

百姓关注

宝鸡餐饮消费活力迸发

赵益

华灯初上，市区陈仓老街、吾悦广场等商圈人头攒动，“您几位？里面坐！今晚吃啥？”市民或来到小吃摊品尝特色小吃、或在饭店围坐一桌，举杯畅饮。夜市小店烟火气不断升腾，网红餐饮店门庭若市，宝鸡特色美食销量激增……今年以来，我市餐饮消费呈现加快恢复向好态势。

消费需求释放 餐饮市场回暖

9月4日下午5点左右，位于市区清姜坡的老古家火锅店门口已经坐满了等位的食客。火锅店的工作人员告诉笔者，门店从上午11点开始营业，遇到节假日，基本都是满座的状态，排队等位更是常态。

据市商务局提供的数据显示，今年以来，全市消费市场恢复明显，餐饮消费快速增长，上半年宝鸡市餐饮收入58.59亿元，增长11.6%，餐饮消费呈现加快恢复向好态势。仅“五一”假期，全市20家餐饮重点监测企业就实现销售额568.25万元，同比增长33.76%。

今年以来，我市各县区因地制宜开展了丰富多彩的促消费活动，夜间经济、网红餐饮等频

频出圈，城市步行街、商圈客流量明显增加。连日来，笔者走访市区多个商场、餐饮集聚区发现，每逢周末，不少餐厅提前预约、拿号等位已经成为常态。作为金台区文旅重点规划项目，高标准打造的唐潮·文化城集文化创意、运动休闲、餐饮娱乐、夜间经济等于一体，近期试营业以来人气很旺，特别是进驻了一批特色餐饮店，受到消费者青睐。每天顾客盈门。在文化城里的卤校长重庆火锅店，负责人庞先生正在招呼客人入座，“我们从7月份试营业，生意一直很好！”他表示，周内客流量较稳定，一般每天开单60桌左右，遇到节假日客流量翻倍，等位至少10桌。

不仅线下堂食聚集人气，线上外卖餐饮数据也逐渐攀升。美团外卖数据显示，今年1-8月，宝鸡市外卖商户数、订单量、交易额等指标均呈稳定上升状态，尤其是外卖订单数据涨幅明显，“五一”期间宝鸡市外卖订单同比增长28.2%，端午期间涨幅超过36%。这些数据不仅显现出我市餐饮市场的复苏活力，也释放出经济稳步回升的积极信号。

文旅市场的火热也带动了餐饮消费的复苏。宝鸡旅游自开年以来持续火爆，一些新媒体社交平台上，不少人晒出自己打卡的宝鸡美食，在抖音话题“宝鸡美食”的标签下，播放量已经达到了4.7亿次。“宝鸡真的是美食之都，48小时不到吃了有七八顿饭！”游客黄一在自己的“特种兵式旅行vlog”中讲道，他和朋友趁着暑假前来游玩，不仅发现宝鸡这座城市有着厚重的历史底蕴，也让他大饱口福。

政策加力促进消费持续恢复。自开年以来，我市开展多样餐饮促消费活动。“随着促消费政策和活动的助推，宝鸡市餐饮消费活力正在加快恢复。”市餐饮协会会长刘珂利分析，今年，市商务局积极开展“2023宝鸡（青岛）啤酒音乐美食季”系列餐饮促消费活动，点燃夜间经济，提振餐饮消费。据了解，本次啤酒音

乐美食季参与人数突破100万人次，带动全市餐饮消费增长5个百分点，拉动餐饮消费超过10亿元，为市民提供了多元、欢乐、新颖的消费体验。

同时，各县区也积极响应，陆续开展多项活动促进餐饮消费。麟游县开展首届伏羊美食节活动，金台区聚力打造新福园、东岭新天地等夜间经济片区，陇县举办陇州暖锅宴美食大赛等活动，激发县域餐饮消费市场活力。

“高性价比”成餐饮消费趋势

“从消费者点单情况来看，大家都愿意选择好吃不贵的菜品！”宝鸡柒皓餐厅负责人张竟文说，随着人们消费习惯的变化，商家也在不断通过创新菜品、线上团购等形式打开销路。

只有不断创新，才能留住顾客。刘珂利认为，受疫情影响，人们的餐饮消费倾向逐渐向高性价比和本土化特色转变。基于这种消费趋势，宝鸡餐饮企业中不少商家主动调整经营方式，包括创新菜品、线上套餐团购及订购宴席送布置、菜品等方式，扩大品牌影响力，刺激消费。

“这道菜的火候欠佳，稍微再大火多炒一会，会更好。”在位于宝鸡高新区高新零路店的柒皓餐厅，张竟文正在和厨师们一起品鉴菜品，研究菜单创新。餐饮企业除了要守牢食品安全的行业底线，还要在菜品方面不断进行创新，从形式、制作到就餐体验感，以满足顾客多变的味蕾需求，增强消费者黏性。

还有一些餐饮商家通过直播、短视频、数字化渠道和社交分享功能来刺激消费需求，吸引更多客流，拉动餐饮消费。“直播间的朋友们可以直接点击一号链接下单，价格已开，请放心拍！”在抖音“兰湘子TV”直播间内，主播正在为观众逐一介绍产品。“不少人会通过线上团购、抖音视频号直播等方式购买套餐，因为这样比较划算！”兰湘子宝鸡高新天下汇店店长说，门店一天有近10%的客流来自网络平台引流。

增加就餐仪式感，升级就餐体验。在宝鸡生态园餐厅5楼包间内，王先生正在为母亲举办寿宴：“餐

厅不仅帮我们把包间进行了精心布置，还给老人赠送了‘寿桃树’，真是有了！”餐厅经理韩丽丽表示，当下越来越多的消费者注重仪式感，餐厅不仅要让顾客吃得满意，也要让其吃得开心。

多方合力巩固餐饮消费复苏势头

特色小吃步行街人头攒动，烧烤摊位上服务员忙个不停，顾客排队点单，宝鸡餐饮消费市场一派暖意融融，但如何进一步巩固餐饮消费市场复苏势头，激发市场活力？

张竟文坦言，餐饮行业相对来说门槛较低，预制菜、速冻食品进入市场更加快了这种趋势，行业竞争不断加剧。宝鸡国贸酒店负责人张钊表示，随着消费需求不断升级，越来越多消费者在菜品的选择上更加注重养生、健康和实惠，因此，只有坚守特色，打造品牌，才能增强餐饮的核心竞争力。

餐饮市场加速回暖离不开旅游消费市场的助推。“宝鸡特色美食与旅游资源的结合，将会进一步提振餐饮消费市场。”刘珂利说，宝鸡本身就拥有丰富的文化旅游资源，可以依托“宝鸡老字号”等特色品牌打造一批规模化、产业化美食，借助景区、博物馆等地进一步扩大宝鸡特色美食影响力和知名度。

食品安全是餐饮行业的底线，助力餐饮行业复苏的同时，更需保障消费者“舌尖上的安全”。市市场监督管理局餐饮科相关负责人表示，今年以来，我市全面实施餐饮质量安全提升工程，进一步规范餐饮经营行为，通过推进餐饮企业“两个责任”落实、在餐饮环节积极推行“互联网+明厨亮灶”食品安全智慧监管模式以及发动广大餐饮行业从业人员和人民群众积极践行“制止餐饮浪费”“文明餐桌”行动理念，强化食品全链条监管，提升食品安全保障水平，增强人民群众获得感、幸福感和安全感，进一步为我市餐饮行业稳步发展保驾护航。

用品质赢得市场

柳玫玫

今年以来，餐饮消费市场明显回暖，早餐店人头攒动，夜市摊人声鼎沸，一到节假日，一些有名气的饭店座无虚席，预订火爆。面对这种可喜形势，各餐饮店要抓住机会，强化自己的核心竞争力，坚持用品质去赢得市场、留住消费者。

外出吃饭的人多，并不意味着餐饮店竞争的减弱，在市场整体回暖的情况下，一些餐饮店生意兴隆，而与之相反的是，一些餐饮店的生意仍无大的起色，有的甚至关门歇业。为了促进生意，很多餐饮店在营销上下了不少功夫，比如上线团购套餐，利用探店、直播等消费新业态

引流获客。这些营销活动很有必要，短期内也会产生一定的效果。但长远来看，餐饮店还是要练好内功，靠品质去树立口碑、抓住消费者。主打实惠可口、方便快捷的小吃店，味道好、卖相佳的特色菜，幽雅舒适的就餐环境，热情周到的服务，干净卫生的食材等等，都是餐饮业的竞争力所在，如果能兼具多个，口碑、品质就有了极大的保证。各餐饮店要根据自己的实际情况，以清晰的定位、过硬的品质，在市场上牢牢占据一席之地。而那些存在质次价高、偷工减料、缺少特色等问题的餐饮店，必定会被消费者所抛弃。

