

胡佩林



胡佩林，现任湖南省湘潭县餐饮行业协会会长。县餐饮行业协会紧紧围绕政府中心工作，加强行业自律，规范行业行为，以挖掘湖南美食、品味湖湘文化、做强湘菜产业、繁荣城乡消费、振兴乡村经济为目标，组织开展了农餐对接、专业培训、政策宣传、职业技能竞赛、爱心捐赠等一系列活动，提升会员凝聚力和协会活力。指导成长了一批具有莲乡特色的名店、名菜、名厨、名优食材以及优秀个人和企业，研发和整理挖掘了全莲宴、莲乡特色地方菜，及传统八大碗、齐氏、黎氏名人菜等。协会多次获评“优秀单位”“优秀组织单位”等荣誉，助推湘潭县荣获“中国湘莲美食之乡”“湘菜食材地标县”等称号。

领导协会会员单位超 200 家，覆盖酒店、餐饮企业、食材供应商等全产业链；策划“莲乡美食文化节”等年度品牌活动，吸引游客超 30 万人次；建立“莲乡名厨”劳务品牌，每年培训厨师 5000 多名。

曾赴法国巴黎、美国纽约、老挝进行厨艺文化交流，将食材湘莲、腊肉、菜品毛氏红烧肉、剁椒鱼头等经典湘菜引入海外菜单；实现莲乡美食“香飘联合国”……

本次赴俄旨在：

- 一、对接俄罗斯餐饮联合会，探索湖湘食材（湘莲、腊肉、茶油等）对俄出口渠道；
- 二、推介“湘潭湘莲”“韶山红色宴”等文旅餐饮项目，吸引俄方投资合作；
- 三、学习中亚-俄罗斯餐饮市场本土化运营策略，助力湘企“走出去”。

Ху Пэйлинь (Hu Peilin)

Действующий Президент Ассоциации предприятий общественного питания уезда Сянтань (湘潭县餐饮行业协会), провинция Хунань, КНР.

Деятельность Ассоциации под руководством г-на Ху:

Ассоциация, тесно координируя работу с правительством, фокусируется на: Укреплении отраслевой саморегуляции? и стандартизации практик.

Достижении целей:

Сохранять и продвигать кулинарное наследие Хунани.

Популяризировать культуру Озерного края Сян (湖湘文化).

Развивать индустрию кухни Сян (湘菜产业).

Стимулировать потребительский спрос в городах и селах.

Содействовать возрождению сельской экономики (乡村振兴).

Ключевые инициативы Ассоциации:

1. Организация прямых поставок от ферм к ресторанам (农餐对接).
2. Проведение профессиональных тренингов и мастер-классов.
3. Информирование о государственной политике.
4. Организация конкурсов профессионального мастерства.
5. Благотворительные акции (爱心捐赠).

Результат: Повышение сплоченности членов Ассоциации и укрепление ее активности.

Достижения в развитии отрасли:

Поддержка создания сети знаковых заведений, блюд, шеф-поваров и поставщиков, отражающих уникальность Родины лотоса (莲乡)

Разработка и популяризация:

Банкета из лотоса (全莲宴).

Аутентичных блюд региона Лотосовый Край

Традиционных банкетных наборов (Восемь Великих Чаш(传统八大碗)).

Блюда, связанных с историческими личностями семей Ци (齐氏) и Ли (黎氏).

Признание:

Ассоциация неоднократно удостоивалась званий Передовая Организация (优秀单位) и Передовой Координатор (优秀组织单位).

Внесла вклад в присвоение уезду Сянтань почетных титулов:

Родина китайской кухни из лотоса Сян (中国湘莲美食之乡).

Географический центр ингредиентов кухни Сян (湘菜食材地标县).

Масштаб и Влияние Ассоциации:

Объединяет более 200 членов: отели, рестораны, поставщиков (охват всей цепочки создания стоимости).

Организует ежегодный Фестиваль Культуры Еды Родины Лотоса (莲乡美食文化节), привлекающий свыше 300 000 посетителей.

Создала бренд Шеф-повар Родины Лотоса (莲乡名厨), ежегодно обучая более 5000 поваров.

Международная деятельность г-на Ху и Ассоциации:

Участие в культурно-гастрономических обменах в Париже (Франция), Нью-Йорке (США), Лаосе.

Продвижение ключевых продуктов Хунани (семена лотоса Сян, вяленое мясо) и классических блюд (Тушеная свинина по-маоцзэдуновски, Рыбья голова с острым перцем) в международные меню.

Достижение: Банкет Лотоса в штаб-квартире ООН (2019) (香飘联合国).

Цели текущего визита в Россию:

1. Установить связи с Российской Ассоциацией Рестораторов (俄罗斯餐饮联合会) для изучения каналов экспорта ключевых продуктов Озерного края Сян (семена лотоса Сян, вяленое мясо, чайное масло) в Россию.

2. Продвижение инвестиционных проектов в сфере гастротуризма:

о Сянтаньские семена лотоса Сян (湘潭湘莲).

о Красный банкет Шаошаня (韶山红色宴) (тематический банкет, посвященный революционному наследию).

Изучение стратегий локализации для выхода компаний Хунани на рынки Центральной Азии и России, содействие их международной экспансии (выходу на глобальный уровень).