

“2023 提质增效 创新引领餐饮 高质量发展推进会”在京召开

本报讯 近日,由国家市场监督管理总局指导,中国烹饪协会主办的“2023 提质增效 创新引领餐饮高质量发展推进会”在京召开。

中国烹饪协会会长杨柳在致辞中指出,食品安全关系我国14亿多人口的身体健康和生命安全,是人民群众对美好生活的需要。需要政府、行业协会和企业在内的社会各界多元力量共同参与、共同推动、共同发展,形成共建共治共享的食品安全社会治理格局,满足人民群众日益增长的食品安全和质量提升需求。今年是全面贯彻党的二十大精神开局之年,我们要以高度的责任感和严谨的科学态度,保障人民群众“舌尖上的安全”,增强人民群众的获得感、幸福感、安全感,从而实现我国餐饮业的高质量发展。

会上,与会领导就餐饮业落实餐饮服务食品安全主体责任,加强餐饮生产安全与食品安全监管,提升餐饮业创新发展水平,全面推动营养健康工作,倡导健康消费理念,杜绝餐饮浪费,创新利用食物资源构建多元化食物供给体系等方面做了深入阐述。会议强调,餐饮业是稳增长、促消费、扩就业、惠民生的重要领域,对拉动内需具有重要作用。

中国烹饪协会食品安全工作委员会自成立以来,始终致力于促进餐饮行业食品安全水平的提升,为保障人民群众“舌尖上的安全”做出贡献。作为食品安全工作委员会执行副主任单位,联合利华饮食策划联合协会在全国近百个城市



组织开展了百余场食品安全管理员、厨房管理、供应链管理培训,为超过1万多家餐厅提供专业食品安全培训,线上知识科普服务惠及过亿人次。

为了助力餐饮业夯实高质量发展的基石,严守食品安全底线,今年中国烹饪协会食品安全工作委员会与联合利华饮食策划联合创建了工作基地。未来,联合利华饮食策划北区研发厨房将作为中国烹饪协会食品安全工作委员会工作基地,为餐饮企业提供沟通交流,研发创新的平台。

与会专家就餐饮行业电商运营中的主要法律与合规问题,以端到端智慧生态价值链、大健康时代背景下美食产业交叉

融合创新发展、智能洗碗机在餐饮后厨的应用、践行主体责任守护外卖食品安全等方面进行了精彩分享。

会上,来自呷哺呷哺、山东凯瑞、南城香、亚马逊、上海老城隍庙、东莞鸿骏的餐饮大咖围绕“引领餐饮高质量发展”进行分享。他们分别代表正餐、快餐、火锅、团餐、小吃等不同业态,从创新研发、食品安全、反食品浪费、供应链等方面进行了优秀案例分享,对实现餐饮业高质量发展具有积极的引导作用。

最后,与会企业共同发出承诺:落实主体责任,共护食品安全;崇尚营养健康,反对餐饮浪费;提升质量标准,创新引领发展。(消费日报网)

拓展餐饮数字化应用空间

□ 朱克力

要营造更好发展环境,推动餐饮业数据要素化,强化平台经济赋能引领作用,完善相关配套支持政策,加快促进餐饮业数字化转型发展。

国家信息中心日前发布的《中国餐饮业数字化发展报告》提出,外卖是餐饮业数字化催生的一种全新业态,已成为餐饮业发展的生力军,更是推动餐饮业数字化发展的主力军。数据显示,截至2022年12月份,我国网络外卖用户规模达5.21亿,2022年网络外卖收入占全国餐饮业收入(不含团餐)比重超过20%。外卖对方便人们生活、拉动日常消费、分享数字化发展红利等贡献日益彰显。餐饮业数字化有着广阔的应用空间,正在形成堂食与外卖“双主场”相互促进的消费格局。

民以食为天。作为实体经济的重要组成部分,餐饮业是稳增长和促消费的传统优势产业,也是扩就业和惠民生的重点供给领域,走在生活服务业转型升级的前列。随着扫码点餐、移动支付、在线外卖等数字生活应用场景持续拓展与深化,餐饮业数字化已成为数实融合的先行者和示范者。《“十四五”数字经济发展规划》明确提出,引导住宿餐饮等传统业态积极开展线上线下、全渠道、定制化、精准化营销创新。对餐饮业经营主体而言,数字化转型的要义在于,从采购和生产到运营和营销,再到交易和管理,都充分运用数字技术和数据要素,促进效率与质量提升,从而不断满足消费者多样化多场景需求。

当前,伴随大数据、云计算、人工智能等新兴技术深度应用,餐饮业数字化转型也日益深入。在此过程中,从数据价值挖掘到数字生态治理,从新兴业态发展到跨界深度融合,无不面临着一些亟待破解的深层次问题与挑战。为此,要营造更好发展环境,推动餐饮业数据要素化,强化平台经济赋能引领作用,完善相关配套支持政策,加快促进餐饮业数字化转型发展。

提升数据要素化发展水平。应通过加强餐饮数据采集存储,深化餐饮数据加工分析,推动餐饮数据流通共享,进而充分挖掘利用数据要素价值,为餐饮业转型发展提供创新活力。同时要推进行业数字化治理,引导和保障餐饮业持续健康发展。

构建餐饮数字化新生态。一个好的数字化生态需要各方共同努力营造,实现政府、协会、平台企业、餐饮企业和消费者等参与主体的良性互动。外卖在建立餐饮业数字化新生态领域作出了有益探索。应进一步支持平台企业赋能行业发展,在构建餐饮业数字化新生态方面发挥积极作用,提升餐饮业整体数字化水平。

加快发展外卖等新业态。外卖已成为餐饮业数字化的代表形态,也是未来引领餐饮业高质量发展的重要力量,正推动着餐饮业数字化向纵深发展,形成数字消费闭环,带动餐饮业供应链数字化。要以促进外卖发展为抓手推进餐饮业数字化转型,充分发挥其丰富供给、促进消费、稳定就业等作用,构建多部门协同管理机制,加强政策统筹衔接与协调配合,创新灵活就业群体管理模式,助力行业高质量发展。

推动餐饮跨界融合发展。强化科技含量、文化元素与用户体验,鼓励餐饮业与文旅、休闲娱乐、健康养老、运动体育、交通等行业场景深度融合,拓展餐饮业数字化发展新场景。与此同时,将餐饮业数字化链条向农产品和生产制造领域延伸,为建设现代化产业体系提供更多支撑。

文旅餐饮市场火热上市公司业绩强势修复

本报讯 段芳媛 杨梓岩 伴随旅游、餐饮行业火热复苏,相关上市公司三季度业绩整体表现亮眼。

消费市场持续回暖。笔者实地走访多个商圈发现,不少餐厅门外大排长龙,餐厅内座无虚席。在一家自助火锅店,就餐的张先生表示:“这家店几乎天天爆满,每次来都要排队。”

行业复苏势头强劲

近日,文化和旅游部发布的2023年前三季度国内旅游统计报告显示,今年前三季度,国内旅游总人次达到36.74亿,同比增幅呈现持续扩大趋势。国家统计局数据显示,9月,我国社会消费品零售总额39826亿元,同比增长5.5%;餐饮收入4287亿元,同比增长13.8%。

出游人次增幅持续走高。文旅部数据显示,2023年第一季度,国内旅游总人次12.16亿,同比增长46.5%;2023年第二季度,国内旅游总人次11.68亿,同比增长86.9%;2023年第三季度,国内旅游总人次12.90亿,同比增长101.9%。消费额方面,2023年前三季度,居民国内出游总花费3.69万亿元,比上年增加1.97万亿元,同比增长114.4%。

餐饮消费火热。国家统计局发布的数据显示,今年前三季度,社会消费品零售总额342107亿元,同比增长6.8%;餐饮收入37105亿元,同比增长18.7%。

中国烹饪协会认为,今年前三季度,全国餐饮收入、限额以上单位餐饮

收入增速分别比上年同期上升23.3个、22.8个百分点。值得注意的是,今年前三季度餐饮收入同比增幅领先社会消费品零售总额同比增幅11.9个百分点。

国家统计局副局长盛来运表示,今年经济运行恢复常态,出行大量增加,餐饮火爆,服务消费恢复较快。

上市公司业绩向好

截至目前,已有10余家文旅上市公司前三季度净利润大增或扭亏为盈。九华旅游、丽江股份、祥源文旅等企业前三季度业绩大增,长白山、岭南控股、西藏旅游、峨眉山A、桂林旅游、黄山旅游、三特索道等企业前三季度扭亏为盈。

九华旅游前三季度实现营业收入5.62亿元,同比增长118.44%;实现净利润1.52亿元,同比增长15250%。其中,7月至9月实现净利润4044.44万元,同比增长19.26%。值得注意的是,今年前三季度九华旅游营收和净利双双超越2019年全年数据。

丽江股份前三季度营收约为6.42亿元,净利润约为2.12亿元,同比增长695%。长白山前三季度净利润为1.52亿元,同比增长693.26%。峨眉山A前三季度营收约为8.22亿元,同比增长130.68%;净利润约为2.61亿元,同比增长427.17%。黄山旅游前三季度实现营业收入14.35亿元,同比上升138.93%;净利润为4.08亿元,同比大幅扭亏。祥源文旅前三季度实现营业收入5.74亿

元,同比增长54.79%;净利润为1.32亿元,同比增长237.72%。

对于业绩增长的原因,不少文旅企业表示,2023年以来,旅游市场好转,公司游客接待数量显著提升,经营情况得到极大改善,实现旅游人次和收入“双增长”。

在餐饮行业方面,老字号企业“强者恒强”,业绩表现不俗。

全聚德前三季度实现营业收入10.9亿元,同比增长93.15%;净利润为7174.64万元,同比增长140.90%。全聚德表示,2023年以来,餐饮消费需求大幅释放,餐饮市场明显回升。

金陵饭店前三季度实现营业收入13.53亿元,同比增长27.09%;净利润为5528.87万元,同比增长83.37%。金陵饭店表示,旅游酒店市场回暖,餐饮、住宿等消费需求增长,公司酒店板块净利润较上年同期大幅增加。

文旅餐饮消费热潮延续。今年中秋国庆假期,国内旅游出游人数达8.26亿人次,按可比口径较2019年增长4.1%;实现国内旅游收入7534.3亿元,按可比口径较2019年增长1.5%。

展望四季度,中银证券表示,餐饮服务消费仍具有较大增长空间,餐饮消费有望延续复苏态势。中国旅游研究院院长戴斌认为,随着更多政策利好效应释放以及中秋国庆假期旅游热的催化,今年文旅相关上市公司整体业绩增长空间将较为可观。