

西城街道精心打造食品安全餐饮服务质量示范街 步行街渐成市民放心的 美食天堂

走进步行街餐饮一条街,中餐、西餐、意式、法式,各具特色的口味,各式各样的店招,别具一格的风格,无时无刻不在刺激人们的眼球,搅动人们的味蕾。置身其中,你一定会忍不住饕餮却又难以取舍。

朋友聚会、情侣约会,步行街餐饮一条街绝对能满足大家对美食的不同需求。吃饭,去步行街,已成为永城人的习惯和共识。然而,还有大家不知道的是,自2014年我市启动全国质量强市示范城市创建工作以来,步行街餐饮一条街也被纳入食品安全餐饮服务质量示范街,成为我市餐饮行业唯一示范点。

最放心的食品,最规范的操作,最优质的服务,最舒适的环境。西城街道办事处主任陈麟新用“四个最”为示范街吆喝,却也真实反映了示范街内的餐饮质量、服务和环境。

步行街区块 两年效益成倍增长

早在2014年申报食品安全餐饮服务质量示范街之初,步行街餐饮店并不多,总共只有24家,远远称不上“餐饮一条街”。

打造餐饮一条街的初衷,是提高商业房产的利用率。陈麟新说,步行街地处城区中心位置,交通便利,商业发达,但因种种原因,当时部分店面出现了空置,特别是二楼房屋的空置率较高。

基于这一考虑,西城街道结合步行街浓厚的商业氛围和优越的地理位置,以全国质量强市示范城市创建为契机,积极申报创建食品安全餐饮服务质量示范街。

而在申报之初,西城街道就将示范街定位为“饮食精品街”,致力于打造独具特色的餐饮文化。陈麟新介绍,所谓精品,首先体现在食品安全上,确保在示范街就餐的消费者吃得放心、吃得安心、吃得安全;其次体现在优质服务上,确保每位消费者都能享受“微笑服务”,在就餐时真正实现“美食”。

从24家到103家,短短两年时间,示范街餐饮店呈现爆发式增长。这种增长,一方面得益于西城街道的支持和引导;另一方面,得益于示范街示范效应的逐步显现。

骨架小,但颜值高。陈麟新这样评价示范街现有的餐饮店。细心的人会发现,在示范街,很难找到动辄数千上万平方米的大型餐饮店,两三个店面打通自成一间,占地两三百平方米的小规模餐饮店占多数。

诚如陈麟新所言,示范街餐饮店的骨架很小、规模不大,但随便走进哪家店,无论是店招名称,还是经营品类,无论是装修风格,还是服务质量,都给人不同的感受,或高端、或低调、或现代、或自然、或温馨、或亲民。

这些看似小骨架的餐饮店,却将“互联网+”这一新潮的元素演绎得淋漓尽致:网络订餐、微信支付、美团外卖。归结起来,就是“特色鲜、美而新”。在这里,消费者完全可以告别传统的现金支付方式,只要带了手机,扫一扫二维码,尽享方便、快捷、安全、高效的服务。

提升效益,是西城街道打造示范街的出发点和落脚点。近两年的实践证明,通过示范街创建,步行街区域的经济效益和社会效益得到了大幅度提升。仅从餐饮业来看,规模已增长到103家,创建之初营业用房空置的情况早已一去不返,取而代之的是一位难求。与此同时,餐饮业的集聚,为社会提供了大量就业岗位,带动了区域经济发展。

仅从经济效益来看,通过政府引导、产业集聚,步行街区块效益较两年前实现了成倍增长。陈麟新表示。

□记者 张赤奎



繁华的步行街一角。记者 林群心 摄

差异化竞争让同行成“亲家”

走进“享·法新”概念餐厅,砖质背景墙、简单的吊顶、褐色的地板,配上大小不一的吊灯,简约、朴素的风格,让人倍感温馨。仔细观察之下,会惊讶地发现,这是一家没有厨房的餐厅。确切地说,这家餐厅的厨房,就摆在每一个餐桌边上。

这家餐厅总共只有5张桌子。与普通餐厅的圆桌、方桌不同的是,这些桌子都是长条形,半围着一张特制的铁板盒。这个铁板盒,就是餐厅大厨们烹饪美食的厨房。

铁板鲍鱼、香煎三文鱼、烤羊肉串,食客们围坐在长条桌边,看着大厨们变魔术般地在铁板上制作一道道美食,美味还没入口,早已垂涎欲滴。

今年1月份开业至今,“享·法新”概念餐厅的生意一直很火爆。用厨师长卢凤涛的话说,那就是“排队很常见,不接受预订”。

餐饮业形成了规模后,产生了集聚效应,经营者是最大的受益群体。卢凤涛的这番话,也道出了示范街广大餐饮业主的共同心声。

菲滋意式休闲餐厅2010年扎根步行街,算是示范街的老经营户了。该餐厅吧台一侧挂着一台电视机,通过屏幕,消费者可以直接看到厨房内的全部场景,以及厨师烹饪食品的一举一动。这就是大家所熟知的“阳光厨房”。

有了这个,消费者觉得更放心了。该餐厅负责人介绍,这两年生意

明显好多了,尤其到了周末,高峰期每天进店消费的人员多达上千人,厨师和服务员经常忙不过来。

让消费者放心的,除了可“透视”的“阳光厨房”,还有记录详尽的食品原料采购台账,确保食品原料可查可溯;所有餐饮店均实行规范化操作,制度化建设走在全市同行业前列。而这些,是示范街餐饮店的“标配”。

都说同行是冤家,但在示范街,同行可以是“亲家”。在陈麟新看来,正是因为示范街内的餐饮店大多实行特色化经营和差异化竞争,同行之间相辅相成,竞争的因素少了,反而给了消费者更多的选择。此外,加上辅以严格的监管,示范街正逐步成为市民放心的“美食天堂”。

“四个更加”打造“美食天堂”

近年来,西城街道在着力打造示范街的基础上,以强化监管为主抓手,多措并举深入开展餐饮服务食品安全整治,把食品安全作为重要的民生工程来抓。

西城街道层层签订责任书,强化责任落实,着力加强和完善食品安全监管。注重监管队伍建设,每个村(社、居)都有食品安全信息员、协管员,每人每年补助1500元。同时,还成立了一支热心社会监督,有一定食品安全知识,坚持原则、公正廉洁、实事求是的食品安全社会监督志愿者队伍。

注重食品生产、营销环节管理,经常性检查各类食品销售网点、生产场所。今年以来,为确保G20峰会期

间食品安全万无一失,西城街道严格按照上级部署,组织开展了食品安全大抽检、大排查、大整治、严打击专项行动。在“三大一严”专项整治中,西城街道已检查商户325家,查处无证食品经营单位36家,发出责令整改通知32份,取缔7家。

注重食堂规范化管理,经常性检查指导农村居家养老服务中心、敬老院食堂,针对有关问题及时提出整改意见。注重食品安全宣传,按照上级统一部署,深入开展食品安全周宣传活动,利用手机信息平台向各村书记、主任、街道干部、村食品安全信息员、协管员等进行短信宣传,通过张贴食品安全海报、悬挂横幅、健康讲座等向广大市民宣传。注重加强农

村集体聚餐食品安全风险防控,要求100人以上的农村集体聚餐活动进行备案。注重示范创建,胜利街成功创建“省级餐饮服务食品安全示范街”。

下一步,为将示范街打造成市民的“美食天堂”,西城街道将在推进信息化融合上更加用劲,大力推广“互联网+服务”,进一步提升示范街餐饮服务质量和水平,提高产业效益;在制度化建设上更加用心,力求达到

在精品上再出精品,在特色上更有特色,进一步提升消费者的认可度;在突出宣传上更加给力,进一步引进精品产业、食品精品店,提供不同特色、不同品位的服务,提升区域竞争力;在安全监管上更加用力,确保让消费者吃得放心、吃得开心、吃得安心。