



宝鸡美食

业技术人员4000人，为烹饪技艺在宝鸡的传承和繁荣提供了更为广阔的天地。作为陕菜文化的一支劲旅，弘扬陕菜文化、发展陕菜的生力军，宝鸡饮食产业随经济飞跃而蓬勃发展，烹饪技术随科技腾飞而有了长足进步，涌现出数以百计的传统菜、创新菜。结合宝鸡传统饮食特色，重大节日、婚丧嫁娶、接待亲朋的饮宴礼俗，推陈出新，以菜、点组宴，创制出不同风格、新意迭出的文化宴席，如西府十三花、西岐酒席宴、周礼一品宴、姜太公钓鱼宴、古陈仓待客宴、张载家宴、饺子宴、宫廷宴、风味小吃宴等等宝鸡特色家宴、精品宴。从周围环境、文化氛围、餐桌餐具、菜品命名、宾客坐序、上餐顺序以及服务人员的着装等都依照传统，考究有序。

随着对外开放的不断加深，外资和国际品牌相继登陆宝鸡，在这种新竞争态势的冲击下，一批国营中餐老字号如服务楼、金陵饭店、东方红饭店、宝鸡饭店、南方酒家、宝鸡实验食堂等开启了传统技艺的深耕与再创新，完成了连锁经营的战略转变，将原本的金字招牌和口碑推向一个新境界。与此同时，本土民营餐饮的代表，如泸州川菜、艳阳天、令氏家外家、老侯家川菜、万全宾馆等，在现代经营管理模式的引领下，从几张小饭桌成长为拥有几十家甚至几百家连锁门店的品牌餐饮集团，成长为宝鸡餐饮业的中坚力量，推动了全市餐饮业的全面发展。老八米线、

肖家猪蹄、万福酒店、大辫子擀面皮、岐山天利花餐饮等中式快餐连锁企业通过中央厨房的建设，为满足各门店需求、稳定菜品质量、把控食品卫生安全等方面提供了重要支撑，加速了餐饮企业的连锁经营。通过技术分解、固定配方、统一采购配送等现代工业化的生产模式，宝鸡的擀面皮、月饼、粽子、臊子面、猪蹄、炒菜等实现了标准化，进入了商场超市卖场。全市餐饮企业品牌价值和品牌文化的重要性日趋凸显。品牌餐饮企业的引领作用日趋提升，限额以上单位餐饮收入由50亿时代迈入100亿时代，今年更是向110亿目标冲刺。

随着互联网产业异军突起，革命性地改变了餐饮业的格局。“互联网+”在餐饮的半成品、准成品、食材采购、系统管理、线上线下营销、交易以及预订、点菜、排队、支付、点评等方面全面渗透和深度扩展。在互联网背景下，外卖市场吸引了包括百度、阿里巴巴、腾讯等互联网大鳄，美团、饿了么等外卖平台蒸蒸日上，电子支付成为餐饮支付的主要手段。据宝鸡市餐饮饭店行业协会调研显示，2021年已有39.7%的消费者在用餐结账时使用移动支付，同比增长67.7%。

宝鸡市委、市政府高度重视宝鸡餐饮业发展及陕菜推广工作

编制美食发展规划，明确了目标任务和工作举措。餐饮业的发展，离不开政府部门出台好的政策、改善行业发展环境，才能保障餐饮业科学可持续发展。“营改增”全面实行以来，宝鸡餐饮业获得了巨大的政策红利。据市商务局发布数据显示，2021年住宿和餐饮业税收收入3.12亿元，同比下降11.9%，企业税负明显减轻。政府通过全面推进“五证合一”及疫情省政府出台十大措施。企业年检备案等措施，进一步简化优化审批手续，使餐饮企业享受到更加便捷高效的服务。有力地促进了美食餐饮业的发展。

近年来，宝鸡市委、市政府高度重视餐饮业发展及陕菜推广工作，始终把发展宝鸡餐饮和陕