餐饮业界大咖 共话消费趋势

场

8月,云南老字号企业有了一 件新鲜事:云南省老字号协会在 昆明成立,云南132个老字号(含 31个中华老字号)迈入"抱团发 展"的新阶段。

同期,第三届云南省老字号 创新发展大会举行。记者从这个 大会上发现了一些老字号发展的 新动向,并借机与老字号企业聊 了聊他们发展的新思路。

盐里有文章。云南省盐业有 限公司突破传统边界,把带有厚 重历史的盐融入现代生活,推出 盐主题洗发水、沐浴露、洁面乳、 牙膏等日化产品。

天麻能护肤。昆药集团深挖 云药宝库,将天麻产品的边界从 内服延展至外养,推出天麻护肤 产品,开辟了企业的大健康新赛 道,获得了新客群。

茶叶送祝福。普洱景谷李记谷 庄茶业有限公司的创新,正在"漂 洋过海"。企业在出口茶叶中融入 承载云南民间信仰与祈福的"甲 马"文化元素,瞄准海外消费者"在 消费中收获祝福"的偏好,让茶叶 产品和文化有了更紧密的结合。

老字号企业的发展,贵在 "老",重在"新"。云南老字号企 业的探索,可以用"守正创新、破 圈发展"来归纳。从市场调研到技 术攻坚,从包装焕新到场景升级, 企业积极开展着各类尝试,展现 出"守得住经典、当得了网红"的

采访中,记者偶遇刚刚从省 外考察学习回来的德和食品市场 部经理薛薇。这家"死磕"罐头的 企业,近年因为创新、好玩,也一 次次"出圈"。她分享的企业思路, 充满新意和启发。

新产品、细分产品不断"上 新"。德和午餐肉是云南人 "购物车"中的常客。最 近几年,企业敏锐 捕捉多元化需 求,推出



餐博会上的猫哆哩展位。

省商务厅 供图

了针对特定客群的功能性午餐 肉、满足便携需要"随撕随吃"的 片状午餐肉。预包装食品方面, 准备推出适应海外市场口味需 求的米线……

新场景的构建充满巧思。"要 让年轻消费者认识我们、接受我 们。"薛薇说,为了与年轻消费者 建立情感共鸣,与他们开展更多 对话,企业"没少折腾"。在商场的 自营门店里,摆放与品牌IP呼应 的卡通玩偶;将呈贡草编菱角、怒 江手工织毯等精湛非遗技艺融入 产品包装,还与城市美食节、咖啡 馆、文创品牌跨界合作,让企业产 品出现在多样的消费场景中…… "我们最新尝试是准备与书店合 作,以林徽因、汪曾祺等文化名人 形象开发文创产品,让顾客走进 书店时,收获的不仅是一本书,更 可能是一罐有故事的罐头。"薛薇

"守正不是守旧。我认为,老 字号不能只强调'老'或者只追求 更年轻,我们强调的是'更好'。 薛薇分享了自己和企业的破题思 路。老字号企业需要向消费者传 达厚重的历史、值得信赖的品牌 形象。但企业更需要找准不同年 龄层消费者的诉求,用产品去创 造和引领需求。

拥抱变化,勇于创新。越来越 多的云南老字号正用实际行动 证明,老字号不是"老去的 符号",而是当下的、充满 活力的"可看、可玩、可

团餐,主要指以团体为单 位消费的餐饮服务模式。与之 相对应的概念是社会餐饮,服 务零散的社会消费者。

8月上旬,2025(第二十届) 中国团餐产业大会在昆明市举 行。本次大会由云南省商务厅 指导、中国烹饪协会主办,并作 为第三届云南餐饮博览会的同期活

动。这也是该大会首次在云南举办。 数据显示,今年前7月,全国餐 饮收入31984亿元,增长3.8%。2024 年,团餐在云南餐饮业中的占比超过 20%,成为云南餐饮业增长最快的细 分赛道之一。

餐饮是服务消费的主要方面,也 是提振消费的抓手。不少业界人士认 为,团餐成为了餐饮消费蓬勃发展的 一股重要力量。

当前,团餐有哪些消费新趋势? 团餐与社会餐饮有哪些融合创新?记 者就此专访了天天向上集团总裁刘

这家 2011 年成立于云南的企 业,起步之初仅有员工28人。如今, 业务覆盖全国16个省区市。"我们业 务范围包括了'一冷一热'两条供应 链、食堂承包、生鲜食品配送。仅中央 厨房就达到了28个。"回顾走过的 路,刘亚瑾感慨企业与中国团餐行业 共同发展,也见证了行业悄然发生的 改变——团餐领域,供需双方的诉求 从过去的"吃饱",转向了"吃好";云 南团餐企业数量从最初的几家,目前 已增至几十家;越来越多社会餐饮品 牌进入团餐领域,行业品质化、专业 化、标准化趋势愈发明显。

最近一些被热议的行业新闻,也 呼应了刘亚瑾的分析。京东入局外 卖,宣布启动"品质堂食餐饮商家"招 募,同时开启了"京味食堂";美团、饿 了么平台上,企业团餐页面下单火 热,细分场景包括工作餐、加班餐、下 午茶、团建用餐,用餐方式包括了外 卖、堂食等等,十分灵活。线上的外卖 市场是"红海"。如今,线下的团体用 餐、食堂,被业界视为充满机遇和空 间的"蓝海"。

"团餐与社会餐饮的边界越来越 模糊,双方在产业链的前端或后端, 都有互相借鉴与创新合作的可能。 在刘亚瑾看来,京东、饿了么等平台 企业的加入,加速了传统团餐与灵活 多样的社会餐饮模式的创新与融合。 团餐可以借鉴社会餐在环境设计、产 品研发与用户体验方面的优势,营造



云南特色产品 省商务厅供图

餐则能学习团餐在食材采洗、加工等 环节的标准化流程,提升整体的安全 性、规范性与稳定性。

团餐如何创新?作为一家较早 "吃螃蟹"、敢于迈大步闯市场的团 餐企业,天天向上的创新"密码"是 什么?

在刘亚瑾看来,创新,是全方位、 由内而外的创新。

硬件要更"硬",企业率先建设了 中央厨房,提高厨房的产能与效率。 软件要更规范。发展中,企业也从标 准化的践行者,成为标准的制定者, 联合中国烹饪协会制定团餐标准,联 合华中科技大学编写团餐本科教材。 "服务也需要创新,我们率先在供餐 中以自助餐替代盒饭,让用餐群体有 更多选择,还避免浪费。"采访中,刘 亚瑾还专门提及了食育教育的创新。 企业在全国各地的学校开设了数十 个食育课堂,以食品科普的形式,培 养孩子们健康的饮食习惯,让他们学 会选择健康食材、了解地理标识产品 和世界美食,同时学会尊重劳动、尊 重粮食、分享快乐。"部分学校的食育 食堂还能让学生亲手制作食物,从中 获得自给自足的成就感。

近年来,餐饮市场中"云南元素" 常常成为话题主角。凭借新鲜的食材、 独特的"地域基因"、鲜香酸辣复合的 味道,云南菜圈住了一波波食客的胃。 在一家从云南出发的企业看来,

云南元素和云南市场有何魅力?

"我们是从云南的土地开始发展 的,也得益于得天独厚的地理环境和 丰富多样的食材资源,不断创新成 长。"刘亚瑾说,云南在企业的发展版 图中,是不可替代的。

云南元素不仅赋予了团餐更鲜 明的特色,也为产品创新带来了源源 不断的灵感。企业参与中老铁路盒饭 供餐,就融入了傣味、曲靖菜等元素, 在车厢这个特殊的用餐场景中,让游 客留下难忘的云南回忆。"未来,我相 信团餐将迸发更大活力,餐桌上云南 元素的身影也会更加常见。"

开放快报

前7个月云南有色金属加工贸易 进出口值超122亿元

本报讯(记者 黄议娴 韩成圆) 记 者从昆明海关获悉,今年前7个月,云 南省有色金属加工贸易进出口值 122.8亿元,同比增长130.8%。

作为"有色金属王国",云南省 的多家企业拥有成熟的金属冶炼工 艺及高纯材料制备技术,铜、铝、锡 等多元化的有色金属加工贸易产业 体系正在逐步构建。

在云南铜业股份有限公司西南 铜业分公司的智能化车间,一批以 进料加工贸易方式进口的铜料正被 工人们送上生产线,待完成加工作 业后,制成品将出口到东南亚国家。

云铜西南铜业分公司党政负责 人张体富介绍道,在进料加工贸易 方式下,公司既能通过进口原料拓 展资源渠道,又能享受保税政策减 轻资金压力,更好灵活应对不同市 场的供需变化。同时,还能充分发挥 公司的加工技术优势,将进口原料 转化为高附加值产品出口,进一步 增强国际竞争力。

据悉,昆明海关持续深化加工 贸易监管制度改革,优化通关流程 和服务举措,准确回应企业诉求,助 力更多"中国制造"走向世界。"我们 通过实地调研企业,制定'一企一策 '一品一策'服务举措,详细解读政 策要求,提出规范化管理建议,指导 企业便捷完成电子账册备案手续, 大力推广'报核前申报单耗''简化 集中内销征税'等便利化措施,降低 企业运营成本,提升生产出口效 率。"昆明邮局海关监管二科科长郑

辣椒红产品出口货值实现净增长

本报讯(记者 黄议娴 韩成圆) 记者从昆明海关获悉,近日,云南立 达尔生物科技有限公司生产的一批 重16吨的辣椒红产品经昆明海关所 属天保海关属地监管合格后,即将跨 越山海发往西班牙。天保海关数据显 示,今年前7个月,该关监管文山壮 族苗族自治州辣椒红产品出口货值 5437万元,实现净增长。

辣椒红是以红辣椒果实为原 料,经萃取加工制成的粉末状天然 色素或深红色油状液体色素,常作 为添加剂应用于食品、保健品及饲

立达尔公司经理马春艳介绍 道,公司从原料种植源头把控到攻 克提炼技术瓶颈,再到推动深加工 产品向高附加值领域延伸,已搭建 起一条完整的产业链。当前,该公司 的辣椒红产品已远销韩国、德国、斯

里兰卡等23个国家和地区,外贸 "朋友圈"不断拓展。

据悉,天保海关紧扣地方外贸 发展需求,深挖特色资源,积极培育 辖区专精特新企业。通过建立"源头 预警+生产管控+溯源处置"机制指导 企业推进技术升级、扩大生产规模、 实施标准化加工,不断提升企业核心 竞争力,助力打造特色深加工产业 链,实现辣椒红、万寿菊浸膏等深加 工农产品出口。

此外,天保海关还立足国家沿边 开放战略,主动靠前服务,支持口岸 建设,推动新增冷冻榴莲肉、打火机 等多种进出口商品,助力来料加工、 跨境电商等贸易方式顺利落地文山, 切实将外贸发展红利转化为兴边富 民的坚实力量。天保海关数据显示, 前7个月,文山州进出口贸易值达 22.4亿元,同比增长42.8%。

□ 交流

向上的力量指向何方



师生们展示《湄公河》杂志。 本报记者 李文君 摄

8月20日,在昆明理工大学举行 的"向上的力量·我说一家亲"故事分 享会上,掌声与笑声不断响起。来自 泰国皇太后大学、宋卡王子大学、玛 希隆大学,以及昆明理工大学、云南 大学、云南师范大学等多所高校的55 名"中泰青年大使营"代表齐聚一堂, 围绕"和与美"展开了一场真诚而温 暖的交流。

"和"是和谐共处,更是合作共赢。 泰国宋卡王子大学学生娜达•萨 塔波用一个真实的生活场景,生动地 诠释了"和"的另一重维度——理解 与接纳。她坦言,起初被中国室友"进 门不脱鞋"的举动震惊,这与习惯赤 足入室的泰国文化截然不同。然而, 真诚的沟通让她了解到这一习惯背 后"避免脚底受寒"的健康观念。"我 意识到,'和'并不意味着消除所有差 异,"娜达·萨塔波分享道,"而是我们 是否愿意向前一步,把差异转化为坦 诚和信任的对话。

昆明医科大学的陶文则从"人类 命运共同体"的角度呼应这一理念, 指出它不仅是理念,更蕴藏在科技合 作和青年行动中。他呼吁大家成为眼 界开阔的学习者、脚踏实地的践行 者、面向未来的开拓者,用行动书写 中泰合作的青年篇章。

泰拳教练刘彦庆用刚柔并济 的文化劲风诠释了"和"的深层意 涵。他分享在曼谷学拳时的感悟: 华裔拳师黄步中先生"各美其美, 美美与共"的胸怀,让他读懂泰拳 不仅是竞技,更是跨越国界的情感 纽带。他以专业视角拆解泰拳的智 慧——进攻时的果敢与防守时的 沉稳,恰似中泰交往中既保持各自 特色又彼此包容的智慧。在他看 来,泰拳的"和",不仅是不同文化 的和谐共生,更是人与自我、与世

界的和解. "美",是文化之美,也是传承之美。 泰国皇太后大学学生萨兰娅·桑 蓬从文化之美的角度,娓娓道出两国

深厚的历史渊源:"泰国曼谷的哒叻 仔华人社区见证了华人世代定居,助 力曼谷成长为一座多元文化交融的 现代都市;中国西双版纳的傣族村落 以其独特的风俗与自然风貌,塑造了 不可复制的文化魅力……"在她看 来,这正是先辈留给两国青年最珍贵 的遗产,呼唤着当代青年去发现、珍 视并传递这份美。

云南省滇剧院一级演员陈亚萍 以一段柔美水袖舞,将这份"美"生动 地呈现在舞台之上。她从礼节共性切 入,展现戏曲身段如何无声传递情 意。"文化桥梁是国家之间、人与人之 间不可或缺的力量。"多次赴泰演出 的她坚定地说道。为了让中泰友谊在 舞台上绽放,她和团队专门编创了融 合两国文化韵味的曲目,让滇剧的婉 转唱腔成为友谊的载体。现场,她带 领学生舞动水袖,在动作起落间播下 文化理解的种子。

2025年8月3日至25日,"中泰 青年大使营"活动在泰国曼谷、宋卡、 清莱和中国昆明、北京两国五地相 继开展,旨在通过文化体验、实地参 访与深度交流,增进中泰青年之间 的了解与友谊,感受中国式现代化 的发展成果,培养具有国际视野的 青年领袖,为推动区域可持续发展 注入新动能。这些跨越国界的真诚 对话、对文化差异的深刻理解以及对 共同未来的美好畅想,汇聚成了"中 泰青年大使营"活动中一股真切蓬勃

的向上力量。 这股向上的力量究竟去向何方? 答案藏在云南大学学生彭薇的 发言里:"青年的交往,是构建人类命 运共同体的重要力量源泉。"也藏在青 年们的梦想中——有人想守护地球自 然生态,有人渴望掌握更多语言,有人 只愿多交几个知心朋友。而这些愿望, 最终汇成了一个共同的指向:倾听彼 此、尊重差异、建立连接,共创一个和

合与共、美美与共的未来。 本报记者 舒文 张敏 胡丽仙 王欢

