

安徽餐饮“奥斯卡”下周亮相芜湖

省餐饮协会秘书长余林明揭秘大会“看点”



2014年安徽大众化餐饮生存状态如何？江南江北大“神厨”同台PK谁将技高一筹？什么样的餐饮企业才能称得上是节约餐饮“示范店”？……这些问题的答案下周即将揭晓了。第三届中国徽菜产业发展大会暨第四届安徽餐饮博览会(以下简称“餐饮两会”)11月25日~27日将在芜湖举行。作为餐饮行业协会的年度“盛宴”，本届“餐饮两会”上有哪些热点、看点呢？市场星报记者日前专访了省餐饮行业协会秘书长余林明。

■ 记者 董艳芬 文/图

《2014安徽大众化餐饮报告》将公布

细心的读者也许已经留意到，“大众餐饮”绝对是2014年餐饮市场上最热门的“关键词”之一。这一年，“最低消费”从百姓的视线消失，很多高档“海鲜楼”转身成了“家宴”聚会场地，甚至做起了简餐生意。

那么，即将过去的2014年安徽大众餐饮业的日子究竟过得怎么样？未来的趋势和风向标又是什么？本届“餐饮两会”上将会有最权威的解读。余林明秘书长向市场星报记者透露，会上，省餐饮协会会长张学涛将发布《2014安

徽大众化餐饮年度报告》，评选并表彰“中国大众化餐饮名店”、“2014餐饮连锁加盟领军企业”、“2014中国徽菜产业年度功勋人物”和“2014餐饮连锁加盟领军人物”名单。

还记得央视纪录片《舌尖上的中国》播出的芜湖虾籽面吗？没错，这就是被列入安徽省非物质文化遗产名录的耿福兴“三大件制作技艺”之一。在本届“餐饮两会”上，“中华老字号”耿福兴相关负责人还将做大会交流，告诉你百年老店里的经营“秘籍”。

婚宴市场要做出更大“蛋糕”

在安徽餐饮市场上，宴席占的份额越来越多。而由于近几年受到三公消费减少的影响，婚宴、满月宴等宴席成了商家必争之地。不过，由于婚宴要求上菜非常集中，餐饮企业如果对热菜加热、保温不到位，容易出现“热菜不热，脆皮不脆”的局面，给消费者留下“婚宴不好吃”的印象。

婚宴市场如何做强做大？如何推出创意婚宴大餐？……赶紧看过来。据了解，作为本届“餐饮两会”的亮点之

一，大会邀请了安徽天鹅湖大酒店相关负责人做“酒店婚宴经营发展趋势”分析报告，据介绍，天鹅湖大酒店自开业以来，光接待婚宴就近2000场。如何抢占先机，拔得头筹，成为婚宴市场的强者，听听五星酒店是怎么说的！

另外，本次大会将邀请国内知名的专家学者、徽菜企业家、徽菜大师和徽菜美食家及大众化餐饮企业负责人等到会，围绕徽菜产业化、大众化、品牌化、信息化等内容进行交流研讨。

10家节约餐饮“示范店”公开亮相

“光盘行动”推行了一年多，在安徽，有不少餐饮企业将“光盘”做到了极致。余林明介绍，本次大会上，安徽10家节约餐饮“示范店”名单正式出炉，并首次对外公开亮相。

今年5月16日，从安徽省质监局获悉，由该省质监局、省商务厅联合提出，省标准化研究院、省餐饮协会等牵头起草的省地方标准《节约型餐饮评价准则》正式发布，此准则将于6月12日起实施，这也是我国首部对餐饮行业实施的节约标准评价的地方准则。

什么样的餐饮企业能称得上是“节约标兵”？据介绍，适用人数、食材分量

……这些信息会出现在上述酒店的菜单上。虽然有些琐碎，不过，在了解食材分量后，消费者点餐时就有了参考。同时，半份菜、小份菜、分餐制菜单以及标准化套餐也均被列入该标准餐饮企业的推荐菜单设计中，“一般两个人只能吃两三个菜品，如果想多品尝，就会造成浪费。可是，如果换了小份菜，就可以吃到五六种，也不容易浪费。”

根据《准则》，这些节约餐饮企业会制定退餐用餐规则，退餐用餐规则应明确告知消费者，同时，服务员在面对顾客点餐、加餐时，做出节约餐饮的提醒。

美食和城市综合体“无缝对接”

在不少城市，很多购物中心已经向“吃货”们投降，餐饮的比重已由原来的5%~10%上升到了25%~30%。在省城合肥，万达、银泰、之心城、世纪金源中的餐饮十分火爆。在这几个综合体中，座无虚席、吃饭排队已成为司空见惯的风景。

城市综合体为什么产生“餐饮热”？余林明分析认为，从需求的角度来讲，综合体的美食广场顺应了消费者的餐饮需

求。另外，综合体中，家用电器、日用品、服装、院线，这些业态同质化明显，而特色餐饮则以其差异性吸引消费者，受到城市综合体的青睐。

特别值得一提的是，即将举办的“餐饮两会”上，还开辟了“城市综合体餐饮招商推介会”环节，其中，包括绿地新都会在内的城市综合体将在会上与寻找各类美食无缝对接。

江南江北大“神厨”同台PK秀技

作为安徽餐饮重头戏的“天下徽厨论坛”已成功举办三届，成为安徽厨师的一个标志性品牌。今年第四届天下徽厨论坛暨2014天下徽厨系列活动在强化论坛的基础上，将开展“天下徽厨回娘家”、“江南江北神厨对手赛”等系列活动，并表彰一批名厨。

与此同时，会议组织安徽非物质文化遗产烹饪技能传承人现场秀技活动，以达到传承和弘扬非物质文化遗产烹饪技能。

“吃货们”也有口福啦。为弘扬美食旅游文化，展示芜湖餐饮特色，活跃市民文化生活，安徽餐饮“两会”期间，组委会还将举办“我在美食节”、“我爱妈妈菜”、

“芜湖一日游”、“天南海北小吃展”、“走进芜湖小吃一条街”等活动，并对当地“酒店”、“餐馆”、“土菜馆”、“特色小吃”、“芜湖老字号”等五个类别的餐饮商家进行推荐、评选和表彰。

而为实现采购对接洽谈、有效减少流通中间环节、降低餐饮企业成本、保证食品安全、构建完整产业链体系，会议还给餐饮采供双方的对接开辟了“绿色通道”。据介绍，此次“两会”产业对接活动，将开展黄山臭鳊鱼、大别山生态有机鱼、黄山笋衣、宁国高山蔬菜、菌菇等安徽特色原材料基地现场采购对接合作，在源头上保证食品安全，为消费者提供绿色生态的美食产品创造条件。

颁发安徽餐饮2014年“奥斯卡奖”

作为“餐饮两会”的“重头戏”，26日晚的颁奖盛典最为引人注目。

采访中，余林明告诉市场星报记者，今年“餐饮两会”召开之前，中国徽菜产业发展大会暨安徽餐饮博览会组委会决定，将“餐饮两会”的表彰奖项定名为安徽餐饮“奥斯卡奖”，并将今年的颁奖典礼定为第四届安徽餐饮“奥斯卡奖”颁奖典礼，以此类推，每年一届。

据介绍，安徽餐饮“奥斯卡奖”由三部分组成，其中，第一部分为国家级奖，包括国家钻石级酒家酒店评审工作委员会评审的“国家钻石级酒家酒店”，全国绿色饭店工作委会评审的“国家级绿色饭店”、“国家级绿色餐饮企业”，以及

中国饭店协会颁发的相关奖项；第二部分为中国徽菜产业发展大会暨安徽餐饮博览会组委会奖，包括徽菜产业类、供应商类、菜宴酒类、厨师类、城市综合体类；第三部分为安徽省餐饮行业协会相关奖项。

据介绍，2014年安徽餐饮“奥斯卡奖”重点表彰本年度具有突出成绩突出贡献的安徽餐饮人物，具体包括“2014中国徽菜产业年度功勋人物”、“2014安徽餐饮行业年度风云人物”、“2014安徽酒店餐饮年度杰出人物”、“2014餐饮连锁经营年度领军人物”、“2014大众化餐饮年度突出贡献奖”、“2014安徽酒店餐饮供应年度卓越人物”。



张正麻辣串

ZHANGZHENG MALACHUAN



地址：合肥新站区博通创意园6栋
加盟热线：13856085752 张经理