



会上各种精美菜肴

安徽餐饮“两会”芜湖开幕 “奥斯卡”奖花落多家

各类美食五彩纷呈 大众餐饮已成全省行业主流

11月26日上午,由中国饭店协会和安徽省餐饮行业协会主办的第三届中国徽菜产业发展大会暨第四届安徽餐饮博览会在芜湖市张家山领秀城商业广场隆重启幕。

一年一度的餐饮“两会”得到了省内外餐饮界的关注,中国饭店协会、上海、江苏、浙江等省市及省内十六市餐饮协会近六百人到会。

■ 记者 赵汗青/文 王小雨/图

美食五彩纷呈 汇聚江城芜湖

11月26日上午9时,芜湖市张家山领秀城商业广场人头攒动,中国名宴名菜小吃展暨安徽非物质文化遗产烹饪技能传承人现场秀技活动正在热火朝天的举行。

江城全鱼宴、四季吉祥宴、万佛湖有机鱼、蟹黄汤包、荷香烧麦等各类具有浓郁地方特色的名菜、名点、小吃悉数登场。

从天南海北来到芜湖的中华精品小吃展也引起食客的惊喜,台湾的蚵仔煎、小年糕,内蒙古的烤羊,另类的炸蝎子、炸蜈蚣更引起一些年轻食客关注。

此外,餐饮两会现场主题展览还包括徽菜食材产业链现场展示、沿江食材对接活动、酒店餐饮设备新品展对接会,来自国内外的名优食材调料调味品酒水及酒店设备用品等供应商,种植养殖基地、徽菜原辅材料的生产商和经销商也进行了产品推介。

大众餐饮成主流 加盟连锁成主力

由于大形势的影响,餐饮业受到冲击后如何转型一直成为业内关注焦点。

安徽省商务厅巡视员、副厅长张光建在开幕式上说,目前全省中高端餐饮企业营业额同比下降12.38%,利润同比下降13.6%,不少企业仍处于转型乏力的阵痛期。“政府将适时制定相应的支持大众化

餐饮发展的财政、税收、金融政策,清理不合理收费,努力减轻企业负担。力争用5年左右的时间,使大众化餐饮占整个餐饮市场的比重提高到85%以上。”

26日下午,在中国徽菜产业发展大会暨安徽大众化餐饮高峰论坛上,市场星报记者注意到,在宏观大形势下安徽餐饮业及时转舵,目前,大众餐饮企业和经营户已成为餐饮行业的主流。

安徽省餐饮行业协会会长张学涛在高峰论坛上称,安徽大众化餐饮企业和经营户已占行业总数的80%。快餐中的老乡鸡、包天下已成为全国快餐业领军品牌。团餐中的黄山KK,走亲民路线的吴山贡鹅、庐州太太也成为安徽特色正餐的榜样。

安徽大众化餐饮另一个特点是,连锁经营品牌呈上升趋势,近年来,安徽连锁加盟餐饮十分活跃,成为安徽餐饮业的主力军,安徽连锁加盟起步最早的是风波庄,目前加盟店面已超千家。魔石泡泡鱼、贵妃凉皮、栖巢咖啡等六十多家连锁加盟餐饮品牌,已经使安徽成为餐饮连锁加盟的领军大省。

美食与综合体珠联璧合 餐饮“两会”推招商环节

合肥万达、银泰、之心城等商业综合体的餐饮十分火爆,吃饭排队成为司空见惯的风景,城市综合体为什么产生“餐饮热”?

据安徽省餐饮协会调查的数据显示,

不少城市很多购物中心中餐饮比重已由原本的5%~10%上升到25%~30%。

安徽省餐饮行业协会秘书长余林明分析认为,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,另外综合体重视家用电器、日用品、服装、院线,这些业态网质化明显,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。

节约餐饮深入人心 餐饮“奥斯卡”花落多家

今年5月16日,由安徽省质监局、省商务厅联合提出,省标准化研究院、省餐饮行业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。

怎样的餐饮企业能称得上是节约标兵?合肥披云徽府酒店总经理方晓明在大会上介绍,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,单份菜小份菜,分拆分餐制菜单以及标准化套餐,均被列入该标准。

11月26日晚,2014年安徽餐饮“奥斯卡”颁奖盛典举行,重点表彰本年度具有突出成绩突出贡献的安徽餐饮人物,当晚颁发了包括2014年中国徽菜产业年度功勋人物,2014年安徽餐饮行业年度风云人物,2014安徽酒店餐饮年初的年度杰出人物等等,岸香咖啡董事长黄宝锁、安徽瑞能餐饮总经理高瑞能等餐饮名流逐一登场。

天鹅湖大酒店获 最佳喜宴接待单位

星报讯(记者 赵汗青 王小雨)

由于近几年受到三公消费减少的影响,婚宴、满月宴等宴席成为商家必争之地,这也成为当天与会者关注的热点。安徽天鹅湖大酒店由于在婚宴市场上的突出表现,获得安徽省餐饮协会颁发的“安徽最佳喜宴接待单位”荣誉称号。

由于婚宴对上菜要求较高,非常集中。餐饮企业如果对热菜加热、保温不到位,很容易出现热菜不热等情况,给消费者留下“婚宴不好吃”的印象。

当天的高峰论坛上,安徽天鹅湖大酒店副总经理胡建东作了“酒店婚宴经营发展趋势”的分析报告。

“天鹅湖大酒店自开业以来光接待婚宴就近两千场,如何抢占先机拔得头筹?”胡建东认为,酒店应该在打造自我特色、突出文化氛围、多元化营销上做功课。酒店应注重菜肴出品的保健养生、颜色搭配和精致程度,甚至根据客人家庭的风俗习惯和口味调和专业定制喜宴菜单。体现出本酒店的特色对消费者来说是存在很大吸引力的,而特色就是卖点。

此外,可以将徽文化元素融入到婚宴接待中,在新人预订婚宴时,推出与婚礼相融合的徽菜套餐。也可以利用酒店自身资源形成“婚宴”一条龙服务,例如订婚宴,优惠租赁婚车、摄像;延续推出系列套餐,现在天鹅湖大酒店推出蜜月之旅,结婚周年浪漫套餐等服务,增加婚宴延伸产品的附加消费。

正是在婚宴市场上的突出表现,安徽天鹅湖大酒店获得安徽省餐饮协会颁发的“安徽最佳喜宴接待单位”荣誉称号,此外还荣获中国厨白金奖等四个奖项。