

北京烹饪协会会长云程:

北京餐饮大提升需抱团发展



北京餐饮业正进入一个重新洗牌、择优汰劣的新阶段,而提升品质成为企业生存的惟一选择。在日前召开的北京烹饪协会2016年年会上,北京烹饪协会会长云程表示,餐饮企业要注重研究政策大势,把握新趋势下的市场商机。只有顺势而为,才能事半功倍。今年协会将搭建八大平台,帮助餐饮企业提升品质。在当前面临较大市场压力情况下,京城餐企应该抱团取暖,走合作共赢之路。

研究政策把握市场机遇

“十三五”规划、“京津冀协同发展纲要”、“首都城市战略定位”……这些看似离餐饮行业较远的国家大政方针,实际上将极大影响今年乃至今后3-5年北京餐饮企业的发展。在云程看来,餐饮企业应该顺势而为,把握新趋势下的市场商机。

如在国家实施的“十三五”规划中,提出了“创新、协调、绿色、开放、共享”五大发展理念,对餐饮企业来说尤其要重视绿色发展。而“京津冀协同发展纲要”和“首都城市战略定位”的确定,将会给北京的

社会发展带来一系列新变化,这其中既有挑战,也有机遇。比如连锁餐饮企业在未来网点布局上,就要充分考虑由此带来的城市人口结构变迁、新产业聚集等因素。此外,像电子商务、物流升级、供给侧改革的实施,食品安全和大气、水污染治理的强化等,也必将对餐饮行业产生新的影响。云程希望京城餐饮企业把握大众餐饮、特色餐饮、绿色餐饮的发展方向,按照市政府出台的《提高生活性服务业品质的行动计划》要求,走规范化、连锁化、便利化、品牌化和特色化之路,全面提升餐饮业的服务品质。

搭建平台提升餐饮品质

云程表示,2016年北京烹饪协会工作的主题词就是“提升”二字。协会将通过搭建一系列平台,落实去年制定的《提升北

京餐饮业服务品质行动计划》和《提升北京清真餐饮(食品)业服务品质行动计划》两大行动计划,为京城餐企在管理水平、发展质量、服务品质等方面提升提供有效服务。

据介绍,今年,北京烹饪协会将重点为企业搭建以下提升平台,具体包括:启动“中华烹饪技艺传承文化工程”,树立一批50岁左右的优秀骨干厨师;拟成立“京菜”研发和推广中心,弘扬“京菜”文化,传承“京菜”技艺;筹建餐饮食品安全和生产安全保障机制平台;拟成立协会的职业教育和人才交流机构,与大学和职业教育机构合作,探索实施股份制职业教育;深入开展企业品牌创建和先进典型推广示范活动,进一步创新“十大品牌”评选活动,提高评选活动的价值;深入开展“增收创效”、节日营销活动,努力创造影响力大的

品牌营销活动;充分发挥协会网络平台的作用,扩大会员宣传范围;拟建立协会的法律咨询机构,为协会会员提供法律服务和维权活动等。

抱团取暖拟建合作机制

去年,中国餐饮收入以同比增长11.7%收官,正式迈入3万亿元时代。但是相比之下,北京餐饮业仅增长了3.3%。业界认为,北京餐饮业回暖速度较慢,与原本基数较大以及房租、人工等成本持续攀升有很大关系。

云程认为,受当前国际国内经济形势影响,今年和未来几年,京城餐饮企业仍会面临较大压力,包括调整、转型、创新等形势要求产生的压力,以及来自企业经营业绩的压力。在这种形势下,北京餐饮业更需要凝心聚力、抱团取暖,走共创共赢、联合发展之路。

作为行业组织,北京烹饪协会将勇担责任,真正成为会员之家。为此,云程倡议在协会内部建立四个机制,即建立企业资源共享、业务互通的互利双赢机制;建立企业家深度沟通交流合作机制;建立防控企业风险联动机制;建立信息互通共享机制。他认为,这些机制的建立和作用的发挥,将取得“抱团取暖”的效果。

北京商报记者 徐慧

(上接B1版)

姑姑宴菜品被指缺斤短两

■专家观点

公示菜量有可操作性

食客希望能明白消费,那么菜单标注菜量是否具有可操作性?对此,不少业内人士给出了肯定的答案。

一位餐企负责人告诉北京商报记者,实际上,菜品的设计和制作过程本身,都会涉及食材的用量,因此,在菜单中对主

要食材分量进行标注是没有太大问题的。但他同时指出,餐饮业毕竟不像其他行业那样,产品能够做到精确控制,因此,菜单标注的分量以及实际呈现多少,只能是个参考依据,应当允许一定程度的误差。

中国食品产业评论员朱丹蓬表示,由于中餐菜品差异化较大,在食材和用量的控制上难以标准化,所以一直以来菜量大都是模糊概念。但随着行业的发展,目前,

不少连锁餐企出于成本控制和提高效率等考虑,已经在标准化方面有所实践。如在中央厨房加工好主要的食材配菜,再在门店加工处理成菜品。再加上如今互联网餐饮的发展,为使非面对面的信息变得更为对称,也有在菜单中增加主要食材用量说明的需求。有了这些基础,后续在菜单上增加用材用量会相对简单得多。

朱丹蓬认为,这一标准化革新,互联

网餐企和连锁餐企起步可能会比较快。但想在传统的作坊式餐厅普及则需要较长时间,而传统餐企在中国餐饮行业的体量是非常大的。“从此次消费者的维权行为,到餐厅做出更新菜单的承诺来看,消费者维权意识的提升,实际也在倒逼商家更加规范经营,有助于加速餐企菜单信息透明化进程。”朱丹蓬表示。

北京商报记者 徐慧 郭白玉

宴请, 就到全聚德!



全聚德烤鸭店,创立于1864年,
传承宫廷挂炉烤鸭,享誉海内外。
新中国成立以来,

全聚德已接待200多个国家和地区的元首与政要。

现在,全聚德百余家店遍布全国,
成为家庭宴请、朋友宴请、商务宴请的优选之地。

中国全聚德集团
CHINA QUANJUDE GROUP

www.quanjude.com.cn

股票代码: 002186

全国统一客服热线: 400-700-1864



官方网站

官方微博

官方微信