

# 四川三产

THE THIRD INDUSTRY IN SICHUAN

2021年第1期(总第71期)  
出版日期:2021年3月

刊名题写 何志尧  
业务指导 四川省政府国有资产监督管理委员会  
主办 四川省第三产业协会  
协办单位 四川省物业管理专业委员会  
四川省团餐专业委员会  
四川省食品安全专业委员会  
四川省医疗健康专业委员会  
四川省现代服务专业委员会  
四川省定制家居专业委员会  
四川省智慧机电与设施服务专业委员会

总编 慕竹平  
顾问 李洪仁 王恒丰 何志尧  
杜丕昌 谢开华

主编 陈远波  
执行编辑 潘丽萍 刘畅  
编辑 魏琦 杨锐 袁华江 谢宏伟  
王飞 苏炜 王勇 应群  
康佑萍 王英 张勇 蒋莉  
许利 段南 刘英 许丹雅  
张月清 覃永清 杨杰 陈人玮

美术编辑 四川虎马文化传媒有限公司  
法律顾问 四川法奥律师事务所  
律师 杨金玲  
印刷 省科协文印室  
发行范围 省内三产会员单位  
地址 成都市武侯祠大街89号210大楼313室  
电话 (028) 85558652  
传真 (028) 85558652  
网址 <http://www.scscxh.com/>  
电子邮箱 13191228@qq.com  
邮编 610041  
准印号 CDNO.4053



## 目录

CONTENTS

### 刊头话

新年贺词

### 行业领军人物访谈

01 顺心团膳的“川派美味”之路

### 政策指导

03 关于新时代推进西部大开发形成新格局的实施意见

### 协会动态

06 川三产协会调研简讯集锦

08 川三产协会会员风采精选

10 党支部的旗帜始终高高飘扬在协会阵地上

11 四川省第三产业协会第五届第十六次常务理事会议顺利召开

14 2020年四季度新入会会员单位信息

### 产业大会与烹饪大赛专题报道

15 川派团餐产业发展大会和四川第五届机关企事业单位(团餐)烹饪大赛在成都隆重举行

20 精彩瞬间

22 四川省总工会副主席任远明在四川省第五届机关企事业单位(团餐)烹饪技术技能大赛开幕式上的致辞

23 四川省人大常委会副主任陈文华在四川省首届川派团餐产业发展大会上的致辞

24 中粮(成都)粮油工业有限公司总经理姜大庆的发言

25 四川省商务厅副厅长乔方在四川首届川派团餐产业发展大会上的致辞

26 谢开华同志在四川省第五届机关企事业单位(团餐)烹饪技术技能大赛闭幕式上的讲话

28 川派团餐产业的现状与未来

31 关于表彰四川省第五届机关企事业单位(团餐)烹饪技术技能大赛获奖单位和个人决定

34 四川省第三产业协会关于授予2020年四川省团餐服务商TOP20的通知

35 四川团餐行业分析报告

38 如何打造“川派”团餐

40 全产业链食品企业服务川派团餐

43 大数据+智慧乡村助力团餐行业转型升级

44 以国际视野观川派团餐有滋有味

47 中央厨房发展与建设

49 猪肉与食品安全

52 助力餐饮产业新机遇

53 后疫情时期团餐如何做好食品安全

55 设计在团餐中的发展趋势





好米面选中粮  
 好用好吃 更健康



中粮(成都)粮油工业有限公司

电话：028-80588203 028-80588243

地址：四川省成都市新津县金华镇清凉西路66号

刊头话

# 新年贺词

各会员单位：

冬去春来，辞旧迎新。极不平凡的2020年过去了，国家“十三五”计划和脱贫攻坚圆满完成，统筹新冠肺炎疫情防控和经济社会发展，决胜全面建成小康社会取得决定性成就。在政府相关部门的正确指导下，在全体会员的大力支持下，四川省第三产业协会充分发挥桥梁纽带作用，取得了较好业绩。在此，向一直以来关心协会工作的老领导和有关部门的同志，表示衷心的感谢和诚挚的问候！向辛勤工作在各条战线的会员单位同志们表示亲切的慰问和由衷的祝福！

2020年，协会在抗击疫情和复工复产中积极行动，发布防疫指南、开展线上培训、网络宣传政策、调研指导行业复工，提升了协会的服务和协调能力；发挥专委会作用，开展了食品安全及产业高峰论坛、川派团餐食品安全论坛、四川第一届物业技能竞赛、四川省首届川派团餐发展大会和四川省第五届团餐烹饪技术技能大赛等，影响力日益扩大；密切联系省总工会、省商务厅、省市场监督管理局等政府部门，指导协会活动，起草了行业政策建议报告；壮大协会队伍，成立了食品安全专委会、智慧机电和设施服务专委会，增加新会员91家；助力脱贫攻坚，组织了北川扶贫助困义买专场活动和进行了美姑县单亲家庭助学资助等，彰显社会责任担当。协会荣获“四川省促进服务业发展工作先进单位”称号，受到省委省政府表彰。

2021年是我国现代化建设进程中具有特殊重要性的一年，是进入“十四五”高质量新发

展阶段的开局之年。协会要以高质量发展为主题，把新发展理念贯穿协会工作的全过程和各方面，在新发展格局下，巩固拓展疫情防控和生产经营发展成果，统筹发展和安全。开展好各专委会活动，高质量举办四川省第二届物业技能竞赛、营养健康食堂评选、安全食品推荐会、机电设施讲座等活动；提升协会实力，吸纳高质量的省内三产优秀企业加入协会，争取新设立专委会1至2个；进一步扩大协会影响力，高水平开展省内外调研、交流、研讨、学习等活动；推进培训和集聚行业人才，与战略合作院校开展双选培养高质量人才；搭建大数据合作等综合平台，创新新经济智慧赋能会员成长；履行协会职能，坚持党建引领，勇担社会责任。新的一年，协会要全面推进四川三产产业发展，为四川省建设现代化服务业强省做出新贡献，以优异成绩迎接建党100周年。

雄关漫道真如铁，而今迈步从头越。2021年，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，协会要深入学习贯彻党的十九届二中、三中、四中、五中全会精神，团结和带领广大会员，准确识变、科学应变、主动求变，抓住机遇，奋力前行，用新思路闯出新局面，在开启全面建设社会主义现代化国家的新征程上迈出新的步伐、取得新的成绩！

最后，祝大家在新的年份：工作顺利、身体健康、阖家幸福、万事如意！

四川省第三产业协会  
 2020年12月31日



## 行业领军人物访谈

## 顺心团膳的“川派美味”之路

——记四川顺心餐饮投资管理有限公司董事长李昂



李昂，四川顺心餐饮投资管理有限公司（以下简称顺心团膳）董事长。担任中国烹饪行业协会团餐专委会副主席，中国校园团餐联盟副理事长，中国饭店行业协会团餐专委会委员，四川省第三产业协会团餐专委会执行理事长等职务。是中国餐饮30年杰出人物，中国餐饮企业家创新发展突出贡献人物，改革开放40年中国餐饮行业企业家突出贡献人物。1996年白手起家创立顺心，正式进入餐饮行业。多年来，李昂先生带领顺心团膳持续发展，经营业务延伸至全国，营业网

点近百家，每天近20万人次享受顺心团膳的美食与服务。

## 怀揣梦想艰苦创业

李昂出生在四川简阳农村，初中毕业就和其他的农民兄弟一样进城打工。那时候，李昂可以说是怀揣着梦想闯天涯，他以为大城市的工作特别好找，只要勤奋就有收获，甚至脑海总浮现出电视剧《上海滩》里的经典画面，头戴礼帽，身着披风，提个大箱子，光宗耀祖回到村里。理想很丰满，现实很骨感。然而李昂是个吃得苦的人，他肯付出，更愿意学习。在成都的餐馆里打工，他如痴如醉爱上了川菜这门餐饮艺术，别人觉得苦，觉得累，在李昂看来这一切都是学习、锻炼的机会，一次又一次的失败和磨难，让李昂练就了一门过硬的川菜手艺。

1996年，带着梦想的李昂开始在电脑城开始创业，找了一个小地方，支起一口灶，就开始了他的盒饭生意。从炒菜、配菜、装盒都是李昂一个人完成，经常跑来跑去满

头大汗，饭点的时候有好多人围观。由于李昂炒菜味道非常好，性价比也高，一时间在电脑城附近也打响了名气。那时候三块、五块一份的盒饭，李昂一个中午可以卖2000多块。但好景不长，路边小摊很快就不让摆了，李昂想尽各种办法，通过张贴广告的方式，开启了送外卖盒饭的生意，并且将生意一步步做大。创业过程中，李昂遇见了太多的不如意，他将公司名字称为“顺心餐饮”，希望之后可以顺风顺水。就此，顺心团膳的传奇之路就此开启。

## 特色化经营“川派团膳”25年

在消费需求日趋多样化和个性化的今天，特色化、主题化的经营理念成就了社餐的百家争鸣，而团餐却仍停留在产品和价格比拼的层面。但随着餐饮消费的不断升级，团餐未来走向特色化、乃至主题化的趋势毋庸置疑。李昂凭借对行业趋势的敏锐洞察力和判断力，在发展的道路上开拓创新，率先提

出将团餐细分为川派团膳这一理念，开创了川派团膳新领域。坚持弘扬中国饮食文化，将“地道川菜调料，真正川菜匠人”作为品牌发展的基本点，专注川菜特色，专心技艺传承，专业打造出“川派团膳”第一品牌。

顺心“川派团膳”核心之一在于调料。李昂认为，没有地道的川菜调料，就没有美味的川菜。精选地道川菜调料，是烹饪美味川菜的必须条件。顺心团膳耗费三年多的时间，建立了调料原产基地、合作供货基地，每一个基地的确立都会经历从田间地头到生产车间的严查严访、严格把关。如今，顺心团膳已做到了所用调料，100%来自于传统正宗产地。

顺心“川派团膳”核心之二在于厨师。俗话说“三分料七分调”，这个调就在于厨师的技艺。而厨师的技艺正不正宗，关键在于技艺的传承。顺心团膳厨师的传承可追溯到清朝咸丰年间的正兴园（荣乐园的前身）——李昂的师祖蓝光鉴，但名气最大的则是他的师爷刘文俊，由于其在国画大师张大千家中做了八年家厨而闻名。在传承了名家正宗川派技艺的基础上，李昂将之转化为顺心团膳内部川菜厨师的培养和考核系统，使之更加精益求精、不断创新、发扬光大。目前，顺心团膳在团餐领域的一个特点，就是顺心团膳所派出的川菜厨师，都是真正接受过技艺传承、潜心教导培养的川菜师傅。

## 实现25年“食品安全零事故”

在餐饮行业，特别是区别于社餐和其他餐饮，团餐对食品安全要求尤其严格。团餐少则几百人次，多则上千、上万人次，甚至如顺心团膳一天20万人次左右的用餐，如此庞大的规模用餐，食品安全全方位的管控尤为重要。为此，顺心团膳由李昂亲自挂帅，内部执行三级食品安全管控，并结合线上云巡店管理系统，严格监督执行，25年从不懈怠。

目前，顺心团膳不仅投重资打造了生鲜供应基地和集团化采购配送系统，使所有原料全部实现集团化量采，确保新鲜安全。更在行业内率先通ISO9001质量管理体系和ISO22000食品安全管理体系和42项安全保障制度对食品安全进行全方位管控，至今，顺心团膳已保持了25余年“食品安全零事故”记录。

## 争做“川派团膳”第一品牌

顺心团膳发展25年，在业内已获得无数好评与认可，2016年至2020年，顺心团膳获得中烹协首届中国团餐技能大赛决赛冠军唯一金奖，荣膺中烹协颁发的2017年度“中国机关单位团餐十大品牌”、“中国团餐百强企业”、“百家中国好食堂”等三项大奖，成为川渝地区唯一获此殊荣的团餐企业，荣获中烹协颁发的“2017年度中国餐饮业知名团餐品牌”、“2017年度中国团餐百强企业”、“改革开放40年中国餐饮行业突出贡献企业”，荣获四川烹饪协会颁发的“2018年四川省优秀团餐企业”，

荣获“四川省第三产业行业2019年度先进单位”、被评为“四川省产业协会抗击疫情先进单位”；同时，李昂荣获“2018中国餐饮企业家创新发展突出贡献人物”、“改革开放40年中国餐饮行业企业家突出贡献人物”，荣获“奋进七十载·筑梦新时代”全国餐饮行业优秀企业家，被评为“四川省第三产业行业2019年度优秀企业家”，荣获中饭协颁发的“2020团餐优秀企业家”称号等。

李昂始终认为，无论食堂或是餐厅，菜品品质应当相似，美味绝不打折。李昂的理想平凡而简单，就是成为美味川菜的守护者，致力于把最正宗的川派美食美味普及到团体膳食领域。李昂坚持地道川菜调料，真正川菜师傅。他在川派团膳烹饪里浸润了二十余年，深知美味川菜的个中味道，并将之转化为内部川菜厨师的培养和考核系统，创办了顺心金辣椒比赛，实现了川菜匠人的地道川味传承。

顺心团膳发展至今，在李昂先生的带领下完成了一次又一次历史性跨越，从艰苦创业、矢志不渝到改革发展、奋力前行，发展之路几经坎坷，但奋斗之心永不停歇。我们相信，在新时代中国特色社会主义思想指引下，李昂先生将带领顺心团膳用奋斗创造未来，用实干铸就成就，谱写新时代团餐新篇章，为川派餐饮贡献顺心团膳力量。

图/文/胖芒果  
编辑/潘丽萍



## 政策指导

关于新时代推进西部大开发  
形成新格局的实施意见

为贯彻落实《中共中央、国务院关于新时代推进西部大开发形成新格局的指导意见》精神，抢抓西部大开发重大机遇，加快推动四川转型发展、创新发展、跨越发展，现结合我省实际提出如下实施意见。

## 一、总体要求

(一) 指导思想。坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大精神，深入学习贯彻习近平总书记对四川工作系列重要指示精神，认真落实省委十一届三次全会部署，紧紧围绕形成大保护、大开放、高质量发展新格局要求，坚持稳中求进工作总基调，坚持新发展理念，强化举措抓重点、补短板、强弱项，推动经济发展质量变革、效率变革、动力变革，推动四川在西部地区高质量发展上发挥带动作用，在融入“一带一路”建设和推动长江经济带发展上发挥引领作用，在维护国家生态安全屏障上发挥示范作用，努力走在西部全面开发开放前列。

(二) 主要目标。到2020年，全省生态环境、营商环境、开放环境、创新环境明显改善，与全国一道全面建成小康社会，为建设经济强省奠定坚实基础；到2022年，全省综合经济实力持续提升，经济发展质量、全面改革开放、人民生活水平、现代治理能力、生态文明建设迈上新台阶；到2035年，基本实现社会主义现代化，形成产业结构优化、创新活力旺盛、区域布局协调、城乡发展融合、生态环境优美、人民生活幸福的发展新格局。

## 二、全面落实新发展理念

(三) 着力打好三大攻坚战。聚焦“两不愁三保障”突出问题，加大彝区等深度贫困地区和特殊困难群体脱贫

攻坚力度，确保全面完成脱贫攻坚任务，在此基础上压茬推进乡村振兴战略，巩固脱贫攻坚成果。坚决打好污染防治攻坚战，深入推进大气、水、土壤污染防治和长江经济带生态修复，编制实施长江经济带战略环境影响评价四川省“三线一单”，建立完善生态环境分区管控体系。精准研判主要风险隐患，加强企业债务杠杆约束。

(四) 大力推动区域协同发展。推动各区域优势互补、错位发展、合作共赢，着力打造区域发展共同体。做强成都国家中心城市，高水平打造引领四川发展的“主干”。大力发展环成都经济圈和川南、川东北、攀西经济区，突出川西北生态示范区生态功能，发展各具特色的区域经济板块。因地制宜、突出特色，推动县域经济高质量发展。建立国土空间规划体系，推动城市高质量发展，实施乡村振兴战略，促进城乡融合发展。

(五) 高水平构建现代化产业体系。打造“5+1”现代产业体系，推动“互联网+”等新业态发展，培育具有核心竞争力的战略性新兴产业和高新技术产业，建设全国重要的先进制造业基地。以农业（林业）园区为载体加快发展现代农业，促进农村一二三产业融合发展，构建“10+3”现代农业产业体系，培育壮大“川字号”特色农业产业。发展壮大现代服务业，培育新产业新业态新模式，积极发展智慧物流和供应链体系，提升健康养老等服务业，推动专业服务业发展。充分挖掘和展示大熊猫、川菜、川茶、彩灯、文物等特色资源，积极发展全域旅游，大力推进文化旅游深度融合，培育一批天府旅游名县，打造世界级文化旅游精品。

(六) 加快推进创新驱动发展。围绕建设创新驱动发

展先行省，深化拓展全面改革创新，打造西部创新高地。加强科技基础能力建设，争取布局建设国家实验室、大科学装置，推动前沿引领技术创新平台、产业（技术）创新中心、制造业创新中心等重大创新平台建设，培育建设天府综合性国家科学中心。深入推进大众创业万众创新，打造“双创”升级版。

(七) 强化基础设施支撑。以构建现代综合交通运输体系为重点，着力提高基础设施通达度、通畅性和均等化水平。构建大能力、功能强的“四向八廊”战略性综合交通走廊，加快成自宜、成南达万、渝昆等高速铁路和西（宁）成（都）铁路等重要通道建设，协同推进黄桶至百色铁路建设和隆黄铁路扩能改造。做大做强国际航空枢纽，加快建设成都天府国际机场，打造中国民航业发展第四极。完善以高速公路为骨干的三级路网体系，重点提升长江黄金水道川境段航道通行能力。建成国家清洁能源示范省，科学有序推进水电资源开发，因地制宜发展风电、光伏、生物质能等新能源，建设全国天然气（页岩气）生产基地。加快推进水利工程建设，实施向家坝灌区、亭子口灌区等重大工程，研究论证“引大济岷”等工程，完善“五横六纵”引水补水生态水网，构建节约高效的水安全保障体系。推动网络强省、数字四川建设，创建国家数字经济创新发展试验区。

## 三、深度融入“一带一路”建设

(八) 深入实施全面开放合作战略。主动融入“一带一路”建设、长江经济带发展等国家战略，推动内陆和沿海沿江沿江协同开放，打造内陆开放高地和开发开放枢纽。加强国际双边多边合作，向南对接东南亚南亚国际大市场，向东承接日韩等发达国家先进生产力，向西推进对欧高端合作，向北参与中蒙俄经济走廊建设。扩大区域协同开放，发挥川港、川澳合作会议机制作用，深化与台湾交流合作，推动川粤、川浙、川桂等省际常态化合作，加强与京津冀、长三角、粤港澳大湾区、北部湾经济区对接合作。

(九) 畅通国际开放大通道。加快构建南向至北部湾经济区、粤港澳大湾区的高速铁路和国际货运大通道，打通最近出海口，提升互联互通水平。积极拓展洲际10小时、亚洲5小时航程圈，争取更多国际航权安排，构建国际航空客货运战略大通道。推动中欧班列（成都）高质量发展，创新“蓉欧+”东盟国际铁海（铁）联运模式，强化连接长三角、珠三角、环渤海等地区的铁海联运大通

道。积极开展“一带一路”国际多式联运试点示范。

(十) 打造高水平开放平台。推动中国（四川）自由贸易试验区在投资贸易领域依法依规开展先行先试，加快建设“四区一高地”。高质量建设天府新区，以建设具有国际影响力的总部基地为引领，打造新的增长极。加快成都国际门户枢纽城市建设，规划建设成都国际铁路港经济开发区，争取设立天府国际空港航空经济试验区，支持成都东进战略实施。结合区域一体化发展，谋划打造新平台新支撑。加快各类开发区转型升级，推动国家级经济技术开发区创新提升。扎实建设国际合作园区，支持跨区域共建产业园区，探索发展“飞地”园区。用好中国—欧洲中心等交流平台，办好西博会、科博会等重大展会，打造一流国际交往平台。

(十一) 发展更高层次开放型经济。推动对外开放由商品和要素流动型逐步向规则制度型转变。更广领域扩大外资市场准入，推动制造业等全方位对外开放，打造产业转移示范区。加快国家外贸转型升级基地、国家文化出口基地建设，大力发展跨境电商等新业态新模式。推进农业国际合作，打造全球性农产品品牌。加快创建国际产能合作示范省，推进国际产能合作项目建设，支持企业开展第三方市场合作。

## 四、筑牢长江、黄河上游生态屏障

(十二) 抓好生态保护修复和高质量发展。牢固树立绿水青山就是金山银山理念，坚持生态优先、绿色发展，共同抓好大保护，大力实施生态系统保护和修复工程。统筹山水林田湖草系统治理，维护生态安全格局。深入实施水土保持、天然林保护、退耕还林还草、退牧还草、防沙治沙、石漠化综合治理等重点生态工程，大规模开展绿化全川行动，稳步推进自然保护地体系建设和湿地保护修复，加强生物多样性保护，加快推进大熊猫国家公园建设。

(十三) 实施重点区域综合治理。突出抓好长江生态环境保护专项行动，持续推进沿江化工污染治理。推动建立黄河流域上游生态环境治理体系，推进水资源节约集约利用。加强沱江、岷江、嘉陵江等重点流域综合治理，开展污染治理攻坚。以成渝地区为重点加强区域大气污染联防联控，推进成都平原、川南、川东北城市群大气污染综合治理。开展土壤污染状况详查，实施重点区域土壤整治和城市污染场地治理，有序推进治理与修复。

(十四) 加快绿色低碳发展。积极倡导绿色生产生活



方式，加快构建市场导向的绿色技术创新体系，培育壮大节能环保、清洁能源、清洁生产等产业，深入实施清洁能源替代工程、绿色制造工程。实施资源节约综合利用行动，推进资源循环利用基地建设和园区循环化改造，全面推动重点领域节能减排。全面推进河（湖）长制，推进绿色小水电改造。推进城市生态环境建设，开展城市生活垃圾分类，推动海绵城市建设，加快城镇污水管网和污水处理厂建设。

#### 五、持续深化重点领域改革

（十五）深化要素市场化配置改革。加快推进土地、电力、资本等要素市场化改革，深化资源性产品等要素价格形成机制改革。有序放开竞争性环节电价，深化输配电价改革。实施丰水期居民生活电能替代等电价政策，建设水电消纳产业示范区。建立健全天然气弹性价格机制和上下游价格传导机制，完善页岩气开发利益共享机制。深入推进国有企业混合所有制改革。完善市场化、多元化生态保护补偿机制。探索构建统一的资源资产交易的平台，健全自然资源资产收益分配制度。

（十六）推进科技体制改革。深化拓展职务科技成果权属混合所有制改革，完善科技成果所有权、使用权、处置权和收益权管理制度，探索建立知识价值、成果权属与利益分配机制。支持赋予科研机构 and 人员更大自主权。加快科技人员薪酬制度改革，扩大高校和科研院所工资分配自主权。探索对引进高层次或紧缺人才采取灵活多样的分配形式。

（十七）营造良好营商环境。深化“放管服”改革，加快建设“数字政府”。落实全国统一的市场准入负面清单制度，推行政务服务“最多跑一次”和企业投资项目承诺制改革。全面推行部门联合“双随机、一公开”监管。加强社会信用体系建设，搭建并完善覆盖全省的信用信息系统。落实减税降费各项政策措施，着力降低物流、用能等费用。大力构建亲清新型政商关系，推动民营经济健康发展。优化人才发展环境，加强现代职业教育，实施重大人才工程，形成“引得进、留得住、用得好”的人才生态环境。加强知识产权保护运用，严厉打击侵犯知识产权行为。加快法治政府建设，推进创制性立法，加强公共法律服务体系建设。

#### 六、推动民生事业全面进步

（十八）大幅提升公共服务水平。建立健全基本公共服务标准体系，推动基本公共服务均等化、普惠化、便捷

化，增加人民群众获得感、幸福感、安全感。统筹抓好大中小学幼等各级各类教育，大力发展公平而有质量的教育。推进健康四川建设，不断提供更加优质的医疗卫生服务。完善公共文化体育设施网络，更好满足人民群众精神文化需求。稳定增加就业岗位，鼓励创业带动就业。强化多层次广覆盖社会保障体系建设，完善社会福利和残疾人服务体系，提升社会服务水平。积极发展老龄事业，推动医养结合，扩大养老服务有效供给。建立多主体供给、多渠道保障、租购并举的住房制度，有效改善居民居住条件。

（十九）提升防灾减灾与应急管理能力。加强地质灾害及地震、洪涝、干旱、森林草原火灾等自然灾害防治，着力防灾减灾科技攻关，积极推进城乡基层防灾减灾能力建设，完善事故灾害风险评估体系，强化灾害风险监测与重点隐患排查。实施地质灾害综合治理监测预警与搬迁避让，开展地震易发区危险房屋设施加固。加强自然灾害应急救援能力建设，建立完善安全风险评估与论证机制，健全“全灾种、大应急”防灾应急体系。

（二十）维护社会和谐稳定。坚决守住社会稳定、安全生产、食品药品安全“三条底线”。扎实推进平安四川建设，完善立体化社会治安防控体系。大力弘扬新时代“枫桥经验”，构建共建共治共享的社会治理格局。

#### 七、强化政策支持和组织保障

（二十一）落实支持政策。各地、各部门要主动加强对接，找准中央关于西部大开发支持政策与本地区、本领域的结合点，认真研究贯彻落实的具体措施，加强政策宣传解释，提升政策落地便利化水平，切实把政策机遇转化为发展动力。

（二十二）加强组织保障。省实施西部大开发领导小组要发挥好统筹协调作用，省直有关部门要各司其职、密切配合，健全工作机制，协调解决重大问题，合力推进重点目标任务取得实效。各市（州）要结合实际、主动作为，认真抓好各项任务、政策落地落实。

（二十三）实行项目化推动。把工作任务项目化、具体化，明确责任分工，加强跟踪对接，促进落地落实。结合高质量发展综合评价指标实行分类考核。加强重点项目谋划，加快开展项目研究和前期工作，确保每年储备一批、新开工一批和建成投运一批重点项目。

编辑/袁华江

## 协会动态

### 川三产协会赴麦克维尔中央空调有限公司成都分公司指导工作



2020年11月，四川省第三产业协会前往智慧机电与设施服务专委会执行理事长单位麦克维尔中央空调有限公司成都分公司指导工作。陈远波秘书长在经营管理和市场渠道整合上给予了几点实质性指导建议，还与大家一起探讨了2021年的初步工作规划，在战略上和战术上都进行了一些定位和主要职责分工。

### 川三产协会赴四川三和诚信餐饮管理有限公司调研交流

2020年12月，四川省第三产业协会支部书记、秘书长陈远波



## 川三产协会调研简讯集锦

带队，前往四川三和诚信餐饮管理有限公司进行入会前调研。陈秘书指出公司应多与协会成员沟通，达成合作，寻找共赢。今天到会的企业，后续均可以深入探讨合作方式。并且建议三和诚信专注盈利点。针对供应链过长，管理不便的项目可与团餐协会会员单位进行项目交换。

### 川三产协会赴四川鑫福润投资管理有限责任公司座谈研讨



2020年12月，四川省第三产业协会前往物业管理专业委员会骨干会员单位四川鑫福润投资管理有限责任公司位于双流黄甲的沁园国际会议度假酒店座谈研讨。活动由川三产协会支部书记、秘书长陈远波带队，四川顺心餐饮投资管理有限公司、成都恒兴隆膳食管理有限公司、四川三和诚信餐饮管理有限公司等8家会员单位参加，各单位进行了充分的交流与讨论并参观了鑫福润的牧山沁园国际会议度假酒店现场。

### 川三产协会赴中国第二重型机械集团（德阳）万安物业发展有限公司考察



2021年1月，四川省第三产业协会开展了新年第一次考察工作。活动由陈远波秘书长带队，德阳市曙光餐饮有限责任公司、德阳东电物业服务有限公司、四川东聚后勤管理服务有限公司等多家单位前往物业管理专业委员会骨干会员单位中国第二重型机械集团（德阳）万安物业发展有限公司考察交流经济工作。座谈会后，调研人员一行参观了二重万安的两个食堂，并现场了解了员工的用餐情况。

### 四川省第三产业协会赴中粮（成都）粮油工业有限公司参观学习

2021年1月，四川省第三产业协会开展了赴中粮（成都）粮油工业有限公司参观学习。一行人实地参观了中粮（成都）粮油工业有限公司位于成都市新津





县金华镇的产业园区大米加工区、面粉加工区的生产线及仓储设施、内部中转运链并品尝了中粮成都产业园的大米饭及面粉制作的糕点并进行了交流座谈会听取了中粮成都产业园工作人员的详细介绍。

## 川三产协会赴四川百朗 洁净环保科技有限公司 调研交流



2021年1月，四川省第三产业协会应邀前往智慧机电与设施服务专委会副理事长单位四川百朗洁净环保科技有限公司调研交流。川三产协会会长谢开华率秘书长陈远波、定制家居专委会秘书长蔡智及秘书处工作人员等一行前往调研。座谈会上了解了公司的基本情况。谢会长根据智慧机电与设施服务专委会秘书长张勇汇报的2020年专委会工作情况与2021年工作计划提出了重要的建议。

## 川三产协会赴成都晟 丰餐饮服务有限公司 指导工作



2021年1月，四川省第三产业协会应邀前往团餐专业委员会理事单位成都晟丰餐饮服务有限公司指导工作。活动由陈远波秘书长带队，四川德羽后勤管理服务有限公司、深圳团创餐饮科技有限公司、深圳市四格互联信息技术有限公司、等5家会员单位参与。座谈会上根据公司提出的人力资源缺乏问题进行了讨论与交流，从智能化、整合协会培训及大数据方面给出了相应的指导建议。

## 川三产协会赴成都天大 餐饮管理有限公司座谈 研讨

2021年2月，在秘书长陈远波带领下，四川省第三产业协会应邀前往团餐专业委员会理事单位成都天大餐饮管理有限公司座谈



研讨。四川津辉餐饮管理有限公司等多家会员单位参加。会上详细了解了公司的发展与相关产品特色，参会单位根据各自公司的特点分别提供了相关专业建议，并提出企业要有意识打造核心竞争力建设品牌。

## 川三产协会赴成都天厨 生物科技有限公司参观 考察



2021年2月，四川省第三产业协会应邀前往食品安全专业委员会理事单位成都天厨生物科技有限公司参观考察。活动由川三产协会支部书记、秘书长陈远波带队，成都迈志豪餐饮管理有限公司等多家会员单位参与。陈远波秘书长根据大家的问题及天厨的特点提出了几点建议。会后一行人在天厨张总与陈董的介绍下大家参观了公司的办公区、研发区及库房。

文/刘畅 图/董丽  
编辑/袁华江

## 川三产协会会员风采精选

### 东汽物业——开工大吉：新征程，新起点



新年伊始，万象更新！

今天，我们以崭新的面貌迎来开工第一天！东汽物业总经理孙兵、党支部书记严中明带队前往各项目指导节后各项工作的开展，为大家带去新春的问候和祝福，新的一年鼓足干劲，在新的起点上再接再厉，再创辉煌！

医院项目春节不停歇，秩序维护员为市民测量体温、查看健康码，筑起第一道防线。保洁员循环清洁，保持园区干净整洁。

各物业管理项目早启动，项目秩序维护员做好疫情防控值守工作、保洁员每日清洁辖区卫生、物业管理员/维修工检查各项设施设备、会务服务员做好每场会议的服务工作、绿化工做好绿植管护各项工作……

春节期间，东汽物业品质保障部持续加强假期安全管控，对各项疫情防控、消防安全、值

班人员值守情况和各项工作记录进行检查，为业主安全提供有力保障。

### 映潮科技——大寒乍暖：大数据赋能团餐产业



1月20日，时值农历大寒，四川省第三产业协会会长谢开华、秘书长陈远波带队莅临映潮科技送来暖暖关怀。正大集团、顺心餐饮、格外餐饮、益雅农业、三和诚信、恒兴隆、雅乐鲜、德康农牧、成飞等多个四川团餐龙头企业随行，共同探讨利用大数据助力团餐产业发展，打造从全国乡村到餐桌的智慧供应链体系。

座谈交流气氛热烈，会上映潮科技对全国和四川餐饮及团餐行业2020年发展情况做了总结汇报，重点对2021年面临的机遇和挑战进行了分析，利用大数据算法预测了未来走势并给出产业发展建议。会中视频远程连线黑龙

江绥滨县绥滨农场大米合作社，与会企业详细地了解了产品价格、质量、规格，达成了采购意向。

映潮科技表示：将会全力以赴利用大数据积极推动川派餐饮及团餐企业发展，帮助完善川派团餐企业数字化建设、产业创新、供应链整合，引导团餐企业线上线下融合创新发展，为我省川派餐饮包括川派团餐贡献力量。冬至深，春已近，2021川派团餐必将在全面建设社会主义现代化国家的新征程上开好局、起好步，奋进新时代，谱写新篇章！

### 羌山雀舌——新品发布：“双楼记”系列套装全新面世！

值此辛丑农历新年来临之际，北川羌山雀舌茶业有限公司全新系列套装【双楼记】正式与大家见面啦！

我们希望双楼记系列的出现，可以作为一张代表绵阳，代表北川的名片，让更多人了解绵阳，了解北川茶叶从而喜欢上它们。众所周知，茶为国饮，发乎神农氏，闻于鲁周公，兴于唐，



盛于宋，普及于明清。到了现代，茶叶更是成为了一种健康的饮料，喜欢上茶，也许是某个瞬间的事，也许是从感受茶的美好开始。

星夜款：



天青款：



随行mini款：



## 凯迪物业——互联网+： 引入京东慧采

“互联网+”正不断与产业深度融合地进入创新价值深水区，“互联网+采购”业已成为企业深化采购业务数字化转型的有力抓手。如何更好地推进“互联网+采购”创新的模式以及实施落地，对采购管理带来了新的机遇和挑战。

为此，采购供应部通过前期考察、调研、数据对比，以及中期谈判，正式引入京东慧采采购平台。

京东慧采是京东为企业级客户打造的采购专属平台，与常规消费者熟悉的京东商城不同，京东慧采主要面向企业用户进行服务。可作为各企业降本增效的主要方式，助力企业采购由单纯的服务保障转型为价值创造，变革商务模式，提高采购管理水平。这种模式下，也能为企业的物资采购带来平台化、协同化。让我们采购设置专业化、增值化和智能化。

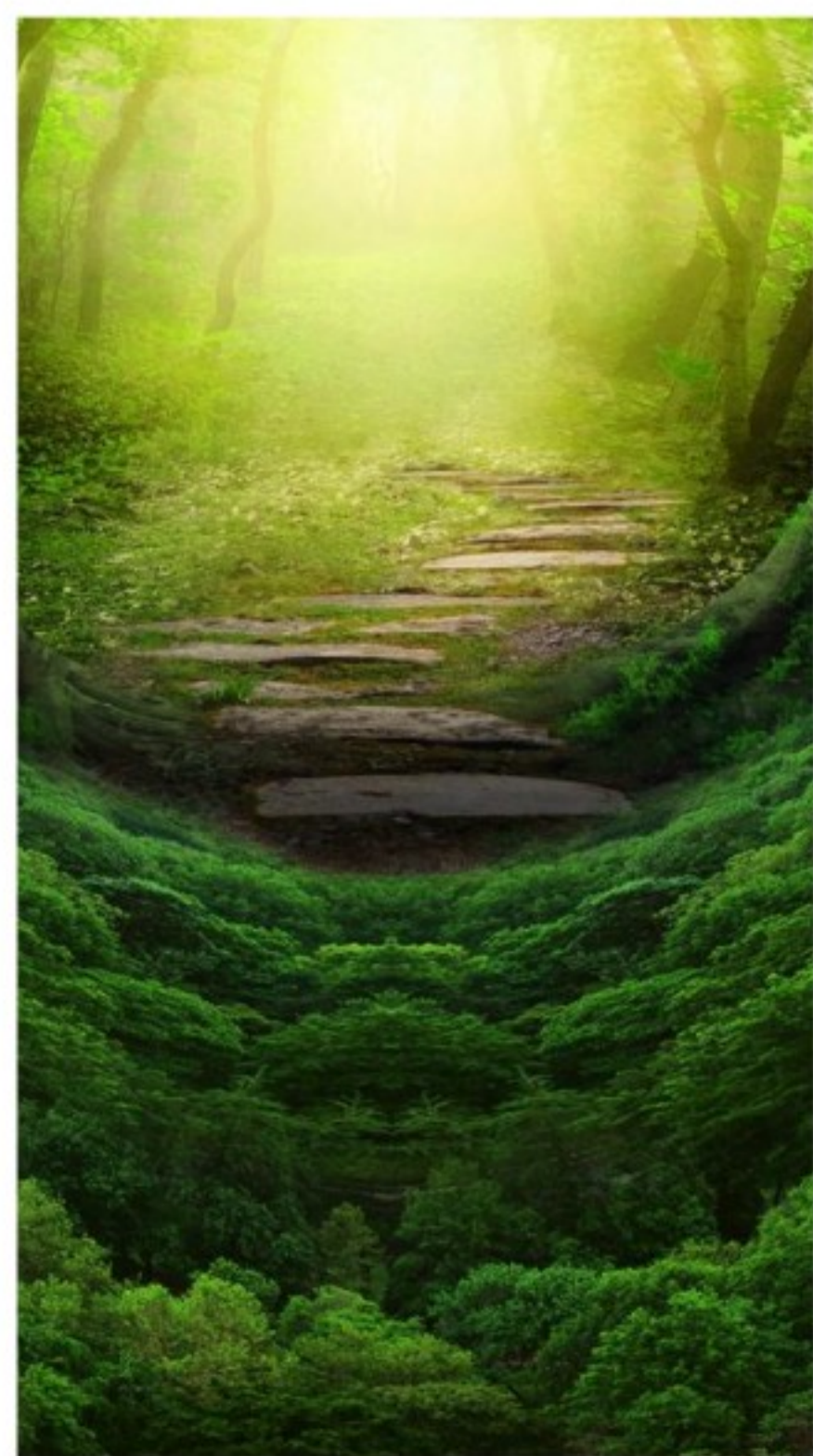
在增效这一块，以公司运维部和工程部为例，零星需求复杂，材料种类繁多，审批链条长、环节多，效率就低了，采购的同事往往不是使用人，很难精准定义需求。为此，采购供应部瞄准采购的痛点，用技术变革企业传统采购的模式，达到增效的目的。京东慧采设置了单级审批权限，针对零星需求，各部门自行下单和审批即可完成采购，会进一步的提升采购速度，保障材料准时到位。

而在降低成本这一块，以最

近运维保障部提交的小厨宝采购需求为例，同品牌同型号的小厨宝在普通京东商城的价格为339元一台，京东慧采平台价格为280元一台。这就是通过电子商务来整合采购资源，降低采购成本提高采购全流程效率的体现，并且流程公开透明，审批简单高效，只需要在手机APP轻轻一点，即可完成审批。

随着“互联网+”的深入，紧随大数据发展的趋势，采供部也在不断进行战略和管理上的变革。针对服务对象的需求以及社会经济的变化，用更先进的商业模式和数字化手段，为公司各部门提供一站式的采购服务，是我们的责任。未来也将会持续学习，运用“互联网+”带来的更多发展空间，做好后勤的保障工作。

文/图/会员单位  
编辑/张月清



## 党支部的旗帜始终高高飘扬在协会阵地上

2020年，四川省第三产业协会党支部在省社会组织第二综合党委的正确领导下，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中、四中、五中全会精神，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，党的建设取得新的进步。

年初，面对突如其来的新冠肺炎疫情，党支部积极行动，带领秘书处2月8日即复工远程上班，3月16日恢复现场上班。前后出台了川三产发4号至8号文、川三产秘发1号至3号文、川三产训1号至3号文、川三产餐发2号3号文等10多个文件；指导会员开展了疫情政策宣传解读、组织公益讲座4场、举办线上培训班2个；向奋战在抗疫一线的同志们发出《慰问信》；编撰疫情防控简讯《川三产在行动系列报道之一至之五》五期（共报道17期）；在官微官网上宣传川三产协会及会员单位疫情防控和复工复产情况等。

党支部积极指导协会活动。发挥各专委会主体作用，一年来开展了食品安全及产业高峰论坛、川派团餐食品安全论坛、四川省第一届机关企事业单位物业技能竞赛、四川省第五届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛和四川省首届川派团餐发展大会等活动；密切联系政府部门，起草了团餐行业政策建议报告；新成立了安全食品专委会、智慧机电和设施服务专委会，发展新会员90多家；协会荣获“四川省促进服务业发展工作先进单位”称号，受到省委省政府表彰。

党支部积极开展助力脱贫攻坚工作。年初组织

了北川扶贫助困义买专场活动，共销售18.4万元，现场捐赠9210元。捐赠资金转入擂鼓镇人民政府扶贫专项账户，由擂鼓镇人民政府发放到特殊困难群众手中。协会还积极主动参加了省民政厅美姑县单亲家庭助学资助活动，与美姑县签署协议，协会出资捐赠1.5万元。展现了社会组织应有的社会责任担当。

党支部生活正常推进。抗击疫情期间，为贯彻落实党中央国务院疫情防控的决策部署，进一步统一党员思想，增强党性认识，充分发挥党支部的战斗堡垒作用和党员的先锋模范作用，根据第二综合党委的党建工作安排，党支部及时于2020年2月20日召开了民主生活会视频会议。党支部落实第二综合党委的安排部署，组织支部三名党员为疫情防控自愿捐款600元，以实际行动支持疫情防控工作。全年组织召开支部生活会1次，向上级党委上报了一名入党积极分子备案报告，支部书记向上级党委上报了述职报告。

党的十九届五中全会指出：坚持党的全面领导，坚持和完善党领导经济社会发展的体制机制，坚持和完善中国特色社会主义制度，不断提高贯彻新发展理念、构建新发展格局能力和水平，为实现高质量发展提供根本保证。协会党支部在上级党委的领导和指导下，不断加强党的建设，发挥党支部的作用，贯彻实施好党和政府的各项决策部署，在协会各项工作中始终如一亮明党员身份，飘扬党支部旗帜，展现党支部的力量。

文/潘丽萍 编辑/张月清



# 四川省第三产业协会第五届第十六次常务理事会顺利召开



庚子岁末，风清气爽。2020年12月29日下午，四川省第三产业协会在成都高新区维也纳国际酒店莫扎特会议厅，召开了第五届第十六次常务理事会。会议由副会长姜向炜主持。会长谢开华，支部书记、秘书长陈远波，监事长唐家莲，副监事长向贤圣，副秘书长尹集中、蔡智、张勇，成都凯迪千禧大酒店有限责任公司、四川顺心餐饮投资管理有限公司、成都正大卜蜂贸易连锁有限公司等理事长单位、执行理事长单位、常务理事单位，共39家单位40多名代表参加，秘书处6人列席会议。



姜向炜  
主持人：四川省第三产业协会  
副会长 姜向炜

会前，协办方四川顺心餐饮投资管理有限公司董事长李昂向与会代表致欢迎词。

会议听取了物业管理专委会秘书长尹集中关于第一届机关企事业单位物业技能竞赛总结汇

报。物业竞赛不仅促进了物业管理水平提升，也起到了行业引领作用。

听取了团餐专委会理事长魏琦关于首届川派团餐发展大会和第五届机关（团餐）烹饪大赛总结汇报。大赛参赛单位与人数创了新高，示范作用非常好。大会整合资源，宣传了团餐，为下一步行业发展起到了助推作用。

听取了支部书记、秘书长陈远波关于协会2020年工作总结及2021年工作思路报告，并部署各专委会做好年度工作总结和安排工作。



物业管理专业委员会秘书长 尹集中



团餐专业委员会理事长 魏琦



四川省第三产业协会  
支部书记、秘书长 陈远波

会议审议通过了四川二滩实业发展有限责任公司升级为副理事长单位，以及深圳市四格互联信息技术有限公司等23家新会员入会的议题。

会上，对第五届第十五次常务理事会审议通过的深圳市都市嘉餐饮管理服务有限公司等4家新会员进行授牌。



熊伟



袁华江



魏榕城



王元春



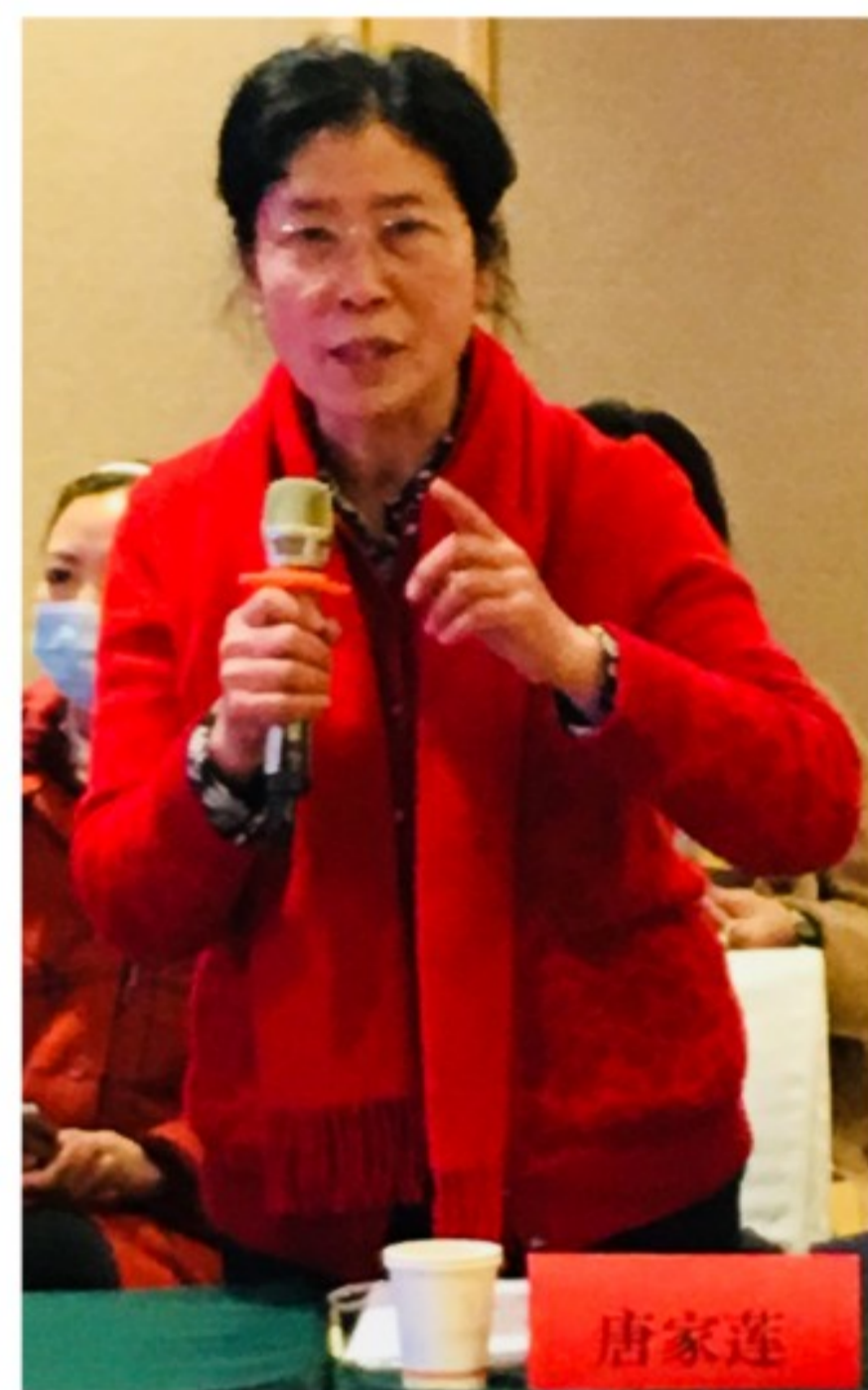
张勇



李昂



熊伟代表物业管理专委会、魏榕城代表定制家居专委会、张勇代表智慧机电与设施服务专委会、袁华江代表安全食品专委会、王元春代表现代服务专委会、李昂代表团餐专委会分别对2021年的工作作了讨论并提出了建议。



四川省第三产业协会监事长 唐家莲

四川省第三产业协会监事长唐家莲对协会2020年的工作提出意见，充分肯定今年几次大型活动的组织开展。鼓励了各会员单位和秘书处的辛勤付出，并对2021年工作提出期望。

最后，协会会长谢开华作总结讲话。谢会长对今年工作简要小结，对明年工作提出了要求。对今年的工作在6个方面作了肯定：会员队伍进一步壮大；专委会作用进一步发挥；对外合作进一步深化；秘书处服务进一步规



四川省第三产业协会会长 谢开华

范；政府有关部门对协会进一步了解；对外影响进一步扩大。但是工作还有差距，还不适应形势发展的需要，不适应会员的需要。希望秘书处认真总结。关于2021年工作，一是很好把握面临的严峻复杂形势和所处的时代背景。二是切实强化协会工作的针对性和实效性。三是更加努力提升秘书处服务质量水平。希望各专委会认真讨论，对明年的工作提出建议。秘书处要及时收集整理大家的意见，抓紧为筹备明年会员大会做准备，并完成大会工作报告起草。

感谢四川顺心餐饮投资管理有限公司对本次的大力支持。

文/刘畅 编辑/许丹雅



# 2020年四季度新入会会员单位信息

序号	单位名称	会员类别	所属专委会
1	四川二滩实业发展有限责任公司	副理事长单位	四川省物业管理专业委员会
2	深圳市四格互联信息技术有限公司	副理事长单位	四川省物业管理专业委员会
3	四川三和诚信餐饮管理有限公司	副理事长单位	四川省团餐专业委员会
4	四川德羽后勤管理服务有限公司	副理事长单位	四川省团餐专业委员会
5	成都佳维餐饮管理有限公司	理事单位	四川省团餐专业委员会
6	成都多美佳餐饮管理有限公司	理事单位	四川省团餐专业委员会
7	北京燕诚东方科技集团有限公司	理事单位	四川省团餐专业委员会
8	成都新迈厨房设备有限公司	会员单位	四川省团餐专业委员会
9	深圳团创餐饮科技有限公司	会员单位	四川省团餐专业委员会
10	成都市一厨餐饮管理有限公司	会员单位	四川省团餐专业委员会
11	广州市天烨食品机械有限公司	会员单位	四川省团餐专业委员会
12	四川德康农牧食品集团股份有限公司	副理事长单位	四川省安全食品专业委员会
13	山东凤祥股份有限公司	副理事长单位	四川省安全食品专业委员会
14	四川杜智华农业有限公司	理事单位	四川省安全食品专业委员会
15	成都天厨生物科技有限公司	理事单位	四川省安全食品专业委员会
16	四川台沃生态农业发展有限公司	会员单位	四川省安全食品专业委员会
17	郑州干味央厨食品有限公司	会员单位	四川省安全食品专业委员会
18	成都市映潮科技股份有限公司	副理事长单位	四川省现代服务专业委员会
19	四川佳德丽防滑科技有限公司	理事单位	四川省现代服务专业委员会
20	广州固耐特新材料有限公司	会员单位	四川省现代服务专业委员会
21	四川合力保险代理有限公司	会员单位	四川省现代服务专业委员会



# 产业大会与烹饪大赛专题报道

## 川派团餐产业发展大会和四川第五届机关企事业单位（团餐）烹饪大赛在成都隆重举办

为进一步丰富和发展中国饮食文化，贯彻国家“双循环”新发展战略，探索疫情防控常态化格局形势下团餐行业的发展商机，提升川派团餐竞争力、影响力，提高市场占有率，推动现代中餐烹饪技术之间的交流，促进餐饮工匠技能提升，推进川派团餐发展，于2020年11月28日在四川旅游学院举办四川省首届川派团餐产业发展大会和四川技能大赛—第五届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛。

这次活动主题是：提升川派团餐产业实力、创造健康美味节俭生活。

主办单位：四川省首届川派团餐产业发展大会的主办单位是四川省第三产业协会、四川旅游学院；四川技能大赛—第五届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛的主办单位是四川省总工会、四川省第三产业协会、四川省职业技能鉴定指导中心。

指导单位：四川省商务厅、四川省市场监督管理局、四川省

农业农村厅、四川省机关事务管理局、中国饭店协会团餐委员会。

承办单位：大会的承办单位是四川旅游学院烹饪学院、四川省第三产业协会团餐专委会、安全食品专委会；大赛的承办单位是四川旅游学院、四川省第三产业协会团餐专委会、安全食品专委会。

协办单位：四川省酒店用品行业协会等10家。

执行单位：成都市广播电视



台美食事业部。

首席战略合作伙伴单位：大会首席战略合作伙伴是中粮（成都）粮油工业有限公司；大赛首席战略合作伙伴是正大食品。

支持单位：大会的支持单位是北京燕诚集团等5家；大赛的支持单位是成都西贝科技有限公司等9家。

媒体宣传单位有：四川电视台等12家。

11月28日上午，在四川旅游学院实验中心，四川技能大赛—第五届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛开幕式隆重举行。四川省第三产业协会副会长潘猛主持开幕式。应邀出席大赛开幕式的领导有：四川省政协原副主席何志尧，四川省总工会党组成员、一级巡视员、副主席任远明，相关商协会、团餐企业、食材供应商、相关企事业单位代表等30余名。

首先，四川旅游学院院长、教授卢一致欢迎词，欢迎全省企事业单位团餐烹饪高手莅临学院交流参赛，学院将全力做好大赛的服务工作，圆满完成各项赛事。



四川旅游学院院长、教授 卢一

四川省总工会党组成员、一级巡视员、副主席任远明在大赛开幕式上致辞。他对参加团体赛和个人赛的选手给予了鞭策和鼓励，希望通过比赛学业务钻技能，争当技术能手，提高业务素质，展示新时代职工精神风貌，立足岗位建功立业，引领团餐厉行节约、反对餐饮浪费和食品安全风尚，提升职工食堂服务质量，为四川现代餐饮业加快发展做出贡献。



四川省总工会党组成员、一级巡视员、副主席 任远明

刘小波代表参赛选手宣誓，邓宇代表评委和裁判宣誓。



选手代表



评委代表

由四川省政协原副主席何志尧宣布，四川技能大赛—第五届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛开幕！



四川省政协原副主席 何志尧

大赛开幕式后，（团餐）烹饪大赛即进行团体赛和个人赛各项赛事。

参加四川省第五届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛的企事业单位有：四川顺心餐饮投资管理有限公司等46个单位，选手230多名参加大赛。



由中国烹饪大师、成都凯迪千禧大酒店有限责任公司行政总



作品评审中.....



厨邓宇为组长，首届注册元老级烹饪大师、原成都金牛宾馆副总经理蓝其金等7人组成评委组；由中国烹饪大师、四川旅游学院副教授包奕燕为组长，中国烹饪大师，中式烹饪高级技师冉伟等组成裁判组，负责大赛评判和裁判。

28日上午10时许，四川省首届川派团餐产业发展大会在四川旅游学院大礼堂举行。大会由四川省第三产业协会会长、四川省商务厅原厅长谢开华主持。



四川省第三产业协会会长、四川省商务厅原厅长 谢开华

四川旅游学院党委书记晏启鹏向光临大会的领导和嘉宾们致欢迎词。



四川旅游学院党委书记 晏启鹏

四川省人大常委会副主任陈文华同志在大会上致辞，他指出：举办四川省首届川派团餐产

业发展大会，对贯彻国家“双循环”新发展战略，落实我省现代服务业发展大会精神，推动我省餐饮行业特别是团餐行业的创新发展，意义十分重大。团餐企业要积极适应新发展格局的要求，在实施成渝地区双城经济圈建设发展的伟大进程中，提升川派团餐品质，创造出更丰富多样、更营养健康的团餐美食，满足广大百姓日益增长的美好生活需求。



四川省人大常委会副主任 陈文华

四川省商务厅党组成员、副厅长乔方同志代表指导单位致辞。他指出，四川省商务厅正在编制《川派餐饮服务产业培育方案》，引导团餐企业线上线下融合发展，创新发展。希望借助“四川首届川派团餐产业发展大会”，把四川优质食材、调味品



和广阔团餐企业介绍给大家，也希望团餐企业将更好的产品推广走向全国，增进餐饮行业在全国的交流与推动产业发展。



四川省商务厅党组成员、副厅长 乔方

中国饭店协会团餐委员会秘书长何娟代表商协会向大会致辞和祝贺。



中国饭店协会团餐委员会秘书长 何娟

大会上，成都恒兴隆膳食管理有限公司等26家企业荣获2020年四川省团餐服务商TOP20，授予了奖牌。

大会上，四川旅游学院教授、博士梁爱华作了《川派团餐产业的现状与未来》专题分享；成都顺心餐饮管理有限公司董事长李昂作了《如何打造川派团膳》演讲。大会首席战略合作伙伴单位中粮（成都）粮油工业有限公司总经理姜大庆作了发言。



四川旅游学院教授、博士 梁爱华

大会上，为推进团餐企业研发和人才培养、为落实成渝地区双城经济圈战略以及充分运用大数据赋能团餐企业，四川省第三产业协会与四川旅游学院、重庆市烹饪协会团快餐委员会、成都市映潮科技股份有限公司分别签署了战略合作协议。为促进消费，拉动农副产品市场，为乡村振兴助力，团餐企业成都雅风阁餐饮管理有限公司等4家企业与供应企业成都超润清洁用品有限公司等4家企业，代表供需双方签署了采购合作协议。

11月28日下午，举办了团餐及供应商论坛演讲。首先由王冰辉代表四川第三产业协会团餐专委会发布《四川团餐行业分析报告》。接着，四川第三产业协会安全食品专委会理事长袁华江作



了题为《全产业链食品企业服务川派团餐》分享；成都市映潮科技股份有限公司董事长吴超作了题为《大数据+智慧乡村助力团餐行业转型升级》分享；联合利华饮食策划资深全国重点客户副总监贾晓瑾作了题为《以国际视野观川派团餐有滋有味》分享；北京燕诚集团公司CEO李诚作了题为《中央厨房发展与建设》分享；

四川德康农牧食品集团股份有限公司营销中心总监卓毓超作了题为《猪肉与食品安全》分享；深圳好伙计科技有限公司董事长朱霖作了题为《助力餐饮产业新机遇》分享；成都超润清洁用品有限公司董事长冯诚作了题为《后疫情时代团餐如何做好食品安全》分享以及上海拙居工程设计有限公司团餐设计专家姚舜航作





了题为《川派餐厅的设计特征》分享。专家们的演讲精彩纷呈，为四川餐饮行业包括团餐行业带来新视野、新思维和新观念。

四川省第五届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛的选手们经过一天的比赛角逐，经评委和裁判的辛勤工作，取得了比赛成绩。11月28日下午17时许，举行了大赛闭幕仪式。四川省第三产业协会秘书长陈远波主持闭幕式。闭幕式上，四川省第三产业协会副会长、大赛组委会执行主任慕竹平宣读了组委会《关于表彰四川技能大赛—2020年第五届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛获奖单位和个人的决定》文件，表彰了团体金奖、银奖和优秀奖获奖单位，表彰了个人赛热菜、凉菜、面点金奖、银奖和优秀奖选手。大赛还评选出最佳设计奖、



最佳滋味奖、最佳造型奖、最佳创意奖、最佳营养搭配奖等选手，卢一、慕竹平、潘猛等参加

了颁奖。

闭幕式上，四川省第三产业协会会长、大赛组委会主任谢开华作了大赛总结讲话，他指出：本次大赛参赛单位和参赛人数超过往届，颇具影响力。希望各企事业单位继续创新管理，扩大企业影响力；厨师们继续发扬工匠精神，干一行，爱一行；协会继续创造条件，为广大会员服务，发挥好桥梁纽带作用。要大力推进营养、健康、节约饮食，以满足群众美好生活需求为中心做好团餐工作，为实现川派团餐行业的新时代梦想而奋力前行。

大会和大赛期间，成都鑫鸿望食品有限公司、长虹机器人、成都西贝科技有限公司、四川杜智华农业有限公司等28家单位在现场进行了团餐相关新设备、新原料、新工艺摆展。

至此，四川省首届川派团餐产业发展大会和四川技能大赛—第五届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛胜利闭幕。本



次大会会有几大特点，一是主题鲜明。提高团餐餐饮水平，满足职工消费升级需求，提升健康水平，促进团餐发展需要；二是内容丰富。此次活动内容多样性，同期进行了产业发展大会和烹饪技能大赛、论坛、食材及器材展示，同时，此次论坛参与单位多，演讲内容从食材来源的安全健康到全产业链服务，从四川团餐产业发展报告到国际视野观川派团餐涉及面广泛又各有针对性。三是影响深远。此次活动既是一次会议，又是交流平台，同时也是企业宣传展示的舞台。参与的对象既有政府部门，又有各类协会，也有企事业单位。得到了政府部门的重视，也获得了社会各单位的积极参与。本次活动提升了社会对团餐的重视度，促进了消费，对未来意义重大。

通过大会和大赛，必将有力促进四川餐饮特别是团餐行业在后疫情时代应对挑战，恢复经济，提升川派团餐在餐饮中的地位，建立川派团餐企业标准与人才标准，打造品牌、整合供应链。激励我省团餐企业在全面建设社会主义现代化国家的新征程上开好局、起好步，奋进新时代，谱写新篇章，为我省建设现代服务业强省贡献川派团餐力量。

文/潘丽萍 编辑/许丹雅  
产业大会与烹饪大赛专题报道图均由成都电视台提供

## 精彩瞬间





## 精彩瞬间



## 四川省总工会副主席任远明 在四川省第五届机关企事业单位 (团餐) 烹饪技术技能大赛开幕式上的致辞

(2020年11月28日)



尊敬的各位领导、各位选手、各位评委：

今天，四川技能大赛—2020第五届机关企事业单位(团餐)烹饪技术技能大赛在美丽的四川旅游学院校园内隆重开幕了。在此，我代表主办单位四川省总工会向参加比赛的各团体

单位、全体参赛选手和工作人员，并通过你们向辛勤工作在我省机关企事业单位的广大职工、我省团餐企业的广大员工致以亲切的问候和崇高的敬意！对今天大赛的顺利举行表示热烈的祝贺！

四川省总工会坚持贯彻落实习近平总书记关于技能人才工作的重要指示，始终如一地开展技能比赛作为围绕中心、服务大局的重要抓手，作为团结动员广大职工“永葆工人阶级政治本色，做听党话跟党走的时代先锋”的有效载体，为优秀技能人才选拔和技能成果展示搭建舞台，鼓励广大职工通过竞赛学业务钻技能，争当技术能手，提高业务素质，展示新时代职工精神风貌，立足岗位建功立业。

今年，受新冠肺炎疫情冲击，影响了我国经济发展。党中央、国务院统筹疫情防控和经济社会发展工作，决策部署我国经济运行新模式，加快形成以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局。到三季度，增速由负转正，供需关系改善，市场活力动力增强，国家经济延续稳定恢复态势。当前，多数服务业行业实现正增长。在这样背景下举办我省第五届机关企事业单位(团餐)烹饪技术技能大赛，具有重要意义，这是贯彻党和政

府关于食品安全和厉行节约、制止餐饮浪费的要求，落实省委省政府发展服务业“4+6”计划，探索在常态化疫情防控形势下团餐行业的发展商机，推动现代中餐烹饪技术交流，促进餐饮工匠技能提升的具体实践，十分必要也非常及时。

这次大赛，全省机关企事业单位餐饮部门和社会团餐企业共有多个代表队约多名选手参赛，覆盖面广。比赛评委是具有国赛或省赛经验的技术专家和本项目省内水平较高的专家。个人赛各单项前三名选手将按照《四川省人力资源和社会保障厅、四川省财政厅关于加强职业技能竞赛管理工作的通知》(川人社办发〔2016〕31号)晋升职业资格。希望大家在比赛中充分发挥出自己的技术技能，取得优异的成绩。

我们相信，通过这次大赛，在全省机关企事业单位和社会团餐企业中掀起学业务、钻技术、练技能的高潮，激发广大职工学习技术技能的积极性、主动性和创造性，引领团餐厉行节约、反对餐饮浪费和食品安全风尚，提升职工食堂服务质量，促进川派团餐创新发展，为四川现代餐饮业发展、为新业态新模式引领新型消费加快发展做出贡献。

同志们，党的十九届五中全会审议通过了《中共中央关于制定国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》，指出了国家第十四个五年计划和中长期远景目标。同志们要立足岗位，练就本领，为国家现代化发展和我们美好生活建设做出新成绩。

最后希望各位选手，沉着应赛，赛出风格、赛出水平。预祝各位选手比赛取得好成绩，预祝本次大赛取得圆满成功！

谢谢大家。

编辑/许丹雅



## 四川省人大常委会陈文华副主任 在四川省首届川派团餐产业 发展大会上的致辞

(2020年11月28日)



各位嘉宾、各位朋友，

大家上午好！

今天，四川省首届川派团餐产业发展大会在这里隆重举行。这次大会云集了省内外众多团餐专家及我省具有代表性的团餐和食材供应企业，是四川餐饮行业的一

次盛会。在此，我谨向辛勤工作在我省餐饮行业的广大员工表示诚挚慰问！向始终如一关心和支持我省餐饮行业发展的各界朋友表示衷心感谢！向本次大会的胜利召开表示热烈祝贺！

在当前深入学习和贯彻党的十九届五中全会的重要时刻，四川省第三产业协会和四川旅游学院联合举办四川省首届川派团餐产业发展大会，对贯彻国家“双循环”新发展战略，落实我省现代服务业发展大会精神，探索在常态化疫情防控形势下推动我省餐饮行业特别是团餐行业的创新发展，提升川派餐饮竞争力、影响力，提高市场占有率，意义十分重大。

今年，我们经受了突如其来的新冠肺炎疫情的考验，我们积极投入到疫情防控和恢复生产经营工作中，克服困难，采取多种措施将损失降到最低。到三季度，多数服务行业实现了正增长，其中餐饮行业也在逐步恢复增长，为拉动消费、促进流通，恢复国民经济发展起到了积极作用。但是必须看到，我省餐饮产业与兄弟省份特别是沿海发达省份相比，还存在不小差距。本次大会以提升川派团餐产业实力、创造健康美味节俭生活为主题，安排了论坛

相互交流、表彰优秀团餐企业、开展企事业单位之间的合作、举办烹饪技术技能大赛和团餐相关新设备、新原料、新工艺展会等活动，必将有力促进我省餐饮企业特别是团餐企业贯彻新发展理念，推动高质量发展。

省委省政府高度重视现代服务业发展。今年6月，省委书记彭清华在四川省服务业发展大会上讲话指出，要建设现代服务业强省，集中精力抓好4+6现代服务业体系建设，着力推动包括川派餐饮在内的服务业提速增量、做大做强。四川团餐是川派餐饮的重要组成部分，四川团餐企业肩负着推动川派团餐高质量发展的职责。因此，我们团餐企业要积极适应构建以国内循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局的要求，在实施成渝地区双城经济圈建设发展的伟大进程中，善于在危机中育先机、于变局中开新局，以团餐标准化、信息化、智能化为抓手，弘扬川菜历史文化，提升川派团餐品质，切实贯彻党和政府关于食品安全和厉行节约、制止餐饮浪费工作要求，创造出更丰富多样、更营养健康的团餐美食，满足广大百姓日益增长的美好生活需求，不断增强人民群众的获得感、幸福感。

希望各级有关部门对川派团餐发展给予高度重视和大力支持，下力气营造良好的发展环境。希望相关协会担负起推动川派餐饮健康发展的重任，充分发挥桥梁纽带作用，搭建交流合作共赢等平台，推动川派餐饮高质量高水平发展。希望各餐饮企业增强紧迫感，迎接挑战，勇于创新，不断发展壮大。我们要凝聚起各方面奋进的力量，在开启全面建设社会主义现代化国家新征程中，共同努力谱写四川餐饮行业新时代新篇章。

最后，预祝本次发展大会取得圆满成功！祝同志们、朋友们身体健康、工作顺利！

谢谢大家。

编辑/许丹雅

## 四川省商务厅副厅长乔方 在四川首届川派团餐产业发展大会上的致辞

(2020年11月28日)



各位领导、各位嘉宾、朋友们，上午好：

非常高兴与大家相聚在桃花盛开的龙泉驿区、“四川烹饪学院”。这里也是川菜的摇篮，厨师梦想启程的地方。今天在这

里共襄川派团餐产业盛会，共谋全省团餐产业发展大计。在此，我谨代表商务厅向长期以来关心支持四川经济社会发展，特别是川菜发展的各界朋友表示衷心感谢！

食在中国，味在四川。四川是餐饮大省，川菜自古以来就享誉中外。今年6月9日，省委省政府召开了四川省服务业发展大会，作出了构建“4+6”现代服务业体系的战略部署，我省服务业“扬帆远航正当时”。川派餐饮作为六大成长型服务业之一，是四川新时代对外开放的重要名片，也是四川独具特色的优势产业。2019年，全省餐饮收入实现3155.3亿元，同比增长12.4%，占全省社会消费品零售总额的15.7%，在全国排名第五。近年来，省上出台了《四川省促进川菜走出去三年行动方案（2018-2020年）》，相继组织餐饮企业赴香港、日本、欧洲等地开展“川菜弘川”“川菜海外行”国内外系列推广活动，举办了2020“味美四川”川派餐饮汇活动周，市场影响力进一步扩大，形成了

“政府引导，企业主体”齐抓共管的良好局面。

团餐是川菜的重要组成部分。在三产业协会的推动下四川团餐成立了专家库，开展了“四川好食堂”的评选、二届团餐论坛、组织团餐企业赴先进省市参观学习交流，还在准备编写政策建议报告及团餐标准的编写等，组织相关培训、团餐食材展览、研发配送等。

川派团餐发展中体现丰厚文化底蕴、展示技艺精湛、发挥食材原料优、品牌响、前景好发展目标，是“川派团餐发展梦想”起步的风帆，团餐企业不断传承创新菜品烹饪技艺，打造出“顺心餐饮”“格外餐饮”“西科餐饮”等知名团餐品牌拓展全国市场，极大地提升了川派团餐产业在国内品牌含金量。

四川省商务厅正在编制《川派餐饮服务产业培育方案》，为积极推动团餐企业发展，完善餐饮数字化建设、产业创新、品牌创新、文化创新，引导团餐企业线上线下融合发展，创新发展。

我们希望借助“四川首届川派团餐产业发展大会”，把四川优质食材、调味品和广阔团餐企业介绍给大家，也希望团餐企业将更好的产品推广走向全国，这样才能增进餐饮行业在全国的交流与推动产业发展。同时，也希望团餐企业加强供应链管理、品牌管理、人才培养等方面加强交流合作。

最后，预祝四川首届川派团餐产业发展大会取得圆满成功。祝愿各位领导、各位嘉宾工作顺利、身体健康！

谢谢大家！

编辑/张月清



## 中粮（成都）粮油工业有限公司 总经理姜大庆的发言



大家好！今天，有机会参加四川省首届川派团餐产业发展大会，与各位朋友见面，感到十分高兴。首先，我谨代表中粮成都产业园向在座的各位，致以诚挚的问候和良好的祝愿！

成都产业园作为中粮集团的首个综合产业园项目，拥有大米、面粉、仓储、油脂、淀粉糖、饲料7个业务以及中储粮合资仓库，占地面积1253亩。园区内拥有自建铁路专用线，年吞吐能力100万吨，年加工能力120万吨。成都产业园拥有西南地区功能齐全的仓储设施及四川唯一的铁路散粮接卸设施，通过建立东北、华北、西北至成都的散粮铁路运输通道，增强西南地区贸易优势，为西南地区提供低成本优质粮源。

中粮不断履行社会责任，被评为“四川省农业龙头企业”、首批“全国中小学爱粮节粮教育基地”、“全国粮食十佳物流园区”“四川省优秀服务企业”“成都市抗疫保供先进单位”等。中粮成都产业园致力打造成为成都南部粮油加工中心基地，成都粮食物流集散地，西南地区粮食的桥头堡。

为耕者谋利，为食者造福。中粮成都产业园坚持创新发展，抓住一切机会，积极拓展市场，引导农业种植结构调整，优质优价品牌引领。年创造就业岗位1500个，带动农民增收5亿元。中粮还致力于为消费者提供营养健康的优质食品，并以消费者为导向，实现全程品质把控，为西南地区提供低成本优质粮源。充分发挥中粮在原产地建

厂，从源头把控品质的优势。重点服务餐饮、农批、团购等渠道，以“好粮不贵”的产品定位来服务普通老百姓，打破人们心中“好粮必贵”的思维定式，确保“中粮”品牌有高度，产品有温度，品质有强度，价格有温度。

为国家尽责，呈现央企担当。自落户成都市以来，我们一直履行央企对地方经济社会发展的重要保障和拉动作用。今年疫情以来，产业园以勇于担当的姿态，在防控措施方面改革创新，大年初三我们就陆续复工复产，第一时间恢复各项生产，畅通供应体系，全力保障城市主要物资、防控物资充足供应。累计向市场投放约7.2万吨面粉、4500吨面条、1.12万吨大米、累计发油5.1万吨、累计收油4.4万吨，有力保障了市场主体正常经营，有效稳定了生产生活秩序。

中国人的饭碗要牢牢端在自己手中，粮食安全是国家安全的重要基础，只有做到“手中有粮”，才能“心里不慌”。中粮作为粮食行业的龙头企业，以保障国家粮食安全和食品安全为己任。中粮牢记习总书记的嘱托，不负使命，不断落实“六保”任务，保障粮食能源安全供应，筑牢国家粮食安全防线，确保社会稳定。

借助“互联网+”的技术，联合四川省有实力的食品企业，共同打造食品安全供应链平台，加快推进食品安全工作，让食品安全不再是“管出来的安全”，而是“天然、透明、看得见”的安全。完善的食品安全供应链平台集上游采购、工厂安全生产、下游餐饮渠道质量安全检测为保障，实现食材从种植、养殖到生产加工，再到销售流通各环节的“看得见的安全”，让消费者买的放心，吃的安心。

川派团餐作为行业标杆提供优质物质和原料保障。立足本土特色，弘扬川蜀饮食文化。做到行业自律，带动粮油生产厂家，推进农业绿色化、优质化、特色化、品牌化发展战略。

编辑/许丹雅

## 谢开华同志在四川省 第五届机关企事业单位（团餐） 烹饪技术技能大赛闭幕式上的讲话

（2020年11月28日）



同志们：

首届川派团餐管理发展大会和第五届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛圆满结束。首届川派团餐产业发展大会成功召开并收到了很好的效果。我代表组委会，向获得优异成绩的全体选手和代表队表示热烈的祝贺！向为这次活动付出辛勤劳动的评委、裁判和全体工作人员，向指导、承办、协办、支持和执行这次活动的各单位以及新闻媒体表示诚挚的感谢！

食在中国，味在四川。四川餐饮业在全国占有十分重要的地位，对促进四川经济社会发展也是具有十分重要的作用。团餐是餐饮的重要组成部分，对于满足人们的消费需求，推动餐饮发展作出了重要贡献。但是团餐的发展空间重大，任重道

远。第三产业协会一直致力于如何通过连续五届技术技能大赛提升技能水平，吃好，吃健康，满足员工需求，根据团餐发展趋势，结合中饭协经验成立了团餐委员会，开展了一系列工作。这次活动的背景是落实国内“双循环”和省上服务业发展大会精神，因此几个活动一起进行。

本次活动有几大特点，一是主题鲜明。其一团餐大会上，政府、部门、协会、企业围绕提高团餐餐饮水平，满足职工消费升级需求，提升健康水平，促进团餐产业发展需要推动团餐产业发展。其二论坛中各个单位从不同的角度来看待如何提高川派团餐的品质，比如从供应链源头的《猪肉与食品安全》扩大到《全产业链食品企业服务川派团餐》，从IT视角切入的《大数据+智慧乡村助力团餐行业转型升级》到结合时事视角切入的《后疫情时期团餐如何做好食品安全》，始终围绕着如何提高团餐餐饮水平，提高用餐人员的满意度来展开。其三技能大赛通过比拼提高厨师技艺水平。虽然活动多，但我们都是围绕着同一个主题来开展的。