

# 凝心聚力谋发展 开拓创新谱新篇

## ——安徽省餐饮行业协会二届四次理事会工作报告

### 过去一年工作回顾

#### 一、深入开展行业调研工作，为餐饮业健康可持续发展赋能

(一)受省商务厅委托，协会多次参与组织开展行业调研工作。撰写《安徽省2019年度国家钻级酒店经营发展情况专项调研报告》；全年按月或季度，对重点餐饮住宿企业进行营业数据统计分析，适时掌握行业发展状况等。

(二)11月初，受全国绿色饭店工作委员会和省商务厅的委托，协会参与了《2019住宿业绿色发展白皮书》数据采集工作，为引领行业进入节约、放心、环保、健康的绿色发展新时代，充分挖掘绿色消费，细分市场潜力，培育低碳循环绿色增长动能，打造绿色服务新口碑和领跑者指标体系，推动绿色饭店高质量发展做出了努力。

(三)4月中旬，秘书处一行四人赴南京参观考察江苏省餐博会电商平台运营情况，商讨餐饮业采供对接事项；4月下旬，第六届安徽省城市餐饮工作联席会在黄山召开。

(四)11月下旬，第九届中国徽菜博览会筹备期间，秘书处下发2019安徽餐饮业TOP100调查通知，分正餐、酒店、快餐/小吃、团餐、连锁餐饮(其他品类)五个块面进行调研，深入了解全省餐饮各细分业态大数据，剖析行业变化趋势与发展动态，并在“徽博会”上作《2019安徽餐饮TOP100企业发布》解读，盘点创新成果，树立行业典范，扩大本土餐饮企业的品牌知名度和影响力。

#### 二、坚持党建引领，服务立会、活动强会、特色兴会

(一)申请设立功能性党组织，以党建促会建。

(二)不断强化服务意识，切实提高服务能力和水平。

为不断强化服务意识，提高服务能力和水平。秘书处以精准扶贫和农餐对接为抓手，先后组织开展了多项活动，帮助扶贫点，强化餐饮食材或招商引资对接工作。4月25日，由省商务厅牵头、秘书处组织举办的“开展消费扶贫、助力脱贫攻坚”活动，省城品牌餐饮企业包括岸香、时代小雅、梅山饭店、毛家饭店、文一戴斯、泛美、李府、披云徽府、大佳一、快天下、紫云楼、运升楼、天河湖等13家企业，驱车至叶集区姚李镇合兴村，团队一行20多人，参观了史河野生杂鱼、时鲜蔬菜、家养黑猪、散养土鸡、贝贝小南瓜、水产合作社稻虾等种养殖基地，并现场采购了近3万元的农特产品；7月9日，由泗县农业农村局和省餐饮行业协会牵头联合“泗县金丝绞瓜2019安徽合肥推介会”隆重举行。这场农餐对接会，重推泗县金丝绞瓜这件特色农产品，吸引了省城200多家餐馆酒店负责人的关注，会议现场就有很多企业达成意向采购协议；7月30日，秘书处牵头，邀约了省城众化、尚京、栖巢、快天下、润发万家、赵征、麟面郎、三光皮、薛家老店等连锁餐饮企业，到协会副会长单位“合肥顺昌不锈钢厨具制造有限公司”参观考察；8月15日~21日，省商务厅牵头，协会秘书处组织部分企业家远赴西藏山南市，参加“2019中国西藏雅砻文化节及招商引资推介会”；10月8日，秘书处组织省城连锁餐饮业代表至肥西县花岗镇工业聚集区，参观考察协会常务理事单位“安徽知香斋食品有限公司”，开展采供对接活动。诸多活动的开展，体现了会员一家亲、抱团共取暖的人文情怀和行业精神。

(三)积极参与全国性行业活动，让国人认知安徽餐饮符号。

2019年，消费升级，品质提升，优化供给，行业高质量发展成新时代餐饮主题。如何正确面对日益激烈的市场竞争，如何在逆境中破局，是摆在众多餐饮人面前的现实课题。为更好地服务行业，我们与众多会员企业携手参加中国工商业联合会、中国饭店协

会、中国烹饪协会等国家级行业组织举办的多项活动，聆听专家解读，领悟前沿动态，于表彰中发现最美的自己，在遇见中寻找最好的老师。

3月26日~28日，第六届中国婚庆喜宴产业年会在上海举行，芜湖华美达、黄山徽商故里、合肥梅山饭店、合肥娃哈哈、合肥披云徽府、时代小雅、海螺芜湖国际会议中心、安徽印象餐饮等分获表彰；4月10日，第八届中国饭店文化节暨中国(北京)绿色饭店博览会在北京举行，合肥涌金餐饮董事长金彩虹、安徽众化企业总顾问张四化2人获“中国杰出特色餐饮企业家”奖，安徽桐国秀水董事长肖远来，当选“中国饭店协会青年企业家工作委员会”会员，合肥辰茂和平酒店行政总厨蔡智强，被授予“中国烹饪大师”荣誉称号；4月14日~15日，春风又绿江南岸，西子湖畔话未来。由中国烹饪协会主办的“2019(第十四届)中国团餐大会”在杭州举行，秘书处组织了30多家团餐企业参会。在发布2018年度中国团餐百强名单中，安徽团餐实力强劲：蜀王、徽王、天河湖、泛美、大佳一、黄山大厦、润博、绿滢、力生、李府、万友禾禾、博元等12家企业跻身百强；备受关注的“中国好食堂”名录发布，安徽团餐企业15个好食堂脱颖而出。7月4~6日，首届全国绿色饭店评审员大会在黑龙省哈尔滨市举办，协会组织20多人参与学习；7月27日~29日，由国家商务部培训中心举办的“商业特许经营与企业合规经营培训班”在大连举行，协会组织10多人参加培训学习，为加强餐饮行业特许经营的法制化、规范化建设搭建平台；10月12日，由中国烹饪协会主办的“2019第23届中国快餐产业大会”在大连举行，会上发布了《中国快餐70强榜单》，安徽老乡鸡荣登中式快餐榜首。老乡鸡、青松、振华、快天下、贾不假、赵征、刘鸿盛、早阳、斗米乐、尚京、粥家铺子、外婆凉皮、六朝居、耿福兴等14家安徽品牌餐饮企业，荣获2019年度中国快餐八大品类代表品牌称号；10月31日，第六届全国钻级酒店年会在泉城济南召开。会上，安徽省酒家酒店等级评定委员会获“优秀组织奖”、安徽省餐饮行业协会副监事长徐应平被授予“突出贡献奖”；池州市煜峰黄公酒庐、贵池葡萄酒、合肥北城世纪金源、芜湖海螺国际、安徽金陵、滁州金鹏生态、安徽天鹅湖、安徽惠园、合肥金徽飞龙、潜山皖城假日、广德木子、蚌埠金唐宫、亳州富丽华、合肥梅山饭店、黄山披云、黄山胡一堂等16家企业获“全国钻级酒家示范店”称号，26人被评为“全国钻级酒家优秀评审员”，16人获“全国钻级酒家优秀管理者”称号，4人获“全国钻级酒家优秀厨师”称号，2人获“全国钻级酒家优秀服务员”称号。11月1日，第二十届中国美食节在江西南昌隆重举行。2019中国饭店业金鼎奖隆重发布：辛国芳、周学萍、陈庆、李平、陈斌、方秋萍等6人分获“优秀(团餐)餐饮企业家”殊荣；润博、誉升、鼎盛、红鹰等4家团餐企业获“餐饮科技/管理创新”奖；老乡鸡、岸香国际、栖巢、惠园、华山徽宴、喜狮、雪雾山庄、桐国秀水、印象涡阳、仁兴裕食品、芜湖玖亿、杨府锦调味食品等12家企业获“餐饮管理创新”奖；高述红、刘克权、张振华、胡建东等4人获“优秀餐饮企业家”奖；耿福兴、淮南许氏牛肉汤、肥叔锅贴、贾氏食品、超港食品、六朝居老面馆、桃记餐饮、乐川食品等分获中国小吃品牌大奖。11月27日~30日，第四届中国国际饭店业大会、2019中国绿色饭店年会暨绿色领跑者指标TOP100发布会在海口举行，协会组织50多人参加，37家企业获中国绿色饭店/国家级绿色餐饮企业殊荣，另有30多家企业或个人受到表彰。安徽餐饮人闪耀荧屏，轰动舞台！

(四)广泛开展主题活动，促进本土企业快速成长。

坚持“以外促内、内外兼修、外塑形象、内炼硬功”为原则，秘书处组织策划多场活动，促进会员之间相互交流，助推本土企业快速成长。3月6日，省餐饮协会团餐委员会一届三次理事会及理事长办公会在肥

举行，20多家团餐企业参加，会上就团餐抱团取暖和标准化建设等展开研讨；6月27日，2019首届安徽快餐小吃产业发展大会在芜湖举行，为传承和弘扬快餐小吃文化，提升全省快餐小吃代表品牌的影响力与知名度，促进快餐小吃产业创新发展赋能；7月17日，2019安徽第二届餐饮+互联网创新峰会在肥举行，来自省城的近800名业内精英和品牌商家及近百家媒体，共同参与并见证了这一荣耀时刻和光彩瞬间；9月23日，省餐饮协会与六安市叶集区人民政府共同主办的“六安市叶集区庆祝2019中国农民丰收节暨首届姚李美食文化节”隆重举行，为振兴乡镇经济和基层餐饮助力；9月28日，由省商务厅主办、省餐饮协会承办的“第二届安徽餐饮文化周活动”在肥启幕，向新中国成立70周年献礼；11月份，“寻味瑶海/美食相约-2019瑶海区第一届美食节暨十大名小吃评选活动”中，秘书处组织企业和专家全程参与，为城区美食文化建设建言献策。

#### 三、承接政府职能转移，助推餐饮高质量发展

接受委托，组织实施全省国家钻级酒家酒店和中国绿色饭店的申报和评审工作。今年，在16市商务局和餐饮烹饪商协会的大力支持下，全省组织发动了160多家企业，参与钻级酒店或中国绿色饭店申报创建工作。9月至10月份，协会分别组织了钻级酒店和绿色饭店评审员现场评审培训，100多位评审员参加，40多个评审组分期分批奔赴全省各地，进行现场评审。目前，经全国酒店酒家等级评定委员会核定，有38家企业通过，今晚将在交流晚宴上予以公布；经全国绿色饭店工作委员会核定，有37家将被授予“中国绿色饭店/国家级绿色餐饮企业”称号，11月底在海南举行的全国绿色饭店工作年会上已经予以公布。

值得一提的是，省商务厅已经将此两项工作纳入商务部门年度绩效考核后，很多地市已经出台了数额不等的奖补政策。更难能可贵的是，通过系统培训和“以老带新”的模式，培育了一批专业能力和敬业精神较强的专家团队，为宣贯国标、专业指导，推动全省餐饮业的管理水平和服务质量整体提升，奠定了坚实基础。

#### 对明年工作的建议和设想

一、完善平台建设，强化服务功能

二、打造品牌活动，集聚行业能量

活动是协会提升凝聚力和影响力的重要载体，是展现行业成果、树立行业形象的重要窗口，也是服务行业、团结会员的最有效方式。2020年，协会将重点筹划举办“首届中国连锁餐饮产业大会”“长三角一体化餐饮企业家峰会”和“第十届中国徽菜博览会”。在消费升级、品质提升的大背景下，新时代餐饮的品牌化、品质化、工业化、标准化、规模化、互联网化发展成必然趋势，我们将通过“创绿评钻”等活动，加快推进全省餐饮业高质量发展工作。如何持续办好“第十届中国徽菜博览会”，将是2020年的重要工作任务。我们会广纳建议，在办会的质量和效益上下功夫，让“中国徽菜博览会”结出更加丰硕的成果。

三、推进创新发展，引领行业升级

2020年，我们将结合新餐饮的后IP时代特征，与大家一同探讨人工智能、虚拟现实、生物识别、5G、区块链等新技术应用方法，为产业的健康可持续发展赋能；我们也将适时聚焦行业发展热点、难点问题，发布全省餐饮与酒店业发展季度运行报告，重点开展餐饮与酒店业消费者信心指数调研、安徽餐饮与酒店业核心竞争力分析研究，编辑《2020安徽酒店餐饮业发展形势和趋势分析报告》。

安徽省餐饮行业协会秘书长 郑德贵