

破解增长密码 赋能餐饮零售业转型升级

“2023影响山东行业地标品牌巡礼”表彰大会圆满落幕

记者 王颖颖 于民星

赋能企业创新转型、擦亮品牌文化底色、凝聚山东品牌力量、助推山东经济高质量发展，1月5日，齐鲁晚报·齐鲁壹点主办的“2023影响山东行业地标品牌巡礼”表彰大会成功举办，探讨和分享餐饮零售行业最新动态和经验，表彰消费者和老百姓信赖的品牌和标杆企业。凯瑞商业集团、超意兴、杨国福麻辣烫、双汇发展、薛记炒货等榜上有名。

2024年是实施“十四五”规划的关键之年，是推动经济全面回升向好的奋斗之年。齐鲁晚报·齐鲁壹点党总支书记、总经理，齐鲁壹点传媒董事长魏传强在致辞中介绍，为推动全省餐饮及零售业高质量发展，齐鲁晚报·齐鲁壹点连续三年举办影响山东行业地标品牌巡礼活动，通过宣传优秀企业、品牌以及企业家，挖掘山东优秀企业先进事迹和代表人物，发挥其示范效应，助力山东品牌强省建设。“本次活动邀请到许多企业家进行交流碰撞和主题分享，希望通过他们的分享，在场的企业家朋友能够提前布局、抢占先机、找准赛道、拓展边界，挖掘客户新需求、激发市场活力，点燃百姓消费热情。”

2023影响山东行业地标品牌巡礼活动启动以来，受到了社会各界的广泛关注，行业内众多企业和企业家踊跃申报，经过活动组委会审核、社会投票和专家评议推选。一大批践诺守信，积极履责企业脱颖而出，成为消费者和老百姓信赖的品牌和标杆企业。

其中，古茗、包子客等12个品牌获得“标杆连锁品牌”；石头先生的烤炉、东舜赶海等15家餐饮店上榜“特色必吃榜名店”；鲍师傅、净香园等14家餐饮店荣获“传统技艺传承名店”；济南文利餐饮有限公司、真诚餐饮管理有限公司等13家餐饮公司获评“行业杰出企业及优秀供应商”；爱立颂、亮亮面馆等9家知名餐饮品牌被评为“城市地标美食名片”。

企业在发展过程中，各行业协会也起到了重要的助推作用，它们是加强和改善行业管理与市场治理的重要支撑，是联系政府、企业、市场之间的桥梁纽带。山东省烹饪协会、济南市工商联美业商会、济南市饮食业协会被评为“优秀行业协会”。

企业家的精神品质是企业成长的原动力，直接影响企业的生存发展。多位餐饮零售行业负责人分别获得“优秀青年企业家”“行业先锋企业家”“行业建设者”“行业巾帼榜样”“匠心企业家”等奖项。济南舜耕山庄集团副总经理、济南舜耕山庄集团酒店管理有限公司董事长、总经理黑伟钰，薛记炒货创始人薛兴柱，山东凯瑞商业集团董事长赵孝国，山东爱立颂食品有限公司董事长张洮获评“年度人物”。中国功勋烹饪艺术家、中国鲁菜烹饪大师，山东省兰儒孔膳文化研究院院长王兴兰为“功勋人物”获得者。

活动现场，米村拌饭创始人黄浩作了《从边陲小镇走向全国》的主旨演讲。黄浩介绍，米村拌饭实行合伙制、师徒制、赛马制“三合一”的组织模式和分利机制。截至2023年，米村拌饭全国门店总数已经突破1000家。接下来，米村拌饭将继续秉承用民族饮食文化打造民族品牌的企业理念，以顾客至上、以员工为本，不断提升服务和产品品质，将米村拌饭开遍全国每一个城市。

圆桌论坛环节，薛记炒货创始人薛兴柱、杨铭宇黄焖鸡创始人杨晓路、超意兴创始人张超、鲍师傅山东、东北区合伙人刘河发、爱立颂创始人张洮、杨国福麻辣烫副总经理李双印、老板恋上鱼联合创始人李明政、过桥米线品牌合伙人王英腾、阿光正传重庆地摊火锅创始人闫智翔聚焦“连锁企业如何连住利益锁住管理”，从人才培养、经营机制、品牌塑造、供应链打造等方面作了深入浅出的阐述。

济南舜耕山庄集团酒店管理有限公司董事长、总经理黑伟钰，山东凯瑞商业集团董事长赵孝国，胶东人家集团董事长向仁莲，中国烹饪协会名人堂导师李培雨，山东金德利餐饮集团有限公司党委副书记、总经理张国，亮亮面馆创始人罗亮，鲁味斋第三代传承人王剑辉则围绕“新消费趋势下传统品牌破局新打法”这一主题，分享了他们在餐饮行业的实践经验和成功案例，为到场的企业家提供了新的思路借鉴。



2023影响山东行业地标品牌巡礼榜单

标杆连锁品牌

古茗、包子客、韩香阁、宝泉铜锅、拾味中点、老金烧烤、九府羊、南城十里鲜切牛肉火锅、齐状元、茶百道、杨国福麻辣烫、春耕牛肉烧饼

特色必吃榜名店

石头先生的烤炉、东舜赶海、家和渔村、素耕素食自助、老船长海鲜酒店、西北45°、米村拌饭、阿光正传重庆地摊火锅、牌坊宴、渔夫码头、四季明湖、黑牛先生、张记武岳庙把子肉、一家亲鲅鱼水饺、金锣饺子城

传统技艺传承名店

鲍师傅、净香园、老济南四合院、闫府私房菜、誉泉楼、贵满楼、簪食巷、胶东人家、四季厨房、萃华楼、魁盛居、葫芦康辣椒炒肉、飞红五大件、同元楼

行业杰出企业及优秀供应商

济南文利餐饮有限公司、真诚餐饮管理有限公司、济南莎蔓莉莎管理咨询有限公司、山东慕名时尚文化传播有限公司、山东金德利餐饮集团有限公司、济南舜华餐饮服务服务有限公司、山东禧悦东方酒店管理有限公司、济南华滨环联实业有限公司、山东百思特餐饮管理有限公司、豆源和(山东)食品饮料有限公司、济南现代开元商贸有限公司、济南节节高商贸有限公司、山东金御坊粮油股份有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司

城市地标美食名片

爱立颂、亮亮面馆、老板恋上鱼、超意兴、薛记炒货、杨铭宇黄焖鸡、过桥缘·过桥米线、鑫立旺烧烤、鲁味斋

优秀青年企业家

芦刚、贺广、侯召君、李佳轩、王一帆、朱汉臣、孙重祥

行业先锋企业家

杨知平、杨国福、李传涛、张全福、武卫国、曹萌、赵晓丹、郭延伟、朱凤亮、李明政、姜俊、王晓雷、姚鹏、文勋章、张小宾、张磊、康剑

行业建设者

王剑辉、左新童、李致庸、韩宁、李建国、赵伟、李培雨、李国庆、闫智翔、马海明、刘伟、王岩、刘河发

行业巾帼榜样

张雅娟、王云凤、王英腾、张晓丽、侯张民

匠心企业家

肖国成、罗亮、杨晓路、林晓锋、王平、张超、王万新、周伟、蒋新水、康家荣、刘玉民

年度人物

黑伟钰、薛兴柱、赵孝国、张洮

功勋人物

王兴兰

优秀行业协会

山东省烹饪协会、济南市工商联美业商会、济南市饮食业协会

齐鲁壹点联合山东省市场监管局

开展色标管理标准化厨房创建

1月5日，齐鲁晚报·齐鲁壹点主办的“2023影响山东行业地标品牌巡礼”表彰大会成功举办。活动现场，齐鲁晚报·齐鲁壹点联合山东省市场监督管理局启动了山东省色标管理标准化示范厨房创建工作。

山东省市场监督管理局二级调研员李玉陵介绍，餐饮食品安全的控制是一个系统工程，其中食物交叉污染是非常重要的环节。避免交叉污染很重要的措施是把生熟或不同加工属性的食品分开。而在分开的措施里，最常用的就是色标管理，即对餐饮服务单位使用的砧板、菜刀、容器等加工制作工具和从业人员工作服等，使用红、蓝、绿、黄、白、淡蓝色等不同颜色的标识予以标注。

在省内，色标推广简单有效，清晰方便，得到了广大餐饮单位认可，在促进餐饮食品安全保障水平方面发挥了重要作用。与此同时，色标推广过程中仍然存在一些问题。李玉陵说，目前市场上相应的色标颜色不足，同一种颜色差别较大、不够规范。对颜色的对应关系理解不同，标识方式粗糙、难以清洗，甚至污染食品。此外，各种检查和验收难以落实。

李玉陵说，目前，山东省市场监管局设计了带有知识产权的规范标记，可供餐饮单位免费使用，但相关产品的加工工艺应当不低于目前样品的水平。还研究了烫金工艺，制造了不同颜色的菜墩，清晰、美观的同时，颜色与功能对应准确。李玉陵认为，在色标推广工作中，要做到不增加经营户成本，遵循自愿原则，不做一刀切。市场监管人员应加强引导，提出建议，力求规范，推广与宣传相结合。任何供应商可以加工供应相应产品，但工艺和质量不能低于目前水平。

为贯彻落实《中共山东省委 山东省人民政府关于深化改革加强食品安全工作的实施意见》，深入实施食品安全战略，深化“食安山东”建设，切实保障群众“舌尖上的安全”，活动现场，齐鲁晚报·齐鲁壹点与山东省市场监督管理局联合发起的山东省色标管理标准化厨房创建工作正式启动。下一步，将在山东全面推进山东省色标管理标准化厨房创建工作，形成餐饮业“主体自律、靶向监管、社会监督”的食品安全社会共治新格局。不断提升餐饮食品安全的保障水平，让消费者放心、安心、舒心，让餐饮行业更健康地发展。