**泸州市餐饮行业协会、工会联合会**

**半年工作总结**

各位会长、各位专家、各位工会委员、各位同行，大家好！

半年来在中共泸州市餐饮行业协会党支部的引领下，在上级主管部门及相关单位的支持下，通过全体会员共同努力，使协会工作发生了很大的变化，取得了不错的成效。协会顺利圆满地换届，选出了新的领导班子，成功举办了泸州市第六届美食节；积极开展疫情防控工作和生产经营活动；泸菜打造提高到一个新阶段，得到了市上领导的高度认可，泸菜品牌直接由市上品牌办督促打造。下面就协会半年工作作如下汇报：

1. 协会圆满成功换届，选出了新的领导班子。根据社会组织相关规定，五年一换届，且年满70周岁不能再担任社会组织的领导职务，为此前任张丰贵会长已历任会长二届，并年过七十周岁，因此张会长不再担任会长职务。张会长在任十年期间，带领餐饮行业协会做了大量工作，使泸州餐饮行业协会取得了不凡的成绩，协会得到了市上领导和省内外同行的高度认可，张会长功不可没，正所谓：打造泸菜身体力行，做强协会无私奉献，我们向张会长表示深深的敬意。今年6月21日协会在阿林晓馆玺悦店举行泸州市餐饮行业协会第四届选举大会，选举了新的一届领导班子，王晓林当选为第四届餐饮行业协会会长，并选出了工作班子和专家团队。在王会长的带领下，初战告捷，完成了多项卓有成效的工作。
2. 成功举办烹饪大赛

今年7月14日在沣泽苑宾馆举办了中烹协泸菜技艺特色邀请赛，四川省第四届川菜创新大赛，2022第六届四川（泸州）美食节，规模之大，人员之多，比赛项目之复杂超过历届。在王会长、代会长的带领下，协会一班人的共同努力，参赛选手积极配合，圆满成功地完成了大赛的各项工作任务，在全国、全省来宾面前树立了协会良好的形象，展现了泸州人的精神风貌。参赛结果是：

1、我市参加“川菜创新大赛”88名选手，在片区赛中，获金奖19块、银奖13块、铜奖9块。19位金牌获得者参加了10月28日在成都金牛宾馆举行的总决赛，获得了个人热菜一等奖1人、三等奖4人、团体三等奖1名的好成绩，特别值得一提的是，热菜一等奖，等于热菜第一名，菜品乌鸡狮子头是标准菜品，验证了标准的魅力，为泸州餐饮争了光，为标准的可行性争了气。

2、参加“2022年第六届四川（泸州）美食节”获奖情况：热菜金奖10名、银奖10名、铜奖10名；凉菜金奖4名、银奖4名、铜奖4名；面点金奖3名、银奖3名、铜奖3名；雕刻金奖1名、银奖1名、铜奖1名；泸菜泸味名宴7桌、泸菜泸味特色宴7桌；

3、特色面评选出了一等奖11个、二等奖11个、三等奖13个。4、参加中烹协泸菜技艺邀请赛的选手热菜51名、凉菜20名、面点14名、雕刻3名、宴席14桌，均按获奖比例都获得了不错的成绩。

1. 疫情防控敢担当，企业自救想办法

至疫情2020年暴发以来已经三年时间，经餐饮行业带来了极大的困难，特别是今年8月本轮疫情暴发以来，广大餐饮企业受损严重，特别是中大型餐饮企业面临大餐减少或取消，营业额下降30-50%，且疫情反反复复，延续时间遥遥无期。在此情况下，餐饮企业想方设法将困难局面降到最低限，让企业有生存发展空间，如开展培训练兵工作，加强营销推广、外卖服务，寻求预制菜的发展，或进行轮休等措施。在积极自救的情况下，严格按照政府的防疫措施，测温扫码，使用公勺公筷，推行励行节约用餐，在紧急情况时，停业关门给予配合，表现出了餐饮人高度的觉悟和自觉性。值得表扬的是在本轮疫情严重之时，数以千计的医生护士、自愿者为了有效的防止疫情的扩散战斗到疫情的第一线，忘我的工作着，我们部份餐饮企业勇于担当，甘于奉献主动无偿地为战斗在一线的医护工作者，自愿者和工作人员送快餐盒饭，潘师傅白马鸡汤企业、世纪大酒店、阿林晓馆餐饮有限公司以及还有很多不知名字的企业都选择了奉献，特别是阿林晓馆餐饮有限公司前后多次为一线人员提供免费盒饭5000多盒，价值10多万元。参加到自愿者行列为我们市民服务的也不在少数，他们废寝忘食，有的坚持数日不下火线，在此表示敬意和表扬。

1. 创立“泸菜”品牌、助力餐饮业的发展

泸州自去年获得中烹协“中国中餐特色美食地标城市”的殊荣，今年又获得了“中国酒城·名酒宴研发中心”的授牌，这些荣誉和资格的取得来之不易，是我们协会上下同心，努力奋斗多年的结果，是政府相关部门重视支持的结果，我们应该珍惜和维护。近期泸州市人民政府品牌办公室将“泸菜”品牌列入泸州市政府打造的泸州市品牌之一，由泸州市品牌办公室督导抓这项工作，这是餐饮人的荣耀，同时又是我们餐饮人沉甸甸的责任。为此协会开展了深入的调研工作，今年7月25日由市商务和会展局牵头杨局长、王会长带队和协会一行18人到古蔺调研，挖掘泸菜特色菜品和了解地方餐饮状况，又于26日到叙永县调研叙永特色菜及餐饮现状，都收到了较好的效果，了解了餐饮的状况，收集了部份特色菜肴以及广大餐饮企业的诉求。8月18日、19日协会又组织相关专家企业家到部分餐饮企业进行调研考察和现场技术指导，关心企业的发展，分别到了钟跷脚宏旭餐饮有限公司、川喜庄园、嘉芸荟酒楼等，根据企业情况进行实地考察现场，座谈交流，技术分享，都收到了较好的效果。今年7月13日在中国国际酒博会政府接待晚宴上，在巨洋大酒店向世界各国来宾打出了泸菜泸味品鉴晚宴的招牌，充分展示了泸菜的风彩，并从多家餐饮企业抽调服务人员30人参加宴会服务，他们分别是：阿林晓馆、裕红阁、钟跷脚、六州一号、王氏大酒店、领尚国际、爱印象、潘师傅白马鸡汤、麻辣空间、嘉芸荟、沣泽苑宾馆。7月28日又在这些企业抽调了20人参加市上重要宴会的接待，为了泸州和泸菜的荣誉，顾全大局、牺牲自我的精神，值得餐饮人学习。根据收集的泸菜地方特色菜品和已做标准的菜肴，以及掌握的泸菜数百道菜品，近期将向市上实操汇报供市上领导鉴赏，以便“泸菜”的推广和开办体验店，把泸菜的发展推到一个更高的境界。

1. 工会工作，在疫情常态下，餐饮营业额下滑，压力加大，给企业生存发展、员工稳岗就业都带来了一定的不良后果。如何让企业生存发展、员工就业稳岗是一个十分大的课题，也是摆在我们工会干部面前的一道难题，我们必须要正确对待当前因疫情带来难题，兼顾好企业与个人利益之间的关系，企业生存了员工才有就业的岗位，企业发展了员工才能有发展。我们工会工作坚持了每年一签的工资集体协商专项合同，让员工和企业有一个可遵循的依据，根据多年的总结和经验，有了工资集体协商专项合同，避免了很多矛盾和意见，这些年未出现大的劳资关系大的纠纷，今后将继续这项工作。

协会虽然做了大量的工作，但还有很多不尽人意的地方和缺陷，希望各会员单位提出宝贵的意见和建议，以改进和我们的工作。

2022年11月2日