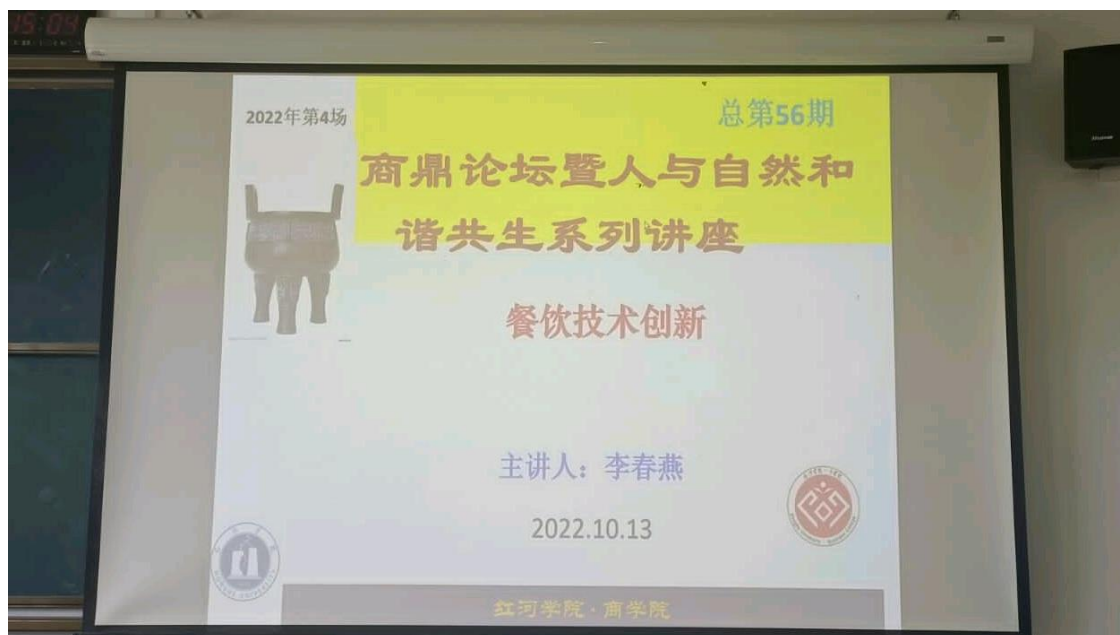


商学院举办第 56 期商鼎论坛



10月13日下午14:30—16:00 商学院在博文 A210 举办第 56 期商鼎论坛。本次论坛的主题为“餐饮技术创新”论坛由学生工作办公室主任陆江老师主持。由商学院博士、副教授李春燕老师主讲。



在热烈的掌声中，论坛正式开始。本次讲坛围绕餐饮技术创新展开包括“餐饮加工生产方式

的发展与创新”“餐饮菜品加工设备和技术发展与创新”“餐饮管理的数字化升级”三个小节。在小节中还提到了“微波技术”、“微胶囊技术”等。通过新时代的一些新技术让同学们对餐饮业技术创新发展有更深入的理解。



在“餐饮加工生产方式的发展和创新”第一小节中指出了餐饮业“供给侧”结构性改革的主要方向，提出要通过供给侧结构性改革提高供给的档次、质量、水平。指出供给侧对需求侧重要作用。其次，阐述了“中央厨房”这一由政府主持的新型厨房发展方式是未来市场发展的大趋势；“预制菜”是大大降低制菜成本、降低餐饮业对厨师需求的新型产品等。



在“餐饮菜品加工设备和技术发展与创新”第二小节中讲到了“后厨 KDS 管理”“后厨效率控制”“后厨能源控制”等，并且引用官房酒店经营现况的实例有力的说明了后厨对整个酒店的重要作用。还讲到了菜品背后的文化内涵，是同学们的认识不仅仅停留在对概念的理解。多方面多层次的讲述深化了对餐饮业的认识。



在“餐饮管理的数字化升级”第三小节中，通过近几年的疫情对餐饮行业的影响引出重视“餐饮管理数字化升级”重视“创新”的论点。并展示了餐饮产业智能化中的“智慧餐厅”在新时代的发展。进一步指出“智慧餐厅”具有提升营业额和利润额、集中管理、节能环保等特点。使同学们不仅在论坛上学到了有关“餐饮技术创新”的知识，也使同学们了解到时代发展的现状，能够从新视角思考未来餐饮业的发展。



李春燕老师用生动的方式向同学们对“餐饮业技术创新”进行全面的介绍，这是李春燕老师关于“餐饮业创新发展”深入研究的体现。也是李春燕老师对同学们拓展“创新创业”发展视野的期盼。通过此次论坛使在场的同学们对餐饮技术创新有了深刻的理解，对同学们创新创业有极大的帮助。



最后，李春燕老师对论坛进行了总结，对同学们创新创业的发展表达深深的期望和对同学们在今后的学习生活中作出了劝勉。相信商院学子们能够通过此次论坛在今后的生活中更加闪光。