



第八届中国国际徽菜产业博览会“八大聚焦”

为进一步推动安徽餐饮行业的全方位升级发展,进一步促进中国徽菜特色化、品牌化、国际化拓展,进一步实现餐饮产业链的优化组合,打造在线化、数据化、模式化、品牌化、外卖化五位一体的新餐饮时代,助推安徽餐饮行业经济总量的增加,由中国饭店协会、安徽省餐饮行业协会主办的“第八届中国国际徽菜产业博览会”(以下简称“徽博会”),于11月7日至9日在安徽合肥丰大国际大酒店隆重举办。

据了解,中国徽菜博览会连续办了七届,本届会标有所调整,增加了两个关键词,一是从广度上增加了“国际”这个关键词,二是从深度上增加了“产业”这个关键词,更名后的“徽博会”将突出徽菜的国际化 and 产业化,将安徽餐饮从横向国际化拓展,到纵向做好产业链,以强化纵深发展和高质量发展。

本届“徽博会”共“八大聚焦”:聚焦新餐饮,聚焦产业链,聚焦年度报告,聚焦走出安徽,聚焦改革开放40周年,聚焦地标美食,聚焦团餐,聚焦连锁餐饮。

一、聚焦新餐饮

今年的高峰论坛取名“中国徽菜和餐饮产业大会”,会议围绕新时代餐饮,聚集品牌,聚焦“互联网+餐饮业再度腾飞”的新时代,邀请全国部分知名新餐饮品牌创始人前来,分享新餐饮市场发展新热点、新趋势,对2017年新餐饮市场外卖餐饮、网红餐饮、跨界餐饮、新零售餐饮、餐饮IP等,发表大咖论点——什么样的新餐饮才能活得更好?

二、聚焦产业链

“徽博会”的主要内容之一自然是产业链展览。

由安徽中设国际会展有限公司承办的产业链展览包括食材原料类、食材设备、酒店用品类、供应链服务类、餐饮连锁品牌加盟类、徽菜产业主题展区、商业地产餐饮板块招商主题展、餐饮智能化主题展区、综合餐饮供应商品牌展区等八大类。

在展览中,食材原料类展览又为重中之重,这次食材原料,包含肉类食材、水产食材、禽类食材、果蔬食材、速冻食材、原辅料及调味品等六大类。

突出餐饮智能化,也是本次主题展区的重要一项,该展区主要有智能呼叫、智能点餐、安保监控、机器人、智能显示等设备,以展示智能餐饮带来的新成果。

三、聚焦年度报告

每年的年度报告,已成为“徽博会”的重要一环。与往届同样,大会将由安徽省餐饮行业协会发布《2018中国徽菜及安徽餐饮年度发展报告》,围绕中国徽菜及安徽餐饮业各

类业态进行分析,以餐饮大数据展示整个行业的动态。

四、聚焦走出安徽

在这次会议上,将举办徽派餐饮圆桌论坛,围绕安徽餐饮如何走出安徽,如何与国际接轨为题目,由安徽老乡鸡快餐、披云正餐、黄山大厦团餐、傣妹火锅、岸香休闲简餐、孙记时尚餐饮6家大咖探讨新时代餐饮背景下安徽餐饮如何更上一层楼。

五、聚焦改革开放40周年

改革开放40年来,中国发生了巨大的变化。安徽饭店餐饮业同全国一样,走在改革开放的前列,创下了全行业飞跃发展的奇迹,从数量到质量,实现了产业的繁荣发展。

届时,安徽省餐饮行业协会将发布改革开放40年安徽餐饮行业发展报告,举行改革开放40年安徽餐饮行业标杆企业代表经验分享,开展改革开放40年安徽餐饮行业纪念献礼活动,举办创业先锋展和创新案例展,同时举行改革开放40年安徽餐饮行业表彰仪式。

六、聚焦地标美食

地标美食是一方水土、一方食材、一方口味经过长时间的积淀而形成的经典美食,包括地标菜肴/小吃/面点三大类,成为我们的美食上品和消费畅销品。为了挖掘传统,继承经典,推动地标美食市场的发展,特以市籍为单位,集中推荐各市十大地标美食及代表品牌企业,并举行推荐发布及现场大展。

七、聚焦团餐

聚焦当前团餐领域热点,围绕团餐产业振兴发展、连锁餐饮战略、团餐市场细分及定

位、团餐企业文化建设、健康团餐、团餐品牌营销、团餐运营等主题展开深入研讨,分享行业前沿创新经验,并举办安徽省餐饮行业协会团餐委员会成立大会。

八、聚焦连锁餐饮

邀请2018年度火爆的特色连锁餐饮新商业模式创始人代表,就新餐饮定位、品牌打造、网络营销、互联网推广、跨界合作、资本运营等展开路演,邀请小龙虾、酸菜鱼、麻辣烫、烧烤、新茶饮、轻奢餐饮、火锅品类等最火爆的品类和品牌创始人前来分享。并举办安徽省餐饮行业协会连锁餐饮委员会成立大会。



丽清大别山鹅火锅

做新经济发展引领者 做绿色餐饮引导者

坚持“绿色养生”主基调 为百姓贡献有生命力的餐饮

笔者在丽清大别山鹅火锅的几天调研中,看到许多值得学习的地方,了解到许多有生命力的企业发展要素,特别值得餐饮界学习。

丽清大别山鹅火锅菜品主料一律坚持“绿色养生”,所有的食材从大别山原产地供应,食材进入店内,又要经过检验层层把关,确保新鲜、绿色、有机的食料进入厨房;凡是查出新鲜的、不是原产地菜品,经办人一律重罚;凡是消费者反映菜品在消费时出现质量问题的,食材检验人员也被重罚。多道把关,丽清大别山鹅火锅“绿色养生”一路畅行,开业至今的10年时间内,还没有消费者因食材问题投诉的。

菜品既要“绿色养生”,也要常变常新。为此丽清大别山鹅火锅店不断加大菜品的研发、烹饪的技术开发,确保月月都有新菜品面市。一位消费者说,丽清大别山鹅火锅百吃不厌,家庭聚餐吃、宴请好朋友吃,我家的饮食生活已与她结成一体。

顺应经济发展新趋势 餐饮发展唱响共享经济梦

丽清大别山鹅火锅在发轫起步之际,就有了清晰的目标人群,把普通百姓列为最重要的消费客户群;顺应社会经济的发展要求,为广大百姓服务。

特别是在经济社会出现新情况时,丽清大别山鹅火锅总经理邵正东能靠着敏锐视角,提前捕捉到经济社会的新现象,及时把控企业的发展。在党的八项规定出台之际,丽清大别山打出“低端的消费、高端的品质”的消费理念,引领餐饮向大众化的市场走,服务百姓,真正让百姓享受高品质的餐饮服务,满足群众日益丰富的生活需求。

当连锁餐饮刚刚才露尖尖角时,大别山集团全面布局餐饮连锁,在长三角、北、上、广等城市开连锁直营店,一鼓作气,在全国开了近500多家加盟店。这成就了丽清大别山鹅火锅在全国的品牌影响。

靠齐共产党员标准要求 全心全意服务消费者

餐饮企业开店迎客,关键是要做好服务。为了从根本上让员工自觉做好服务,邵正东把共产党员全心全意为人民服务的理念,运用到实际的服务工作中。依照党章的要求,寻求辖区党组织的帮助,成立大别山鹅火锅基层党支部,积极培养员工积极入党;并不断用党员的要求,规范工作人员的服务标准,言行一致,服务百姓。让每一位消费者在丽清大别山鹅火锅宾至如归,有家一样的感觉。让每一位工作人员,争当工作先锋、争当社会的楷模,为社会输出正能量。

同时,丽清大别山鹅火锅及时组织店内员工参加辖区党组织的活动,及时了解党的政策,开展为民服务,帮扶困难群众,吸收低收入家庭和困难就业人员到店内就业。

担当社会责任 做新时代的餐饮企业

在采访之时,邵正东先生反复强调,企业要有社会担当,奉献社会责任。他说,近期我们认真学习领会了党的十九大精神,感觉到我们社会越来越有奔头;企业发展的新春天又要到了,我们企业要抓住新时代的发展新机遇,牢固树立为大众服务的餐饮消费理念,创新发展丽清大别山鹅火锅,让每一位员工都有幸福感,做新时代的餐饮企业。

十年前,丽清大别山鹅火锅从大别山走出,秉承“绿色养生”的理念,怀揣服务百姓的梦想,勇闯市场,如今已经成长为安徽餐饮业一张名片,成为安徽百姓喜爱的大众餐饮。

十年来,丽清大别山鹅火锅扎根合肥,辐射安徽,走向全国,从一家店发展到600家店,常变常新,在餐饮业树起一座丰碑,向社会展示一个企业健康发展新奇迹。

昨日笔者采访大别山集团总经理邵正东先生,谈起企业的发展,他说:企业做大做强,核心是企业要有责任使命,奉献社会,关爱员工,服务百姓。我们企业初心不变,辛勤耕耘,一直前行。

