



餐馆人气火爆

春节喜迎“开门红” 达城餐饮业烟火正强势归来

吃饭是一种幸福,品味是一种情趣。饮食是人们生活的重要组成部分,也占据着寻常百姓日常消费的重要位置。近年来,受疫情影响,达城餐饮业遭受了不小的冲击,几度面临“有劲没处使”的尴尬局面。跨过疫情的阴霾,今年春节,达城餐饮业出现明显回暖趋势,这座“爱吃”的城市烟火正强势归来。

吃吃喝喝 春节带动餐饮热潮

随着疫情防控措施的优化,被疫情困扰了三年的人们终于过上了一个安逸的春节。春节期间,达城大小餐馆烟火升腾,座无虚席、大排长龙的火热景象在多处上演,拉开了今年餐饮业强势复苏的大幕。吃吃喝喝火爆春节假期,达城餐饮市场喜迎“开门红”。

“春节假期,亲戚聚齐了,外地的朋友回家了,大家肯定要在一起热闹一下。我几乎天天在外面吃饭,人都胖了好几斤了。”市民刘先生乐呵呵地说着。有人欢喜有人愁,市民郭先生直呼“恼火”,“今年过年,我们基本是在家里吃饭,因为想吃的饭店都订不到位置。”由于餐馆过于火爆,郭先生心心念念的那一口“美蛙”迟迟未能如愿。

春节期间,达城各餐馆人气爆棚。在某家主营牛蛙的餐厅,用餐高峰从中午12点一直持续到晚上12点。“他们这里牛蛙做得很好吃,春节期间不排队很难坐到位置。”餐馆内用餐的市民表示,这家店不支持打电话预定,必须到前台登记排队,为了一顿饭有时要等上一个多小时。据了解,虽然该店用餐位置紧张,但丝毫不影响店内的生意火热,愿意排队用餐的消费者大有人在。“我们店共有2层,30多张桌子,下午和晚上不间断都有人用餐,有时每桌要翻5—6台。”据该餐馆工作人员介绍,春节期间,该餐馆日均接待量超千人。

不少人认为,过年吃中餐,才更有年味。与该店相邻的某中餐馆人气同样不俗,在用餐高峰时段,店内座无虚席,人们推杯换盏,把酒言欢。据了解,春节期间,餐馆准备的都是团年饭套餐,每桌菜品固定,无点菜服务,标准

从几百元至上千元不等,需提前1—2天预订位置。该店老板表示,即便是不能点菜的运营模式,依旧不愁客源。

持续回暖 节后保持稳定姿态

人们常说,过了元宵节,才算过完年。那“过完年”的餐馆是否被人们冷落了?正月十八,记者走访了达城多家餐馆发现,大多数餐馆仍保持着火爆的状态。

在西外达人街,聚集了不少美食餐饮店,是市民休闲聚餐的好去处。走进某家火锅店,老板正忙着招呼顾客。“今天晚餐也是订满了的,从春节前就开始忙,一直到现在。”老板诉说着幸福的“烦恼”。“这几年好恼火哟,餐饮一直在亏钱,好多餐馆都坚持不下去了。”该店老板表示,从临近春节开始,店里的生意日渐向好,除了堂食的顾客增加,外卖订单也在增长,虽然每天很累,但是他干劲饱满,信心十足。

达人街另一家餐馆内,正在用餐的顾客相对较少,但店内空余的餐桌也并不多。“平日用餐的客人能达到我们接待量的70%—80%,比过年时人少些,但是比前两年已经好上太多了,我们现在能做的就是做好每一道菜,用心服务好每一位客人,我对未来充满信心。”该店店长告诉记者,春节后,餐饮业的高潮虽逐渐褪去,但该店生意整体呈现回暖趋势。

不少餐饮从业者认为,吃喝向来是春节的主旋律,人们对年夜饭的需求,为餐饮的复苏提供了重要条件。另外,随着疫情防控措施优化,群众被抑制许久的餐饮消费需求得以释放,给餐饮市场再添了一把火。

一扫阴霾 餐饮业或迎来春天

近日,通川区餐饮协会召开年会,回顾了疫情期间的艰难困苦,同时对新的一年提出了展望。过去三年,餐饮行业进入寒冬,面对着房租、原材料、员工工资等一系列成本,生存问题摆在各家餐饮企业面前。面对严峻的市场形势,达城餐饮人坚持“服务”不动摇,做到产品和服务创新,克服重重困难,逐步稳定了发展态势,迎来了久违的春天。

疫情期间,为持续践行“抵制浪费、厉行节约”行动,做好“公筷公勺”的使用,达城餐饮人积极响应职能部门号召,持续做好对外宣传、对内落实、全员参与等措施,共同推动就餐新风尚,为疫情防控常态化贡献力量。

在全市施行静态管理期间,达城多家餐饮企业开展餐饮应急保供服务,保障了群众及一线工作人员就餐稳定。同时积极开展线下保供配送及餐饮爱心传递工作,通过慰问一线工作者、捐赠爱心盒饭、参与志愿者服务等方式,为打赢疫情防控战役贡献餐饮力量,彰显协会组织的责任与担当。部分商家先后捐赠物资物品,为社会分忧解难,为群众的舌尖安全保驾护航。

三年的疫情冲击让达城餐饮历经了下行的重重困难,体会了行业不景气带来的生存考验,见证了产业沉浮更替的潜在风险。后疫情时代,餐饮业全面复苏在即,人间烟火升腾的盛况正大踏步赶来。达城餐饮人纷纷表示,“面对困难我们积极面对、咬牙坚持,不忘初心理想,不断提升产品和服务水平,相信终将迎接曙光的到来。”

□达州日报社全媒体记者 任林早 洪叶