



“新势力”火爆来袭 “传统派”面临挑战

传统餐饮门店 亟待提档升级

12日傍晚,记者来到达川区好吃街,正是饭点,但街道两边店铺里亮起的零星灯光和稀少的人流无不透露着它的冷清。几年前多家大有名气的餐饮店要么关门歇业,要么已经变成了茶楼、水吧、兴趣班。近八米宽的街道里仅有几个路人来往穿行,道路中间停满了大小车辆,曾经红极一时的达州好吃街俨然已变成了便民停车场,早已没了属于美食街那人声鼎沸时的烟火气。

“我记得七、八年前,一到晚餐时间这里就是熙来攘往之景,要想去里面哪家店吃个饭,人气旺的至少需要提前半天预定位置。”刚从好吃街停车出来的王女士告诉记者,几年前,这条街上那叫一个热闹,像红馆火锅、夜宴、知味苑等知名餐饮店客人客爆满,就算是普通的门店也需要等位。而如今,时过境迁,繁华不再。“这里已经不再是曾经那条达州人心中的美食街了,什么都变了样,现在年轻人都喜欢追求新异,时尚、个性的新派餐饮花样多,好吃又好看。吃饭时拍个照发个朋友圈那是经常的事。”

近几年,各种新型餐饮在达州陆续上线,强力冲击着传统餐饮。记者调查发现,部分酒楼、中餐店的菜单上还是“老几样”,少有创新,店内设施陈旧,装修风格沉闷。“现在的传统中餐业利润低,用工成本高,靠接待零餐根本不赚钱,这已是业内基本都认可的事实,而这也是市场上好些中餐店经营不了三五年的重要因素。”据南城一酒楼的管理人员透露,酒楼原本就只依靠承接宴会赚钱,但现在又不提倡办酒席,零餐因缺乏特色更是少有人问津,所以很多酒楼的生意大不如以前。

新派餐饮 玩转时尚与个性

曾经在老百姓的眼里,火锅行业不时尚。“其实火锅也可以很商务、时尚和傲娇。”天源火锅店的老板朱彦龙告诉记者,并放出豪言要转变老百姓对火锅行业的老观念。

作为一名“90后”,朱彦龙在2015年接手母亲经营的火锅店后,凭借自己新颖的理念和独特的眼光,仅用一年时间便对这个具有18年历史的本土火锅老品牌进行了全面升级改造。把时尚与个性在他的餐饮世界里展现得淋漓尽致。

首先是对菜品的创新,在保障质量的前提下,摆盘造型别致美观总能把一把抓住食客的眼球;时尚优雅,整洁舒适的就餐环境让人食欲大增;而优质的服务会带给食客在家吃饭一样的温馨就餐体验。“对于我来说,就算是火锅店也需要同时做到保障菜品质量,就餐环境和服务体验的三重高标准。”朱彦龙告诉记者,店面整体围绕符合年轻一代的审美和口味而打造,“精制”与“青春”是他所追求的餐饮主题和定位,“对于餐饮我们追求时尚、个性、品味、健康,同时

开创了餐饮+互联网,从门店经营、产品经营升级到对用户的经营,全面提升用户体验。”时尚与个性在他的餐饮王国里展现得淋漓尽致。

同样作为85后出生的酒馆火锅掌门人胡桂铭,也有他的一套生意经。老板擦桌端菜,领班扫地送酒,这是在酒馆火锅几乎每天都可以看到的场景。酒馆火锅的一位主管笑着讲道,“因为没有明显的上下级区别,老板又随和,我们工作起来就像在自己家做事一样,所以客人来到我们店会有宾至如归的感觉。”“上个卫生间都能给你惊喜。”一位在此就餐的顾客告诉记者,在达城很难再找到卫生间里生活用品比这里更丰富的了,牙刷、梳子、发圈、发卡、定型啫喱种类齐全,连爽肤水和女性用品都可以在卫生间的洗手台上找到。

由于人气太旺,19点开始就有不少人排队,虽然赠送瓜子、水果,但酒馆火锅的胡总认为,这样远不足以让客人为了吃一顿饭,而花耐心等待,于是他请人来表演变脸或魔术,以留住排队的客人。吃得有趣、健康、安全,是新的饮食追求。在酒馆火锅,一桶还种着的金针菇直接端上桌,客人现吃现剪,菜品摆设讲求艺术感,乍一看还以为错端了谁家的盆景。提倡健康、节约,建议客人将餐毕剩下的菜连同火锅底料一起打包回家。“达城火锅太多了,要想生意一直都这么好,就要时不时的出新花样,做出自己的特色,不断带给顾客新鲜感。”胡老板快人快语。

传承与创新 中餐业呼唤工匠精神

传统中餐多以川菜及改良川菜为主,东坡肘子、麻婆豆腐、开门红、酸菜鱼、宫保鸡丁……每一样都是四川人甚至中国人耳熟能详的名菜。曾几何时,达城中餐业的包间不提前预定而一桌难求,时过境迁,他们也正面临来自各种新型餐饮业态的挑战。

老地方酒楼作为达城的标杆性餐饮企业,另辟蹊径,在巩固传统中餐门店的同时,走中、高端特色餐饮之路,瞄准市场空白,走出去请进来,拥有自己的蔬菜基地,承包外省优质水域养殖水产,经常赴广州、江浙等地知名餐企考察学习,相继开设老地方海铺西外店和南城店,主打海鲜海味,融合地方特色,实现了传统餐企的提档升级,为顾客提供货真价实的他乡美食。

“为了应对目前越显激烈的市场竞争,我们也在不断总结,借鉴学习先

进的餐饮管理模式,对每道菜品实行标准化管理,减少资源浪费,保证菜品的品质,留住消费者。”该酒楼负责人告诉记者,他们基本每月都会出新菜,不断创新,变换不同口味,应对广大吃货越发挑剔的味觉。

惠芳酒楼的负责人表示:“做中餐不是作秀,需要静下心来领悟川菜精髓,需要不断传承创新,更需要工匠精神。有竞争有挑战不可怕,怕的是自乱阵脚,通过竞争可以倒逼我们中餐业‘强身健体’。我们愿与各种新型餐饮开展有序竞争。”

口味各异的胃,越来越“刁”的嘴,一枝独秀不是春,百花齐放春来到。传统与现代的激烈碰撞,达城的传统餐饮,你准备好接受挑战了吗?

□本报记者 张海涵 方秋霞
见习记者 杨惠菱



通川区餐饮协会成立在即 行业代表积极建言献策

本报讯 近日,经相关职能部门批准筹备的通川区餐饮协会第二次筹备会召开。会上讨论审议通过了《通川区餐饮协会章程》、《通川区餐饮协会管理制度》、《通川区餐饮协会食品安全操作规范指导》、《通川区餐饮协会微信群群规》。行业代表就协会入会门槛条件和协会未来工作目标进行了充分讨论和建言献策,并达成一致意见。协会成立大会拟定于本月底举行。

通川区食品药品监督管理局有关领导对协会筹备工作非常重视。希望以区内优秀企业聚合体为代表的通川区餐饮协会能加强行业自律与行业监督、起好示范带头作用,推动区内餐饮业向正规化、多元化发展,并就“文明餐桌”活动作了明确要求和部署。

(本报记者 戚劲松)

