



2024年11月2日 星期六 编辑/蔡艳丽 校对/武衡 组版/李娜 联系电话/65233675

# “小吃经济”带火消费市场

□洛报融媒记者 贾臻 通讯员 张会娟

日前,第七届老雒阳浆面条民间高手大赛和洛阳“地方名吃”烹饪技能竞赛逐一举行,颇具特色的洛阳美食吸引了不少美食爱好者关注。

近年,我市大力推动特色餐饮发展,印发《关于加快洛阳特色餐饮传承与高质量发展的意见》,通过《关于促进洛阳特色餐饮发展的决定》,组织开展“名菜”“名吃”“名厨”“名店”评选,深入挖掘传统烹饪技艺和餐饮文化。如何更好地打造地方特色餐饮品牌?如何通过“小吃经济”活跃消费市场?日前,记者进行探访。

## 新潮吃法频出圈

“老板,我们前面还有几桌?”“预计等10分钟就到你们了。”10月30日晚上6点,位于状元红路的某原创酸浆牛肉火锅店门口,不少食客在排队等号。

“我们的招牌是酸浆牛肉火锅,很多外地游客慕名而来。”说起销售成绩单,该火锅店负责人难掩喜悦之情。该菜品以牛肉汤、火锅、浆面条等3种美食融合创新,收割了很多年轻粉丝,就餐高峰时间一座难求。

“这道菜品很有特色,又融入了年轻人喜欢的火锅元素,汤底酸香爽口,非常好吃,来对了!”美食爱好者赵菲专门从成都过来打卡,对此赞不绝口。

去年以来,围绕特色小吃发展,我市先后组织开展了多项餐



小街天府人气旺 (资料图片)

饮活动,“洛阳味道”特色餐饮活动评选出了牛肉汤、酸浆火锅、洛阳酱卤等十大名吃,鼓励老雒阳浆面条、王老三烧鸡等高质量打造洛阳小吃连锁品牌,举办第七届老雒阳浆面条民间高手大赛和洛阳“地方名吃”烹饪技能竞赛等特色餐饮赛事,促进餐饮业与其他行业在年轻化消费方面深度互动。

## “味蕾游”带火“小吃经济”

从淄博烧烤到天水麻辣烫,地方特色美食带动商文旅融合发展的案例频频出现,“美食市集”“味蕾游”等成为热词,带火了“小吃经济”。

今年8月,2024“洛阳味道”国潮美食节吸引了30多家餐饮机构亮相现场,牡丹燕菜、浆面条、焦炸丸子、黄河大鲤鱼、酸浆

火锅、偃师银条等“洛阳味道”各领风骚。数据显示,为期3天的“洛阳味道”国潮美食节吸引了2万余人次参与,现场售卖和直播带货销售额超200万元。

“啥好吃”“去哪儿吃”……许多游客都会提前搜索“当地特色美食”“不可错过的美食打卡地”,“味蕾游”成为影响城市旅游竞争力的关键要素。为此,我市在“小吃经济”发展上频频发力。

**打造美食品牌体验区。**支持老城十字街、西工小街、洛城中街等美食街区创建餐饮标准示范街,鼓励非遗、老字号餐饮企业到特色美食街区开设分店。

**美食与文旅融合发展。**西工小街开展“花开时节游小街”活动,将牡丹文化和特色美食融为一体;举办沉浸式国潮演艺、音

乐拾光季、漫时光音乐会等文娱活动。

**打造风格各异的消费场景。**广州市场步行街打造具有民国时期广州风格特色的建筑景观,丰富市民和游客消费体验;西工小街突出西工饭庄、小街天府等龙头带动作用,丰富小吃业态;龙祥美食街突出种类多、价格实惠特点;延安路突出本土咖啡、甜品等特色,吸引年轻人聚集消费。

## 美食与文旅融合 活跃消费市场

2024年被商务部定为“消费促进年”,餐饮消费作为服务消费的重要组成部分备受各界关注。此前,商务部等9部门联合印发《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》,提出从创新餐饮消费场景、增强餐饮业发展动能等方面推动服务消费向高质量发展。

“深度挖掘并打造‘洛阳味道’品牌,讲好‘洛阳菜’故事。”市商务局相关负责人说,今年以来,我市先后推出标志性菜品20道,开展特色餐饮促消费活动超过20场,针对洛阳特色小吃加强食材监管,鼓励企业结合消费者口味需求,开发新口味、新品种小吃。

后续,我市将通过举办美食节、烹饪大赛等多种形式,加大“洛阳味道”和知名餐饮品牌培育力度;充分发挥自身丰富的历史文化遗产和独特的民俗风情等优势,积极打造商文旅深度联动、跨界融合的消费场景,以更优的消费供给和更好的消费体验带动消费提质升级。

我市进一步规范餐饮环节食品经营行为,组织试点餐饮单位签订承诺书

## 公开原料和加工方式 自觉抵制非法添加

□洛报融媒记者 李岚 通讯员 杨峰 孙晓东

近日,记者从市市场监管局获悉,该局指导西工区市场监管局、市餐饮与饭店行业协会联合,组织开展餐饮环节原料和加工制作方式公开、食品添加剂减量及自觉抵制非法添加非食用物质承诺活动。

西工区作为我市首个试点的城市区,活动覆盖辖区所有餐饮服务单位。活动当日,38家大中型餐饮单位、连锁餐饮企业及网络餐饮服务经营者代表参加,并现场签订餐饮环节食品添加剂减量及自觉抵制非法添加非食用物质承诺书,承诺内容主要包括——

依法诚信经营,保证食品安全;严格落实主体责任,及时

发现和消除食品安全隐患;严格餐饮服务风险管控管理,不得虚假宣传、欺骗消费者,提供安全、健康的食品。

自觉落实食品添加剂减量,严格制定和落实添加剂使用管理制度,合理、合规使用食品添加剂,自愿减少食品添加剂使用量和使用品种,非必要不使用食品添加剂,杜绝超范围、超限量使

用食品添加剂行为,加强添加剂使用管理培训和自查自纠。

自觉抵制非法添加非食用物质,严格执行食品添加剂进货查验、记录制度,不得购入标识不规范、来源不明的食品添加剂,严格遵守相关法律法规规定,杜绝在食品制售过程中使用食品添加剂以外的任何化学物质和其他可能危害人体健康的物质。