

甚至是微不足道的。在陕西的三星级以上宾馆饭店中，经营陕菜的更是凤毛麟角。更让人感到可悲的是，许多以西安、陕西的名胜、名称命名的星级宾馆、饭店，经营的多是粤菜、川菜、西餐。幸好，有省政府鼓励、支持，有不少企业老板开始投资陕菜，原先经营陕菜的企业生意明显好起来。政府接待、商业宴请，过去是以外菜为主，也逐渐转向陕菜。一些星级宾馆饭店也开始经营陕菜，许多饭店已开始设陕西厅，或者在餐饮品种中增加陕菜和陕西小吃。

2009年，陕西省在第三产业投资中，住宿和餐饮业投资65.63亿元，比2008年增长45.7%。全省餐饮业实现营业收入256.02亿元，比2007年净增55.75亿元，增幅达27.8%，增幅速度较2007年提升6.8个百分点；营业额占全省社会消费品零售总额的11.35%，高出全省社会消费品零售总额增幅2.5个百分点；餐饮业对全省GDP的贡献率达3.74个百分点，略高于2007年的水平。专营陕菜的餐馆，有西安饭庄、老孙家、同盛祥、德发长等老字号，西安饭庄的陕西小吃宴、老孙家的泡馍宴、德发长的饺子宴都是外地游客必吃的。剩下的百千饭馆，川、湘、粤依旧占了大半江山。这一年，“陕西官府菜”代表了陕菜高端品质和形象，经过烹饪大师的精心整理和试制，悄然重出江湖，为陕西餐饮注入了一股清流，为陕菜的弘扬与推广作出了积极的贡献。

2010年，陕西省的经济形势不错，各行各业都在增长。住宿和餐饮业实现305.69亿元盈利，增长19.5%。全年居民消费价格总指数略涨0.5%，比上年回落了5.9个百分点；农产品生产价格、农业生产资料价格均下降4.2%。以上这些数据的罗列是要说明一个事实，大众的收入在增加，消费在增加，对餐饮绝对是个利好的消息。虽然外帮菜在陕西依然占有不小的份额，但陕菜的品质开始提升，陕菜餐馆的数量也在平稳



增长。而陕西官府菜作为重点研究对象，部分餐饮企业不断将传统陕菜挖掘整理，使很多古籍上的文字菜经过厨师的技艺端上餐桌，成为既好看又好吃又有文化的美味佳肴。刚一问世，马上得到餐饮界的回应。在陕西餐饮市场沉寂了二十年的“陕西官府菜”，经陕菜大师、文化学者的努力，呈现在餐桌之上，成功申报专利和省级非遗，成为引爆陕菜发展的导火索。

2011年，陕西餐饮消费市场需求旺盛，特别是商务宴请。据大众点评网2011年统计数据：“2011年西安最热门的600家餐厅作为分析对象，考察这批热门餐厅在菜系分布上的特点。研究发现最受欢迎的前三位菜系分别是陕菜、粤菜和川菜，合计占总量的58.4%。”由此可见，陕菜的风头已盖过粤菜和川菜了。陕菜向前冲，成效明显，但大众消费的比例还是占的很小，公务和商务占了大头，撑着陕菜往前冲。有一些理智的陕菜经营企业看到了其中的问题，开始进行转型，研发新的菜品，调整菜品结构，挖掘饮食文化，进行包装宣传。西安饮食集团和部分民营企业成为其中的领先者。

2012年，西安饮食年收入6.63亿元，利润2506万元，同比下降高达51.61%。在增速下滑、利润下降、八项规定、反铺张浪费新政等多重因素的影响下，高端餐饮消费大幅下滑，餐饮领域