

## 赋能新餐饮 共谋新发展

## 2018中国餐饮高端峰会在京举办



商务部原副部长房爱卿发表主题演讲



世界中餐业联合会监事会主席武力讲话



北京市商务委员会副主任孙尧致辞



中国烹饪协会会长姜俊贤讲话

本报讯 冯文亮 记者李国梁 5月28日,第五届中国(北京)国际服务贸易交易会(以下简称“京交会”)在国家会议中心隆重开幕。本届京交会在贯彻党的十九大精神开局之年,我国改革开放40周年,推动形成全面开放新格局背景下举办的一次国际服务贸易盛会,将围绕推动服务业和服务贸易“开放、创新、融合”发展这一主题,举办5万平方米展览展示,130场论坛会议及洽谈交易活动,来自120个国家和地区参会参展。

作为本届京交会的重要活动之一,2018中国餐饮高端峰会于5月30日同期举行,峰会围绕中国餐饮行业“新时代、新餐饮、新发展”主题,从餐饮行业的高质量发展、模式创新、国际化等视角,探寻新时代背景下中国餐饮业的新发展。峰会由北京市商务委员会和中国烹饪协会主办,北京烹饪协会和北京商报社承办。同时,得到天津市和河北省商务主管部门,以及北京市环保局、旅游委、文化局、食药监局、统计局、市侨办和相关行业协会的大力支持。邀请了政府相关部门和行业协会领导、业内知名专家、国内龙头餐饮企业掌门人共同参加。

## 政府支持 共赢未来

北京市商务委员会副主任孙尧在致辞中指出,民以食为天。作为第三产业的重要行业之一,餐饮业一直与百姓生活息息相关,发展至今,已不仅仅是简单的解决温饱、满足生计之需,更承担着传承中华文化、助力经济发展等重任。特别是改

革开放40年来,中国餐饮业在行业规模、管理水平等方面发生了深刻变化,呈现出产业规模稳步扩大、市场结构不断优化,经营品类更加齐全、特色品牌日趋丰富、行业管理更加规范、服务品质明显提升的良好发展态势,餐饮业已成为国民经济中一个不可或缺的基础性产业,对促消费、稳增长、惠民生做出了重要贡献。

他认为,当前餐饮消费正向多样化、特色化升级,大众餐饮成为行业整体向好的动力源。新的经营模式不断涌现,基于互联网和大数据运用的创新,成为行业发展强劲驱动力。餐饮与文化、旅游、科技、商业等业态结合更加紧密。跨界融合进一步推进行业融合发展,餐饮品牌建设不断加强,一大批特色突出、管理规范、效益良好的餐饮品牌不但受到国内消费者的认可也成为文化的重要载体和渠道。

他介绍,峰会以“新时代、新餐饮、新发展”为主题,旨在通过主题演讲、高端对话等形式,搭建平台,交流经验,分享智慧,碰撞火花,共同探讨新时代背景下餐饮业发展的新课题,进一步推动全国餐饮业整体水平的提升。期待与会人员能够集思广益,畅所欲言,为推动餐饮业更好地发展建言献策,在京交会的广阔平台上,凝聚共识,发掘商机,推动互利共赢发展。

## 餐饮业必须高质量发展

在国家“一带一路”战略引领下,越来越多餐饮企业,加快走出去的步伐,有力提升了中餐在全球的认知度。商务部原副部

长房爱卿做了《餐饮业只有高质量发展才能更好地走向世界》的主题演讲。他表示,餐饮业是我国最早走向世界的行业之一,但外国朋友的共识是,外国的中餐不如在中国吃到的好吃。如何高质量发展餐饮业需要思考。他指出,餐饮业高质量发展,可以用四个指标来衡量:结构优化、质量优良、环境优雅、价格优惠。结构优化包括高中低端的结构,包括各种菜系的结构,包括不同区域间的结构,这也是供给侧改革的内容。质量优良,包括安全、营养、健康、品质、平衡、服务等方面的内容。环境优雅,包括自然环境和竞争环境。自然环境要做到卫生、舒适、雅致、协调,让人心里感到舒服舒畅温馨。竞争环境就是要创造公正、公平、公开的环境,做到优胜劣汰,合理配置资源。价格优惠,并不意味着低档,要价格公正合理,使消费者感到物有所值。他强调,餐饮业高质量发展潜力巨大。人民收入水平提高,经济活动的快速增长,为餐饮业高质量发展提供了新的需求和动力。对外开放不断扩大,为餐饮业高质量发展提供了广阔的空间。餐饮业高质量发展的路径,餐饮质量是核心,餐饮标准化是基础,餐饮连锁经营是手段,餐饮线上线下融合是方向。要鼓励推动餐饮业创新,支撑创新的两个因素:一是颠覆,二是跨界。只有这样做,我们才能由餐饮大国迈向餐饮强国,才能更好地走向世界。

## 中国餐饮业营收逾4万亿

中国烹饪协会会长姜俊贤在峰会上发布了《中国餐饮产业发展报告2018》。他介绍,中国改革开放40周年以来,中国餐饮在行业规模、企业水平、社会影响和经济拉动作用方面,都实现了跨越性发展。中国餐饮行业从改革开放初期的54.8亿元跨入4万亿时代,增幅超过700倍。经营网点数量增长了39倍,从业人数增长了近30倍。

对于过去一年餐饮业的整体情况,姜俊贤表示,全国餐饮业在2017年继续保持回暖向好局面,餐饮收入总规模占社会消费品零售总额10.7%,拉动消费增长1.2%。特别是在线外卖、中央厨房、餐饮新零售等新理念、新趋势层出不穷,中国餐饮行业正迎来新的发展局面。

## 两岸三地127家餐厅入选全球餐厅榜单

世界中餐业联合会监事会主席武力

在峰会上重点介绍LA LISTE榜单,该榜单由法国外交部支持、法国旅游发展署主席菲利普·福尔亲自主持,是世界1000家最杰出餐厅的排行榜评选,自2015年创立以来,每年发布一次。通过综合550多个专业美食类数据库的算法,参考已有的世界知名美食指南及相关数据源,旨在推出国际美食精选排行,以供全球美食爱好者参考。世界中餐业联合会作为此项评选的中国事务唯一战略合作伙伴,武力介绍说,2018年评选的全球最杰出1000家餐厅中,两岸三地共127家餐厅上榜,位居排名榜第二,成为近三年餐厅上榜数量上升最多的国家,其中38家北京餐饮企业上榜,上榜数量居两岸三地榜首。

## 企业自强 中餐扬帆出海

据了解,近年来,全聚德、东来顺、眉州东坡、花家怡园、黄记煌、大董等企业相继开启了海外之路,部分其他餐饮品牌企业也开始探索走出国门的方法。北京大董餐饮投资有限公司董事长董振祥与大家分享了《中餐国际化的探索与思考》,据了解大董美国店选址纽约,目前经营顺利,董振祥从中餐在国外发展的投资、定位、选址、装修、营销、人力、品控等多个方面介绍了自己的心得体会,为业界提供了真实、真切的经验分享。

## 开启未来 探索餐饮新模式

在“互联网+”、大数据、云计算、新零售的时代背景下,一场变革和创新正在兴起,餐饮企业如何在供给侧发力,不断满足广大消费者在“舌尖上”日益增长的美好生活需要是所有餐饮人面临的新课题。

峰会期间北京大学光华管理学院副院长李其带来了《餐饮行业新时代》的主题演讲,从餐饮市场新特点、百姓餐饮消费新需求、企业发展新方向等阐述餐饮业面临的时代机遇,给与会代表以启发。

在峰会圆桌论坛阶段,北京烹饪协会会长云程、眉州东坡董事长王刚、花家怡园董事长花雷、嘉和一品董事长刘京京、旺顺阁总裁张雅青、京东7FRESH副总裁连志军、上海钊越企业管理咨询中心总经理王建业等嘉宾,分别从行业发展趋势、企业管理、品质管控、新业态新零售等多个角度进行了充分的交流和互动。



左起依次为:大会主持人、北京烹饪协会会长云程、眉州东坡董事长王刚、花家怡园董事长花雷、嘉和一品董事长刘京京、旺顺阁总裁张雅青、京东7FRESH副总裁连志军、上海钊越企业管理咨询中心总经理王建业