



区餐饮行业商会: 坚定信心迎难而上,努力推进餐饮行业持续健康发展

区餐饮行业商会共有会长单位17家,理事单位61家,会员单位38家,其中与餐饮业有密切关联的经销商企业14家。全区山庄、农庄、生态园、长荡湖水上餐厅、山区、湖区、农村集镇等均有企业参加。

2020年工作完成情况

回眸2020年,区餐饮行业商会在区委、区政府和区工商联的领导下,进一步增强责任感和使命感,振奋精神、鼓足干劲、扎实工作,立足提供服务、反映诉求、规范行为,秉承为企业、为行业、为社会、为政府服务的理念,努力加强自身建设,持续引导行业健康发展。

一、疫情就是命令,防控就是责任

突如其来的新冠肺炎疫情,对餐饮业的打击首当其冲,众多餐饮企业经受了前所未有的煎熬与压力。疫情期间餐厅的年夜饭等各类聚餐、喜宴等订桌退单率超过92%,造成原本应该是消费旺季的春节期间损失惨重。为全面落实党中央、国务院、省委、省政府、市委、市政府和区委、区政府关于疫情防控的决策部署,商会积极配合并开展工作,自1月25日起,全区餐饮企业陆续停止堂食营业。

1月22日,向全区会员单位发布《针对“新型冠状病毒感染的肺炎疫情的防控倡议”,号召餐饮经营者积极配合相关部门工作,强化食品安全意识,

加强经营场所消毒预防,建立餐饮从业人员监控机制。

1月26日,发布《关于防控“新型冠状病毒感染的肺炎疫情”告市民书》,全区餐饮业暂停营业(或部分暂停),主动与已订餐的客户协商解决退单事宜。

2月12日,为保障疫情防控期间全区市民、各单位用餐所需,经商会动员、企业主动报名后整理发布可供餐外送的酒店名单,提供送餐服务保障。

2月27日,发布《金坛区餐饮行业商会推广使用“公筷公勺”的倡议书》,号召全体餐饮企业及广大市民,在沿袭优良传统的同时,加快推进“文明餐桌行动”,推广“公筷公勺”,养成健康文明的用餐方式,引领绿色餐饮发展方向,营造和谐文明的用餐文化。

3月24日,副区长周新生一行分别走访了天成大酒店、园林大酒店、泰豪大酒店、老王子金坛菜餐饮店等四家餐饮企业,了解企业疫情防控和复工复产情况。

二、加强自身建设,献策行业发展

5月29日,在润澳天成花

园大酒店召开了2020年二季度会长会议,探讨金坛嗨购节事宜,群策群力,稳定信心,促进消费。

6月6日,受邀出席金坛嗨购节启动仪式,商会会长吴来生上台发出倡议,号召广大市民,凝聚你我力量,在做好防疫的同时,和衷共济拉动金坛消费增长。

11月10日,在润澳天成花园大酒店召开了2020年四季度会长会议,互相交流国庆前后的市场情况以及各酒店目前所遇到的困难并讨论如何解决。

三、开展多项活动,创建餐饮文化

开展活动是行业组织生命力所在。2020年,充分利用商会这个平台,组织会员企业举办和参加了多种多样的餐饮活动,展示会员企业风采。

8月14日,陪同市市场监管局、市商务局、市烹协、区商务局对区2020年度“常州样板厨房”示范单位进行验收工作,园林清涟宾馆、园林大酒店虹桥店获评“常州样板厨房”示范单位,家门口大排档105大院店获评“常州样板厨房”创建单位。



食品安全管理员培训



中式烹调师培训

8月24日,组织餐饮企业参加区第三届“金工匠”职业技能竞赛,进一步提升了全区餐饮企业中式烹调人员业务水平,推动餐饮行业工作标准化、规范化、科学化。

四、搭建政企桥梁,引导行业成长

为营造和维护全区放心消费的环境,8月份按文件要求准备商会工作台账,8月20日接受常州市市场监督管理局领导小组审核,并顺利通过复审,11月27日获评“常州市放心消费创建先进行业”荣誉称号。

为响应国家号召,制止餐饮浪费,商会积极配合政府工作。8月11日,面向全区发布“坚决制止餐饮浪费行为”倡议书;8月20日,商会筛选三家不同类型的餐饮企业接受区融媒体中心采访,主要通过合理点餐、提供打包服务、调整宴会菜单等方式来改善餐饮浪费情况;9月3日,商会会长吴来生受邀做客电台直播间,讲述如何引导消费者理性消费,并将制止餐饮浪费行为作为商会常

态化工作任务。

9月27日,参加区创建省级全域旅游示范区工作会议,并按照要求提交相关资料,全力配合政府工作。

五、热心公益事业,勇担社会责任

餐饮商会在健康发展、加强自律的同时,把社会责任与商会的发展联系在一起,时刻不忘回报社会。

由于疫情防控,在与启智学校沟通后在确保安全情况下,商会延期于12月1日重启“爱心食堂”,每周安排一家酒店派出厨师团队烹制爱心午餐,为学校师生改善伙食,在力所能及范围内承担起社会责任,关爱社会弱势群体,牢固树立社会道德风向标。

12月20日,商会携手手拉手志愿者协会党支部在润澳天成花园大酒店举行“春蕾助学”签约仪式,组织12家餐饮企业资助28位贫困学生直至大学毕业,用实际行动体现了企业支持公益事业,回报社会的无私奉献精神和强烈的社会责任感。



春蕾助学



启智学校爱心食堂

2021年工作思路

过去的一年,虽然我们做了一些工作,取得了一定的成绩,但与上级的要求和会员的期望还有不小的差距,与会员企业的沟通交流还不够密切,服务还不到位,会员活动参与面不广泛,商会建设还有待加强和提高,这些都有待于在今后工作中加以改进。

一是加强自律,完善制度。商会是餐饮行业的主管组织,做好行业自律工作,有利于行业的健康发展。今后商会将与卫健、市

场监管、人社等相关职能部门、餐饮企业和消费者协会沟通协调,制订相关制度、办法,规范行业经营行为,规避消费者投诉,避免餐饮行业劳资纠纷。

二是反映诉求,维护权益。商会将认真做好行业调查,全面掌握行业现状,积极向政府反映餐饮行业的实况与诉求,争取部门重视,出台优惠政策以降低餐饮行业水电经营成本,为餐饮企业维权减负。

三是发展会员,壮大队伍。商会将以服务求

固,以实绩求壮大,以实惠求发展,积极主动地为企业培训厨师、服务员;为企业协调纠纷、化解矛盾;切切实实让会员体会到入会带来的好处,自觉为协会一员。同时也热忱欢迎尚未入会的企业自愿申请加入。

四是着眼未来,改革创新。帮助会员企业破除互不联系、互筑壁垒、无序竞争的陈规陋习,促进行业内纵横联系,互相交流、取长补短、互惠互利;同时根据会员实际情况,将经常性地开展烹饪比赛、技

术培训、企业座谈、外地考察等活动,通过这些活动促进餐饮企业相互取长补短、改革创新,进而为金坛区餐饮行业的飞速发展铺平道路。

五是特色餐饮,品牌服务。特色餐饮规模化是传统餐饮向现代餐饮迈进的基础,是增强企业竞争力,实业专业化,提高生产率,繁荣企业经济的有效途径。特色餐饮企业化发展是通过专业化生产,企业化经营管理,形成贸工一体化,生产和销售一条龙的发展方式。特色餐饮品牌化是用持久的品牌战略去增强产品的知名度和竞争力,

占据市场,以实现企业最大化整体效益。建立、健全企业和产品的标准是对抗“价劣质产品的有效方法。以科技提高产品的附加值,可以使产品满足更多的人群需求。在未来的生产,营销管理上都需信息化,如质量检测,食品安全危害预防,市场信息的收集与分析方面。

餐饮业发展机遇与挑战并存,商会将继续规范行业经营行为,提高从业人员整体素质,弘扬本地饮食文化,为做大做强餐饮业,促进地方经济健康、持续、快速发展起到积极的推动作用。