

让烟火气按下消费活力“加速键”

潘天庆

3月14日正值周末，天气晴好。我市市府路、先锋巷、双岗路和吾悦广场等地，奶茶店、烧烤摊、火锅店等餐饮店铺都已经陆续恢复营业，空气中又有了往日的“烟火气”，安庆的“餐饮经济”正在复苏。（《安庆晚报》3月17日）



资料图片

近期，我市陆续出台多项扶持政策，让市民逐步有序恢复正常的生活秩序节奏，以增强消费活力。为贯彻落实市委市政府“一手抓防控，一手抓发展”的总体要求，又印发了《安庆市餐饮业做好疫情防控有序推动复工复产工作指引》，放开城市餐饮业，激发消费需求。因而我市餐饮堂食人气渐旺，商业消费开始快速增长，服务类场所复工复产，这些久违的烟火气为提升消费活力按下了“加速键”。

的确，如何判断人们的生活是否恢复正常，餐饮业安全有序的常态化运营是最显著的标志之一。现实已告诉我们，餐饮业是稳就业最大、最重要的平台之一，是社会正常运行的基本和保障性行业，在城市消费服务业中占有重要地位。交通、旅游、商业、影视等行业的恢复，也大多是以餐饮业的恢复为前提，因而城市的“烟火气”可作为观察这座城市社会生活与消费活力的一个窗口。

但我市餐饮业规模小、数量多、分布散的特点，也决定了其运营过程中的安全管控成为一个重要节点。我们防疫监控部门要积极主动作为，督促

餐饮业各经营场所严格按照疫情防控的要求，规范店内经营和管理，让餐饮业不断地释放出活力，为消费活力按下“加速键”。

现实表明，消费是经济强劲增长的持久动力。消费没有活力，一切都无从谈起。因此，在这久违的烟火气中，还需要我们把握现在的新情况、新特点，在风险可控的前提下积极采取措施，为消费活力按下“加速键”。比如，此次疫情逼迫、催生出大量的新型消费和升级消费。同时，越来越多的消费者也更加习惯了“宅经济”。这些潜在的消费市场和发展空间，如能善加引导、扶持利用，不仅可以强力撬动疫情之后的消费，加快经济的复苏，还能够让那些抓住市场需求的企业迈入快速发展的轨道。

当然，我们在释放“餐饮经济”活力的基础上，还要多渠道、多措施地维护消费市场，特别是要创造条件，为经营者创造放心经营的空间，并坚持柔性执法和审慎包容监管。如此内外结合，上下左右协同发力，就能让烟火气按下我市消费活力的“加速键”。

答好战“疫”大考消费卷

徐剑锋

当前，安庆抗疫形势在转好，复工复产在加快，让我们对未来充满信心。充分挖掘消费新潜能，着力培育消费新模式，一着不让做好扩大消费工作已经成为绕不过的当务之急。

把被抑制的消费释放出来，需要增强消费信心。疫情面前，多数安庆人“宅”在家里，不少领域的消费按下了“暂停键”。随着景区、餐馆、商场等有序恢复经营服务，在慎终如始做好疫情防控工作的基础上，要科学安排运营方式和营业时间，让人们安全、放心、舒适购物消费。同时要充分运用金融、税收、财政补贴等工具，着力优化汽车消费、旅游消费、批发零售消费环境，在安全有序的基础上尽快旺起来，集聚消费人气。

打好战“疫”消费牌，我们追求的是品质消费。品质消费是美好生活的题中应有之义，特别是经过这场战“疫”，人们的消费理念在转变，消费习惯在改变，更加

注重绿色、生态、健康，这是大势所趋。只有顺势应势，以品质消费需求倒逼供给侧品质的提升，为释放中高端消费潜力创造条件，才能不断满足人们升级的消费需求，推动经济高质量发展。

新冠肺炎疫情是一次危机，但危机中蕴藏着巨大的消费空间和发展机遇。此次战“疫”中，“宅经济”“云消费”应运而生，网络教育、在线医疗、生鲜配送等诸多新型消费业态逆势增长，既改变着人们的消费理念和生活习惯，也倒逼着消费结构要加快升级换代。一方面要把握消费新需求，不等“报复性消费”来解决经济难题，而是超前谋划“新消费主义”，以新业态、新模式、新服务的茁壮成长，加快形成新的消费增长点；另一方面要创造消费新商机，危中觅机，把握契机，既注重线上新品的开发，也突出线下商品的优化，以制造业转型升级、服务业创新提升培育新动能。

一言以蔽之，打好战“疫”消费牌是另一场大考，只要坚持用创新的价值、市场的力量去“重塑”消费习惯、激发消费需求，对症下药，因情施策，就一定能发挥出消费对推动高质量发展更强劲的牵引力和拉动力。这是加速经济恢复、转型发展的关键所在。

愿疫后“烟火味” 更慰食客心

王老实

“民以食为天。”一直以来，我市的餐饮业可谓是风头正劲的朝阳产业。可以说“食在安庆，美在心中”，一点也不夸张。饮食文化，似乎早已浸染在安庆人的骨血当中。近段时间，因为防控疫情的需要，安庆人民闭门自守，宅在家中一日三餐，不吃请不请吃，为疫情防控作出自己的贡献，餐饮业一度陷入瘫痪状态，这场疫情给经济社会的运行及百姓生活均带来了前所未有的风险挑战。这些潜在的损失都期待于餐饮业重振之后，能够加速且加倍地追回。就餐饮业而言，眼下要做的精准定位主要是以下三点：

一要脱胎换骨地做实硬件设备建设。“一场疫情劫，毁掉几年功。”重装开业的餐饮店，在硬件设施建设方面，无一例外的要实现新对标和全达标，其中就包括场地结构通风达标、环境卫生消杀达标、工作人员培训达标、食材采购安全达标、疫情防控应急措施达标等。诸如此类的一系列硬件设施，必须做到且应做实做细，丝毫不能短斤少两间或偏废，以至于出现“木桶理论”当中的“短板”。

二要共同抵制就餐陋习，重塑文明安全的饮食礼仪。随着病毒溯源及传染病知识的逐步普及，人们也开始对传统的餐饮习惯提出了理性而大胆的质疑，并相机倡导使用公筷、实行分餐制、禁食野生动物等新要求，自觉摒弃了一些不文明的就餐陋习，以重塑安全而文明的就餐礼仪。的确，回望此前，发现许多特色餐馆的所谓“特色菜”，更多的都是“野味”的代名词。很显然，从今往后，“烟火味”中再夹杂着“野味儿”的日子一去不返了！再也不能打着回归自然的幌子，去挑战法律乃至违法犯法了。于此而言，餐馆业主守法经营规范经营，食客主动禁食野生动物等，都显得非常重要！

三要实现大众口味与饮食文化有机统一。“人间烟火味，最抚凡人心。”餐馆里的所谓特色味道，说到底就是餐饮文化与大众口味的兼容并蓄有机统一。因此，要吃出营养、吃出健康、吃出文明、吃出修养，就显得尤为重要。倘若餐饮业主抛弃了这些饮食文化的初心，一味赤裸裸地疲于奔命在敛财之道上，那么离关门倒闭也就不远了。要知道，《舌尖上的中国》之所以火，那是因为舌尖上的中国饮食文化的血脉里原本就燃烧着一团熊熊的烈火。

