

湘菜产业现状及发展策略研究

祖鹏¹

(湖南商务职业技术学院 旅游管理学院, 湖南 长沙 410205)

【摘要】: 以湘菜产业发展促进会和湖南省统计局经济普查的数据为基础,对湘菜产业的现状与趋势进行研究。分析认为,湘菜产业初具规模,成为湖南省的特色支柱产业,且呈现出餐饮工业化的趋势,已经进入产业升级发展的新阶段。当前湘菜产业存在的主要问题是:龙头标杆企业数量少,技术操作标准化程度低,上下游产业链不完善,产业整体竞争力不强。促进湘菜产业发展需进一步完善湘菜产业链,培育和建设湘菜品牌,规划和制定湘菜人才培养机制,挖掘湘菜文化,把握互联网时代的脉搏,不断创新,推动产业转型升级。

【关键词】: 湘菜产业 现状 策略

1 引言

湘菜又叫湖南菜是湖南餐饮业的主体。近年来,湖南餐饮日益受到消费者欢迎,各地湘菜餐饮企业数量不断增加。2009年湖南省餐饮市场营业额807亿元,占比湖南消费品零售总额11.6%,成为GDP贡献率超5%的支柱型产业,相关的食品加工业产值超1500亿元。中国饭店协会发布的一份报告显示,在流行餐饮的分布中,湖南菜系占26个,位居全国第二。2011年湘菜产业产值破1000亿元,2016年破1500亿元。为支持湘菜产业发展,湖南省商务厅和财政厅2014年和2015年连续出台政策,相关餐饮企业及机构获得政府千万元的扶持资金。湘菜已成为湖南一张闪亮的名片,其产业化发展是当务之急。研究湘菜餐饮竞争力,不仅能提升湖南以湘菜为主的餐饮产业的竞争力,而且有利于推动湖南转变经济结构方式,实现跨越发展。

2 湘菜产业发展现状与趋势

2.1 湘菜产业规模持续增长

在政府与餐饮行业、湘菜企业三方的共同努力下,湖南餐饮市场发展势良好,规模逐年壮大。根据湖南省统计局统计报告,2017年全省餐饮收入1841.6亿元,同比增长11.8%,全国排名第7。限额以上餐饮业营业额300.78亿元,同比增长6.7%。较2013年全省餐饮销售额1030亿元、限额以上餐饮业营业额109.29亿元,分别增长了78.8%和175.2%。政府推进、行业引导推进了湘菜产业的快速发展,湘菜企业正朝着产业现代化方向转型升级。

2.2 湘菜行业影响力不断提高

在湘菜协会的组织和指导下,湖南先后编制了《中国湘菜大典》,创办了《湘菜产业动态》杂志、“天下湘菜”网站。主办了“天下湘菜大讲坛”“湘菜文化美食节”等节庆活动,积极推广湖南文化,提升湖南美食的影响力,提升了湘菜的知名度和美誉度。同时鼓励湘籍餐饮企业走出湖南,走出中国,走向世界。北、上、广、深四大一线城市拥有湘菜企业超6000家。南方日报称“湘菜是深圳的第一大菜”。北京则有“湘菜街头巷尾”的说法。”大蓉和、湘西部落、好食上等龙头企业市场开拓的步伐

作者简介: 祖鹏(1979-),男,湖南长沙人,副教授,研究方向:旅游职业教育、区域旅游经济。

基金项目: 湖南省高等学校科学研究项目:湘菜产业竞争力研究(项目编号17C0862)资助。

也越迈越大。可以说今天的湘菜影响力已和川菜、粤菜相当。

2.3 湘菜产业新业态不断涌现

一是社区餐饮新业态。以连锁餐饮为代表的大型餐饮企业进入社区,抢占社区餐饮市场。类似于“厨师上门”“回家吃饭”等以社区为服务半径的餐饮新业态、新项目不断涌现。插上“互联网”翅膀的餐饮 O₂O 进入后外卖时代。私厨订制平台,这一互联网下的新产品,被大多数湖南人接受。二是城市休闲餐饮一体新业态。餐饮企业、餐饮消费与连锁商业、商业地产联合在一起,出现了城市休闲生活一体化的新业态,实现客源共享,优势互补。

2.4 湘菜产业链有所延伸

伴随着湘菜市场的不断扩大,湘菜食材的质量要求提高,数量增加,围绕湘菜产业逐渐形成了一批较好湘菜食材基地。一是政府组织的特色食材基地,比如邵阳武冈的卤菜原材料基地、铜鹅养殖基地、黄豆种植基地和生猪、肉牛、蛋鸡养殖基地等。二是企业集团比如华天酒店集团、湘菜名企大蓉和、湘西部落等签约食材生产示范园区,自建食材基地。例如宁乡市资福镇人民政府主导的现代湘菜食材产业园、伟人故里弼时镇成立的湘菜食材生产弼时示范园区,通过流转土地,采取生态循环农业经营模式,进行标准化、规模化种养、加工,为省内湘菜知名企业直接提供“从田间到餐桌”的专用食材,延伸了湘菜产业链。

3 湘菜产业存在的问题

3.1 湘菜企业整体规模小,竞争力不强

第一,湘菜产业发展速度快、企业多,但规模以上企业少,总量不大,没有形成有足够影响力的大型品牌企业,在风云变幻的市场中缺乏竞争力。以营业收入为例,2015 年全国限额以上餐饮企业客房收入 288.46 亿元,餐费收入 4343.47 万元,其他收入 76.67 亿元;其中客房收入第一是江苏 34.05 亿元,餐费收入第一是广东 615.7 亿元,其他收入第一是北京 18.19 亿元。同期湖南客房收入 13.06 亿元,餐饮收入 98.77 亿元,其他收入 1.72 亿元,仅有客房进入前八。湘菜与川菜、粤菜、鲁菜等菜系产地相比,差距明显。以 2016 年中国餐饮百强为例,前三名分别是上海、北京、重庆,百强企业数合计占比 2/3,名副其实的半壁江山。餐饮百强湖南仅有湘西部落入选,与北京、上海、江苏、山东、四川、重庆等省市相比落后较多。

3.2 湘菜企业经营模式滞后,品牌影响力不大

当下餐饮业的主要发展模式是连锁化、集团化,但湖南餐饮企业小富即安的思想过于浓重,湖南餐饮企业经营理念相对比较保守,单兵作战的传统经营模式仍然占有相当大的比重和市场,阻碍了湘菜产业规模扩张、品牌提升。湖南餐饮企业普遍性的问题是“三少一小”即规模小、收入少、利润少、净资产少。其原因主要有两个方面,一是餐饮业门槛低、科技含量低、劳动力密集,风投热情不高;二是湖南餐饮企业大多是厨师出身,融资意识淡漠,缺乏资本意识,上市做大做强的动机不强。湘菜品牌影响力不大,著名的湘菜菜品屈指可数,剁椒鱼头和辣椒炒肉再加上著名小吃臭豆腐,除此之外没有朗朗上口的菜品,与宫保鸡丁、鱼香肉丝、麻婆豆腐等川菜相比知名度小、影响力弱。

3.3 湘菜产业化程度不高,缺乏令消费者满意的食材供应链

湘菜产业化程度总体不高,产业链不完善,食材供应链不健全,是制约湘菜产业发展的一个重要因素。湘菜的原材料要求高,主要菜品的原材料包括蔬菜、肉禽及部分调料、辅料均须从湖南本地组织货源,但目前食材供应尚未形成稳定的食材供应产业链,无论是消费者还是经营者都担心食材供应的稳定性与安全性。一方面与湘菜产业相关的中下游产业,包括食材生产、食材加工、食材配送以及相关的美食旅游企业各自为政独立打拼天下的格局尚未改变,没有形成统一的企业联盟。另一方面湘菜企业大都规

模较小,难以形成从原料种植、养殖到配送的一条龙产业链。这些导致了湘菜原材料的质量难以保证,卫生难以达标,影响了企业的经营和产品质量。

3.4 湘菜产业理论研究不够,人才匮乏

湘菜产业的理论研究滞后,体现在两个方面。一是湘菜餐饮文化理论研究高度不够。相当一部分专家学者尤其是海外学者认为湘菜只是川菜的一个分支。相较于川菜,湘菜的特色不够鲜明,未能形成应有特色,文化内涵挖掘不够。二是湘菜制作的技术水平和标准化程度偏低,高科技含量成分低,对湘菜产品特点研究、产业发展和经营方式的系统研究不够,缺乏创新,新产品开发难。目前湖南虽然已制作并颁布了部分湘菜标准,但内部认知并不统一。湘菜人才培养方式落后,师傅带徒弟,以言传身教的传统学徒制仍然占主导地位,教学水平和科研力量强大的培训机构和培训学校缺乏。湘菜产业从业人员知识结构单一,文化素质偏低。懂技术又懂管理的高素质人才缺乏,名师大师和高端研究人才奇缺,几乎还没有既有丰富实践经验又有较高理论水准的高端领军人才。

4 湘菜产业发展的策略选择与建议

4.1 确立湘菜国家标准,推动湘菜产业化发展体系

湘菜国家标准的制定要有大产业的高度和广度,既要有湘菜菜品的标准,又要有原料、熟食、调味品等整个湘菜大产业的标准,真正构建专业化生产的湖南菜原料、菜肴和企业分类标准以及一些行业标准化体系。湖南菜产业的国家标准是湘菜产业发展的基础工程,必须在原料、烹饪技术和口味、餐饮服务和管理标准等多个湘菜既定标准的基础上不断总结,按照先核心后一般有步骤地全面推出湘菜标准。同时,湖南菜系餐饮企业的标准也必须规范和提高。在当前消费升级的形势下,针对餐饮消费市场不时不食、原地原食、物尽其用、绿色环保等特点全面推行湘菜标准化生产体系,具有重大意义。

4.2 塑造湘菜品牌,提升市场竞争力和影响力

政府和企业双管齐下,打造湘菜品牌。一方面,政府要鼓励和引导湘菜企业创新湘菜菜品、菜系,塑造品牌形象。通过组织湘菜名菜、名店、名厨、名师的认定和评选工作,塑造一批湘菜名企、名菜、名店、名厨、名师,提升整个湘菜品牌的社会知名度、美誉度,通过塑造湘菜品牌做大做强湘菜产业。另一方面,湘菜企业要树立品牌意识,苦练内功,在做好菜的基础上搞好管理,搞好品牌营销,通过挖掘湘菜特有的魅力,丰富品牌内涵;学习川菜甚至是麦当劳、必胜客、肯德基等世界知名餐饮企业的经营理念,引入品牌形象视觉系统塑造、推广品牌,形成可复制的连锁品牌,提升湘菜品牌的市场竞争力和影响力。

4.3 打造以湘菜龙头企业,推动产业链融合发展

集团化和规模化是现代餐饮企业发展的趋势。湘菜产业要出湘出国,有竞争力,就必须打造湘菜产业的龙头企业,打造引领湘菜发展的湘菜餐饮集团。政府要鼓励和支持湘菜企业合并重组,形成统一的、大型的湘菜餐饮集团,建立现代企业制度,推进湘菜龙头企业上市,运用资本的力量推动湘菜产业的发展。其次,推进龙头企业在更大范围和更高层次上优化湘菜资源的生产配置。比如说湘菜产业与农业结合,与食品加工业结合,与相关服务也特别是旅游业结合,延长延伸湘菜产业链;推动“菜农融合”“菜旅融合”,促进湘菜产业与相关产业的融合发展、协调发展。

4.4 加强湘菜人才培养,提高行业整体素质

湘菜行业餐饮管理和烹饪人才缺乏,高素质高水平人才奇缺,要促进湘菜产业发展,就必须造就一批懂湘菜、爱湘菜的复合型餐饮管理人才和专业技术人才。政府应当立即制定湘菜产业人才规划,建立和完善湘菜产业人才培养机制。教育部门应当大力发

展湘菜产业职业教育,出台针对院校和学生的鼓励的措施,解决餐饮院校建设中的经费不足、实验实训开展困难的问题,减免学费吸引学生就读,扩大湘菜人才的培养基数。同时,应当充分发挥餐饮行业协会在人才培养中的积极作用。

4.5 加强湘菜文化研究,重塑湘菜行业文化自信

首先,要保护和促进湘菜老字号发展。保护和促进保护湘菜老字号的发展关键在于保护湘菜老字号的知识产权,保护湘菜老字号的文化遗产。其次,要推动湘菜老字号改革创新商业模式以提高市场竞争力。第三,要打造一条以湖湘文化为主题的湖南特色美食街。挖掘湖南美食文化遗产,整理、应用并推广地方传统的主食、小吃、菜肴。组织茶席和展望宴、长桌宴等湖南独特的地方宴席活动,不断提高湘菜的文化含量。四是要建设湘菜博物馆,以三湘饮食文化流派为核心,以组庵菜等当家名菜为核心为亮点,展示湘菜演变发展的历史沿革与文化渊源,在保护传统的同时,通过继承与创新重塑湘菜产业的文化自信。

4.6 主动适应“互联网+餐饮”,推动产业转型升级

互联网加速了餐饮业的信息化进程,改变餐饮产业格局,成为湘菜发展新动力。移动终端的快速普及,使得餐饮业依靠互联网、大数据、智能化等新技术,对生产、流通与销售等过程升级改造。湘菜产业在新的经济发展背景下,必须构建起全渠道餐饮营销新模式,逐步由线上驱动转为线上线下双驱动,探索有机餐饮、快餐集团餐饮、特色餐饮等行业的细分市场。湘菜企业应当积极与第三方外卖平台开展合作,主攻外卖渠道建设,快速完成“互联网+”餐饮转型,并在细分市场启动多品牌战略,加大市场占有率。

参考文献:

- [1]蔡栋.《寻味三湘》解乡愁[N].湖南日报,2017-12-01(018).
- [2]张鲁.湘鄂情公司战略管理研究[D].成都:西南交通大学,2015.
- [3]刘琪.浅谈湘菜资源旅游开发的几个问题[J].全国流通经济,2018(22):76-77
- [4]熊曙明.湘菜产业竞争力分析与探讨[D].长沙:湖南农业大学,2009
- [5]祖鹏.餐饮业员工人格特质与离职意向的关系研究[J].商业经济,2018(10):76-79.
- [6]刘国华,罗志.湘菜餐饮行业文化及其对产教融合的促进作用[J].湖南社会科学,2016(05):165-169.
- [7]韩燕平.湖南旅游业与湘菜餐饮业融合发展现状及障碍调查[J].江苏商论,2012(08):43-45+51.
- [8]巩军全.浅议我国餐饮业中的网络营销[J].科技传播,2009(03):45.