

《2020中国餐饮业年度报告》发布

1-7月我国餐饮收入1.8万亿元

9月2日,中国饭店协会与新华网在京联合发布《2020中国餐饮业年度报告》。《报告》显示,虽然2020年餐饮行业遭受疫情严重打击,但我国餐饮行业稳中向好的趋势不变。未来行业企业应在绿色化、品牌化、数字化、人才培养等方面寻找新动能。

该《报告》由各省份餐饮收入排行、餐饮行业整体经营情况分析、上市公司经营分析、企业家信心指数及优秀企业案例五个篇章组成。《报告》对2019年及2020年我国餐饮行业发展及新冠疫情后变化进行了深度剖析。

中国饭店协会会长韩明指出,此次《报告》发布,一方面是对疫情前2019中国餐饮业的全面记录,作为衡量疫后餐饮业恢复发展的基准标杆;一方面也对疫情期间及疫后餐饮业发展进行了分析和预测,希望能够进一步加强

吃货大省哪家强?
山东蝉联第一

此次调研的餐饮企业共计100家,涉及门店总数25507个,涉及品牌总数359个,其中连锁企业占比95%,2019年营业收入超过2000万的企业占比

88%,2019年营业收入超过1个亿的企业占比68%。调研数据能够一定程度上反映餐饮行业大中型企业发展状况,具有一定的典型性和代表性。

在2020中国各省市市区餐饮收入排行(2019财年)中,山东省以4430.46亿元蝉联第一名,同比增长10.90%,广东、江苏(含住宿)、河南、四川、浙江、河北分列第二至七位,餐饮收入分别为4307.23亿元、3728.95亿元、3243.70亿元、3155.30亿元、2972亿元、2947.53亿元,分别同比增长11.00%、8.70%、12.60%、12.40%、9.40%、11.20%。

在2020“丝绸之路”主要省市区餐饮收入排行(2019财年)中,四川作为传统吃货大省,当仁不让稳坐第一宝座,重庆、内蒙古、云南、陕西、新疆、甘肃则分列第二至第七位。

2020“长江经济带”主要省市餐饮收入排行(2019财年)中,江苏(含住宿)以3728.95亿元的餐饮收入位居首位,四川、浙江、湖南、湖北(含住宿)、重庆、安徽位居第二至七位。

倡导餐饮节约
绿色发展中找需求

《报告》显示,2019年我国

餐饮收入4.7万亿元,同比增长9.4%。今年1-7月份,受新冠肺炎疫情影响,我国餐饮收入1.8万亿元,下降29.6%。厉行节约、制止浪费是餐饮企业逆周期发展的必然要求。合理安排宴席流程和餐台数量,通过数字化管理实现合理采购,通过合理利用中央厨房减少原材料浪费,加强基地建设减少食材前端浪费,合理进行菜单设计,实时预约制及产品重量等相关信息披露减少消费浪费,采用节能环保设备降低能耗等都是餐饮企业认真落实“节约”理念、控制成本的重要抓手。

调查显示,近年来绿色餐厅宣贯力度持续增强,部分企业在绿色餐厅创建上持续发力,调研企业拥有绿色餐厅数量同比增长20.6%。据悉,中国饭店协会在2003年推出了中国第一个国家绿色饭店行业标准,在行业内引入了“节能、环保、放心、健康”的经营理念。

韩明在发布会上表示,绿色餐饮、节约餐饮成为国家政策支持热点。疫情防控常态化下,消费者餐饮消费将把卫生、安全放在首位。节约餐饮、绿色餐饮、绿色宴席、绿色食堂、分餐服务、打包服务、绿色管家服务、“光盘行动”将是“十四

五”行业升级的重要任务。

提高从业人员素质
做好“六保”“六稳”

餐饮业是重要的民生行业,吸纳的就业人员多。餐饮业近年呈现对高素质技能型人才需求加大的趋势,餐饮业人力资源结构的调整,有利于发挥行业稳就业、保就业功能。

中国饭店协会今年6月发布的《2020饭店餐饮行业人力资源现状报告》显示,餐饮企业普遍反映院校毕业生的实际操作能力与现实岗位需求还是存在一定差距,岗位技能培训是饭店餐饮企业培训员工的首要内容。

餐饮行业是一个实践性很强的行业,行业中存在行业实践先于理论发展和教学的现象,因此如何将行业发展现实需要及时与院校人才培养相衔接成为做好行业人才培养的关键因素。调研中有69.23%的企业认为目前院校最需要做的是增加对于行业的熟悉程度,了解行业需求和信息;62.18%的企业认为学校应该要加强职业指导,增强学生职业认同感;53.85%的企业认为学校要强化学生实操能力;43.59%的企业认为学校要强化高校教师的职

业化培训。调整行业人才结构,为行业培养适应行业发展的高素质技能型人才将是驱动行业创新发展的重要动力,同时也是餐饮企业提高人均劳效、提质增效,破局发展的内在需要。

稳中向好趋势不变
重建消费信心

随着疫情阻击战的深入,疫情在全国范围内逐渐得到有效控制,在历经寒冰期、融冰期之后餐饮行业逐步稳步向好。调研显示,2020年餐饮企业家对于外部环境的现状信心指数为158.70(满分200),相较2019年有较大幅度回落,但仅略低于2018年现状信心指数,高出2016年以及2017年的外部环境现状信心指数。2020年餐饮企业家对于外部环境的未来信心指数为161.06(满分200),高出2016年以来的未来信心指数值。

餐饮行业内循环发展关键在于行业内形成供给与需求“推拉效应”。虽然受到疫情以及国内外不确定因素影响,餐饮行业企业对于未来发展的宏观环境依然持有较高信心,因此,目前提振消费信心是破局关键。

>>>下转10版

品味宫廷味道 传承御膳佳肴

“九五相约 飨寿御膳”仿膳饭庄95周年庆典举办

本报讯 记者牛春安 8月28日,屹立在北海公园北岸的仿膳饭庄迎来了它95岁的生日。“九五相约 飨寿御膳”,宴会现场,玉掌献寿、花开富贵、御袋献宝、宫廷四喜饺、圆梦烧饼……一道道经典宫廷美味,带来的不仅是美好的祝福,也再现了满汉全席菜品的精髓。同时,仿膳特别推出了95周年纪念款月饼和三款宫廷点心礼盒,让食客在品尝精致点心的过程中感受到厨师的匠心与传承。

新款月饼献礼95周年活动现场可以看到,身着中式华府的女子在为到场嘉宾泡制香茗,进行宫廷茶艺表演;一块块展板,用老照片和文字讲述着品牌近百年的故事;烹饪大师也在此一改常态,做起了跨界书法家,现场挥毫,为仿膳进献墨宝。

仿膳饭庄特别推出的多款纪念款月饼礼盒采用流芯月饼制作,在口味创新上下足了功

夫。如太妃黑糖流芯月饼、香酥芒果流芯月饼、奶黄月饼、桑葚香柚流芯月饼皆是市面上少见的新口味,展现了仿膳品牌传承清宫御膳文化的品牌调性。除纪念款外,仿膳品牌月饼还推出了含仿膳经典松仁豆沙月饼、白莲蓉蛋黄等经典广式月饼口味的盛世中秋月饼礼盒,既包含经典广式月饼,同时还包含新式月饼,如奶黄月饼、柠檬芝士月饼的大皇尊御月饼礼盒;适合年轻人的小块月饼系列龙章霁月月饼礼盒;专门推出的皓月糖醇月饼礼盒,则是一款不含糖精的糖醇月饼礼盒,它内含新式馅料,选用苹果、杏桃、西梅、柠檬等水果食材制作,确保消费者摄入更少的碳水化合物,享受更多的美味和健康。还有御龙锦月月饼礼盒、御月礼盒月饼礼盒,同样可供选择。

手工打造彰显宫廷工艺,当晚,仿膳面点厨师长李文与其徒弟周通奉上了宫廷

大寿桃。惊喜的是,在师徒二人合力揭开大寿桃的同时,95个小寿桃蜂拥而出,它们不仅代表了仿膳的95岁生日,还能让食客从中感受到仿膳饭庄独有的技艺、技能与技术含量。

此次推出的三款礼盒中,一款为御海八方礼盒,内装糖醇桃山皮苹果杏桃饼、糖醇桃山皮核桃乳酪饼、桃山皮抹茶红豆饼、桃山皮红酒蔓越莓饼等;一款为南酥四瑞礼盒,内装椒盐饼、金桔雪花饼、红豆香蕉炭灰饼、松仁枣泥炭灰饼等。这两款礼盒市民可以在市场上购买品尝;还有一款礼盒名为御海膳缘,是与北海公园联名产品,内装豌豆黄、佛手酥、驴打滚、小窝头、翡翠桃心等8款点心,而这款礼盒最为特殊,需在仿膳饭庄内现订现制,纯手工打造,无任何添加剂。

经典传承品质御膳佳肴活动现场,仿膳饭庄的大师团



队领衔,呈现了“一宴、两菜、三品”。一宴指的是仿膳饭庄推出的品质寿宴,两菜是此次恢复的两道老菜,而三品则指晚宴融入了全聚德、丰泽园和四川饭店这三个同属全聚德集团品牌的献寿菜品。

厨师长孙新民介绍说,宫廷菜讲究的就是“满族的饽饽,汉族的菜”,此次特别为献寿95周年恢复的两道菜——宫廷四喜饺和玉掌献寿中,宫廷四喜饺就属于满族饽饽的范畴。面点厨师长李文表示,满汉全席涉及的面点品种繁多,拥有300多种,仿膳饭庄会按照四季变化和顾客的需求随时进行调整。而这

道宫廷四喜饺就是恢复的满汉全席菜品之一,其制作技艺被列入国家级非物质文化遗产,以四种不同的食材点缀于饺子四角,以示喜庆、吉祥、如意、美好之意。从烫面、擀皮、包馅到捏角、装饰……纯手工制作、手法细腻,约1小时工夫才能制作出色泽分明、形态美观、鲜咸美味的蒸饺。

庆典上,仿膳饭庄还特别注重厉行节约的社会责任。当晚宴会敬酒不碰杯、餐食要光盘,同时菜品全部采取分餐形式,让大家既能品尝御膳佳肴,又能感受到仿膳饭庄至善至美的宫廷文化礼仪。