

【英中餐復興指日可待】英中兩國中餐業協會合作 中國專家將來英培訓中餐廚師

2015-03-31 本報記者陳琰報道

英國華人餐飲業協會與中國烹飪協會 3 月 30 日在東倫敦總部基地 The Compressor House 簽署合作備忘錄，計劃在英建立中國烹飪協會的首個海外培訓基地，安排組織國內中餐業頂尖從業人員來英培訓當地中餐業從業人員；英國華人餐飲業協會也將幫助該會屬下的餐飲機構和企業在英拓展業務，旨在提升英國中餐整體質素和形象，促進中英餐飲文化交流。

兩個協會簽署了合作備忘錄後，前往倫敦 Westminster Kingsway College 舉行了培訓基地揭牌儀式。中國烹飪協會會長、原全聚德董事長姜俊賢接受本報採訪時表示，考慮到英國中餐業的發展現況和需求，培訓基地將主要集中對當地人員的廚藝進行培訓，但何時開班和申請報名等詳情仍有待商榷，他估計，或先舉辦一次短期培訓班，了解當地從業人員的意願和市場需求。



在中國烹飪協會副會長邊疆、倫敦發展促進署投資經理范勇坤、紐咸市議員 Joy Laguda、中國駐英使館李輝參贊（後排左至右）的見證下，英國華人餐飲業協會花燁、中國烹飪協會會長姜俊賢和英國華人餐飲業協會會長陳德樑（前排左至右）簽署合作備忘錄。

中國烹飪協會成立於 1987 年，是中國民政部登記的全國餐飲業行業協會，擁有 3000 多會員機構。該協會根據商務部《關於「十二五」期間促進餐飲業科學發展的指導意見》推動中餐「走出去」的工作方針和國僑辦關於扶助海外中餐業發展的工作目標，在英國政府、中國駐英國大使館、英國亞洲餐飲協會、全英華人外賣公會的大力支持下組織了這項活動。

中國烹飪協會會長姜俊賢表示，在英建立培訓基地的出發點是中國中餐業已經具備成熟的發展條件，而英國當地也具有巨大市場潛力和需求；他更表示，從中國派廚師來並不困難，難在英國當地中餐業僱主對員工接受培訓的支持力度和員工自身的意願和積極性。他透露，合作備忘錄內容多達 45 項條款，主要涉及安排來往兩地考察的交流工作、為有意投資的商企提供諮詢、從業員培訓三大方面，跨越三至五年時間。

英國華人餐飲業協會陳德樑表示，提升英國中餐整體形象除了需要當地食評家的認可，還需要在技術、培訓、宣傳等方面進行提升，這是需要和中方餐飲業界緊密合作的。他表示 Westminster Kingsway College 曾有過中餐烹飪培訓課程，但早於 6、7 年前停辦，業界一直希望加強中餐培訓工作；當他幾周前得知國僑辦給予政策支持便密鑼緊鼓地籌劃培訓基地一事。

中國駐英大使館李輝參贊也見證了簽證儀式，他認為是次合作對英國中餐業發展具有「里程碑」意義，將為振興英國中餐和弘揚中華飲食文化帶來新希望。

紐咸市議員 Joy Laguda、總部基地首席營運官 John Miu 均向考察團表示熱烈歡迎，並期望高水平的中餐機構選擇在紐咸市總部基地拓展業務，為該區帶來有特色的中餐服務。

出席簽約儀式的考察團成員和當地政府、總部基地和商界代表合影留念。

倫敦投資空間大

協會是次組織包括江蘇海天投資（集團）股份有限公司、台州御清齋食品有限公司、浙江百珍堂食品有限公司、眉州東坡集團等多個餐飲機構共二十多人考察團前往英國，就英國中餐市場發展、餐飲項目投資和中餐中央廚房建設等話題進行考察，該會副會長邊疆表示，這是該協會第一次出訪英國，也是中國餐飲業第一次組團來英國。

大多數考察成員此行最大感受是英國中餐發展的落後，與中國中餐發展的差距至少有十年。其次是當地市場潛力和民眾對中餐需求之大。邊疆亦表示，儘管大部分團員都有意投資英國，招聘人員和相關的簽證條例是他們最大的擔憂。

當日還舉辦英國投資專業知識講座，倫敦發展促進署投資經理范勇坤（Koen Vandecaveye）、鄧漢聲律師、SG&Co 會計公司董事長關雄等人，為考察團講述商企落地英國的實際操作問題。

范勇坤除了推廣英國和倫敦的有利投資環境，還特別就餐飲業發展的潛力作分析。他提及，由於居住人口年輕和追求創意、遊客人數龐大，倫敦有 1.1 萬餐飲企業，其收入佔英國餐飲業總收入的 27.5%，在此經營餐館利潤空間很大；而且英國餐飲業勞動力成本較法國低，即僱人花費更低。他表示，國內還未有餐飲企業進駐倫敦，香港目前也只會有一間，因此，發展空間也非常大。

中餐或成為非物質文化遺產

在抵達英國之前，中國烹飪協會已經前往法國，向聯合國教科文組織進行為期四天的中餐展示活動，希望將中國年夜飯的美食習慣和內涵傳統文化推廣海外，協會有計劃而且有信心能申報非物質文化遺產。該協會是文化部指定的中餐申遺主體單位，得到商務部、文化部的支持。