

促进消费 创新发展

——聚焦第八届中国国际食品餐饮博览会

餐饮企业如何抓住数字化浪潮

——2023第四届中国餐饮数字化发展大会侧记

湖南日报全媒体记者 彭可心

数字化技术正在重塑餐饮行业的商业模式和消费者行为。如何通过数字化，让企业精准了解消费者需求，获得新的利润增长点？

9月16日，2023第四届中国餐饮数字化发展大会在长沙国际会展中心举行。本届大会以“长效盈利，数领未来”为主题，近1000名中国数字化餐企、数字化服务商、行业专家及学者齐聚一堂，共同探讨餐饮行业的数字化解决方案。

从一本菜单做起，实现长效盈利

“餐饮企业应当善用‘君臣佐使’的系统化思维，深入思考产品。”羽生智造创始人孟一飞提出，可以从一本简单的菜单做起，实现长效盈利。

东方的餐饮文化讲究搭配，是合餐制的模型。“哪怕一个人吃饭，也希望有一盘主菜，一盘小菜，一盘主食，

再加一个饮料。尤其到大宴时，一定会先点两盘压桌菜，再考虑客人的个性化需求点配菜、甜点等。”孟一飞说，压桌菜是“君”，销量型产品；配菜之一是“臣”，有特色的利润型产品；配菜之二是“佐配”，有价差的产品；配菜之三是“使者”，可替代的诱客型产品。“做好‘君臣佐使’的产品搭配，就可以做到既有性价比，又能有利润。”

“君臣佐使”如何搭配？孟一飞现场分享了老北京米其林案例——方砖厂69号炸酱面。

在对方砖厂的菜单、菜品进行研究后，羽生智造重新搭配了完整菜单。君类产品为炸酱面，臣类产品是鸭三样、满三样和汉三样，佐类产品选择了凉卤和家常菜，使者类产品则搭配特色小吃和米其林饮品。

“很多消费者非常期待的是，花比较少的钱，吃到更多产品。通过不一样的产品组合，给出不一样的订单价格，同时配上佐菜菜品，拉升整个客单价。”孟一飞说，按照这个方法，吃炸酱

面的顾客自主点餐时，直接拉升了君类产品的价格，门店客单价也从之前的25元提升至44元。

“当代餐饮人更加追求科学性，重视从单品盈利、产品结构、品牌网兜的模式构建餐饮数字化系统。”孟一飞告诉记者，美团餐饮系统已和羽生智造联合研发“菜品洞察”数字化产品，帮助餐饮门店促营收、提复购。

数智化为餐饮品牌“添砖加瓦”

“餐饮品牌最核心的竞争力一定是产品，在这个基础上，数智化将为品牌‘添砖加瓦’。”美团餐饮系统产品负责人徐虎认为，数智化为餐饮企业带来的经济效益显而易见，客单价、库存周转效率、外卖经营效率和选址准确率都有显著提升。

那么，餐饮品牌建设数智化需要哪几个步骤？

“第一步是业务线上化，第二步是数据支撑运营决策，最后是数据智能

化。”徐虎说。

业务线上化最为基础，即所有订单、菜品、用户等数据都转移至线上；数据支撑运营决策的核心是，通过数据告诉企业问题在哪里、机会在哪里，以此驱动业务发展，提升经营效率；而当企业品牌门店超过一定数量后，很多业务决策就需要用大数据和AI等智能化解决方案。

长沙本土品牌柠季用950天时间，从长沙走向全国，现已拥有2000多家门店。徐虎说，柠季进行新店选址时，都使用了智能选址解决方案。“尤其柠季对鲜果供应链的要求非常高，为此我们探索建设了智能供应链，保证门店在快速扩张的同时有稳定的鲜果配送链，还能确保鲜果损耗达到最低。”

徐虎认为，应该持续推动餐饮数智化发展。“基于数字技术为消费者提供高质量的产品和服务，实现降本增效的目标，为餐饮发展提供新的增长点。”

湖南日报全媒体记者 黄婷婷
通讯员 林国柱

想吃烧烤怎么办？预制菜缺一点“锅气”，自己烤又实在太麻烦。

如果有机器能自动烤好，送到嘴边就好了！不急，已经有人研发出来了。

9月16日，第八届中国国际食品餐饮博览会上，一台机器被逛展群众重重围住。

烤架上的肉串正“滋滋”冒油，旁边无人操作，烤焦了怎么办？不到半分钟，只见机械臂举起烤架自动翻面，刷油、撒料也全靠机器自己操作，一气呵成。

记者了解到，这是自动化烧烤机，只需将烤制的食材放上去，设置好程序，机器便能自动完成烧烤。

“传统烧烤非常考验烧烤师傅的手艺，而且出品不可控。”湖南厨喜爱科技有限公司大客户经理张梦达告诉记者，自动化烧烤机可严格控制配料和火候，保证每串烧烤味道一致，同时可极大节省人力成本。

一台机器可同时烤制150串左右，无需大厨，“小白”也可一人控制4至5台机器，为食客提供满意的口感。

只能烤小串吗？记者看到，程序内预设了茄子、鲫鱼等多种常见的烧烤食材选项，使用者可根据需求自行选择。若是没有程序预设好的食材，也可手动调节火候，添加新的食材烤制模式。

“我们希望能做到，让‘小白’五分钟就能烤出大师的味道。”张梦达说。



9月15日，长沙国际会展中心，观众在第八届中国国际食品餐饮博览会现场品尝小吃。 新华社发

“味道湖南”绿色食材及预制菜采购对接会在长举行 现场签约5000万元

湖南日报9月16日讯(全媒体记者 黄婷婷 通讯员 罗兰君)15日，2023“味道湖南”绿色食材及预制菜采购对接会在长沙举行。湖南新十年食品有限公司、湖南佳宴食品有限公司等3家采购商分别与3家供应商签约，签约金额5000万元。

活动现场设置“味道湖南”精品湘菜展示区，分为名菜、名店、名厨及名食材四大展区。名菜展示区可观赏厨师现场烹饪表演，秦皇食府、坛宗剁椒鱼头、七号湘、蛙来哒、伍厚德堂等近20家湘菜品牌，带来小炒黄牛肉、紫苏牛蛙、五康烤全羊、酸菜鱼蛙锅等多道经典湘

菜，供观众现场试吃。据介绍，湘菜市场占有率和总营业额已跃居全国菜系第一，湘菜消费和湘菜产业发展呈现出巨大潜力和强大韧性。“味道湖南”系列活动通过搭建展销对接平台，促成湘品全产业链的交流与合作，推进湘菜产业再上新台阶。

湖南省航空医疗救援应急演练在长沙举行

湖南日报9月16日讯(全媒体记者 张春祥 通讯员 曹朝晖 兰欣欣)15日，湖南省航空医疗救援应急演练在长沙湘江新区举行。演练由湖南省卫生健康委主办，中南大学湘雅二医院、湖南湘江新区发展集团有限公司共同承办。

本次演练以“突发安全生产事故紧急医学救援”为主题。演练假定某建筑工地发生事故导致一名工人重伤，由于伤情危急，且该建筑工地通向市区的道路交通尚未建成，经120指挥中心综合研判，决定启动航空医疗救援，第一时间上报省卫生健康委。省卫生健康委立即调度，将本次航空医疗救援任务指派中南

大学湘雅二医院国家紧急医学救援队和湘江集团组成的航空医疗救援队执行。本次演练救治全过程顺畅高效，全程演练内容包括航空医疗救援队集结及直升机起飞、直升机降落及现场处置、直升机搭载伤员至航空医疗救援基地、伤员通过空地衔接运至中南大学湘雅二医院。

据介绍，此次演练是贯彻落实省政府全域低空空域改革工作部署的一次重要行动，是推进我省航空医疗体系建设、提升航空医疗救援能力的一项重要举措。通过实战演练，以提高各相关单位在突发事件

发生时的协调配合和指挥调度能力，锻炼医疗应急队伍快速反应、协同作战的实战能力，为应对突发事件做好充足准备，最大限度保护人民生命安全和身体健康。近期，省卫生健康委成立了全省航空医疗救援工作协调小组，设立了“湖南省航空医疗救援实训基地”，举办了首期航空医疗救援队员培训班，航空医疗救援的各项工

作有序推进。下一步，省卫生健康委将努力推动建立航空医疗救援指挥中心和区域性航空医疗救援基地，加强医疗机构航空医疗救援基础设施建设和人员培训，全面提升我省航空医疗救援能力和水平。

省商务厅和中信银行长沙分行签署战略合作协议 为打造内陆地区改革开放高地提供金融支撑

湖南日报9月16日讯(全媒体记者 黄婷婷 通讯员 林国柱)日前，省商务厅和中信银行长沙分行签署战略合作协议，加强政银企服务对接，营造优质营商环境，为打造内陆地区改革开放高地提供金融支撑。

根据协议，双方在推进自贸试验区建设、支持跨境电商发展、助推消费市场、拓宽普惠金融等领域开

展深度合作。以本次战略签约为契机，双方将进一步深化合作机制、加强工作互动、促进资源共享，共同推动湖南商务和金融高质量发展。

省商务部门将聚焦实体经济扩大开放、实现高质量发展，持续提升政策含金量、有效性，强化政银企合作，切实为企业纾困解难。中信银行将稳步扩大开放型经济信贷投放规模，实现金融服务“靶向投放”，全

力提升服务实体经济质效，增强企业发展信心。政银双方鼓励引导经营主体用活金融工具，完善内部管理体制机制，加快产业转型升级，积极主动开拓市场。

据悉，中信银行长沙分行自2000年成立以来，累计为湖南省内企业跨境“出海”提供金融支持超180亿元，为本地零售、批发行业760余家企业提供贷款超200亿元。

“14周岁以下儿童公交地铁免费” 湖南9月底前执行到位

湖南日报9月16日讯(全媒体记者 彭可心)近日，湖南省交通运输厅等六部门发布《关于落实14周岁以下儿童凭有效证件免费乘坐公交地铁工作的通知》，要求各地因地制宜、科学合理加快制定实施方案，确保“14周岁以下儿童公交地铁免费”政策在9月底前执行到位。

该通知明确了免费范围。常规城市公交(不含定制公交、城际、城乡公交)、地铁执行14周岁以下儿童凭有效证件免费乘坐公交地铁政策。同时也要确保老年人、退役军人等优待群体免费乘坐公交地铁政策落实。

根据要求，整合交通运输、发改、财政、教育、卫健、公安等部门力量，全力以赴推动政策落实。其中，交通运输部

门牵头，会同发改、财政、教育、卫健、国资等部门制定政策，指导、督促公交企业落实14周岁以下儿童凭有效证件免费乘坐公交地铁政策；发改部门会同当地相关部门将“14周岁以下儿童公交地铁免费”政策列入本地城市公交票价规定文件之中；财政部门结合本地实际拟订相关财政补贴政策，及时拨付公交、地铁企业相关财政补贴资金；教育部门以学校为单位，组织14周岁以下学生办理公交卡，做好14周岁以下学生相关信息与公交企业共享。

目前，长沙、常德已落实14周岁以下儿童凭有效证件免费乘坐公交政策；我省有地铁运营的长沙、湘潭两市，均已落实14周岁以下儿童凭有效证件免费乘坐地铁的政策。

湖南现代农业产业体系初具规模 全省农业优势特色千亿产业链去年产值达1.4万亿元

湖南日报9月16日讯(全媒体记者 胡盼盼 通讯员 何娇)15日，湖南省农业产业化协会会员代表大会在长沙召开。会议透露，近年来，湖南农业产业化发展态势较好，现代农业产业体系初具规模，2022年全省农业优势特色千亿产业链产值达1.4万亿元，同比增长约6.44%。

近年来，湖南新型农业经营主体不断壮大，规模以上龙头企业达5599家，家庭农场、农民专业合作社分别发展到19.3

万户、11.96万个；农业社会化服务组织发展到8.5万家。2022年全省农产品加工业营收逆势增长，达2.1万亿元，居全国第7位，形成了粮食、畜禽、蔬菜、茶叶等农业优势特色千亿产业发展格局，“一县一特、一特一片”基本成型。

会上选举出新一届会长单位和会长。湖南农业集团担任会长单位，湖南农业集团战略发展部部长祝慧担任省农业产业化协会会长。目前，省农业产业化协会拥有300余家会员单位。

全军十大英模雕像首进我省中小校园

湖南日报9月16日讯(全媒体记者 周小雷 通讯员 钟毅)15日，全军十大英模雕像进校园活动在长沙市雨花区育新第二小学举行。张思德、董存瑞、黄继光、邱少云、雷锋、苏宁、李向群、杨业功、林俊德、张超等全军十大英模雕像矗立在该校国防主题文化园。英模事迹感人至深，鼓励师生从中汲取精神力量，培塑家国情怀，树立远大理想，坚定爱国之心。

全军英模雕像进校园在湖南中小学尚属首次。雕像由俞春等驻雨花区的爱心人士捐赠，如同爱国主义“教科书”，时刻传递着榜样的力量。至此，雨花区第23个“全民国防教育日”系列活动也拉开序幕。

活动现场，180名入伍新兵一身戎装即将奔赴火热的军营，他们肩负家乡人民的重托，将用青春热血筑就钢铁长城，捍卫祖国的繁荣与安宁。

“馆校融合”创新全民国防教育 湖南文理学院将侵华日军常德细菌战罪行文史资料捐赠湖南革命军事馆

湖南日报9月16日讯(全媒体记者 李杰 通讯员 高辉 袁勇军)今天是第23个全民国防教育日。湖南革命军事馆在湖南文理学院举行“馆校融合”暨常德细菌战文史资料捐赠仪式。湖南革命军事馆联手高校打造“馆校融合”课堂，推动新时代全民国防教育走深走实。

活动现场，湖南文理学院侵华日军细菌战罪行研究所向湖南革命军事馆捐赠文物史料和研究成果145件(套、册)。常德作为全国受到细菌战攻击的城市之一，据多年调查研究资料证实，受害死亡者至少有7643人。湖

南文理学院副校长晏昱表示，将侵华日军细菌战罪行研究所的学术研究成果在湖南革命军事馆展出，让更多的人了解日本侵华细菌战对我国带来的伤害，对推广细菌战研究成果，加强全民国防教育具有重要意义。

湖南革命军事馆与湖南文理学院联合开展“馆校融合”文化建设，开创军事馆与高校合作的先河，为湖南革命军事馆与其他单位开展合作积累了经验。开展融合合作，高校及科研机构将为湖南革命军事馆提供更多文物史料，助力军事馆建设，更好地把军事馆打造成为国内一流的爱国主义和国防教育基地。

我省加强燃气安全管理

湖南日报9月16日讯(全媒体记者 刘奕楠)近日，省住建厅印发《全省城镇燃气安全专项整治燃气管理部门专项方案》，着力加强城镇燃气安全风险管控和隐患排查治理。该方案明确，到2025年底前，湖南要建立起严进、严管、重罚的燃气安全管理机制，基本完成老化管道和设施更新改造任务，基本建立燃气安全管理长效机制。

聚焦设施设备环境“硬伤”，对燃气管道老化或带病运行、燃气管道被违规占压及穿越密闭空间等“问题管网”要立行立改，加快更新改造老化和有隐患的城市燃气管道、庭院管道、立管、厂站设施及用户设施。

强化制度管理和从业人员素质提高，对未按规定对其供气范围内的管道进行巡查维护，未将工商用户安全隐患录入燃气安全明白卡，未告知用户安全用气相关要求的，要依法责令限期改正，情节严重的，依法从严从重处罚。

加强各部门协调沟通，共同做好排查整治工作。各地燃气管理部门要加强与发展改革、财政、市场监管等部门沟通协作，做好燃气管道、设施老化更新改造资金筹集，建立健全天然气上下游价格联动机制，推进使用液化石油气的餐饮企业“瓶改管”“气改电”，加强液化石油气气瓶充装智能化监管等工作。



9月16日，龙山县石羔街道酒坪村，农民在抢收成熟的杂交水稻种子。

曾祥辉 摄