



“小飞手”逐梦蓝天

第九届全国青少年无人机大赛山东省赛在滨州开赛

滨州市第三届黄炎培职教创新创业大赛收官

□晚报记者 崔宇栋
通讯员 于青



□晚报记者 郭志华

晚报讯 6月21日至22日，第九届全国青少年无人机大赛山东省赛在渤海公共实训基地举办。来自全省的近8000名选手报名参赛。该大赛是教育部认定的全国性竞赛活动之一，共设小学、初中、高中三个组别，涵盖操控类、编程类、组合类、虚拟类和创意类等24个赛项。

本次大赛由中国航空学会

主办，山东省航空航天学会、滨州市科技局、渤海先进技术研究院等单位联合承办。

近年来，滨州市被山东省确定为低空经济总部集聚区和产业融合发展区，打造了全国唯一的无人机智能共享加工中心，建成了全省首个民用无人机试飞运行基地和首个低空飞行服务中心，为低空经济企业“飞起来”提供了广阔平台。

晚报讯 近日，滨州市第三届黄炎培职业教育创新创业大赛决赛在滨州市技师学院收官。

本届大赛由中共滨州市委统战部、市教育局、市人力资源和社会保障局、市中华职教社联合主办，滨州市技师学院承办。自今年5月启动以来，吸引了全市12所职业院校、技工院校参赛。大赛分为初赛、复赛、决赛三个阶段，设置学生创新创业规划大赛和教师创新创业指导大赛两个赛项。决赛采用“项目展示+答辩”形式，最终，中职学生组评选出一等奖3个、二等奖6个、三等奖6个；高职学生组评选出一等奖3个、二等奖4个、三等奖4个；中职教师组评选出一等奖1个、二等奖2个；高职教师组评选出一等奖1个、二等奖2个。7所职业院校和县市区中华职教社获评优秀组织单位。

大赛旨在培养更多高素质技术技能人才、能工巧匠、大国工匠，推动教育链、人才链与产业链、创新链深度融合，深化产教融合、校企合作与人才服务，凝聚全市职业教育创新创业合力，切实将创新创业工作做实、做细、做强。

鲁北时评

让餐饮回归本味

□位鲁江

日前，笔者和滨州市区一位从事餐饮行业近二十年的朋友聊天，谈及当前的经营情况，朋友感慨不好做，“活下去”已然成为首要目标。为了维持店面运营，他正琢磨着路边“摆摊”的做法，把店里的炸货、特色小吃搬到路边售卖，“总比让员工闲着强吧，多少能回笼点成本！”话语间，他眼中的落寞与昔日店里门庭若市的神采奕奕形成鲜明反差。

朋友的“落寞”，用他的话说，源自客源锐减。但在笔者看来，客源波动引发的“餐饮摆摊”，或进行其他营销手段的尝试，恰是餐饮行业扭转经营策略的契机——是促使部分餐饮企业从瞄准高端政务商务宴请作为主要盈利点到聚焦普通百姓消费作为可持续发展重点的关键拐点，更是一场摒弃“畸形”风气、回归行业纯粹的必然变革。唯有“聚焦”不“跑焦”，将发展根基扎

根于市井烟火气，才能实现长久发展，打造百年餐饮品牌。

高档餐饮酒店的出现，一方面和人们的生活水平提高有直接关系，从“吃饱”到“吃好”，必然伴随着菜品质量、就餐环境、服务水平的综合提升，高档餐饮酒店确实有存在的必要。瞄准特定群体的非正常消费、脱离了餐饮消费本质的所谓“高档”餐饮，并非大众消费的刚需。在人们消费渐趋理性的情况下，“形式大于内容”的餐饮消费风气，不可避免地充当起了“社交工具”的角色，尤其是“非正常”社交的角色。

在笔者看来，不少所谓的各种“高端”宴请，本质上是一种利益的交换。请客的都是谁？被请的又是哪些人？这些人群里，不可避免地存在着形式多样、本质趋同的“利益交换”，甚至成为公款吃喝、权力寻租等“酒桌腐败”的滋生

地。而部分餐饮酒店人均消费标准的提高、就餐环境的“重装升级”以及所谓的“就餐体验感”的提升，说到底更多的是为“利益交换”提供了一种外在形式上的烘托和“掩饰”，是餐饮酒店与这部分“高端”宴请人群以利益为核心的“双向奔赴”罢了。

所以，笔者以为，高端餐饮遇冷，究其根本是餐饮行业在利益驱使下对目标用户的“跑焦”带来的结果。而让餐饮回归，重新界定目标用户，重新理清经营思路，重新重视产品质量，方为发展的长久之道。

让餐饮回归本味，需要将经营重心回归普通消费者。“舌尖上”的需求，始终是推动餐饮业持续发展的动力，普罗大众、寻常百姓始终是推动餐饮发展的根基。作为日常消费的消费群体，寻常百姓看重的是餐饮消费的“货真价实”和较

高性价比，看重的是“以食为媒”的情感链接。对日常餐饮消费群体进行“挖潜增量”，远比将餐饮酒店的盈利点聚焦在所谓的“高端”餐饮消费群体更为实际，也更具可持续性。

让餐饮回归本味，需要将经营思路回归以诚相待。将用户群体聚焦寻常百姓，必然要根据目标用户的需求打造与之匹配的餐饮产品。这就要求在菜品的质量上摒弃“套路”，抛弃“花架子”，多下“真功夫”。餐饮酒店在严格按照相关规范的前提下，多研究健康饮食营养搭配，让每道菜都经得起老百姓“舌尖上”的检验。以诚相待，永远是商业运营实现长久健康发展的不二法门。

让餐饮回归本味，需要将盈利模式回归“匠心坚守”。当前，餐饮行业遇到的暂时性经营困难凸显了其经营模式

单一所带来的弊端，显现出其“聚焦”所谓的“高端局”带来的丰厚利润而忽略了“普通局”才是维持其长久发展的动力源的“跑焦”现象。与之对应的，很多隐藏于市井街头的“苍蝇馆子”，却因为几十年不变的品质而吸引了众多忠实的消费群体。哪怕是一碗面，因为用料扎实、做工考究、质量恒久、价格公道，也能出现生意爆火、消费者排队用餐的场景。可见，餐饮从业者对“匠心”的坚守和践行，远比单纯依赖“高端局”更能经得起时间的检验。

笔者以为，作为餐饮行业，在流量时代和商业化竞争日趋激烈的今天，仍能够坚守一粥一饭的“初心”——向顾客提供安全、健康、美味、实在的就餐体验，以热爱和传承健康向上的餐饮文化为己任，“去浮华、归本真，重回烟火气”，方能实现健康长久发展！