

为青岛上百家餐厅传授实战经验

美团黑珍珠“鼎新计划”首站落地青岛

■青岛财经日报/首页新闻记者 高奕静



5月19日,美团黑珍珠餐厅指南“鼎新计划”在青岛正式启动。在青岛市商务局的指导下,首期项目邀请四位行业顶尖导师,围绕品牌构建、产品体系打造和菜品研发创新等主题进行实战演练,为青岛餐饮从业者提供为期两天的沉浸式专业培训。这也是黑珍珠首次从评选榜单延伸到直接帮助精致餐饮商家系统化提升经营能力,以推动行业长期发展。

青岛精致餐饮破新局

一城山海满城鲜,黑珍珠首次在青岛开城后,怡情荟、铭家两家餐厅获评一钻。美团数据显示,发榜3个月,异地用户在青岛搜索“黑珍珠”相关词的人次环比增长134%，“青岛菜”关键词搜索人数环比提升190%。榜单效应正在将更多食客引向这座城市。

但流量只是起点。青岛坐拥黄渤海丰饶水产,其2025年品质餐饮门店数量占山东全省的39%,年增速达4.96%,高于全国均值。禀赋丰厚、潜力明显的餐饮业背后,本地餐饮商家长期面临淡旺季客流

波动大、食材运用偏传统、品牌化运营能力不足等共性挑战。

从被更多人看见到真正建立长期的行业竞争力,这是“黑珍珠”青岛开城之后,摆在本地餐饮人面前的现实问题,也是全国精致餐饮从业者亟待破解的难题。随着我国餐饮产业迈入品质化、品牌化、规模化发展新阶段,行业在人才储备、知识体系、运营模式等方面的长期发展,将持续考验从业者。

黑珍珠“鼎新计划”,取自“革故鼎新”之意,在尊重餐饮本质基础上,帮助餐饮人找到契合自身成长的升级路径。本次首站落地青岛,正是借助开城的势能,引入行业智库、数据洞察等帮助本地餐饮人识别市场机遇,掌握实战方法论,建立起系统化的进阶发展能力。

打造“三位一体”成长体系

步入第九年的黑珍珠,正在从“评选好餐厅”走向“帮餐厅变得更好”。黑珍珠餐厅指南负责人唐燕表示:“我们不再仅仅是‘评审’,而是要通过把这个计划把行业最宝贵的经验传递下去。”

据了解,“鼎新计划”以专业能力建设为核心,邀请餐饮行业顶尖大咖担任导师授课,现场辅具具体实操课题演练,参与者完成课程后获得学习认证,这样“三位一体”的成长体系将帮助本地商户更好地读懂市场、挖掘自身特色、提升核心竞争力。

唐燕说:“没有好的餐厅,就没有好的榜单。授人以鱼,不如授人以渔。黑珍珠愿意拿出资源和视野,为行业播撒更多优秀的‘种子’。”

纵观餐饮行业,中国主厨专业技能的获取往往依赖师徒传承和个人摸索,缺乏体系化的培训和成

长体系。“鼎新计划”将帮助青岛更多有潜力的餐厅从旺季短期经营转向全年精细化运营,挖掘本地食材的精细化使用价值,填补行业在人才培养等方面的结构性空白。

重新发现本地食材价值

首期“鼎新计划”导师阵容涵盖产业视角与实战经验两大方面。黑珍珠行业发展顾问团顾问、中国烹饪大师、淮扬菜非遗传承人周晓燕,在现场带来“传承与创新”的主题分享。他认为:“创新最重要的就是要开阔眼界、要有见识,当你的能力积累到一定程度时,创新才有动力和源泉,才会自然流露出创意和灵感。”

谈及青岛菜、胶东菜等地方菜系如何打响知名度,周晓燕指出,青岛有很好的经济基础和食材禀赋,但需要知名餐饮品牌率先走出去起到引领作用,当优秀的餐饮品牌走向全国,就会让更多人了解地方菜系。在他看来,黑珍珠作为中国最受关注的美食榜单之一,有责任去引领和帮助餐饮企业做规划与提升。

2024黑珍珠年轻主厨、上海柏悦酒店中餐行政总厨杨超则带来菜品研发创新的系统方法论。针对青岛作为季节性旅游城市面临的淡旺季挑战,杨超提出了菜品研发层面的解法:旺季要把海鲜做足,满足游客对本地小海鲜的期待;淡季则要做差异化,给本地食客创造新鲜感。5月封海之后,主厨不应该局限于本地当季食材。“到云南找菌子,到江浙找江鲜,把各地时令好物与本地小海鲜做结合——老食客吃到惊喜,就会口碑相传。有了传播就会有模仿,有了模仿就会形成传承。”

此外,2024黑珍珠年度主厨、宴遇集团联合创

始人吴嵘带来《打造独特品牌,驱动市场突破》的实践经验,泓0871臻选云南菜创始人刘新则专注本地食材的产品体系打造。

值得一提的是,四位导师均非青岛本地从业者。这种“外来视角”的设计,帮助本地厨师跳出惯性思维,重新发现黄渤海食材的独特价值与表达可能。

好厨师也需要好老师

怡情荟主理人郭科全程参与了两天的课程,他对此感触颇深。郭科表示,自从上榜黑珍珠一钻后,截至目前,餐厅订单量上涨50%,外地客人提前3至5天订餐已成常态。

对于“鼎新计划”,郭科表达了自己的期待,他希望系统学习精致餐饮的经营精髓,让青岛美食走向更大的舞台。这意味着,从一颗钻的认可到系统化的专业支持,参会商户的获得感正在从流量红利延伸至能力建设。

青岛海天大酒店董事长李子华介绍,到访青岛的客人来自五湖四海,口味是多样的。他希望在保持自身菜系特色的基础上博采众长,让更多食客在青岛能吃到有标准、有口味的美食。在他看来,“鼎新计划”正是加速实现这一目标的重要助力,也为本地餐饮人提供了一个与全国顶级大厨面对面交流的机会,不仅帮助本地厨师开阔视野,也为青岛菜走向全国积累了方法和底气。

据了解,“鼎新计划”的落地,是政企协力推动本地餐饮高质量发展的一次实践探索。后续,该计划还将陆续落地沈阳、石家庄等更多城市,持续为各地精致餐饮从业者提供专业成长和培训支持,助力更多城市提升餐饮竞争力,推动餐饮行业高质量发展。

市北文旅“微度假”新场景上新,夯实文化惠民根基

■青岛财经日报/首页新闻记者 姜姗

为积极响应2026年山东省“文化馆服务宣传周”活动部署,今年以来,青岛市市北区文化馆聚焦群众多元化文化需求,整合优质文化资源,推出音乐展演、康养公益课堂、夜间艺术培训三大特色惠民项目,以常态化、全覆盖、高品质的公共文化服务,丰富市民文旅生活,培育城市微度假新业态,持续夯实辖区文化惠民根基。

以乐为媒,沉浸式展演传承文化根脉

近日,市北区举办“乐游中国·519音浪计划”音乐季——“行旅拾光音乐会”,为市民带来一场兼具艺术性与观赏性的公益音乐盛宴。演出汇聚优秀声乐演员、专业演奏老师,精选涵盖全国多地的经典曲目,融合地域民俗音乐特色,全方位展现各地人文风情与自然风貌。

现场不仅演绎了《九儿》《茉莉花》《康定情歌》

等大众耳熟能详的经典作品,还精彩呈现了原创声乐组曲《一江歌》、胶东大鼓特色节目《同赞》,以多元艺术形式诠释中华优秀传统文化内涵。最终,全场共同合唱《灯火里的中国》,用真挚的歌声抒发家国情怀。整场演出以音乐为纽带,让市民在家门口感受艺术魅力,沉浸式体验中华地域文化的多元魅力。

康养赋能,户外大课堂倡导健康生活

用音乐抚慰灵魂,用律动舒展筋骨。为推动全民健身与传统文化深度融合,5月16日,市北区文化馆在辖区五大广场同步开展“全民八段锦,周末市北行”公益培训课堂。培训邀请专业老师授课,面向全体市民免费开放,指导大家规范掌握八段锦动作要领,体悟传统养生文化精髓。

利用周末闲暇时间,市民走出家门参与运动锻炼,在舒缓有度的招式、吐纳有序的律动中舒缓生活与工作压力,养成科学健康的生活习惯,该公益项目将持续开展四个课时,有效丰富市民周末休闲生活,普及传统康养文化,营造了全民参与、乐享健康的良好社会氛围。

夜学提质,艺术夜校点亮青年文化生活

当夜幕降临,属于青年的“精神灯塔”悄然亮起。聚焦青年群体精神文化需求,市北区文化馆持续升级艺术夜校公益培训项目,2026年艺术夜校系列公益培训新增电吹管、非遗美学、古

典舞蹈等新课程,多元化、零门槛的艺术课程,精准适配上班族、青年群体夜间充电、休闲解压的核心需求,进一步丰富夜间公共文化服务供给品类。



5月16日,市北区文化馆在辖区五大广场同步开展“全民八段锦,周末市北行”公益培训课堂。

告别白天的工作与喧嚣,夜晚的市北文化馆是年轻人的“精神自留地”。依托场馆延时开放政策,升级后的艺术夜校优化了课程排班,提升了教学品质,兼顾趣味性、实用性与专业性,为都市青年搭建起休闲放松、技能提升、文化社交的优质公共空间。创新打造“日间奋斗、夜间美育”的都市生活新模式,持续擦亮市北青年夜间文化地标品牌,助力辖区夜间文旅与公共文化服务高质量发展。

从动听的音浪到律动的身姿,从周末的康养到夜晚的充电,市北区文化馆以2026年山东省“文化

馆服务宣传周”为契机,推出的三大特色文旅项目,兼顾不同年龄群体、不同层次群众的文化需求,实现高端艺术普及、全民健康赋能、青年夜间充电的全方位覆盖,是市北区推进公共文化服务均等化、普惠化、常态化的生动实践。

下一步,市北区将持续深耕公共文化服务建设,立足群众需求,不断创新文化服务载体、丰富文旅活动业态、优化惠民服务内容,以优质文化供给滋养城市底蕴、激活文旅活力,持续擦亮市北文旅惠民品牌,为辖区文化事业高质量发展注入持久动力。

讲文明 树新风 公益广告

践行环保 节约能源
降低消耗 低碳生活