹饪竟能如此轻松高效。

“食堂面向街坊四邻、附近园区的白领，也兼顾社会群体。炒菜机的高效运作，大幅降低了人力成本，助力食堂实现‘少炒、勤炒、精炒’，从而具备根据实时客流灵活调整菜品供应的能力，从源头上减少浪费。”首开集团项目负责人孟海刚介绍，借助AI炒菜机的记忆功能，还能分析就餐者的口味偏好，动态优化菜单，精准满足多样化的餐饮需求。

中午11点40分，正是用餐高峰期，院子里取餐的队伍已近15米，但前移速度却出乎意料的快。

“刷脸识别、自助取餐、无感支付，整个过程不到1分钟。”在附近园区工作的王丹表示。扫描脸部信息确认身份后，她拿起餐盘选取食物。木须肉、清炒西兰花……系统按照不同单价即时计算每个菜品的价格。取完餐后，系统会自动从储值卡中扣取餐费，没有收银台，也无需扫码支付，取餐效率得到极大提高。

这一顿饭，王丹花了不到30元：“价格合适，清淡健康，而且明厨操作，吃得放心。”用餐后，系统还会分门别类显示出这顿饭的热量，蛋白质、维生素等营养的摄入量，给出健康饮食提示。

和王丹一样，自从AI食堂开张，景山街道的居民就常来这里“尝鲜”。“我们街道老龄化程度高，AI食堂是对原有老年助餐点的有益补充。”景山街道办事处副主任董冬说，智能化的服务让老年群体就餐更便捷，实惠的价格、可口的饭菜，温暖了社区居民的心。

责编：孟渤钧 版式：纪磊