

## 中国全聚德（集团）股份有限公司投资者关系活动记录表

编号：2022-002

投资者关系活动类别	<input checked="" type="checkbox"/> 特定对象调研 <input type="checkbox"/> 分析师会议 <input type="checkbox"/> 媒体采访 <input type="checkbox"/> 业绩说明会 <input type="checkbox"/> 新闻发布会 <input type="checkbox"/> 路演活动 <input type="checkbox"/> 现场参观 <input type="checkbox"/> 其他（请文字说明其他活动内容）
活动参与人员	董事会秘书 唐颖女士 天风证券 何富丽      嘉实基金 方心诣 朱子君 博时基金 姚爽        农银理财 邢涛 新华基金 张达 李大和
时间	2022年6月30日
地点	公司611会议室
形式	现场调研
交流内容及具体问答记录	<p><b>1. 新任总经理给公司带来的变化？</b></p> <p><b>唐总：</b>2019年12月董事会任命周延龙先生担任公司总经理，公司坚持守正创新，制定“十四五”战略规划，确立国内领先的多元化餐饮产业集团的战略定位，重点打造产品+服务+场景新格局，聚焦老字号精品门店打造，落实“一品一策一方案”，餐饮板块未来将形成正餐做精做优，团膳和休闲简餐适时拓展的业态组合，深挖文化，赋能品牌，积极传播正能量，推动公司在新常态下的可持续发展。在餐饮门店方面，北京的和平门店“中华一绝”餐厅运营一年来，有效提升了菜品和服务品质，获得了消费者的认可，以此为基础进行模式延展，三层餐厅改造目前已经进入深化设计阶段；前门店推出的“品·味光影”主题餐厅通过创新场景体验新模式，依靠全息光影交互技术加持，形成“老”与“新”的碰撞和结合，打造出北京餐饮老字号首家光影主题餐厅，塑造国潮老字号新形象；王府井店积极打造“餐饮+文化+体验”的综合</p>

服务模式，将要推出的与故宫合作的新模式、新场景值得期待。食品和团餐是增量发展的部分，食品产业加快研发，将餐饮业务的品牌和烹饪技艺优势进行快速复制，把“餐饮产品食品化”落到实处，预制菜项目于2021年10月投产，推出了四川饭店“川老大”、丰泽园、全聚德三品牌入市，拥抱新零售、新媒体，推进数字化转型，提升运营效率。自2021年1月以来，公司开拓团餐领域的首个运营项目环球伙伴餐厅项目，服务对象为入住环球影城生活区域的中外方员工，伙伴餐厅和城市大道员工餐厅“双运营”，实现了当年营业、当年盈利的目标。公司开展会员营销，借助平台级活动资源，上线店庆套餐、必吃榜套餐，开展直播营销，多重营销拉动会员复购，不定期开展唤醒沉睡会员活动。围绕新品及重要节日，聚焦微博、微信、抖音、快手、小红书等自媒体，发推文、简视频进行产品推广和内容营销，春节期间短视频“走心”营销及四个品牌庆典等活动，为品牌聚集了更多粉丝和流量，成功为门店引流吸客。

## 2. “讲究菜”在菜单中的比例？

**唐总：**2021年周总首次提出“讲究菜”概念并推出首批讲究菜，包括8道全聚德品牌“讲究菜”、8道丰泽园饭店品牌讲究菜，13道四川饭店招牌菜，各品牌讲究菜在菜单上突出显示、在文化上单独演绎。自2021年5月全聚德统一菜单面市以来，包括全聚德烤鸭在内的全聚德统一菜销售额占比近五成且不断提升，成为名副其实的品牌招牌菜品。其余部分菜品由门店根据节气等因素自行调整，目前每年调整两次菜单。

## 3. 调整菜品标准对厨师的要求？

**唐总：**全聚德新菜单调整后，不光对菜品口味的要求并且摆盘更要精益求精，创新设计出品呈现和器皿规制，进行了一段时间的磨合。同时加强厨师队伍培养与建设，通过技能大赛锻炼厨师队伍，储备技术力量。首次公开举行了全聚德挂炉烤鸭制作技艺第六代、第七代厨师集体传承仪式，激励年轻厨师钻研技艺，传承

	<p>工匠精神。</p> <p>4. 公司和东来顺集团有无业务上的合作？</p> <p>唐总： 公司通过集采平台在采购业务方面与东来顺集团有合作。</p>
<p>关于本次活动是否涉 及应披露重大信息的 说明</p>	<p>否</p>
<p>活动过程中所使用的 演示文稿、提供的文档 等附件（如有，可作为 附件）</p>	<p>无</p>