打造杭帮美食“金名片”

迎亚运“百县千碗”杭帮美食百道菜品进旅游饭店活动在杭举行

◎ 记者 贾 露

3月9日，由杭州市文化广电旅游局主办，杭州市饭店行业协会承办，杭州殊胜龙井酒店协办的迎亚运“百县千碗”杭帮美食百道菜品进旅游饭店活动在杭州举行。此次活动以“百县千碗”杭帮美食文化为内核，通过菜品研发、推广和展示交流等形式展开，旨在进一步贯彻落实省委、省政府做实做好“诗画浙江·百县千碗”工作要求，迎接杭城亚运会、亚残运会，提升杭州国际化水平，传播杭帮菜文化，打造杭帮美食“金名片”。

为传承弘扬宋韵文化，深入挖掘美食资源，近年，杭州市饭店行业协会积极组织全市旅游星级饭店开展“百县千碗”美食进旅游饭店活动，在2023这个亚运之年，杭州市饭店行业协会继2021年“百县千碗”美食（宋宴）展示推广交流活动后，于杭州殊胜龙井酒店举办了此次迎亚运“百县千碗”杭帮美食百道菜品进旅游饭店活动。

现场，杭州市文化广电旅游局党组成员、副局长余梅芳在讲话中说，此次活动是积极推进杭帮美食，弘扬杭帮美食文化的又一篇章。“我们要进一步发挥行业优势和作用，坚定信心，努力提升产业发展和水平，共同打造‘诗画浙江·百县千碗’这张旅游美食‘金名片’，助力杭州旅游业的高质量健康稳定发展。”

新时代要走出『新路径』

饭店餐饮转型升级是行业高质量发展重要组成部分，过去三年，疫情让餐饮业遭遇了滑铁卢，但同时也激励了餐饮人对行业创新发展认知的进一步丰富和深化，为饭店餐饮业的发展带来了新思路和新动力。

杭州市饭店行业协会副会长、秘书长王国庆表示，疫情常态化下，饭店餐饮正处于转型升级的关键阶段，经历3年洗礼后的餐饮业要愈加认识到推进高质量发展的重要性和必要性。

不难发现，疫情放开后的短短4个月内，从知名餐饮品牌到商业综合体里的餐饮店铺，从街边餐馆到街头小吃，许多餐厅的预定包间一座难求，排队叫号就餐更是比比皆是，连锁企业开店不断，各种自带流量的餐厅也纷纷在杭州登场……升腾的“烟火气”正带动着杭州餐饮市场加速回暖。王国庆表示，疫情放开后，消费者敢花钱，经营者有信心，市场有活力，在这样的正向循环下，杭州的餐饮行业成为全国众多城市中率先复苏的城市之一。他说，在此背景下，餐饮企业除了要学会如何调整企业的生存模式，更要针对不同的消费群体做出相对应的战术布局，不断调整发展策略，多管齐下开拓市场。“餐饮业的恢复力很强，在行业高速升温的当下，全行业要从品牌、营销、产品和经营模式等方面入手，积极探索新模式，同时结合餐饮大众化和特色化，走出餐饮业转型升级的新路径，相信，餐饮业很快就会展现出蓬勃之势。”

王国庆

随着社会生产生活的加速回暖，线下消费需求持续释放，疫情放开后，餐饮业的小高潮一波未落一波又起。

余梅芳提出，当下，消费者越来越个性化，需求越来越多样化。如何精准洞察不同的人群分层要求，去匹配不同的运营策略，是行业从量变到质变的一次挑战。她说，在行业规模逐渐扩大、链条不断延伸、业态更为丰富的发展过程中，餐饮企业要坚持“固本强基”，用心练“内功”，精进业务知识，提高菜品的制作技能，提升服务水平，才能真正实现行业从量到质的深层次变革。

新发展要坚持『固本强基』

同时，她指出，站在“杭帮美食传播”的风口，我们杭州的餐饮企业要各尽所能将杭州的美食文化传播出去。“今年是亚运年，杭州亚运会是继G20峰会后又一次大型高规格的接待盛会，也是一次检验接待能力，展示杭州旅游饭店服务品质，全面促进行业提升国家接待经验和管理水平的机遇。我们的餐饮企业应当协同高质量发展，以高品质的菜品和用心的服务，向参加杭州亚运会的运动员以及国内外游客呈现最具杭州特色的亚运美食，让更多人了解杭州餐饮的深厚底蕴和丰富滋味。”

余梅芳