

山东荣登全国餐饮第一大省背后：

鲁菜复兴 走进上海杭州变身网红菜

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 张阿凤

近4000亿元的规模 占全省消费10%以上

2019年7月，新华网与中国饭店协会共同发布《2019中国餐饮业年度报告》。数据显示，山东省以3995亿元餐饮规模的绝对优势“击败”广东、四川，荣登“中国餐饮美食第一省”宝座。

自有餐饮业统计分类以来，广东便一直稳居全国餐饮第一大省，这是山东首次超过广东。山东省商务厅副厅长王洪平介绍，2018年山东省餐饮业近4000亿元的规模，在整个消费中所占比例已超过10%，对于扩大消费的拉动作用越来越明显。

但今年上半年，受新冠肺炎疫情影响，全国餐饮业均遭重创。山东也不例外，近日，记者从山东省商务厅获悉，2020年上半年，餐饮住宿、家政服务的生活服务业呈现较大幅度负增长，其中山东餐饮收入上半年实现1572.3亿元，同比下降23.2%。

“餐饮行业是此次疫情中冲击和损失最为严重的行业，停业期间的固定支出让企业不堪重负，严重威胁企业资金流动性。”山东省商务厅商贸发展处副处长张强告诉记者。以凯瑞餐饮集团为例，仅春节期间，凯瑞就累计退单

去年7月，一则消息传来，振奋了山东餐饮业，山东“击败”广东、四川等地，以3995亿元餐饮规模位居餐饮第一大省。山东省商务厅副厅长王洪平介绍，餐饮业在整个消费中所占比例已超过10%，对于扩大消费的拉动作用越来越明显。与此同时，鲁菜也走进上海、杭州、海南等地，变身网红菜深受年轻人欢迎。



16848单，351家门店全部闭店，每月需支付的房租、人员工资、社保、能耗等各类费用约9300万元，约占企业每月总营业收入的35.7%。

加大金融支持 300家餐企精准对接银行

复工复产、金融支持、减税降费政策支持，对于餐饮业来说可谓十万火急。2月初，山东省政府办公厅、省商务厅联合起草了《关于应对新冠肺炎疫情支持生活服务业批发零售业展览业及电影放映业健康发展的若干意见》，并于2月18日以省政府名义颁布实施。意见聚焦行业反映集中的

难点、痛点、堵点问题，涵盖减税降费、援企稳岗、缓解企业成本压力、加大金融支持力度四个方面内容，切实帮助企业降低损失保生存，提振信心渡难关。

山东省商务厅商贸发展处副处长张强介绍，《意见》实施后，商务厅外贸发展处积极协调山东银保监局，将全省有融资需求的近300家餐饮企业名单分两批转发至相关银行机构，实现银企精准对接，提高融资效率，解决企业实际困难。“这些措施都落到了实处，实实在在地帮助了餐饮企业。”

3月16日，省商务厅提出的《餐饮业分餐制设计实施指南》《餐饮提供者无接触供餐实施指

南》两项地方标准也发布实施。其中《餐饮业分餐制设计实施指南》地方标准，是目前国内发布的首个餐饮分餐制的省级地方标准，其主要内容被国家市场监督管理总局和国家标准委采纳吸收，于6月21日向全国发布《餐饮分餐制服务指南》国家标准。

鲁菜走进上海杭州海南 变身网红菜受年轻人欢迎

山东餐饮业零售总额近4000亿元背后，鲁菜功不可没。鲁菜位居“中国四大菜系”之首，发展历史源远流长，文化内涵博大精深，有为数众多技艺精湛的鲁菜烹饪

大师。然而与近年来广受追捧的粤菜、淮扬菜等菜系相比，鲁菜却长期处于不温不火的境地。

“让年轻人认识鲁菜、喜欢鲁菜，扩大鲁菜的影响，提高山东美食知名度，是我们一直在做的事情。”张强介绍，近年来山东省商务厅一直在围绕扩大山东美食的宣传推介进行探索，并收到了很好的效果。

如连续几年举办鲁菜创新大赛，举办齐鲁厨师艺术节，在济南宽厚里打造“齐鲁美食汇”项目，启动《鲁菜》纪录片的拍摄，目前该片正在拍摄制作过程中。“我们想把它打造成继《舌尖上的中国》之后，又一部在国内有影响力的美食大片。”

与此同时，省商务厅也在推动鲁菜走出去。如支持凯瑞、蓝海等本土鲁菜品牌企业走出去，支持济南超意兴等快餐企业加快省外开店步伐，进一步拓展鲁菜版图。目前，凯瑞集团已将其主打鲁菜的“城南往事”品牌开到了上海、杭州、海南等多地，并取得了良好的经济效益。

“凯瑞、蓝海等头部企业近几年在省外开店步伐明显加快，开了鲁菜走出去的先河。像糖醋鲤鱼、蓑衣黄瓜等菜品已经成为网红菜，在上海很受年轻人欢迎。整体来说，鲁菜正在复兴，包括济南一些传统老店，如金春禧、四季厨房、城南往事等，生意都很不错。传统鲁菜正在回归，也在发扬光大。”张强说。

烤鱼不用挑 就吃半天妖

半天妖烤鱼全国门店(含韩国首尔)都是直营店,没有任何形式的加盟。



半天妖
青花椒烤鱼

