



银联为餐饮业发展插上了翅膀



山东省烹饪协会会长李光璧

山东省烹饪协会1986年成立到现在已经走过了31年的历程。这31年来,我们目睹了山东餐饮业的从小到大、从弱到强的发展历程。中国香港和台湾、欧美的很多报刊中都有关于美食餐饮的专栏,而且这些专栏记者、专家们都很受人尊重。齐鲁晚报能够专门设立《食指》这样一个专栏介绍美食、餐饮业、从事餐饮业的人员,我觉得非常好,非常有利于本地餐饮业的有序发展,银联介入餐饮企业,给不断发展的餐饮业插上了翅膀。

餐饮业是作为一种产业来进行发展,它虽然是古老的、传统的行业,同时也是每天不断在创新、

每天在变化的行业。需要把一些信息传递给消费者,传递给我们的企业、传播到海内外。在2003年,全省餐饮业的总营业额有400多亿元,到了去年,我们就达到了3200多亿元,比去年增长了13.7%,占全国的十分之一,排在广东后面。比江苏多七八十亿,四川、浙江,市场份额都很小,别看川菜这么红火,但是从营业额来讲,山东才是个大市场。

通过这几年调结构、转方式、转型升级,和最近的供给侧改革,大众化的餐饮蔚然兴起。我们一些高星级酒店餐饮业通过转型、调结构也面向了大众化。目前山东仍然一直保持着两位数的增长。

为什么山东能够保持如此好的发展态势?大家都知道我们山东餐饮资源非常丰富,就食材来讲太丰富了。3000多公里的海岸线,还有南四湖、运河、黄河和名山大川,这些地方都盛产食材。有这么丰富的资源,自然就会产生很多餐饮的特色,比如说运河两岸的餐饮就有南北交汇的特色。

山东餐饮业文化底蕴很深厚,两三千年以前鲁菜就兴起,孔子对餐饮行业有好多论述,到现在还使用。夏季有夏季的菜,冬季有冬季的菜,一年四季怎么样进食,怎么

样保持健康,怎么样与时俱进,这叫餐饮文化、饮食文化。儒家文化,哺育了我们,孕育了我们的鲁菜,山东的餐饮文化,这些都需要我们新闻媒体的传播。餐饮业的发展需要我们这么一个专栏,消费者也需要我们办这么一个专栏,得到更多信息。我们酒店餐饮行业也需要交流。

现在酒店餐饮行业在干什么呢?主要是食品安全问题,用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责。我省提出要打造食安山东,这是食品安全,第二个要打造健康山东,要吃的营养健康。从田间地头到餐桌这个过程,每个环节每个行业都保证安全,食品安全,这是要做的一件事情。还有餐饮业所有企业都要进行食品安全的培训,这必须要做,设安全员,责任到人。

现在我们全省餐饮业规模以上的有30多万家,从业人员几百万。临沂一千多万人中厨师就有十万余人。在莱州、莱西、龙口一带,出现了农村的专门为红白喜事服务的餐饮服务联盟,乡镇企业的酒店也开起来啦,所以我省餐饮业发展前景广阔。

(记者 刘红杰 实习生 赵娜 赵婉莹 整理)

让消费者得到实惠 让商家融资成本更低



山东省旅游饭店协会副秘书长范丽敏

餐饮是饭店的主要生力军,在山东也是打造鲁菜新高地实现新发展的主要元素,酒店搞得好不好,餐饮起最大作用,特别是高星级酒店饭店,吃的好不好比住的好不好更重要。随着我国经济社会发展和人民生活水平的提高,饭店的客源量越来越大,大众消费已成为饭店的主要客源之一,尤其近年来伴随国家“全域旅游”概念的提出,居民旅游外出就餐次数增多,大众化餐饮消费成为旅游的主

流。在这种情况下,齐鲁晚报开办《食指》专刊,顺应了餐饮大众化趋势。

传统餐饮业体量大,没有任何一家餐饮公司能占绝对优势,交流分享才是开放的心态,更多的交流才能提高餐饮业的整体水平,提高餐饮的经营效率。目前,我们正处在互联网+时代,互联网发挥了重要作用。以前餐饮经营是靠信息不对称,而现在消费者掌握的信息和资源比商家还要多,谁能在互联网时代抓到机会,看得比别人远,根子扎得比别人深,谁在行业内就会占有一席之地。《食指》栏目牢牢地抓住了这个机会,带着饭菜和笔墨的香味,传承着博大精深、灿烂的中华饮食文化走向大众。这对全省饭店业、餐饮业者来说,既是一件盛事,也是一项文化盛宴。

“十三五”时期我省饭店餐饮业正迎来新一轮发展黄金期,并呈现消费大众化、需求品质化、发展全域化、产业现代化、竞争国际化五大趋势。同时,我们也要清醒地

看到,当前及今后一段时期,餐饮业仍处于矛盾凸显期,特色化是商业突破的蓝海。

特色化也怕巷子深,饭店餐饮业还需要大力推广。比如,颇具地方特色的名优小吃,山东有哪些?山东省旅游饭店协会就组织了“2015年中国金牌旅游小吃——山东地区”的评选工作,最终评选出30个最具山东特色的金牌旅游小吃。有五种小吃获“中国金牌旅游小吃”,包括山东大厦的济南油旋、济南舜耕山庄的老济南把子肉、泰安东岳山庄的山东煎饼、威海荣成石岛宾馆的胶东鲅鱼水饺、阳谷宾馆的武大郎炊饼。今年协会将在下半年继续开展齐鲁金牌旅游小吃评选活动。

这一次,齐鲁晚报和我们合作伙伴推出的“扫银联二维码 品齐鲁美食大型线下活动”,可以说是殊途同归。这次活动把品质酒店梳理出来,引进社会资金让消费者得到实惠,让商家融资成本更低,促进山东餐饮业的健康发展。

(记者 周爱宝 整理)

开辟媒体金融餐饮业合作新模式



山东新闻大厦董事长兼总经理支英珉

在启动仪式上,山东新闻大厦董事长兼总经理支英珉在致辞中表示,“扫银联二维码品齐鲁美食大型线下活动”开辟了一个媒体、金融和餐饮业合作的新模式,将对山东餐饮业带

来实实在在的推动。

支英珉在媒体行业工作了二十多年,作为一个媒体人进入酒店餐饮行业,有着不一样的感受。在他看来,齐鲁晚报是文化大报,是山东所有媒体中最具情怀、最有文化品位的一份报纸,这样一份报纸牵头做《食指》栏目,在这个时代恰到好处。他建议,现在已经进入互联网时代,全媒体已经成为必须的选择,必须用新的思维做新的栏目。依托齐鲁晚报的品牌,再加上新媒体渠道,一定能够打造一个推动山东旅游餐饮业和美食文化发展的新平台。

谈到正式启动的“扫银联二维码品 齐鲁美食大型线下活动”,

支英珉认为这将成为推动山东旅游餐饮业发展的一个新起点。在他看来,现在这个时代是跨界整合的时代,互联网给我们展示了一个崭新的商业生态链,而餐饮业生态链中有金融的加入,将更有利于把消费者和餐饮企业聚合起来。因此,这个活动有齐鲁晚报参与,有山东省烹饪协会、山东省旅游饭店协会联合商家加入,又有银联和工行、建行等各大银行的加入,其意义已经不仅仅在于活动本身,更大的意义在于开辟了一个媒体、金融和餐饮业合作的新模式,相信这个模式会为各方诉求带来回报,对山东餐饮行业起到很好的推动作用。

(记者 王小平 整理)



“以后就跟着晚报吃美食了”
《食指》刊出后反响强烈

本报记者 刘红杰

由齐鲁晚报美食家工作室主办的美食特刊《食指》5月27日创刊后,引起社会极大的关注和期待,不少读者打电话,对《食指》的创刊表示祝贺。他们纷纷表示,希望《食指》挖掘出美食文化的历史、典故、人文风俗等,更要打造业界良心,带领读者吃到真正放心的美食。

每一个人都有一份记忆中的美食,每一座城市都有独具特色的味道。《食指》一出,引发社会各界不同反响。中国孔子基金会理事长、秘书长王大千说,他的爷爷没有学过厨艺,但喜欢做菜,做菜完全出于一种兴趣和爱好,以追求“做的菜大家都爱吃”为自我价值实现。《食指》也是一样,办的内容要让大家爱看,给读者吃美食,体验美食文化以指引。

山东省旅游饭店协会会长何庄龙表示,《食指》创刊后,社会反响强烈,引起了饭店人的深入思考和创新思维,感谢齐鲁晚报为饭店人、为广大消费者提供了一个新的互相交流的平台,必将推动餐饮行业的深刻变革和鲁菜的传承创新,真正打造一个全新的鲁菜高地。

山东省烹饪协会会长李光璧说,《食指》能让商家们的美食得到很好的展示,同时也能为山东的美食更上一层楼,这将会是市民津津乐道的话题。

深有感触的还有鲁菜泰斗崔义清大师的关门弟子、中国烹饪大师李志刚。上世纪90年代他曾在齐鲁晚报开辟专栏“李大厨掌勺”,写了一百多篇做菜的专栏稿。“一到周五主妇们都抢那个版,家里做饭的人都喜欢看。”《食指》创刊让李志刚唏嘘不已,他希望这个美食特刊能再现当年的辉煌,以“大道中庸、养生鲁菜”为主题,纵谈饮食文化,融美食、文化、风土人情、社会百态为一体,展现饮食之美好、文化之精髓。

有酒店厨师给本报来电说,如果说菜式是一家酒店经年长青成功的原因,那么厨师就是酒店的灵魂,通过厨师的手可以使饮食成为带动一系列行业发展的一个有力的突破点。但是大家都只是关注菜品却忽略了制作者。每个行业都需要明星作为行业的榜样和领头人,希望《食指》能推出名厨名菜,打造厨界之星的展示舞台,推动整个餐饮的发展。

更多读者则来电表达了对推荐酒店及菜肴的期待。“一个有特色的味道能够让人铭记一生。看到《食指》刊登的九转大肠、奶汤蒲菜、清汤柳叶燕窝,我都流口水了,好像都在高档酒店才能吃到,以后希望《食指》和酒店联合做活动,可以打折特惠消费者。”一位自称“资深吃货小张”的读者说。不少读者还明确表示,《食指》撩起了他们的味蕾和神经。“以后就跟着晚报吃美食了!”

那些舌尖上的触味,那些惊艳了时光的美食,那些引爆味蕾的小吃,那些陪伴你多年的餐饮店,那些留住你胃口的厨师……从现在起,《食指》将不遗余力,和读者一起寻找,饕餮心目中的美食圣地。