

烧烤夜市是繁荣“夜经济”的一大推手,然而它带来的环境问题也广受诟病——

打造“烧烤特色街区”,如何?

核心提示

夏季的夜晚,在街头巷尾,各种烧烤店或烧烤摊内人头攒动,生意火爆,“烧烤经济”已成为繁荣我市“夜经济”的一大推手。然而,其带来的环境污染、噪声扰民和占道经营等问题也广受市民诟病。那么,“烧烤经济”如何才能让人们带来享受的同时,又能使城市“夜经济”得以更好地发展?

不妨打造特色街区

作为我市餐饮业中不可缺少的一部分,烧烤店或烧烤摊市场潜力巨大,对推动我市“夜经济”发展具有重要意义。那么,我市“烧烤经济”如何才能更好发展呢?

“发展‘夜经济’,物质消费是载体,文化消费是灵魂。”业内人士说,目前,我市烧烤虽品种丰富且独具特色,但店面较为分散,缺少像北京簋街(guǐ街)、成都锦里这样的夜市餐饮聚集区。政府相关部门应进行系统规划,深挖其背后的文化元素,然后进行包装推广。

另据了解,郑州的烧烤夜市目前也已悄然升级,形成了具有一定规模的“夜市广场”和“烧烤大院”,统一管理、统一保洁等。

“洛阳也可以借鉴这种模式,在城市区设立专门的品牌烧烤经营区,对其进行统一管理,这样不仅能解决烧烤摊扰民的问题,同时还能形成品牌效应,增强聚客能力。”业内人士表示。

市餐饮协会相关人员也认为,烧烤夜市是个竞争十分激烈的行业,若想做大做强,应当有各自的特色,避免同质化竞争。此外,还要细化服务,提升烧烤产业档次。

本报记者 戈晓芳 见习记者 陈曦

相关链接



北京簋街

簋街位于北京市东直门内、二环东直门立交桥西段,西到交道口东大街东端。在这条一公里多的大街上,150多家商业店铺中餐饮服务就占90%,餐厅密度之大在京城恐怕难以找出第二家。因此,簋街被称为北京的餐饮一条街。

如今,簋街已经成为北京饮食文化的代表和时尚餐饮的标志。

成都锦里

锦里,占地3万余平方米,建筑面积1.4万余平方米,街道全长550米,以明末清初川西民居为外衣,以三国文化与成都民俗为内涵,集中浓缩了成都生活的精华——在这里既有茶楼、客栈、酒楼,也有戏台、风味小吃等。

2005年,锦里被评为“全国十大城市商业步行街”之一,号称“西蜀第一街”,被誉为“成都版清明上河图”。 (小姜)



创办全市首家论两称重收费快餐店,认真对待每一位顾客的用餐感受,31岁的文国举——

差异化走出中式快餐“生路”



文国举在摆放菜品

【创富主角】

文国举,31岁,2012年5月在洛龙区创办全市首家论两称重收费的中式快餐店。由于其始终秉承差异化的经营理念,注重品牌打造,已累计接待顾客20余万人次。

【创富过程】

■借鉴吸收 创新模式

“大学期间,我就有做餐饮的念头。”文国举说,但考虑到餐饮业竞争激烈,投资较大,2006年毕业后,他先是选择成立了一家信息咨询公司,积累创业经验,积攒创业资金。

2011年,文国举听朋友说在武汉有许多小推车,论两称重售卖饭菜,非常符合平民化的消费特点。于是,文国举三赴武汉取经考察。

在取经过程中,文国举发现这种小推车式的售卖方式,资金回笼快,与当下快节奏的生活方式十分吻合。唯一不足的是,其经营环境、卫生质量等存在隐患,不能简单照搬。

在借鉴武汉经验的基础上,2012年5月,文国举的中式快餐店在新区开业,每天推出大约20道荤素菜,其中荤菜每两3元,素菜每两1.5元,顾客可根据自己的口味与食量灵活选择。

■注重品质 赢得客户

营业之初,由于缺乏餐饮行业经验,从食材采购到菜品制作,文国举都亲力亲为。

“做餐饮就是做良心,我会认真对待每一位顾客的用餐感受。”文国举的店面装修温馨宜人;餐盒全部为可降解制品,低碳环保;时刻提醒顾客节约消费……

由于注重品质,短短3个月后,文国举的快餐店前就排起“长龙”。而且,自营业至今,来文国举店里消费的顾客95%以上实现了“光盘”,营业额也逐步增长。

■提升形象 打造品牌

“差异化经营使我的快餐店逐步走上正轨,但服务更多顾客才是我的夙愿。”文国举说,借助快餐店紧邻高校的优势,他开始为大学生提供兼职机会,在缓解人手紧张的同时,也提升了品牌形象。

今年5月,他的第2家分店正式营业。“下半年,我打算在洛阳、郑州等地再开几家分店,打造洛阳自己的中式快餐品牌。”文国举说。

【创富点评】

洛阳师范学院商学院院长刘玉来:创业者的第一品质是用心做事,只要认真做事就可以将事情做好,只要用心做事就可以将事情做精。同时,创业的关键在于要有市场敏感性,只要选准了目标顾客,创业就成功了一半。另外,品牌和诚信则是创业者必不可少名片。只要有了以上这些,创业成功就顺理成章了。

本报见习记者 姜明明 文/图



1 烧烤生意够红火

傍晚,在涧西区珠江路餐饮一条街上,已经是一派热闹的景象。

一家家烧烤店前,飘着烤羊肉串、烤鸡翅、烤生蚝的香味。“夏夜,喝着小酒,吃着烧烤,别提多得劲了!”正在吃烧烤的市民杜鹏说,和家人、朋友一起到大排档吃烧烤、喝冰镇啤酒,已成为他们主要的消暑方式之一。

44岁的贾润现开了10多年的烧烤店。“10年前,说起烧烤,大家会想到两个地方:马坡与塔西。”贾润现说,那时位

于市区东郊的马坡、塔西是我市两大烧烤聚集地,生意十分红火,几乎每晚都家家客满。

今年4月从部队转业张君龙,在扩建后的青岛路附近开了一家海鲜烧烤城。“我开店时,从青岛路、联盟路到九都西路,在1公里范围内的烧烤店不到10家,可短短2个月后,已迅速增至近20家。如今,用‘遍地开花’来形容洛阳的烧烤店一点都不为过。”张君龙说。

2 扰民现象够烦人

每年的5月至10月,是烧烤的旺季。“人多时,一晚上能有五六十桌客人,直到凌晨3点才打烊。”贾润现说,旺季他每月的营业额都在10万元以上。

“烧烤经济”的繁荣,不仅让一大批烧烤摊主赚到了“大钱”,同时也激活了全市的牛羊肉市场。据了解,以往每年的5月中旬至9月中旬是牛羊肉的销售淡季,但

随着烧烤生意的红火,使牛羊肉的销售变得“淡季不淡”。与此同时,牛、羊养殖户的积极性也被调动起来,助推了肉牛、肉羊等养殖业的发展。

然而,日渐繁荣的“烧烤经济”,也带来许多不容忽视的问题。“最受不了的,就是烧烤所带来的烟熏火燎和噪声污染。”家住涧西区江西路的陈先生,“有时晚上睡觉都能被喝酒划拳的声音吵醒,让人头疼。”

另外,在采访中记者还发现,目前我市城市中心区的烧烤店大多零星分布在人流比较密集的区域,缺少叫得响的品牌,且配套设施不完善,如缺少停车位、卫生间等。

财经视点
“点亮”洛城夜经济

市气象台发布2014年春季气候影响评价

春季升温明显 降水偏多三成

今年春季气温偏高,降水偏多,日照正常。昨日,市气象台发布了2014年我市春季气候影响评价。3月平均气温异常偏高3.4℃,为历年同期最高;4月平均降水量为91.5毫米,几乎为历年同期的3倍;5月中旬大部分地域出现轻度至中度干旱。

3月历史最热 入春提早10多天

在气象学上,春季是指3月至5月。今年春季全市平均气温为16.3℃,偏高1.4℃。季内各月气温呈“异常偏高—正常—正常”分布。

其中,3月全市平均气温为11.9℃,异常偏高3.4℃,为历年同期最高;4月全市

平均气温15.7℃,较历年平均值略高0.2℃;5月全市平均气温21.3℃,较历年平均值略高0.6℃。从旬平均气温来看,3月中旬至4月上旬及5月下旬气温异常偏高,其余各旬气温与常年接近或略偏低。

“20世纪90年代中期以来,多数年份的春季平均气温高于历年均值。”气象专家说,尤其是2000年达到历年同期最高值16.8℃后,除2003年、2010年低于历年均值外,春季升温趋势十分明显。

气温偏高,使得今年入春与入夏比往年提早。按照连续5天滑动平均气温高于10.0℃的入春标准,今年3月14日全市就进入了气象学意义上的春季,较近30年平均入春日期提前了10多天。而按照连续5天滑动平均气温高于22.0℃的入夏标准,今年5月20日全市进入夏季,较近30年平均入夏日期提前了4天。

今年春季全市最高气温为38.3℃,5月29日出现在汝阳。5月29日也是全市春季最热的一天,伊川最高气温达38.2℃,洛宁、孟津、偃师的最高气温也都超过了

37.0℃。

降水偏多三成 分布极不均匀

今春全市平均降水量为157.6毫米,较历年同期偏多34%,略少于2013年春季。季内各月降水分布极不均匀,呈“显著偏少—异常偏多—正常”分布。

据统计,今年3月全市平均降水量为12.5毫米,较历年同期偏少53%。4月全市月平均降水量为91.5毫米,几乎为历年

同期的3倍,位居历史同期降水量第四位。尤其是4月中旬,各县(市)降水量为60.1毫米至96.2毫米,宜阳、洛宁、新安、孟津、偃师分别创下历年同期最多纪录;全市平均降水量为76.4毫米,也是历年同期最多值。5月全市平均降水量为53.5毫米,略少12%。

全市春季一日最大降水量出现在5月24日的孟津,雨量达41.8毫米。

本报记者 戈晓芳 通讯员 张俊浩

新闻链接

周四前后有雨 其余几日晴热

有点小风,有时还来场阵雨,从上周五开始,我市天气变得凉爽。

“夏日的雷雨能带来短暂的凉爽,但雷雨一过,高温立刻卷土重来。”气象专家说,本周我市除周四前后有一次中等强度的降雨过程外,其他时间以晴或多云天气为主,最高气温将升至37℃。周四前后的降雨,不仅受冷空气

交汇影响,还受东移西南气流影响,水汽较足,雨势较大,局部地区可能有大雨。

据市气象台预报,今日我市多云到晴天;明日晴天到多云;周四多云到阴天有中雨,局部地区有大雨;周五小雨转多云;周六多云到晴天;周日晴天到多云。(戈晓芳 禹东晖)

农行洛阳分行:扶“小”助“微”“贷”动发展

支持实体经济发展,小微企业既是重头戏,也是排头兵。近年,农业银行洛阳分行遵循“面向三农、服务城乡”的市场定位,积极落实省行《关于加快发展小微企业金融业务的指导意见》,支持小微企业发展壮大,并针对小微企业“短、频、快”的融资需求特点,加强产品创新,增强服务能力,为其量身定制金融产品,基本构建起一套层次清晰、品种齐全、功能强大、特色鲜明的“五金”(金光道、金穗卡、金e顺、金钥匙、金益农)产品系列,共有对公、零售、三农产品460多款,满足小微企业全方位、多层次的融资需求,积极培育小微企业客户的忠诚度。目前,该行

小微企业贷款投放总量在全省农行系统辖市分行中排名首位,为区域中小微企业的健康发展做出了积极的贡献。

今天,我们就来认识由农行洛阳分行推出的几个让小微企业普遍感觉“相当给力”“解渴”的产品:

1.小企业简式快速信贷业务

特点:在农行规定的单户信用总额以内,落实全额有效抵(质)押担保、保证担保等农业银行认可的担保形式的前提下,信用等级评定、授信、用信一并办理,根据提供的抵(质)押物和保证担保,直接进行授信和办理各类贷款、贸易融资、票据承兑、贴现、保函、信用证等表内外融资业务,业

务结束时等额减少授信额度的信贷产品。

作用:主要满足小企业客户在真实合法的生产经营过程中的周转性、季节性、临时性流动资金需要。

2.小企业应收账款质押融资业务

特点:以小企业(卖方)与银行认可的买方之间产生的符合本规定要求的应收账款为基础,根据应收账款质押担保价值,直接进行授信和办理短期流动资金贷款、银行承兑汇票、信用证、保函等表内外融资业务的信贷产品。

作用:主要用于解决小企业在生产经营过程中产生的周转性、季节性、临时性的流动资金需要,贷款期限应与应收账款付款

期限相匹配,最长不超过1年,融资到期日不能超过应收账款付款到期日后15天。授信额度纳入客户统一授信管理,单一小企业的授信总额度不得超过3000万元,单笔应收账款质押融资金额原则上不超过发票扣除预收款项的70%。

3.国内订单融资业务

特点:境内购销双方采用非信用证结算方式并已签署订单后,农业银行以订单项下的预期销货款作为主要还款来源,单笔订单融资业务金额最高可达订单实有金额的90%,期限根据订单规定的履约交货期限合理确定,融资到期日不得晚于购销双方约定的履约交货日后30天,最长不超

过1年。

作用:满足销货方在货物发运前因支付原材料采购款、组织生产、货物运输等资金需求而向其提供的短期融资。

4.个人助业贷款业务

特点:向从事合法生产经营活动的自然人,包括个体工商户经营者、个人独资企业投资人、合伙企业合伙人、小企业主等发放。

作用:用于合法生产经营的人民币贷款,贷款金额最高可达1000万元,贷款期限最长5年,可采用个人或第三方房产提供抵押担保,一次核定抵押贷款利率,多次循环使用。(张旭毅)