

近年活力渐增,但不敌湘菜、川菜

滇菜走出去 难在哪里



现状

“北京亚洲美食节”自16日开幕以来,云南多家标杆性餐饮企业惊艳亮相,所展示的美食菜品深得国内外参观者的好评。10年前,我省餐饮企业开始践行走出去战略,当时,在北京的滇菜餐厅数量仅有57家。在“舌尖上的云南行动计划”“加快滇菜走出去步伐培育餐饮龙头企业”等多项政策举措的支持和推动下,滇菜企业在京数量如今刷新至700多家、上海滇菜餐厅数量达八九十家。据悉,目前滇菜企业在“一带一路”沿线国家柬埔寨、缅甸、越南、老挝等国开设餐厅的数量也在攀升,如2012年至2018年共扶持走出去滇菜企业34家。据统计,截至2018年省外及国外开设的滇菜企业2000多家(店),从业人员近10万人。

滇菜在践行“走出去”的过程中活力渐增。然而滇菜企业表示,当前滇菜企业要匹敌湘菜、川菜在北上形成规模效应或漂洋过海仍然面临着许多瓶颈。



融合创新能力渐强 产品认证成为瓶颈

省餐饮与美食行业协会副秘书长、中国名厨委副秘书长刘新认为,当前滇菜出滇走向海外面临的挑战和优势都很明显,挑战是滇企运营的方式及菜式的烹饪手法,而优势则来自于云南独一无二的绿色、健康原汁原味的食材及口味。

当前许多餐饮企业已经在烹饪手法、融合创新、菜式摆盘、店面装修风格打造等方面下足内功。比如,餐企“小北饵块”一碗小锅米线卖到48元的价格,为什么还一直有人排队?因为这一碗小锅米线已经从装修风格、器皿搭配等各方面颠覆了传统煮品店的模式,且消费者对绿色健康食品的向往与追求最终让这一碗小锅米线卖出48元。

同时刘新也认为,目前滇菜走出去的核心问题不在“创意”层面、运输成本也不再是致命问题。目前瓶颈问题是云南产品的认证,如食品OS、SL的认证等。比如做鲜花饼的玫瑰馅料,如果玫瑰糖没有经过国家相关认证是无法出国门的。而当前云南有很多做食品原材料的企业非常不注重资质认证,大部分企业因满足于“一亩三分地”的市场收益而并未想到要将产业链扩大。

“最严重的问题,现在只是一些单品可以走出去,很多美味绿色健康的云南菜却没办法走得更远。因此对于餐饮企业而言,无法将更多云南优秀的原材料带出国门进行传承或创新融合。”

问题

下游食材企业 忽视食品安全认证

无独有偶,当前下游食材企业对“食品安全认证”的淡漠或忽视已经无法满足餐饮龙头企业“跨洋过海”“全国落子”的需求。

作为目前全国已有150+家门店的云南餐饮品牌,“云海肴”今年4月底第一家海外门店登陆新加坡。然而在跨出国门及全国开疆拓土的过程中,全国连锁云海肴面临的“问题”不少。

“云海肴一直非常重视食品安全的品控问题。纵观任何一个国际连锁品牌,食品安全问题都是生死线问题。所以近年来,因为绝大部分云南下游食材供应商无法提供‘SC’等认证,或者说下游工厂食品卫生安全达不到云海肴品控管理指标,而造成无法采购食材进而开发菜品的事时有发生,且类似的遗憾日趋增加。”云海肴品牌总监陈娜回忆,事实上随着云海肴全国门店数量的增加,因市场食材无法满足其需求,云海肴甚至开始投建米线厂、与农户定制化养殖家禽,甚至是自制研发烹饪工具、装盘器皿等。

云南食材博大精深、包罗万象,但更多滇企实力及精力其实是有限的,甚至是后劲不足的,面对这种需求断层,更多美味食材因受标准限值而很难走向全国、走向世界。

探因

独特食材不在名录 传统烹饪比较落后

云南有很多营养价值及口味都非常独特的绿色野菜,由于它并不在食品名录当中,所以也不能对其进行烹饪开发,比如韭菜根,它与腊排骨入菜就非常美味;再比如,云南的板蓝根、海菜等都无法进行菜式开发。还有在云南大行其道的美味食材豆腐、腌菜、酱料、香料等均面临同样的问题。甚至在运输环节,云南滇菜要想全面开花都面临着诸如此类的考验与短板。

除此之外,陈娜表示,当前在滇菜企业品牌不断孵化、连锁品牌不断与国内优秀品牌竞争的当下——做滇菜除了面临食材安全、食材运输等问题外,更深层的矛盾点就是传统烹饪方式与现代化标准、传统生产技术与现代化生产技术之间冲突的问题。“如果说食品安全是第一生死线,那么滇菜要想在国际市场站稳脚跟其次要考虑的就是品质与品位问题。”陈娜说。

采访中,多家在京滇企呼吁,希望滇菜企业的发扬光大能得到政府及更多食材企业的关注,共同推动药食同源申报工作,让滇菜餐饮市场发扬光大。

本报记者 张芳 摄影报道

6月7日到保山 尝遍云南名特小吃

晚报记者获悉,由云南省餐饮与美食行业协会主办的“第五届云南名特小吃暨民族饮食文化节”将于6月7日至16日在充满深厚历史文化底蕴的边境城市保山举办。届时,来自全省各州市、省外,以及缅甸、越南、泰国的餐饮企业将汇聚一堂,通过现场制作、品鉴极富地方特色的美食和小吃,为四方来宾献上一场视觉和味觉上的盛宴。

本届小吃节的主题为“舌尖上的云南味道 文化保山美食之旅”,活动期间将开展云南名特小吃展、云南省餐饮业成就展、云南餐饮文化非遗展、文化保山的美食之旅展,统一在保山市义马商贸城北侧义马大道举办。展会共设置展位220余个,分别为:云南名特小吃展区,中华名特小吃展区,省外、国际美食展区,云南餐饮非遗展区,保山

特色美食展区,保山市内到国外开展替代种植业务企业展区,中国滇菜研发中心特色美食综合展区。同时,保山传统的端阳花市也在此举办。小吃美食,花卉药草,相得益彰。

值得一提的是,小吃节上将组织烹饪“保山火瓢牛肉”,申报“最大火瓢牛肉菜”的上海大世界基尼斯纪录。“火瓢”是保山的餐饮类非遗商标,有名的金鸡火瓢牛肉是用铜瓢炖煮,加自制汤料,味道鲜美,浓香可口,具有鲜明的民族饮食文化特色。本次活动邀请保山本地知名的餐企现场烹制供千人同食的“最大火瓢牛肉菜”。

另外,本届小吃节还将进行《文化保山的美食之旅》征文集出版发行座谈会,以及云南省第五届名特小吃暨饮食文化节颁奖等活动。 本报记者 崔敬 曹婕

春城晚报
开屏新闻App
理想生活 即刻开屏

开屏
NEWS



1天1片 营养健康眼睛
蓝莓叶黄素 一年仅售198元
数量有限,售完即止,快快拨打订购热线:400-688-3020

叶黄素为一种天然存在于蔬果中的类胡萝卜素,是一种抗氧化剂,对眼睛有保护作用,是视网膜白内障重要的营养素。

迎春爱眼大特惠

中医养生讲“冬藏春发”,春季是身体机能复苏的时刻,为感谢广大读者的信赖和支持,凡读者打进热线,均可参与蓝莓叶黄素198元吃一年的特惠活动。由于此次活动力度较大,名额有限,活动仅限优惠名额99名,希望广大读者朋友抓紧时间报名申购,领完即止,每人每次仅限申领一年量,每组家庭最多可申领两年量。

特大喜讯,厂家直供:蓝莓叶黄素酯复合片特惠活动已全面开始,活动优惠仅限99组,先到先得!



烟台通元共和生物科技发展有限公司
本品不能替代药品,请按说明书或遵医嘱使用

全国免费咨询热线 400-688-3020

免费送货到门 货到付款
品质优选30天退换保障

广告