

达城 餐饮 这5年



欣欣向荣 美食荟萃

夜幕降临,达城各特色餐馆飘散出阵阵香味,门内宾朋满座,气氛异常火爆,市民在外就餐需求的旺盛之景传递出一份繁荣景象。傍晚,吃过晚饭的人们到滨河路散步、唱歌跳舞,或是到莲花湖畔欣赏夜景,悠哉乐哉的市民为达城增添了一道安逸愉悦的市井气息。

这5年来,随着达城面积的不断延展,餐饮门店也是与日俱增,尤其是个性化的特色店占据着这个时期的主流。除了传统型的中餐酒楼、火锅之外,一些颇具时尚风格的休闲餐饮正成为年轻一代的消费潮流。烤鱼匠、滋滋烤鱼、鲜目录、花非音乐餐酒屋、胡桃里、土家风情等,将美食、音乐、艺术融为一体,借鉴了沿海城市的潮流之风,引来了少数民族的美食习俗。环境的提升,休闲娱乐与美食文化的多元组合,市民选择的餐饮种类越来越多,火锅店、特色汤锅、小吃、海鲜、中餐、城郊旅游餐饮等等,不一而足。

外卖订餐平台兴起, 市民消费习惯悄然改变

这5年,随着互联网的迅猛发展,达城网络订餐悄然兴起,消费者的就餐方式也多了起来。人们生活节奏的不断加快,对便利性需求不断增加,不少市民越来越倾向于通过互联网订餐,餐饮外卖平台已经逐步走进人们的生活。“叫个外卖”成为“在家做饭”和“到店堂食”之后不少市民就餐的常态。外卖以其便捷、实惠的特点得到年轻一族尤其是上班族的喜爱。“下个百度外卖APP,或者大众点评网,再看看谁家口味好,评分比较高,手指一动就下单。”王女士告诉记者,“我经营着一家服装店生意,白天要看店铺,没有时间去店堂就餐,为了图个方便,节省时间,就选择了订外卖,现在我的生活已经离不开外卖了。”

手机订餐是这5年出现的新鲜事物,足不出户食品就可以送到我们手上,加上App上的优惠,有时甚至比去实体店吃还便宜,人们的生活方式在互联网经济中发生着重大的变化,网络外卖的便捷改变着人们的生活,众多餐饮企业从中受益颇多。不少达城餐饮企业的业主们表示对此深有感触,“网络外卖订餐对于许多中小餐饮企业是一个重要的机遇,销售群体的增大,增加了营业收入。”

外卖兴起之后,我市食品药品监督管理局十分重视食品安全问题,要求新增餐饮企业必须具备相应资质才会颁发营业执照和食品经营许可证。另外,不定期的突击检查无证经营的餐饮门店,对就餐环境脏乱差、卫生条件堪忧的餐饮门市进行了大力整顿,规范了餐饮市场环境。多年来的努力,达城的餐饮市场呈现出规范化经营的局面,不管是早餐市场还是正餐市场,食品安全和就餐环境都大为改观提升。

我们居住的达城,这5年发生着重大改变——“五治”工程的推进、基础设施的配套完善、缓堵保畅工程的进行……这些变化让人惊叹不已。作为川东地区的交通枢纽和物资集散地,达城正在向一座现代化的大都市迈进。在这弹指5年间,达城餐饮业的发展可谓是与时俱进,许多餐企华丽转身,老百姓在外就餐越来越方便、实惠,是这5年来最显著的变化。节约之风、清新之风为达城餐饮企业注入了新的活力,市民在外就餐也少了许多烦累的应酬,更多的是享受美食的乐趣。餐饮美食与旅游的结合,时尚餐厅、个性化门店的兴起,都为达城餐饮构架增添了新的元素。

记者从达州市食品药品监督管理局了解到,截至目前,我市餐饮服务单位共计14000余家,其中持证9500家、小餐饮4500家(备案),A级84家,B级457家。比2012年增加5500家。从业人员45000余人,比2012年增加16000余人。



众多餐饮企业华丽“转身”

八项规定出台后,加上人们消费观念的转变,众多餐企转型创新、升级势在必行。

据了解,2014年,达州市商务系统积极引导达城餐饮企业走大众化、连锁化、品牌化和信息化之路,推动餐饮企业转型;引导高档餐饮企业调整经营思路,将餐饮消费的便利、安全、实惠作为经营的重点,鼓励发展家宴、团体餐、快餐等大众化餐饮业态;支持餐饮企业组织开展节庆餐饮促销活动,扩大节假日餐饮消费。

这5年来,餐饮业节假日期间火爆经营业态随处可见,假日消费成为了餐饮企业发展的重要推动力。互联网现代信息技术的应用,为餐饮企业的宣传、拓展销售渠道发挥了重要的作用,增强了年轻消费群体的吸引力和购买力。众多餐饮企业华丽“转身”,以质取胜,注重菜品文化的渗透,而今达城连锁化、品牌化餐饮企业更不在少数。不少市民纷纷表示,“餐饮企业品质会影响到他们的就餐选择。”现今菜价格变得大众化、平民化,菜品种类更是多样化。

餐企更注重口味、健康、服务

这5年,口味和健康成为达城市民注重饮食的关键,感情消费也变成了理性消费,追求就餐品质化渐成为一种趋势。

这5年,市民对于高端餐饮的消费需求大幅度降低,对于价格亲民餐饮消费热度递增。每逢傍晚,在许多大众化餐饮门店都可见到火爆的就餐场面。达城餐饮企业这些年也是做出了许多的改变,厨房开始透明化,食客在店堂外就可看到内厨的操作过程,食材的采购也变得更加苛刻,从源头上确保食材的健康。餐桌上的浪费大为减少,主动打包餐桌剩余食物的食客越来越多。

餐企企业深知软实力服务对于经营的至关重要性,众多餐饮企业纷纷对员工开展专业化的培训,让顾客在品味佳肴的同时享

受到贴心的服务。同时,消费者越来越认同、理解餐饮从业者,二者之间的关系也变得更加融洽、和谐。

达州市餐饮烹饪行业协会会长李建告诉记者:“中央八项规定的出台,达城高端餐饮企业的装修风格也随之发生了改变,经营模式也向大众化、平民化转型。市民消费观念发生了变化,节俭消费、清新之风飘然而来;餐饮商家对食品安全越来越重视,餐饮企业的服务变得更‘走心’,越来越人性化、贴心,充分满足顾客的需求;年轻消费群体更加注重实惠、餐饮文化。对于未来5年达城餐饮企业的发展走势,消费群体对餐饮文化的重视将越来越明显。”

(本报见习记者 田思思)