

重庆餐饮业，如何引领新“食”尚

“问诊重庆餐饮业”③

本报记者 吴刚 郑三波

为了吃个饭，你愿意等多久？在重庆赵美丽火锅，最长时间是5小时27分。

这听起来有点令人匪夷所思。一家餐馆，凭啥让人欲罢不能“非吃不可”？答案只有两个字：创新。

近年来，随着国家创新驱动发展战略深入实施，可谓人人谈创新，事事谈创新。在我们熟悉的餐饮业，创新也同有这魅力。

纵观餐饮业，创新究竟发挥着怎样的作用？重庆餐饮业，该如何引领新“食”尚？

“抓住消费痛点，向前迈进一步，或许就能赢得市场”

3月20日18时左右，在赵美丽火锅南坪湖滨路店，记者领取的排队号是86号。店员预计，还需要等待两个小时。

同一时间，本报另一路记者在这家企业的观音桥店，领取的排队号是121号，大约需要等待3小时。

记者注意到，这两家店均位于背街小巷，店面装饰上皆主打市井、怀旧风格。这与时下重庆不少餐饮店刻意打造的“藏在深巷中的美食”的人设，并无二致。同时，其锅底、菜品，也并无特别之处。

那这家火锅企业生意为啥这样火？秘密，藏在细节！

在这里，记者发现了不少独创的小吃和甜品。例如，醪糟冰豆花，将豆花和醪糟融合在一起，经过一夜的冷冻，口感细腻，解腻又解辣。又如紫薯芋泥，这本是一款常见的甜品，但赵美丽的做法与众不同。其将紫薯和芋芋捣碎，加上珍珠和奶茶，看上去五颜六色，具有强烈的视觉冲击，格外引人注目。

不过，这家企业并没有独立的研发部门，上述创新甜品和小吃，均来自创始人李杰娴个人的灵感，而她，却并非厨师出身。“创新往往需要跳出行业来做，技术主义者反而可能会陷入死胡同。”她认为。



南山枇杷园火锅，市民在山林中大吃快顿。(本报资料图片)

记者 万难 摄/视觉重庆

对甜品、小吃这样的外围产品而非在锅底、菜品上做创新文章，李杰娴有自己的理解：创新并不是要打倒重来，你要颠覆式创新，就得重新培养消费习惯，重新培育市场，对于小创业者而言，根本没有时间去熬。“抓住消费痛点，向前迈进一步，创造让人耳目一新的体验，或许就能赢得市场。”

一次“微创新”，一片新天地。在重庆餐饮行业，赵美丽火锅这样的创新故事，还有不少。

例如，卤校长火锅创始人陈宇森在市调中发现，重庆人喜欢辣卤，也有炖牛肉这样的汤锅，火锅中也常有牛筋这样的菜品，但由于牛筋不好熟，所以事先卤过。那为什么不把卤味加到火锅

里吃呢？卤味火锅由此而生，并成为近年来川渝火锅市场最典型的创新产品。“吃螃蟹者”陈宇森更是一战成名，其旗舰店曾一度创下三餐翻台达12次的纪录。

又如天府可乐最近推出的国产首款粉可乐。其液体呈现粉色，凭借这样的颜值，产品甫一面世，就赢得年轻消费者的追捧。

众所周知，在可口可乐、百事可乐两大品牌主宰的可乐市场，简直是“大树底下不长草”，鲜有国产品牌能杀出重围。2016年，被雪藏了20多年的天府可乐重出江湖，却凭借青鸟汽水、百柠纤维+等20余种新产品，硬生生地靠创新辟出草本可乐这样一个细分市场。

“重庆多年屹立不倒的餐饮品牌不多，最主要的原因就是创新不足”

“我对你真的是很欣赏，对重庆火锅后继有人充满了信心。”在李杰娴提供的一段视频中，重庆火锅协会原会长、小天鹅火锅创始人何永智这样点评赵美丽火锅。

在重庆餐饮业创新发展历程中，何永智是一个不可不提的人物。凭借独创的鸳鸯火锅，小天鹅火锅曾开设了300多家加盟连锁店，业务遍及全国200多个城市。这样一位餐饮创新达人口中“后继”的那个“人”，到底是怎样的“人”？在策略工场(重庆)品牌营销策

划有限公司CEO谢康利看来，当然是指有创新意识和创新能力的人。

不过，在重庆餐饮业中，创新者仍不多。记者通过百度搜索到的近年来全国餐饮创新的多个榜单中，重庆企业都鲜有人入围。与之形成对照的是，不少省市连一些大名鼎鼎的中华老字号餐饮品牌，为了抢占年轻消费群体市场，都在持续创新。

例如，成立于1912年的老北京清真菜馆“紫光园”，如今已经孵化出模式更加轻快的紫光园面馆、紫光园包子铺、紫光园饺子馆、紫光园青年小馆。又如，始创于清代乾隆年间的苏州“松鹤楼”，孵化出了“松鹤楼苏式面馆”；同样发源于清代的广州“陶陶居”，也在品牌形象刷新、产品结构梳理、门店模型改革上全面开花。

但在重庆餐饮业，这样的创新故事相比之下就仍然稀少。随着洪崖洞的火爆，小天鹅集团业务重心转向旅游地产，既有的餐饮业务创新不足，市场影响力逐渐“退潮”。和它一样，因为创新乏力，多年前大名鼎鼎的老四川、俏江南、湘鄂情、金钱豹等一众餐饮企业，如今都已淡出市场。

在重庆餐饮业，因创新乏力身陷困局的典型案例，当属华生园蛋糕。这家老字号企业因某项生产工艺独到，曾获得市级非物质文化遗产这个金字招牌，还拥有“中国驰名商标”“中国烘焙食品糖制品行业百强企业”等荣誉称号。但到2020年，华生园公司却不得不面对破产重组的苦楚。

“华生园破产重组固然有多种问题，但创新研发能力不足，导致产品品种单一，最终市场吸引力逐渐丧失，是很重要的原因。”华生园公司总经理殷霞坦言。

“很多人用‘各领风骚三五年，你方唱罢我登场’来形容重庆餐饮业”，重庆餐饮行业协会副秘书长尹孟说，“重庆多年屹立不倒的餐饮品牌不多。背后的原因有很多，我认为最主要的原因就是创新不足。”

“吃到的看到的甚至听到的，都是消费的一部分”

重庆餐饮业，该如何创新？

在谢康利看来，除了上述产品“微创新”，重庆餐饮企业还应该从消费场景上狠下功夫。“时代在变，市场需求

在变。今天的餐饮消费者尤其是年轻群体，除了讲究吃什么，还在乎和谁吃，在一个什么样的环境中吃。换句话说，吃在口中的，看在眼中的，甚至包括听到的闻到的感受到的，都是消费的一部分。”谢康利表示。

一个好的消费场景，是如何提升消费体验的，对于餐饮消费有多大的促进？重庆南山火锅小镇，算得上是一个很好的成功案例。

在这里，连片聚集了10多家动辄占地百亩的大型火锅店。入夜，整座山灯火璀璨，香气扑鼻。

“人们围坐在随炉火沸腾飘出的麻辣鲜香中，目之所及是山脚的大片荷塘，或是挂满灯笼的吊脚小楼，又或是灯火绚丽的城市夜景。山风拂过，树叶沙沙作响，食客置身其中，是从味觉到视觉，再到听觉、触觉的通通舒畅。”美食达人陈漠这样描述。

“货卖堆头，消费者总是倾向于扎堆消费某一类商品，一方面是可选择余地大，另一方面是体验场景带来的消费感受。”谢康利认为，餐饮创业者应顺应这种消费心理，在选址上尽量注重产业氛围，避免“单打独斗”。

不利于扎堆或自身体量足够大的餐饮企业，则可别开生面创造消费场景。陶然居国潮坊，就提供了一个成功案例。

这家老牌餐饮企业的鸿恩寺店，打造了一个以国潮风格为主题的“幻光森林”。在这里，每天定时举行唐朝歌舞、火舞、水毽球、川剧变脸、铁环和提线木偶等表演，还有情景行为艺术、小舞台、点灯祈福仪式等。一边吃饭，一边看热闹，沉浸式消费平均每天为这家店带来超3万人的客流量和50万元的营业额。

除了场景，科技上的创新，同样势在必行。如果说前者是对外提升消费体验，后者则是对内提升企业自身的生产效率和质量。

还是以陶然居为例。该企业在白市驿打造的5G数字无人快餐食品工厂，集加工、配送于一体，目前已经形成5000万份快餐盒饭的年产能。同时，该企业还自主研发出餐饮机器人，在重庆率先打造出首家24小时零接触的数字化智慧餐吧。“餐饮一直被认为是劳动密集型行业。只有通过科技创新，才能摆脱劳动力短缺给全行业带来的困扰。”陶然居集团董事长严琦表示。

无独有偶。陈麻花依托重庆飞象工业互联网平台，基于大数据分析开发更适销对路的产品。如今，这家重庆著名的休闲食品企业生产的麻花，口味已经从此前的8种增加到了20多种，有些品类更是成为市场爆款。

织密社保“安全网” 筑牢社会“稳定器”

社保事业向着更高“民生幸福标杆”发展

●改革工作精准发力 社保服务惠民有感

“实现全市工伤医疗费、工伤康复、辅配器具配置费用联网结算”“完成业务财务一体化建设”“完成职业年金监管系统全国首发”……

这是社保战线积极推进系统整合的精彩剪影，目前已完成金保系统核心平台升级、微服务架构革新、都市平台对接、数据库国产化替代等任务，社会保险6个子系统顺利上线，实现经办系统深度融合，关联业务全面协同，重庆社保事业走在全国前列。

以改革添动力、以数字增效能，市社保局握指成拳、精准发力，聚焦系统集成、协同高效，深度推动经办服务数字化转型。

试点工作在“减”上更“简”，开展“上门服务”，构建“快速通道”，出具劳动能力鉴定结论平均时限缩短一半；在“变”中更“便”，46项服务应用接入“渝快办”，全年为参保单位提供线上服务600余万次，为参保个人提供服务5800余万次。

社保改革跳出舒适区、勇闯深水区，既让经办服务提档升级，也让川渝合作走深走实，圆满完成20项重点任务，11个标准实现协同，28个服务事项实现通办，11个服务事项实现无差异办理；持续推进两地养老保险关系无障碍转移，在全国率先实现城镇职工养老保险关系转移接续资金定期结算，进一步压缩办理时限30%以上；延伸社保待遇认证层级，有效解决参保缴费记录查询、两地工伤职工异地就医结算等堵点问题。

群众的需求在哪里，改革着力点就瞄准哪里，社保服务就延伸向哪里。

面对办理效率如何更高、更快的群众诉求，我市社保战线推进服务“标准化”，建立服务事项、服务清单、服务技术三大标准体系，合理布局18个市级社会保险公共服务标准化基地，进一步统筹推进城乡经办服务能力建设。

借“数”发力打通服务群众“最初一公里”，重庆以“渝快渝快”社惠民行动计划为载体，打造“愉快参保”“乐享退休”“工伤无忧”综合应用场景，实现高频服务事项“快办”“秒办”“智办”。

用心用情打通服务群众“最后一公里”，我市社保战线推进服务“品牌化”，“渝保宝直通车”建设成效初显，实现经办受理端进驻园区、进企业、进高校、进银行，27项业务便捷办理，3个事项压缩办结时限20个工作日以上。

●征缴扩面全域覆盖 保障水平稳中有进

2022年统计数据显示，全市养老、失业、工伤保险参保人数达2572万人、614万人、753万人，分别完成全年任务的104%、100%、105%；城镇职工与城乡居民养老保险参保结构比例优化为56:44；8385个工程建设项目参加工伤保险，参保率达99.8%；全市8047名基层快速网点从业人员优先参加工伤保险……

这组数据释放出热烈的“民生温度”，以民生“暖色”折射高质量发展“成色”，我市不断扩大社会保险覆盖面，织密社会保障安全网，一方面将“推动社保扩面提

质”纳入2022年市级党政机关目标管理绩效考核专项目标，实现市级部门横向联动，一方面将“扩面计划指标完成情况”纳入全市首批“五色图”管理，实现市区两级纵向联动，推动精准扩面、联动扩面，让制度全覆盖走向法定人员全覆盖。

越来越多人纳入这张“社保网”，随着社保覆盖范围日益扩大、保障水平也在稳步提高，持续推动民生温度与发展速度同频共振。

我市完成2022年度企业和机关事业单位退休人员基本养老保险调整工作，惠及443万名退休人员；全年大数据认证717.5万人，认证比例达92.3%，高出全国平均水平30%以上；待遇发放实现“一天不拖、一分不少、一人不漏”，养老金发放惠及780万人。

为了守护好人民群众的每一分“养老钱”“保命钱”，市社保局绷紧安全之弦，先后出台14个制度文件，将150条业务管控规则、42项高风险业务推送规则、78项疑点数据筛查规则嵌入业务经办流程，守住基金安全底线。

●谋划找准社保坐标 一域出彩为全局增光

今年是全面推进现代化新重庆建设的开局之年，新重庆建设强调要“织密织牢社会保障网”，为做好社保工作提供了根本遵循，赋予了强大动力，明确了目标要求和工作重点。

重庆站在全国、全市大局中定位社保坐标，对照“八张问题清单”，围绕“七张报表”，落实“五项机制”，以长远目标谋划当前发

展，以一域出彩为全局增光。

社保改革实现“新”突破，添活力、增动力、激潜力，以高质量改革助推高质量发展；深入实施企业职工基本养老保险全国统筹，推进统一社会保险费征收模式工作，研究完善社保与医保业务经办协同机制；优化工伤保险省级统筹，加快完善工伤保险经办规程，实施工伤跨省市异地就医结算改革，持续推进基层快速网点从业人员优先参加工伤保险，探索小伤“快认快支”新模式；将经办受理端延伸至更多园区、企业、高校、银行，探索“社银、社医、社商”合作新模式；围绕成渝地区双城经济圈建设这项“一号工程”，突出抓好“高品质生活富民惠民行动”，深化基本公共服务标准化区域协同，推进城乡居民养老保险关系转移接续资金定期结算，推动川渝两地档案互查，实现数字档案无感调用，让川渝群众在退休存档环节不跑路、更便捷。

参保扩面焕发“新”气象，把“制度等人”变为“数据找人”，利用大数据比对分析找准扩面资源，不断优化参保结构，推进实现社会保险应保尽保和法定人员全覆盖。

待遇保障跃上“新”高度，全面落实国家社保待遇调整政策，有序做好待遇发放，持续优化资格认证，进一步推进居保待遇“免申即享”、工伤住院待遇“免申即赔”、参保退休“一件事一次办”。

基金监管增添“新”举措，通过完善风控制度建设，强化业务运行管控、大力实施数据稽核、常态开展现场检查等举措，做到触角前移、防范于前，全面覆盖、有

效处置。

社保服务展现“新”作为，聚焦“精准高效”“智能便捷”两大主题，推动社保经办服务数字化转型升级，构建整体协同、高效敏捷、服务集成、标准统一的管理服务模式，打造一批具有重庆辨识度的社保经办服务标志性成果，形成社保经办服务幸福图景……

征程万里风正劲，重任千钧再出发。接下来，市社保局将积极投身于新重庆建设，聚焦主责主业，紧扣健全覆盖全民、统筹城乡、公平统一、安全规范、可持续发展的多层次社会保障体系，以奋斗谱写新篇章，以实干铸就新辉煌，进一步织密织牢社会保障网，全面提升人民群众的获得感、幸福感、安全感、认同感。

王小寒 朱朝燕 阳丽



记录一生 保障一生 服务一生

核心提示

民生无小事，社保连万家。

2022年，我市社保事业直面民生关切，触摸时代脉搏，改革工作不断向纵深推进，制度体系日趋完善，保障水平稳步提高，风控举措更加有力，服务能力优化提升……社会保障既是“安全网”，也是“稳定器”，发挥着改善民生的重要作用。

拥抱新时代、奋进新征程、建设新重庆。

2023年，我市继续以民生为笔，以实干着墨，一路向“新”而行，书写为民爱民的绚丽篇章，朝着“既保证社会稳定，又促进经济发展；既有利于社会公平，又有利于提高效率；既提高公民素质，又促进社会进步；既经办服务到位，又制度良性运转”的更高“民生幸福标杆”发展。