

新年新气象 达城餐饮开门“牛”



略带“灰色”的2020年终于过去,2021年代表着新的转折和征程姗姗而来。元旦小长假期间,从餐饮的火爆情况来看,达城市民似乎特别喜欢用“吃”的方式打开2021,比如火锅、汤锅、干锅、烤肉、烤鱼、烤鸭、川菜……

餐饮热度似“过年”

“吃个饭太难了,差点没订到位置。”从成都回达州过元旦的市民张女士告诉记者,每一年跨年都会回家和亲朋好友一起在外用餐,但今年元旦预订以前熟悉的餐厅时,多家餐厅表示包间已预订满。那么,是餐厅变少了还是用餐人数变多了呢?

据餐饮商家们的介绍,今年除了节假日流动人口的回城,餐饮消费力变强的另一个原因是疫情因素,很多市民更愿意留守在家不出远门,这也让庞大的餐饮消费群体留在了达城。

“今年的元旦人气都赶上春节了!”据花半里火锅总经理介绍,跨年时餐桌的预定量达到了60%,今年元旦与去年相比至少增长了50%的销售额,特别是1月1日和1月2日的用餐人数增长明显。

餐饮人气爆棚的现象并不是个例。记者在采访中发现,跨年夜的预订异常火爆,特别是一些知名度高的中餐、火锅餐厅,如天源火锅3个店共130桌,在2020年12月31日当天的下午3点已预订完;老地方酒楼的60个包间在跨年前一天也已预订满。他们的元旦营业额同比去年都有不同程度的增长。

新派餐饮人气高

仁和新城达州店2020年12月底刚开业,就迎来了新年的用餐巨浪。对待吃这件事,“喜新厌旧”“爱稀奇”是达城人的重要标签,新餐厅的开业,达城的“好吃嘴”们都会纷纷前去“探路”。

“听别个说烤匠好吃,就想来试一哈味道,没想到人这么多,太难等了!”1月2日下午6点半,记者在仁和新城四楼的烤匠麻辣烤鱼看到,等位区坐满了人,还有一个等号牌已发完的指示牌立在进门处。其他门店如好望角碳烤专家、吉布鲁牛排海鲜自助、守柴炉烤鸭、金陵鸭血粉丝汤、绥唐饺子罐罐鸡、六膳门等餐饮店,也都几乎看不到空桌,大部分的等位区都已坐满。

“我们达州这块土地孕育出的人比较豪放,喜欢接受新鲜事物,对聚餐也十分热衷,确实对餐饮业的发展有着很大的促进作用。”通川区餐饮协会会长符波说,虽然因为疫情,今年的年会等大群体聚会会减少,但与家人、亲朋好友的聚会增多了。大型的宴请、年会餐饮浪费巨大,小型的聚餐更注重了个人喜好和感受,餐标降低,浪费减少,这是很好的现象。

□达州日报社全媒体记者 唐庆

去饭店自带菜品? 小伙伴们都惊呆了!

鱼、肉、素菜、粉丝……食客以某种特别的方式进了某家饭店。近日,记者了解到达城某火锅店出现食客自带菜品的现象,其中以“偷偷摸摸”者居多,也不乏理直气壮、毫不遮掩的食客,还能这样操作?

“这个现象不止一次了,1个月会出现4次左右!这家店没有,别的分店也会出现!”对于食客吃火锅自带菜品,这家火锅店老板表示非常无奈:有些食客是偷偷摸摸地从包里掏出素菜、粉丝等丢进锅里,有些食客却是明目张胆地拿着荤菜进门,更有甚者拿着未处理的食材来,让火锅店帮着处理。对此老板严肃地表示,做餐饮是有严格的规章制度的,特别是现在还处于疫情期间,市场监管部门严格规定食材必须三证齐全才能给顾客食用,如果自带食材出现任何问题,责任如何认定?

对这种奇葩的现象,记者采访了多位市民,他们表示选择外出就餐,主要是因为用餐的轻松、方便、美味、服务、环境、氛围等因素,外出用餐时自带菜,他们均表示从未做过。“我个人认为,出去吃自带菜,是非常不好的餐饮风气,你觉得1块钱的土豆别人卖5块钱赚了4块钱,心里不舒服吗?要知道,饭店有利润才能开下去,而且还有装修成本、人工成本、运营成本呢。”市民吴帆说,因为自己管理有公司,理解赚钱的背后有很多看不见的支出。

这种现象,记者也曾曾在某些博眼球的网红视频里看到过。网上以“饭店可以自带菜吗”为题的讨论区,某些脾气火爆的网友表示,这种行为完全就是坑饭店,要换成自己是饭店老板,直接将其赶出去;某些精打细算的网友表示,带菜也要给加工费,算下来价格差不多,完全没必要自己带;某些说话伤人的网友表示,干嘛不直接去超市买个火锅底料回家煮;某些理智的网友表示,自带菜吃出问题谁负责?

□达州日报社全媒体记者 唐庆



潮流风向标

美食

旅游·汽车
美食·娱乐

周刊

11

2021年1月8日

星期五

13982899765

主编:戚幼松

责编:张春华