

构建麻辣产业链 助推川菜产业迭代升级

► 2019 第三届川菜产业发展高峰论坛在蓉举行 ◀



“2019 四川餐饮十大影响力品牌”颁奖。



“2019 助力四川餐饮发展突出贡献品牌”颁奖。



“2019 四川餐饮新锐品牌”颁奖。

9月12日下午，一场麻辣鲜香的川菜论坛在成都隆重举行。400位川菜产业代表和专家参会，围绕当前川菜发展诸多热点话题展开碰撞，为大家奉上了一台丰盛的思想盛宴。

本次论坛由封面新闻、华西都市报主办，成都餐饮同业公会、成都市食品商会、成都锦华万达广场联合主办，新希望华西乳业、成都圣恩、美好食品、川娃子味业共同协办。论坛共分为四个篇章，分别是川菜·大数据、川菜·迭代、川菜·

出海、川菜·供应链，13位大咖分别围绕以上主题展开对话，精彩观点层出不穷。

论坛当天举行了“新餐饮·青年会”成立仪式，20多家餐饮企业的“90后”代表聚在一起，成为了该平台最早的成员。假以时日，“新餐饮·青年会”将成为四川年轻餐饮创业者的重要交流平台。

论坛当天，封面新闻还正式携手阿里巴巴本地生活成立本地餐饮数字化发展联盟，双方将通过大

数据、新技术等方式的运用，为餐饮行业带来在供应链、运营、营销、会员等多方面的数字化解决方案，为餐饮行业赋能。

为表扬先进、鼓励头部品牌，论坛现场还为大家揭晓了2019四川餐饮新锐品牌、2019四川餐饮十大影响力品牌名单，同时还为四川餐饮发展作出突出贡献的品牌授予荣誉。

此外，与川菜论坛活动配套，封面新闻、华西都市报还携手成都锦华万达广场，推出“川潮川菜川

味展”。该展览同时也是锦华万达广场2019万味盛典暨万达广场超级美食节“万味榜”活动的一部分。从9月13日至17日，在成都锦华万达广场，烤匠、新希望华西乳业、小龙坎、川娃子、美好食品、普渡欢乐送餐饮机器人等餐饮上下游企业，将与成都消费者举行多种互动，以多种形式，展现四川餐饮特有的魅力。

华西都市报-封面新闻
记者 喻奇树 摄影 黄芯瑜 田源

川菜格局在迭代中重新洗牌 餐饮新青年 成川菜迭代主力军

■ 数据统计，2018年“餐饮强省”四川省全年餐饮收入2807.4亿元，以12.5%的高增长率，一举占领全国餐饮总收入6.57%的市场。在高速增长背景下，川菜产业发展也遇到瓶颈期，主力消费人群发生根本变化，传统餐饮经营模式不断受到挑战，餐饮行业在不断迭代中洗牌。

在这样的背景下，在四川餐饮行业中表现得最为活跃的力量，恰恰是一帮80后90后，尤其是近几年涌现出来的一批90后“餐二代”或创业者，正以全新的思维，冲击着旧有的传统，成为四川餐饮行业中一支不容忽视的逆袭力量。

餐饮新青年崛起

在本届川菜论坛上，“迭代”成为了最重要的一个关键词。餐饮人凭什么实现“迭代”？

川菜新思路新玩法

在这批年轻、充满活力的餐饮领军人物眼里，主要凭的就是新思想、新眼光、新玩法。

对餐饮的思考，烤匠创始人冷艳君就与众不同。好些人都说，某个餐饮品类衰退了，没啥做头。但在她看来，品类衰退是一个谎言，或者是一个借口，“其实每一波品类的浪潮过去以后，我们发现都会留下一些很好的品牌，然后带着整个品类继续往前走，有可能几年以后整个品类又上去了。”

正是因为有这样的想法，冷艳君认真运营品牌，通过产品升级、场景升级、运营聚焦、营销聚焦，以品牌型打法来突破品类的瓶颈，让烤匠在烤鱼这个品类从林中脱颖而出，成为一颗耀眼的新星。

同样，小龙坎能在短短的几年时间内，进入国内火锅的前三，一个重要的原因也是小龙坎年轻管理层活跃而新锐的思想。

“现在大家都在提消费升级，消费升级到底升什么？我认为其实消费升级也可能是一个伪命题！”小龙坎控股集团副总经理荣幸认为，餐饮的1.0是在做品类，餐饮的2.0是在做品牌，餐饮的3.0一定是做用户，做用户的经营。

基于这样的思路，荣幸分享了小龙坎在经营用户方面的五个迭代。即市场拓展的迭代、品牌拓展迭代、营销迭代、供应链迭代、安全保障体系迭代。

老餐饮人突围

成都别致企业管理有限公司董事长、锦江时尚美食协会会长刘勇，做了多年的餐饮，他的突破在于，美食加文旅，为自己找到了

川菜的创新和差异化

此外，四川餐饮另外几支新生力量——班花麻辣烫、付小姐在成都、蓉膳坊餐饮集团、叁口煮的品牌负责人，也分享自己在餐饮新时代逆流而上的故事。

四川亚龙集团董事长、班花麻辣烫创始人冯明强认为，差异化、不断创新，让班花麻辣烫实现了逆袭。作为火锅行业的新鲜力量和年轻“海归”，冯明强说此前自己一直是做化妆品的，切入做火锅后就在想，如何通过差异化来实现突破。因此，班花最早就将河豚引入了火锅，还考了一个河豚烹饪资格证。后来还弄了“菊花开”“菊花残”，在店里搞英雄生死状，签字画押，玩了许多创新，最终让班花一炮走红。

付小姐在成都的首席数据运营官吴昊则从自己的特色场景营销说起，分享了“付小姐在成都”是如何在上海、杭州红得发紫的诀窍。吴昊透露，他们目前在全国有38家直营店，一年营收近4亿元，几乎每家都排队。为什么会这样？除了特色场景构建，他认为，首先就是要去掉所有浮华，做好产品，要“服务消费者，不自嗨”。

作为社区火锅的先行者，叁口煮创始人鲍哥，则分享了“市井火锅为何会在2018年异军突起”。鲍哥最初在东大街做金融失败，后来改做火锅，终于东山再起。他的体会是，不忘初心，低成本运营，相信自己，做自己认为对的事，浓缩成一句话，就是“看你，都可以”。

消费人群的变化，给传统餐饮经营带来了挑战，成都的老餐饮人，又是在变化中实现突围的呢？

一条新出路。

刘勇孵化的文创品牌“东门市井”，将老成都的市井文化，深深地融入到了美食场景里，实现



“新餐饮·青年会”成立仪式。



冷艳君



荣幸



熊阿兵



刘勇

了很好的引流和转化。

牛水煮·功夫水煮牛肉创始人熊阿兵，从厨师行业干起，从事餐饮很多年。他的突破在于，打破常规，从单品类切入，引入诸多体验感强的东西，将传统餐饮玩出了新花样，让水煮牛肉成为了超级大单品。

蓉膳坊餐饮集团董事长贾国金，此前曾从事广告传媒业，做过大学教师，再下海从事餐饮，从小餐饮入手，居然短短几年时间就开了2000家店。他的成功，也在于小切口，瞄准小品类，将一个小单品玩出了新花样。

新餐饮·青年会

论坛上给大家带来最大的惊喜是，一帮90后餐饮老板的亮相。他们好些人刚刚20岁出头，但已开始掌管好几个餐饮品牌，驰骋在四川乃至全国餐饮市场，崭露头角，成为四川餐饮重要的一支新力量。

论坛上，“新餐饮·青年会”宣布正式成立，20多家餐饮企业的90后聚在一起，成为了该平台最早的成员。假以时日，“新餐饮·青年会”将成为四川年轻餐饮创业者的重要交流平台。而这批年轻的餐饮老板，也给我们带来了无限的想象空间，他们是川菜真正的未来。

华西都市报-封面新闻
记者 喻奇树 摄影 黄芯瑜 田源

获奖名单

2019 四川餐饮十大影响力品牌

电台巷火锅
小龙翻大江
烤匠·麻辣烤鱼
牛水煮·功夫水煮牛肉
麻辣空间
班花麻辣烫
芙蓉树下·就是成都冒菜
袁记串串香
叁口煮·酒都老火锅
兵哥哥碗豆面

2019助力四川餐饮发展突出贡献品牌

新希望·华西乳业
成都希望食品有限公司
四川川娃子食品有限公司
成都圣恩生物科技股份有限公司
小龙坎控股集团
东门市井
普渡机器人

2019 四川餐饮新锐品牌

沸悦火锅
贤合庄卤味火锅
辣斗辣火锅
鱼夫鱼仔鹅卵石鱼火锅
牛华八婆麻辣烫
付小姐在成都
卤盟主卤味火锅

从餐饮大数据 洞察行业商机

餐饮新时代，离不开大数据来赋能。论坛现场，章鱼小数据创始人兼CEO谭海林为大家分享了最新的餐饮大数据，通过大数据可以洞察餐饮发展最新趋势和潮流。

而餐饮上下游企业，又从大数据中看到了哪些机会呢？新希望华西乳业市场部高级经理叶珍利，通过大数据精准地捕捉到了餐饮渠道的新商机。她分享说，在成都市场，20岁至24岁的年轻时尚消费群占据了餐饮在线消费的33%，这个潮流正好为新希望华西乳业进军餐饮终端创造了机会。

四川火锅历来都是四川人民递给全球食客最闪亮的一张名片，每家火锅店都有自己的红锅独家秘方。但是圣恩却逆流而上，发力菌汤市场，圣恩菌汤事业部负责人邓立威，为嘉宾们展示了火锅魅力的另一面。

新希望川娃子味业总经理、四川省川调商会轮值会长唐磊，为大家分享了川娃子通过模式创新、智能制造、资本融合，为川菜加持赋能。

新希望六和食品控股品牌总监屈咏梅为大家分享《餐饮企业如何巧用食材溯源引流》，通过以食材为纽带，尤其以其特有的小酥肉，让六和食品与餐饮建立了更深链接。

另外，论坛当天封面新闻还正式携手阿里巴巴本地生活成立本地餐饮数字化发展联盟，双方将通过大数据、新技术等方式的运用，为餐饮行业带来在供应链、运营、营销、会员等多方面的数字化解决方案，为餐饮行业赋能。本次联盟首批成员聚集了来自成都、武汉、西安、重庆等多地的头部餐饮品牌，他们的聚集以及联动，势必会形成1+1>2的化学反应，形成多样化的品牌合作。

华西都市报-封面新闻记者 喻奇树



下载封面新闻APP
加入青蕉拍客得大奖