

安徽省2019年度国家钻级酒店 经营发展情况专项调研报告

今年4月19日,省商务厅和省财政厅联合下发了《关于2019省级流通业专项发展资金使用和管理的通知》(皖商流通[2019]45号)文件,在“限上企业及商业品牌培育项目”中,规定“对当年新评定的绿色饭店和钻级酒店,分别给予不超过10万元补助”。政策支持措施的跟进,进一步促进了此项工作的开展,2019年,我省各市商务主管部门共推荐申报钻级酒店81家,经资质审核和资料审查,取消了43家评定资格,最后通过现场评审的37家。

为了全面了解和具体掌握我省钻级酒店的经营发展状况,根据省商务厅的要求,由安徽省餐饮行业协会组织开展对全省近三年评定的、处于有效期范围内的84家钻级酒店进行调查和研究,并形成调查报告。

本次调查,采用问卷调查和现场调查相结合的方式,以问卷调查为主、现场调查为辅,共发放调查问卷70份(家),收回有效问卷62份(家),其中包括现场走访调查4家,涵盖了全省74%的钻级酒店,属于有效调查范畴。

一、调查数据统计

(一)调查企业分布与级别情况

1.地区分布:

调查共涉及全省16个地级市中的13个市,其中:合肥市25家(其中市区:17家、庐江2家、长丰3家、肥西2家、巢湖1家)占40.2%;黄山市、铜陵市、淮南市各5家,分别占8.1%;安庆市、宣城市、亳州市各4家,分别占6.5%;芜湖市、蚌埠市各3家,分别占4.8%;六安市、滁州市、马鞍山市、淮北市各1家,分别占1.6%。池州、宿州、阜阳三个地市,因为评定企业均超过4年有效期,且未能参加复评而未纳入本次调查。

2.级别数量占比:

实际调查62家钻级酒店,其中:白金五钻2家,占总数的3.2%;五钻34家,占54.8%;四钻25家,占40.4%;三钻1家,占1.6%。此比例与我省各级别钻级酒店的实际比例相吻合。

(二)调查企业的经营效益情况

1.营业额增长情况:

(1)营业收入与增长率

受调查的62家钻级酒店,2018年全年营业总收入为20.7亿元,今年预计为23.5亿元,同比增长13.5%。分别比(前三季度)全省社会消费品零售总额(增长10.8%)和餐饮(增长11.6%)增长率,高出2.7和1.9个百分点。

从此数据对比中可以确定,钻级酒店是我省正餐市场

上名副其实的主力军。

(三)钻级酒店经营菜系情况

菜系经营,是迎合当地消费者口味并兼顾外来顾客特点的重要定位。集中本次调查的钻级酒店所经营的全部菜系,共涉及到所有八大菜系及地方土菜,还有其他创新菜品种类,如:分子料理、意境菜、融合菜、西餐、海鲜、沿淮菜系等。

二、调查结果分析

(一)全省钻级酒店区域分布不均

目前,省会城市合肥市(含四县一市)的钻级酒店占了全省总数的42%,皖南旅游城市及餐饮业比较发达的地市相对多一点,而皖北除了亳州市商务局比较重视以外,其他地方普遍较少。这与经济发展水平和政府部门的重视程度有关。

(二)四钻以下的级别不受重视

(三)钻级酒店的经济增长明显高于全行业及社消零的平均水平

(四)餐饮企业面临的困难和压力

在调查中,反映最强烈的前五大困难和压力中,招工难摆在首位,近八成的企业存在或严重存在这一难题;其次是行业竞争、管理人才、人员工资和员工社保,平均有一半以上的企业共同反映有较大压力;而税费负担、盈利能力、房租成本、发展融资和政府作为方面,平均反映只有2成左右。

这些困难和压力中,有的属于行业共性,如:招工、工资、竞争、盈利、房租等,有的属于政策范畴,如:社保、融资、行政作为等,有的属于企业自身管理问题,如人才、税费负担等。

(五)关于复评工作

据全国酒家酒店等级评定委员会统计,我省钻级酒店总数量为131家,加上2019年度新评定的37家,共168家,数量上在全国居第9位。目前有效期范围内的只有84家,未复评而处于非有效期的也是84家,占50%。明年应制定并启动复评工作机制。

三、企业关于政策方面的诉求

本次调查有37家企业共给出了79条相关政策方面的诉求或建议,在进行梳理分类后,主要如下:

1.政府应大力鼓励和扶持各类大专院校、尤其是职业院校开设餐饮酒店服务与管理类专业,扩大招收量,培养

专业人才;大力扶持人才中介机构的发展,扶持各类市场招聘会、校园招聘会、专场招聘会、定向招聘会等大型活动,活跃人才市场,丰富招聘会信息,拓展招聘渠道;建立企业与院校、企业与人力资源中介机构的人才输出长效化合作机制,解决企业招工难问题。

2.制定普惠性的用工激励政策,根据企业用工数量,采用递进式的激励措施,对餐饮企业给予用工奖励、税收返点、社保优惠或荣誉鼓励,既能扩大用工就业,又能一定程度上缓解企业工资上涨、社保和税费的负担压力。

3.对于餐饮这样的劳动密集型行业,能否出台相应的社保缴纳政策,既提高缴纳覆盖率,又能相对减轻企业所交社保资金的压力。

4.委托具有较强实力的第三方培训机构,对餐饮从业人员定期进行食品安全、消防安全、企业管理、服务技能、营养卫生等进行培训,并形成长效机制,提高全行业安全管理能力,优化餐饮食品安全整体环境,提升餐饮企业的管理和服务水平。

5.政府应采用各种措施支持行业组织多开展行业交流活动,打造企业间互相学习、共同提高的高质量交流平台,营造互学共赢的良好行业氛围。

6.打造优秀的宣传平台,宣传优秀企业文化,亮化优秀品牌形象,促进中小型企业的学习与发展;将特色品牌餐饮与旅游挂钩,打造吃、住、游全方位的宣传名片,促进餐饮和旅游两大关联产业的依存共赢。

7.政府支持、行业协会牵头,为餐饮企业推介优秀的原材料供应商或优质的种养殖生产基地,并为之建立良好的供销合作关系,降低餐饮企业食材成本,并保障食品安全。

8.由政府牵头,行业协会组织,向全社会发起对餐饮第一线劳动者的关注、关心和关爱,赋予餐饮普通劳动者应有的社会尊重和职业荣誉,如赋予餐饮企业一线服务员“绿衣天使”称号等,不仅可以提升其社会地位,更可以倡导绿色餐饮、绿色消费,为节能减排、绿水青山贡献力量,力争像“光盘行动”一样,在全社会形成共识。

9.积极提倡和鼓励消费者为一线服务人员支付“小费”,是实现服务质量提升和消费者满意度良性循环的崭新方式,也是解决餐饮企业一线员工工资不高、职业热度低下、企业招工难的新尝试,更是文明社会尊重服务行业普通劳动者的具体体现。

安徽省餐饮行业协会
调查 执笔人:徐平
二〇一九年十二月

合肥振华快餐全面监督把控质量关



本公司采取严格的食品安全管理措施,从原料采购到食品加工过程,成品入库、出库,配送运输交付、人员健康证管理等全面监督把控。

制定了严格的供应商遴选制度,食品原材料验收规程,对食品安全源头进行强力把控,高频率的

过程抽检,先进齐全的化验设备对食品原料、半成品、成品进行安全检测;同时,制定了详细的生产操作标准,对清洗、切配,菜品烧制口味色泽,菜品分装标准,贮存、配送各个环节标准及关键把控要求进行明示规范并严格执行。对于生产流程监管执行采取生产经理全面把控,各部门负责人对本部门卫生、操作规范及产品安全监督,并配备专职品控员对车间各部门、各环节进行巡回检查监督。为了保证食品安全,加强对员工的每日晨检,并对员工每月不低于2次培训,从操作规范,食品安全知识、意识,专业技能,操作安全进行全面培训提高。

针对产品方面,公司设置专门的研发团队,保证每周完成一个新品研发;并根据季节更替,调换新鲜优质的蔬菜原料,从合格供应商处采购优质肉质原料,依据每季不同特色更新餐品。菜品烧制完成后在不同过程配备专业测温仪等进行温度监控,保证产品在安全温度要求内送到客户手中。

