



世界川菜大会吸引众多外国来宾。

让世界爱上川菜

2018(首届)世界川菜大会在成都开幕

食在中国，味在四川。9月20日，由四川省商务厅和四川省侨联指导，世界中餐业联合会主办，成都市双流区商务局支持的“2018(首届)世界川菜大会”在成都双流开幕。大会由世界中餐业联合会监事会主席武力主持。

本次大会以“让世界爱上川菜”为主题，探讨川菜的标准、品牌的发展以及川菜出海等业内热门话题。据了解，“2018(首届)世界川菜大会”以全球川菜发展视角和“川菜出川、出国、全球化”的发展思路，聚焦国际产业联动、产品升级、品牌战略、文化提升、人才培养、技术交流以及标准发布，加强川菜与各地区特色餐饮集群互动，搭建全球餐饮产业交流平台。

川菜出海



论坛亮点

世界中餐业联合会常务副会长邢颖表示，近两年，川菜产业得到长足的发展，市场日益扩大，品牌不断增多，川菜的文化价值也与日俱增。在此背景下，今年3月，四川省政府办公厅发布了《四川省促进川菜走出去三年行动方案(2018—2020年)》，明确了“川菜走出去”的总体思想和发展目标，为其他地方菜系发展起到带头和示范的作用。世界中餐业联合会也将通过川菜大会的举办，助力川菜发展为地方美食名片以及四川支柱产业，大力推广川菜及其他地方菜系走向全国、走向世界。

华西都市报·封面记者获悉，2017年，四川餐饮业实现收入2487.8亿元，同比增长12.4%，高于全国平均增速1.7个百分点。

世界中餐业联合会监事会主席武力表示，希望通过这次的国际化川菜交流活动，助推川菜创新发展和走出去，提升川菜的国际影响力和竞争力。

川菜一直是“八大菜系”中门店分布最多、可复制能力最强的地方特色菜系，同时也是在海外门店数量最多的地方菜系，眉州东坡、海底捞就是跨国川菜品牌的代表。分析表明，川菜相比其他地方菜系发展更快，一方面是由于川菜的独特口味能够吸引大量消费者的拥趸；另一方面则是由于川菜品牌、门店众多，市场竞争也更为激烈，在激烈的市场竞争中，川菜品牌得以不断发展进化，这也使得川菜逐渐成为各个菜系中标准化程度更高，更易于复制开店以及出海发展。

9月20日，在2018川菜产业发展高峰论坛上，封面新闻联合口碑、二维火、章鱼小数据首次发布《2018中餐川菜发展大数据报告》(以下简称《报告》)，公布了目前中餐川菜发展的相关数据。



王刚



施永宏



扫二维码
看封面专题报道



20日，四川餐饮影响力品牌公布，8家企业脱颖而出。

2018川菜产业发展高峰论坛上 封面新闻联合口碑、二维火、章鱼小数据 首次发布2018中餐川菜发展大数据报告 酸辣土豆丝最受欢迎

华西都市报·封面新闻见习记者 杨金祝 记者 赖芳杰 罗田怡 陈怡然

川菜是四川独特的名片，享有一菜一格、百菜百味的美誉，拥有深厚的底蕴和广泛的人群。那么，目前川菜的主流消费价格是多少呢？川菜里销量排名前十的菜品有哪些呢？

9月20日，在2018川菜产业发展高峰论坛上，封面新闻联合口碑、二维火、章鱼小数据首次发布《2018中餐川菜发展大数据报告》(以下简称《报告》)，公布了目前中餐川菜发展的相关数据。

2018川菜产业发展高峰论坛作为本次西博会的重要分论坛，由封面新闻、华西都市报、世界中餐业联合会主办，华西都市报、成都餐饮同业公会联合主办，现场共吸引到逾500名海内外嘉宾参与，共谈川菜之美，共商产业发展，为川菜产业发展献言献策。

川菜主流消费价格区间 客单价在80元以下

在大多数人意料之中，目前国内川菜餐厅主要集中在成都和重庆两地。而从最新的数据来看，中餐川菜在全国各个城市占有比例相对较低。其中，杭州最明显，只占当地餐饮总量1.74%。而作为中餐川菜本土市场的成都和重庆，占整个餐饮市场比重也不到6%。

从价格层面来看，客单价在50-80元之间的中餐川菜消费占比最高，占到41.19%，其次是20-50元之间，占到28.5%。而作为年轻人消费主流的80-120元的消费区间，目前已被火锅、烤鱼等新兴单品所占。

值得注意的是，重庆客单价在20-50元之间的中餐川菜数量和成都客单价在120元以上中餐川菜数量远超其他城市。

哪道中餐川菜最受追捧？ 酸辣土豆丝杀出重围

《报告》显示，上海消费客群对中餐

川菜的关注热度最高，次之为北京和成都。同时，成都和重庆客群对中餐川菜品类的满意度最高，其次是上海和北京。

哪道川菜最受全国人民欢迎呢？数据显示，截至目前，中餐川菜全国十大热销菜品中，传统经典川菜接纳度最高的菜品包括酸菜鱼、糖醋里脊、鱼香肉丝、麻辣豆腐等。其中，酸辣土豆丝最受欢迎。

多项数据表明，酸辣、酸甜和麻辣口味成为川菜最受欢迎的味型，川菜里的传统小吃红糖糍粑，正成为全国人民非常受欢迎的大众川菜小吃。

从95后到70后人群 爱吃中餐川菜者少于火锅

《报告》显示，重庆中餐川菜的就餐时长指数全国最长，远远高于全国平均中餐用餐在54分钟的时长。重庆该数据达到68分钟，其中重庆中餐小酒馆业态对重庆的就餐时长指数有显著影响。

另外，北京中餐川菜消费的客单价远高于全国其他城市，达到104元，其他城市普遍都较低；年轻人群的中餐川菜消费在减少，从95后到70后，爱吃中餐川菜的人群都少于火锅。而且年龄越小，越不爱吃中餐川菜。而从中餐川菜流失的人群，更多的流向了火锅、串串、烧烤、烤鱼、干锅等单品化餐饮类型；目前中餐川菜的畅销产品主要集中在家常菜，而且以炒菜为主。

四川餐饮影响力品牌公布 8家企业脱颖而出

论坛上，华西都市网内容总监陆阳阳也代表封面新闻分享了2018四川餐饮影响力数据报告，并揭晓2018四川餐饮影响力品牌。最终大蓉和、大龙燚火锅、小龙坎老火锅、麻辣空间、田园印象、马旺子小馆、李不管把把烧、牛华八婆麻辣烫八个品牌脱颖而出。

美国，“作为一个四川人，作为一个厨师，当我有能力的时候，我一定要去为国争光。”

2013年，眉州东坡集团在美国比佛利开了第一家餐厅，反响很不错。“就像肯德基进入中国一样，川菜也能依法依规走出国门。”川菜该如何走出国门呢？王刚认为，川菜在发展的过程中要向互联网企业学习，“认知要改变，思想要改变。”他建议“要把经验的东西找到最好的值，然后用标准来锁定美味的匠心，也就是标准化。”王刚说，没有标准化肯定没有未来。

华西都市报·封面新闻见习记者 杨金祝 记者 赖芳杰 罗田怡

海底捞联合创始人施永宏谈餐饮标准化： 打通供应链是最大难题

在川菜发展过程中，文化的个性和产品的标准间的关系似乎相互对立，却又相辅相成。川菜标准化在实施过程中有哪些难点？作为目前川菜行业中唯一的上市公司，海底捞联合创始人施永宏对这个答案深有体会。“如果想做规模化连锁，标准化是避不开的选择。”施永宏表示，只有标准化才能走向规模化，走向连锁国际化。而在标准化的过程中，遇到的最大困难就是供应链难题。

“餐饮的供应链链条很长，仅靠一个企业的力量，很难做到从源头到餐桌全链条打通。”不过，施永宏却并不担心：“如今技术层出不穷，新的设备与信息化技术日益成熟，或许在未来，这些技术就能帮助我们解决供应链闭塞的难题。”

华西都市报·封面新闻记者 罗田怡 赖芳杰 见习记者 杨金祝

今日
限行

5

0

知冷暖

成都市区天气情况

今日



19-28℃
明天间多云
偏北风1-3级

明日



19-27℃
多云
偏南风1-3级

省内主要城市今明两日天气

马尔康	晴转阵雨	9-20℃	阵雨	8-21℃
康定	阵雨	9-15℃	阵雨	10-14℃
西昌	阵雨转中雨	16-28℃	阵雨	15-22℃
攀枝花	晴转中雨	20-31℃	阵雨	19-27℃
广元	晴	17-30℃	晴转阵雨	17-28℃
绵阳	晴	19-28℃	晴转阵雨	19-27℃
遂宁	晴	20-26℃	阵雨	19-24℃
德阳	晴	19-28℃	阵雨	18-27℃
雅安	晴	18-26℃	阵雨转晴	18-27℃
乐山	晴转阵雨	19-28℃	晴	19-28℃
眉山	晴	20-28℃	阵雨转晴	19-28℃
资阳	晴转多云	20-28℃	阵雨	18-26℃
内江	晴转多云	20-26℃	阵雨转多云	19-24℃
自贡	晴	20-27℃	阵雨转晴	19-25℃
宜宾	晴转阵雨	20-26℃	阵雨转晴	19-25℃
泸州	阵雨	20-24℃	阵雨转晴	19-23℃
南充	晴	20-26℃	阵雨	19-25℃
广安	阵雨转多云	20-24℃	阵雨	19-25℃
巴中	晴	18-28℃	晴转阵雨	18-27℃
达州	晴	19-25℃	晴转阵雨	18-27℃

吴冰清

同呼吸

20日空气质量

成都(15时)

AQI指数 61 空气质量 良

优：泸州、马尔康、西昌、巴中、遂宁、资阳、内江、广安、绵阳、德阳、广元、康定、达州、南充、宜宾、雅安、眉山、乐山、自贡、攀枝花

21日空气质量预报

成都主城区

AQI指数 62-92

空气质量等级 良

全省区域

盆地大部城市为优或良；
攀西地区和川西北大部城市为优或良。
全省首要污染物以臭氧为主

杜江茜(数据来源:各地环保部门官方网站)

体彩

中国体育彩票9月20日开奖结果
排列3第18256期全国销售13921742元。开奖号码:147。直选全国中奖10462(四川713)注,单注奖金1040元;组选6全国中奖10493(四川871)注,单注奖金173元。12395338.79元奖金滚入下期奖池。

排列5第18256期全国销售10642104元。开奖号码:14717。一等奖184注,单注奖金10万元。207226838.94元奖金滚入下期奖池。

足球胜负第18118期全国销售3772958元。开奖号码:33001313100300。一等奖全国中奖19(四川4)注,单注奖金890646元;二等奖全国中奖2554(四川158)注,单注奖金2839元。

胜负任选9场第18118期全国销售22708454元。开奖号码:33001313100300。全国中奖4013(四川206)注。

足球6场半全场胜负第18123期全国销售129124元。开奖号码:331333003300。全国中奖3(四川2)注。

足球4场进球第18128期全国销售681932元。开奖号码:21321202。全国中奖0(四川0)注。

以上奖期兑奖截止日为2018年11月19日。以开奖现场公证后的结果为准。

成都高新区筑牢纪律底线 构建“亲”“清”新型政商关系

华西都市报讯(记者 张想玲)为进一步优化营商环境,净化政治生态,成都高新区国际合作和投资服务局多措并举,着力构建既“亲”且“清”的新型政商关系。一是建立健全政商交流机制。配合企业服务部门,参加定期召开的企业座谈会。通过企业大调研、市长信箱、962000政务服务呼叫中心电话、高新区公众信息网互动管理等网络理政平台方式,畅通政企联系渠道,适时回应企业诉求。二是不断优化企业公平竞争环境。修订完成并印发了《成都高新区投资促进工作机制(试行)》,对重大项目(包括民营企业项目)入区在信息搜集及研判、项目洽谈、项目评审、项目签约及落地全过程,通过党工委管委会办公室、项目研讨会、项目专题会、项目评审会会议决定,坚持集体领导、民主集中、会议决定的原则议事决策,强化企业公平竞争。三是严格管理政商交往。针对投资促进活动频繁、项目接待多的特点,制定出台了《招商引资活动管理办法》,进一步规范公务接待行为,严格控制公务接待费支出,防止铺张浪费,促进党风廉政建设。

今年上半年,成都高新区新签约引进世界500强企业出光电电子材料中国制造基地等重大项目20个,投资总额350亿元人民币,注册率达100%。

人物专访



下载封面新闻APP
浏览最新新闻资讯