

开栏的话:

2019年,值此建国70周年之际,中国食品安全报社推出“庆祝建国70周年《首都食品安全》周刊行业巡访录”系列报道,在北京区域对行业社团领导,食品企业、餐饮企业负责人和对饮食产业做出卓越贡献的人士进行专访。以媒体的视角,观察首都人民生活品质的变化,强化食品安全主体意识,科学普及营养健康和科学膳食,聚焦食品从种植养殖到生产加工、流通到餐饮的全过程,洞察行业发展中所涌现出的优秀企业品牌、品质产品和先进人物,从而展现新时代食品产业发展的新格局,凝聚食业正能量,拥抱食业新变化,共同开创食业的美好未来。

从本期开始,本报推出庆祝建国70周年系列报道《首都食品安全》周刊行业巡访录,以此向祖国70周年献礼——

新体验、智慧化、数字化成为餐饮消费未来发展重心

——访北京市餐饮行业协会会长汤庆顺

本报记者冯文亮

作为在北京市较早成立的行业组织之一,北京市餐饮行业协会为首都餐饮业的发展做出了不可磨灭的贡献,有力地推进了北京饮食行业服务品质的提升。面对复杂的市场竞争环境,餐饮业的发展路在何方,会有哪些变化?作为行业组织,协会会有哪些举措来引导引领行业健康发展,提质增效,让人们吃得放心、安心?近日,本报记者专访了北京市餐饮行业协会会长汤庆顺。

记者:作为1992年成立,已有27年历史的行业组织,北京市餐饮行业协会可谓是见证了饮食行业的变迁和发展,这些年来协会主要做了哪些工作?在您担任会长后,对于协会的发展有哪些新的构想?在这个过程中,让您感受最深的是什么?

汤庆顺:饮食其实就是吃与喝,人类为了生存,首先要满足吃喝的需要。然而人们吃喝什么,怎么吃喝,吃喝的目的、吃喝的效果、吃喝的观念、吃喝的情趣,吃喝的礼仪等饮食现象,都属于餐饮文化范畴,它贯穿于人类的整个发展历程,渗透企业经营和饮食活动的全过程,体现在人类活动的各个方面、各个环节之中。我担任北京市餐饮行业协会会长以来,首次从传承非物质文化遗产入手,它能够使餐饮文化得到最高层面的体现。通过北京餐饮文化节等一些活动对现有的餐饮业非物质文化遗产进一步总结、弘扬、广为传播。对传承非物质文化遗产的技师、厨师也像文物般地保护,同时又将餐饮行业的目光聚集在新文化企业身上,鼓励、指导、创新出具有现代时尚气息的餐饮宴席文化。带领餐饮行业在服务水平、创新菜品、环境营造上取得更大的成果,引导餐饮人走向“文化兴业”之路。

协会作为首都地区餐饮服务平台,自成立以来一直以“服务政府、服务行业、服务企业”为宗旨,日常针对企业、针对消费者会开展一系列促消费活动,技能提升竞赛类活动,主题论坛,农餐对接信息交流等活动,充分发挥协会作用,搭建行业交流平台,提升行业技能水平,协助会员单位宣传推广,寻求餐饮业更大的发展空间。

记者:随着经济的发展,人民生活品质追求更高,这对餐饮业也提出了更高的要求,您认为未来会有哪些变化?是否有规律可循?

汤庆顺:近年来,我国餐饮行业经历了跨越式发展,整个经济经历着改革开放、全速发展、增速放缓三个阶段,很多餐饮企业面临转型发展,重新调整产业结构,适应新常态发展。一方面随着消费不断升级,新型餐饮数字化、互联网化

将会更大化的覆盖,移动化、智能化消费新体验也会是一大发展前景;一方面原来我们从吃饱吃好升级到吃出品质、吃出健康,接下来将会有更高的要求,像吃出文化,餐饮企业需要满足人民群众对生活品质提高做好充足的准备,顺应时代发展,推动餐饮文化前进。

记者:从您的行程来看,过去一年里协会做了很多的工作,对于阳光餐饮街区的认定做了大量卓有成效的工作,2019年对于这一块协会有哪些计划或者安排?

汤庆顺:2018年在“阳光餐饮”工程基础上,北京市全面启动首都餐饮业品质提升工作,至2018年底,协会配合中国烹饪协会完成超过5000家“品质餐饮示范店”、75条“示范街(区)”、6个示范村的评审、公示、挂牌工作。为了进一步提升餐饮品质,促进餐饮行业提质增效,2019年计划将继续配合推进首都餐饮业品质提升工作,而且这一社会共治新模式已引起其他省市市场监管部门的广泛关注。

记者:2018年餐饮业发展有哪些特点?2019年可能会有什么样的变化?

汤庆顺:2018年全球经济形势错综复杂,充满困难挑战,中国经济运行持续总体平稳、稳中有进的发展态势。在此宏观环境下,中国餐饮市场进入稳定发展阶段,并在消费需求升级的推动下不断提质增效,已成为拉动内需的新动力。具体有以下变化:

一是餐饮市场稳中趋缓。在当前内外部发展环境严峻复杂的情形下,中国餐饮行业总体水平也是稳中有进的,根据国家统计局发布的数据,全国2018年度餐饮收入达42716亿元,同比增长9.5%;据北京市统计局显示2018年度北京地区餐饮收入1057亿元,同比增长6.5%。实际上,在经济增长减弱的形势下,全球餐饮也都或多或少放慢了发展步伐。

二是经济贡献显著增强。作为重要传统服务型行业,餐饮业对刺激消费需求、推动经济增长发挥了重要作用,在扩大内需、繁荣市场、吸纳就业和提高人民生活质量等方面都做出了积极贡献。2018年餐饮市场增速领先于社会消费品零售总额增幅0.5个百分点;全国餐饮收入占社会消费品零售总额的比重持续上升,由上年的10.8%增至11.2%。

四是地域美食不断强化。地域美食一直对促进餐饮全产业链发展、拉动当地经济、传承和发扬中华饮食文化以及传统烹饪技法等方面都发挥着重要的作用。随着地方特色餐饮的品牌效应和影响力日益提升,餐饮业不仅极大地推动了农业、食品加工、旅游文化等一系列相关产业发展,而且在独特地域饮食文化、

行业发展与营商环境、专业人才教育培训、行业管理与规划等全方位做出了重要贡献。

五是餐饮市场发展呈现新特点。餐饮行业向来竞争激烈,除了行业内的竞争,超市和便利店等其他食品行业也加入一起争夺市场份额。随着餐饮的消费升级、品质提升,餐饮发展越来越取决于价格和价值,并由发展型消费转向享受型消费和精准服务型消费,越来越向体验消费、定制消费、智能消费趋势发展。

六是营商环境持续改善。在深化供给侧结构性改革、提质增效战略部署下,一系列优化行业发展环境政策措施持续出台,从降低银行卡刷卡手续费、再到“营改增”等等,不断减轻企业负担,政策措施越来越务实,效能明显提高。2019年社保入税新规开始执行,针对小微企业又推出一批新的普惠性减税措施,不断改善行业发展和营商环境,进一步推动餐饮业科学健康可持续发展。

总而言之,2019年国内外发展环境更加复杂,困难挑战更多,经济下行压力加大,消费增长承受一定的压力,但消费市场仍具备许多有利条件。随着5G时代的来临,万物互联时代临近,供给侧数字化也将更趋完整。随着消费不断升级,新技术、新体验、智慧化、数字化成为餐饮消费未来发展重心,移动化、自助化、智能化消费新体验也成为行业未来重要关注点。

记者:2019年世园会举办、2022年冬奥会召开,这些重大活动中,协会承担哪些工作?准备怎样推进?

汤庆顺:无论是世园会,还是冬奥会,都是中国人向世界展示中国文化的机遇。所谓“民以食为天”,中国的美食文化源远流长,全世界的国际友人都会借此机会到中国看大好河山,品尝中国美食。为此作为餐饮行业的我们,更应该是应该在此时带领自己的会员单位,服务好国际友人。

我们将在几个方面着重培训和提升:

一是团膳菜品搭配。大批量的参观人,运动员将来到中国,对中国的团膳是一次重大考验。营养搭配,菜品制作,团膳服务每一个环节都在考验着我们餐饮人。几百人的团体用餐,要考虑到各国友人的用餐特点,避免一些用餐习俗冲突等,强化训练彩排如何能快捷安全的准备美食盛宴。

二是餐饮标准化服务。餐饮体验离不开美食服务,早在2008年奥运,协会便开展了一系列的餐饮服务规范化培训和指导,因此在未来工作中,我们将会着重开展专业化服务,规范餐饮服务,提升服务品质,更好的服务国际朋友。通过技能大赛,选拔优秀人才,系统培训,强化餐饮服务团队。

三是多元化美食。中华美食的特色就是多元化,烤鸭、火锅、中式小炒等等不同美食都深深吸引世界友人。如何将火锅、烧烤送到活动现场给大家品尝,是一个有待攻破的项目,随着餐饮业的发展,很多快捷美食不断推陈出新,美味的中国火锅、中式撸串等都在不断研发,期待这些美食在安全、健康、便捷的模式下,提供给大家,丰富大家的味觉体验。

四是食品安全的保障是重中之重。食品安全永远是第一位的,为确保食品安全,重大盛会期间,餐饮需要从源头抓起,对于食材的种植、养殖、屠宰、运送、烹饪制作层层把关,也将协助组委会精心筛选供应原,防患于未然,并做好食品安全预案。

记者:食品安全是饮食行业的根本,您对于目前餐饮行业食品安全保障体系建设有何看法?针对无人餐厅、网红餐厅、网络外卖的食品安全问题有哪些建议?

汤庆顺:食品的安全问题一直是餐饮发展的重中之重,也是老百姓非常关心的问题。这些年,党和政府下了很大气力抓食品安全,食品安全形势不断好转。我们协会为了认真贯彻落实国务院及省、市、区食品安全相关文件精神,也在全行业内开展餐饮行业食品安全相关法律宣讲等工作,包括对企业经营者、餐饮从业者以及消费者多个维度多个角度的普及,从而达到全面提升餐饮服务行业食品安全标准的目的。

目前比较火爆的话题就是无人餐厅了,相比传统餐饮门店,无人餐厅的翻台率更高、人工成本更低。技术显然是实现无人餐厅的基础,结合机器学习和人工智能技术,实现生产管理流程化、自动化,库存管理智能化、精准化,生产数据信息化、可视化,及对菜品全生命周期的监控,更智能、更精准的保证食品安全质量问题,无人餐厅也会是未来的一大发展趋势。

记者:新闻媒体是行业发展的重要舆论监督力量,您对我们有哪些意见和建议?

汤庆顺:我们北京市餐饮行业协会作为首都地区餐饮服务平台,以“服务政府、服务行业、服务企业”为宗旨,密切关注整个行业的发展方向,及时反映会员、企业、行业的诉求,敢于、善于维护会员企业的合法权益,乃至全行业的利益。2019年习近平主席在贺词中指出:“我们都在努力奔跑,我们都是追梦人”,创建良好的餐饮市场,关乎每一个市民的民生,是我们的工作目标,希望能够通过我们的共同努力,推动餐饮行业向高质量趋势发展。也希望能够借助像咱们中国食品安全报这样的权威优质平台,宣传正能量,提升市民的生活幸福指数,共同打造我们的餐饮梦!