



全国通用的电子驾驶证,您申领了吗?

» 06 版 «



“花样”百出,垃圾分类也能如此有趣



— 乌兰察布市妇女联合会 集宁区童星摇篮幼儿园 益童教育科创中心 (宣) —

●借助乐高玩具车,老师向孩子们讲解垃圾分类的意义

刘佳鑫 摄

» 07 版 «

社会关注

三伏天催生“晒背族”,医生提醒“三伏晒背”有讲究

» 06 版 «

大家谈

期待餐饮“新玩法”为消费市场“增味”

■臧梦雅

去露营地体验“露营+火锅”,喝杯咖啡的工夫顺手来一次“文物修复”,到各地文创主题饭店打卡……如今的餐饮消费市场,“新玩法”越来越多。

“食不厌精,脍不厌细”,国人对吃的要求向来甚高。而随着健康、理性、实用等新的餐饮消费理念逐渐成为市场主流,消费者对吃的要求也开始向精致健康转变。

国家统计局数据显示,上半年,全国餐饮收入26243亿元,同比增长7.9%,高于社会消费品零售总额3.7%的同比增速,延续了增长态势,展现出较强的发展活力。餐饮业与人民群

众日常生活紧密相关,是促消费、惠民生、稳就业的重要领域。推动形成更多餐饮消费新趋势、新场景,对促进消费提质升级、更好地满足人民高品质生活需求具有重要意义。

当前,餐饮消费需求发生新变化,供给侧也在尽快跟上这一节奏。为了顺应餐饮消费新趋势,优化餐饮业发展环境,进一步释放餐饮消费潜力,今年3月,《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》出台,从提升餐饮服务品质、创新餐饮消费场景、增强餐饮业发展动能等方面提出22项具体措施。前不久发布的《关于打造消费新场景培育消

费新增长点的措施》则从更具体的角度,提出要发展餐饮消费细分领域,同时支持餐饮消费智能升级。

消费者更加注重营养搭配、餐饮环境、综合体验感,势必对餐饮从业者提出更高要求。为此,餐饮企业积极挖掘消费新空间,增强消费者体验。打造露营餐饮、开设“夜间食堂”、发展美食文旅……众多个性化消费新场景应运而生,就是餐饮从业者不断努力的结果。因为只有不断创新菜品样式、服务模式和营销方式,才能赢得消费者的“胃”,抓住消费者的心。

当然,餐饮行业迎合消费新趋势,并非要一味追求标新立异、盲目跟风。目前来看,消费者对食品安全、口味等的需求仍在持续增长,“精致省”等餐饮消费模式得到市场的积极反馈,客流量也在涌向更具性价比、更加绿色低碳的餐饮场景。因此,各类餐饮企业在考虑如何利用“新玩法”吸引消费者的同时,也不要忘了“品质为王”“高性价比”这些基本要求。要在此基础上,以增值服务、多元场景满足消费者对美食的新需求。

顺应新的消费趋势,各地各有关部门要打

开思路,增强餐饮业发展动能,通过培育知名餐饮品牌、发展“数字+餐饮”等方式来提升服务能力,助力餐饮企业赢得新市场。同时,要突出地方特色,打造差异化餐饮消费体验,发展特色小吃产业等。此外,还要着力优化餐饮行业营商环境,时刻关注食品安全、明码标价、餐饮浪费等方面的问题,以维护行业良性有序发展。

新的消费趋势下,“民以食为天”的内涵变得更加丰富,但不变的是大众对美食和美好生活的不懈追求。期待更多餐饮“新玩法”能为消费市场发展“增味”。