

“五一”假期临近

## 大同餐饮住宿全线升温



饭店客流爆满,特色美食受追捧。

随着“五一”假期临近,大同旅游市场迎来预订热潮。途家民宿发布的《2026“五一”民宿预订报告》显示,大同位列北京游客“五一”民宿预订目的地TOP5。为迎接假期客流,全市餐饮住宿行业提前进入“备战状态”,从扩容增位、服务升级、食品安全、价格规范等方面全面部署,以充足准备迎接客流高峰,全力保障假期市场平稳有序。

## 多部门协同发力 营造舒心文旅消费环境

为抢抓“五一”文旅消费黄金期,充分释放古都大同文旅消费潜力,近期,市商务局、市市场监管局、餐饮酒店行业协会等多部门联动,全面启动“五一”假期文旅消费保障工作,围绕保供应、优服务、促消费、强监管统筹部署、协同发力,全力营造安全、有序、繁荣、舒心的文旅消费环境,助力大同“国际美食之都”与文化旅游名城品牌持续升温。

保障市场供应,稳定物价水平。我市紧盯“五一”期间民生商品、文旅特色商品供需形势,指导全市大型商超、农产品批发市场、餐饮企业加大备货力度,重点保障粮油、肉蛋奶、蔬菜、水果

及大同黄花、杂粮等“大同好粮”特优农产品供应。加强价格监测预警,严厉打击哄抬物价等违法行为,确保生活必需品与文旅商品供应充足、品类丰富、价格稳定,让游客买得放心、吃得安心。

提升服务品质,优化消费体验。市商务局、餐饮酒店行业协会向全市餐饮、酒店行业发布诚信经营倡议书,组织开展服务技能、食品安全培训;督促企业落实食品安全、消防安全责任,规范明码标价,杜绝欺客宰客,全面提升食宿服务标准化、规范化水平。

激发消费活力,推出惠民举措。统筹开展“五一”促消费系列活动,组织商场、超市、家电卖场、餐饮企业推出折扣

让利、满减满赠、以旧换新等惠民举措。推动“大同好粮”、非遗文创、特色美食进景区、进街区,拓展商文旅消费场景。鼓励商家推出文旅套餐、亲子套票、住宿餐饮联动优惠,以政策赋能与市场让利双轮驱动,充分释放假日消费潜力。

我市以即将到来的“五一”文旅消费旺季为契机,持续深化商文旅融合发展,以精细化服务、高品质供给、规范化秩序,全力保障假日市场繁荣稳定,让八方游客乘兴而来、满意而归,进一步擦亮大同文化旅游与“国际美食之都”名片,为全市经济高质量发展注入强劲动能。

本报记者 吴华

## 餐饮预订火爆 全城备战提质

随着“五一”假期日益临近,大同餐饮市场提前升温。连日来,凤临阁、龙聚祥、新世纪烤鸭等老牌餐厅包间预订紧俏。不少游客在社交平台反映,热门餐厅包间早已预订一空。面对即将到来的客流高峰,全市餐饮行业从食材保障、菜品质量到服务提升,展开全方位布局。

食品安全与品质提升成为重中之重。市场监管部门开展专项检查,督促商家落实食材溯源、餐具消毒、后厨卫生等规范,推动“明厨亮灶”全覆盖。各大餐饮企业严把食材关,精选本地黄花、黄芪、莜面等特色原料,确保烧麦、刀削面、过油肉、黄米凉糕等招牌菜真材实料。据了解,北魏家宴牛羊肉等食

材均有固定供应商。新世纪烤鸭出品总监介绍,所有门店卫生、出品均有专人巡店监督,已加工熟制食材禁止冷冻,确保新鲜度。

为应对客流高峰,大同餐饮企业提前进入“备战状态”。凤临阁、龙聚祥、紫泥369等企业提前筹备,通过增配人手、延长营业时间、优化服务等提升接待能力。各餐饮门店提前招聘兼职服务员、后厨帮工,开展服务礼仪、食品安全、应急处置专项培训,确保服务标准不打折。龙聚祥鼓楼店在店外设置等位区,凤临阁启用自主扫码排号,智能排号系统实时推送就餐进度,提高效率、减少过号。此外,凯鸽等饭店持续推出“半份

菜”,引导游客理性点餐,杜绝餐饮浪费。为擦亮大同“国际美食之都”金字招牌,各餐饮企业着力提升服务品质与菜品研发能力。从各餐厅服务提质增效到龙聚祥等老字号打造仿古服务场景,餐饮商家将“以游客为中心”理念融入服务细节。

文旅融合为餐饮消费注入新活力,在东南邑历史文化街区,游客可在古风环境中品尝沙棘美式、汾酒拿铁等创意饮品,同步体验北魏茶食等项目。沉浸式消费既满足了游客对大同美食的体验需求,也有效延长了消费停留时间。

本报记者 杨星仪

## 升级住宿服务 打造温馨体验

近日,“五一”出行机票预订、酒店预订进入高峰期。途家民宿《2026“五一”民宿预订报告》显示,今年“五一”假期,大城市居民更倾向于城郊民宿度假或车程5小时内的周边城市短途游,大同跻身北京游客“五一”民宿预订目的地TOP5;去哪儿旅行数据显示,受机票价格上涨等因素影响,今年“五一”更多人选择乘车出游,热门三线及以下城市酒店预订量同比翻番。面对持续攀升的预订热度,大同住宿行业全面开展精细化筹备。

大同古城内民宿凭借独特区位优势成为预订热点,雅致的特色环境,让游客可近距离感受古都韵味,步行即可

抵达华严寺、九龙壁等核心景点。琵琶老店推出的大同传统小吃深受游客喜爱,店内还可体验大同特色文化。客栈前台负责人表示,针对境外游客增多的情况,已对员工开展外语培训,推动大同文化走向全国乃至全球。

古城周边酒店也迎来预订高峰。艾莱酒店作为本地品牌,着力提升服务品质,二楼餐厅早餐提供刀削面、羊杂粉、凉拌鲜黄花、黄米凉糕等大同特色美食;商务区售卖地方特色小吃与伴手礼。“除基础卫生服务外,我们还为游客提供更贴心、温暖的多样化服务,主动推介旅游景点、特色餐厅等实

用攻略,为游客出行提供便利。”酒店前台经理说。

此外,亲子民宿节前预订火爆,万达附近多家亲子民宿已订满,部分民宿推出全屋智能、亲子滑梯、可做饭等特色服务,精准对接家庭出游需求。

各住宿商家将提升服务品质作为备战“五一”假期重点内容。多家酒店民宿提供接机、接站服务,经济型酒店干净整洁,既下山等高端酒店配备健身房、泳池等设施。各层次住宿业态均以提升游客体验为目标优化升级,为八方游客打造安心舒适的旅居环境。

本报记者 杨星仪



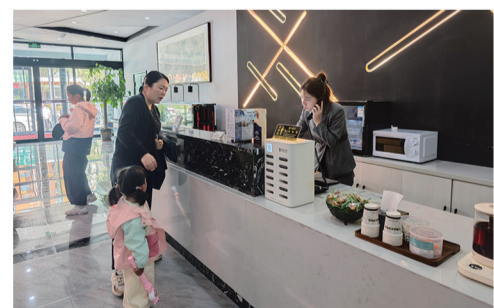
游客在民宿办理入住



饭店满座,游客耐心等待。



紫泥369等位区



宾馆前台为游客提供服务

杨星仪 摄