



第七届中国徽菜博览会七大亮点

11月15日,连办七年的第七届中国徽菜博览会将在合肥中国书法大厦开幕。本届徽博会由中国饭店协会与安徽省餐饮行业协会主办,大会围绕“新时代、新餐饮、新模式、新发展”主题,围绕徽菜与餐饮品牌的创新升级,围绕大众化餐饮、特色餐饮和休闲餐饮的主基调,围绕互联网和电子商务为核心的新集采、新产业、新体验和营销新模式,构建餐饮产业发展合作平台,提高餐饮行业创新能力和服务水平,推动徽菜与其他菜系交流融合,促进酒店与餐饮业转型升级和经济效益增长,呈现了许多新的亮点。

亮点之一: 优秀餐饮企业家 齐聚安徽省餐饮企业家峰会

安徽作为徽菜之乡,改革开放以来,涌现了一批有影响的餐饮品牌和有作为的餐饮企业家,像老乡鸡东从轩、蜀王孔健、仙满楼张燕华、披云方东进等等,其品牌创始人均成为中国餐饮行业的骄傲,在中餐、团餐、快餐、小吃、火锅等业态之中,都涌现出令人瞩目的领军品牌和领军人物。为了贯彻落实国家《关于营造企业家健康成长环境 弘扬优秀企业家精神 更好发挥企业家作用的意见》的重要文件精神,进一步提高企业家创新创业动力,发扬优秀企业家精神,不断优化企业经营环境,本届徽博会特举办“安徽省餐饮企业家峰会”,组织了餐饮经营、服务、供应企业家400多人,以倡导餐饮企业家精神,鼓励餐饮企业家创新发展。大会还表彰了一批优秀餐饮企业家,像黄山大厦KK总经理王敏、江淮兴业总经理王燕等,都名列其中。

亮点之二: 发布2017中国徽菜发展及安徽餐饮业调查报告

安徽餐饮业2016年度实现营业总收入1086亿元,首次迈进“千亿俱乐部”,在全国排名第11位。

当前,徽菜酒店已经遍布全国28个省市自治区,尤其在上海、北京、江苏等地,经营火爆,影响力呈爆发式增长趋势,徽菜在全国的发展即将走出艰难的转折期,开始步入健康发展的快车道。

2017年1-9月份,全省餐饮企业实现营业收入887.5亿元,同比增长:12.64%。市场需求日趋旺盛,百姓消费势头渐涨,企业实现大面积盈利,行业景气度大幅度提升,发展自信得到全面恢复。经过五年的转型发展,全行业发生了根本性的改变:高端餐饮进一步缩减,完全面向市场的大众化餐饮迅猛发展,百姓消费成为主流;新兴餐饮业态和经营模式不断涌现,市场被进一步细分;餐饮互联网+得到广泛应用;厉行节约反对浪费的饮食理念在全社会得到普及;文化餐饮受到普遍青睐;菜肴质量和服务品质快速提升,食品安全、健康营养,得到了全行业空前的自我重视;无论是商业综合体还是商业街,餐饮已经成为带动其他业态发展的第一大产业。

如今的餐饮业,不仅带动了种植业、养殖业、加工业、制造业、物流业等全产业链的发展,更带动了旅游、商贸、投资等的共同发展。餐饮业,已经开始肩负着促进经济社会发展前所未有的时代使命。餐饮业,进入了发展“新时代”。

亮点之三:发布节约型餐饮绿皮书

安徽省餐饮行业协会自2012年以来,深入开展“厉行勤俭节约、反对餐饮浪费”工作,出台了一系列措施和办法,对节约型餐饮的创建和推广,进行了大胆尝试和有益探索,取得了一定的成绩。

安徽省餐饮行业协会发布的《安徽省节约型餐饮绿皮书》,就安徽餐饮业转型升级、节约型餐饮评价准则内容及要求、安徽节约型餐饮创建过程和新时代节约型餐饮思考等进行剖析,认为做好节约型餐饮的创建和普及工作,是保证微利状态下餐饮行业健康可持续发展最佳选择。

值得一提的是,《节约型餐饮评价准则》作为全国首个地方餐饮标准,由省商务厅、省质监局共同制定,呼应了政策的号召,顺应了发展大势,是一种创新,是餐饮行业的一次革命,是饮食行业的一种进步。在成本居高不下,去“三公”消费、大众化餐饮春天来临、“小而美”餐饮冲击和移动互联网对传统餐饮业颠覆等诸多因素影响下,传统正餐业面临着新一轮洗牌。如何帮助传统餐饮业成功转型,创建好节约型餐饮行业至关重要。

亮点之四:新时代餐饮高峰论坛聚焦餐饮行业创新

党的十九大召开,开辟了中国新时代纪元。本届博览会特地举办新时代高峰论坛,邀请省内外餐饮行业专家及经济专家,就新时代餐饮话题进行演讲分享。

演讲人之一的李胜是上海亦英德供应链管理有限公司创始人。他演讲的题目是《节本增效的一站式餐饮食材供应链管理》。

中国餐饮蓝品牌联合创始人,善志餐饮蓝品牌孵化机构总裁朱明军演讲的题目是《蓝品牌战略—孵化母店、年开百店、万店目标》。朱明军率先提出

“品牌建设产业链整合”理念,于2014年将专业理念升级为“蓝品牌赢利战略”,提出“餐饮蓝色竞争”的口号,在此基础上升级了专业实践模型——“蓝赢利·蓝系统”模型,成为中国首个拥有专业体系的连锁餐饮品牌系统建设机构——“中国餐饮蓝品牌开创者”。

置身市场经济之中,自然要关注经济风云的变化。现在合肥市庐阳区挂职的安徽省统计局国民经济综合统计处处长肖志颖,凭借所掌握的安徽经济大数据,演讲了《安徽经济现状和发展趋势》。

亮点之五:安徽省餐饮行业协会小吃委员会成立

在大众化餐饮的队伍中,安徽的小吃十分抢眼,涌现了像呈坎罗氏毛豆腐、石头裸、翡翠烧卖、三河米饺、鸭油烧饼、合肥龙虾、肥西老母鸡汤、符离集烧鸡、淮南牛肉汤等一批地域名小吃品牌。小吃队伍遍布全省各地,特别是为推动“早餐工程”立下了汗马功劳。这次,借第七届中国徽菜博览会召开之际,安徽省餐饮行业协会组建了小吃委员会,

集合了像耿福兴、徽香源、贾不假包子、赵征抻面皮、红旗大个子等一批小吃品牌企业。

在成立会上,小吃委聚焦当前小吃领域热点,围绕小吃产业振兴发展、连锁餐饮战略、小吃市场细分及定位、小吃企业文化建设、健康小吃、小吃品牌营销、小吃运营等主题展开深入研讨,分享行业前沿创新经验。

亮点之六:安徽省餐饮行业协会名厨专业委员会成立

目前,安徽餐饮业已发展到一个重要时期,一方面,大众化餐饮汹涌澎湃,一方面,中国徽菜如火如荼。2016年,全省餐饮营业额已突破一十亿元,在全国摆上中等位置。

在此背景下,抓好烹饪工作已成为重中之重。而烹饪的核心是厨师队伍的建设。在这方面,安徽省餐饮行业协会一直重视厨师队伍的建设,2012年,专门成立安徽省餐饮行业协会厨师专业委员会,2014年,又组建了安徽省餐饮行业协会烹饪分会,这两个机构的建立,为我省烹饪业的进步和厨师队伍建设作出了积极的贡献。现在,由

安徽省餐饮行业协会主导成立名厨专业委员会,就是要发挥名厨骨干作用,团结全省厨师大军,积极开展厨艺交流,让大家互相学习、共同提高;努力实施厨德监督,提升食品安全系数,保障消费者的饮食健康。全省厨师大军的厨艺提高了,全省饮食安全的环境保证了,安徽餐饮业的发展与振兴才不是一句空话,安徽才有希望跻身全国餐饮业强省之列。

大会邀请一批中国烹饪大师名师,现场演示其代表作品,由组委会统一安排集中展示交流,引爆观看的人群。

亮点之七:五大主题展览吸引眼球

在餐饮队伍中,活跃着一批餐饮服务商、供应商,他们的服务和供应,支撑着餐饮业的蓬勃发展。这次主题展览,围绕中国好食材主题展、中国餐饮好设备用品主题展、中国餐饮好品牌连锁加盟展、中国智慧餐饮好帮手主题展、中国好吃宴菜展五大主题进行展览。

中国好食材主题展主要围绕好原料、好食品、好调料三大块开展;中国餐饮好设备用品主题展主要围绕设备和用品两大块;中国智慧餐饮好帮手主题展,主要展示互联网+餐饮线上线下融合预定、展示智能服务系统、展示“智造”设施,节能减排、新能

源应用等,以及展示餐饮物联网管理,内控管理系统;中国好吃宴菜展,邀请婚宴、喜宴、特色宴、好吃的菜、好吃的小吃等品种前来展示交流。

展览中有许多亮点,一是烹饪大师作品引人注目,二是诸多名小吃首次亮相省城,三是现场烹饪引人注目,香香嘴企业现场演示“纸包鱼”,致使许多人抢鲜品尝。

为了做好产品嫁接工作,康美华密胺和杨府锦口子鸡还推出厂家直供模式,旨在减去中间环节,降低餐饮采购成本,让餐企和消费者都得到实惠。

