编者按

草长莺飞，天地玉润。来内蒙古做客，你可以不知道“中俄蒙国际美食文化节”，不知道“黄河美食文化节”，不知道“通辽蒙餐美食文化节”，不知道“呼伦贝尔特色美食节”，甚至也不知道“中国蒙餐之都”和“中国羊肉美食之都”在哪里，但这都不影响你吃到属于草原的原生美食——蒙餐。

2017年4月16日，“中国第九大菜系——蒙餐”新闻发布会召开，蒙餐作为中国第九大菜系正式登上中国餐饮界的舞台。

业界评价：看似横空出世，其实蓄势已久。

蒙餐概念的提出，始起2002年第一届内蒙古美食节，其后的16年，蒙餐这一民族特色餐饮逐渐体系化。

16年来，蒙餐从“田头”到“舌头”，从“牧场到餐桌”的全产业链实践，成就了蒙餐特有的草原风味和文化特色。当烤全牛、烤全羊、烤羊腿、手把肉的香味和着奶茶的香味在草原上袅袅飘散的时候，悠扬的马头琴早已把这蒙餐文化的魅力传送四方了。

没有来过草原的人不但向往着草原也向往着蒙餐，而来到草原上的人，在吃过蒙餐之后，真的是不吃不知道，一吃忘不掉。这就是蒙餐的魅力。

说起蒙餐的振兴和将蒙餐打造成中国第九大菜系，不能不说到郎立兴。这位结缘蒙餐的人，谦称是蒙餐的宣传者、布道者、研究者。

事实上，作为内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会会长，郎立兴是蒙餐成为中国第九蒙餐的积极推手。

16年前，郎立兴首次提出蒙餐作为特色餐饮的战略构想，历史性的破冰之旅开启。之后又策划主导了5届中俄蒙国际美食文化节、3届中国鄂尔多斯黄河美食文化节、首届世界烹羊大赛，还组织专家学者会同自治区标准化院完成了蒙餐163道菜品的地方标准，并在此基础上编辑出版了13万字的《蒙餐——中国第九大菜系》一书，收录了200余幅图片，还主编了70万字《蒙古族饮食图鉴》，填补了蒙餐理论化研究的空白。

这位集著名摄影家、美食家、经济学家于一身的行业带头人，对蒙餐有着极其深厚的情感，他会必讲蒙餐，言必谈蒙餐，镜必摄美食，仅仅在2017年，郎立兴会长就在各种场合30多次讲到蒙餐。光阴之中，他已经把属于他的理论、智慧、艺术“三位一体”紧紧凝聚，并注入了他钟情与热爱的餐饮事业。

“前路再远莫忘记，一点初心为谁来”。新时代、新征程、新作为，弘扬工匠精神，亦成为蒙餐走向更大、更多、更远的奋斗动力。

郎立兴与蒙餐：一点初心为谁来

本报记者 卉平

蒙餐上榜菜系，不是空穴虚名。蒙餐诞生在内蒙古大草原，是游牧民族创造的独具特色魅力和文化内涵的菜系。在广袤的内蒙古高原，蒙餐的形成及其传播具有悠久的历史和深厚的文化积淀。追溯源远流长的历史，蒙餐在11世纪开始就形成了自己独特的风味和风格，14世纪达到了顶峰，至今仍在亚洲和欧洲流行。如今在内蒙古这江湖大地上，蒙餐更是以其鲜明的地域特色、民族特色和文化传统，成为内蒙古的一张亮丽名片，凡是来到内蒙古的人们，对于蒙餐，都留下了深刻的印象，舌尖上的记忆无法忘记。

郎立兴（左一）在蒙餐菜系新闻发布会上

振兴蒙餐 架起桥梁

2017年9月15日上午，第六届中俄蒙美食文化节暨首届乌兰察布美食文化节在乌兰察布拉开帷幕。

就在这次美食节上，百个家庭莜面“传承技艺”的“巧媳妇们”让世界记住了乌兰察布，记住了莜面这种美食。而由郎立兴会长根据历史传说设计的巨大的吉祥奶茶壶，更是成为乌兰察布地标性艺术建筑。当天，在吉祥奶茶壶前举办了万人品尝奶茶活动，吉祥奶茶壶也成功申报吉尼斯世界纪录。此外，60桌蒙餐宴席的展示，更是引起巨大的轰动效应，蒙餐的丰富和多样让人们赞叹。

郎立兴认为，在振兴蒙餐的大概念里，内蒙古餐饮与饭店行业协会要做好桥梁和推手，从而架起桥两头的田间牧野和大大小小的餐桌。只有当类似“丰镇月饼、凉城燕麦、卓资熏鸡、商都土豆宴、四子王烹羊”这样的地方资源变成美丽的“盘中餐”，从田头到舌头的产业链完成时，我们的工作才真正产生了神奇的社会与经济效应。

这个过程，是一个不断探索的过程，2014年兴安盟中俄蒙美食文化节开创了蒙餐走上从田头到舌头的特色美食与文化相结合的发展新路子，在食材、食品与文化之间有了更趋完美的结合。同年8月通辽市荣获“中国蒙餐之都”称号。2016年在第五届中俄蒙国际美食文化节上，包头市又被命名为“中国羊肉美食之都”，创纪录的成吉思汗大火锅、以牛羊肉为主的50桌宴席展示和世界烹羊大赛，丰富了蒙餐菜品体系。2017年4月16日，在第三届内蒙古美食文化节上，“中国第九大菜系——蒙餐”新闻发布会正式召开。《蒙餐——中国第九大菜系》出版，但是，这并没有画上句号。

逢会必讲蒙餐已经成为郎立兴会长的常态，通辽市委中心组请他去作报告，他在报告中不但介绍了餐饮业的现状，从全国到内蒙古整体餐饮业的现状与问题，内蒙古自身餐饮业特色优势与绿色食材打造优势等问题，通辽市餐饮业发展与方向的定位，还大讲发展特色蒙餐文化，拉动从“田头”到“舌头”、从一产到三产的终端产业，打造成知名旅游目的地战略目标。最后向通辽市领导提出以“蒙餐之都”建设为目标，重点抓好“五个工程”的品牌创建活动。受到与会者的热烈欢迎，纷纷表示真是脑洞大开。

郎立兴会长非常感慨通辽之行，他说一个地级市如此重视一次“餐饮”讲座，说明“创新、协调、绿色、开放、共享”的发展理念在开花结实，也说明一个地区对餐饮业的重视和重新审视，更让郎立兴会长心里再次夯实那份对蒙餐的一往情深。

蒙餐之地域支撑 实至名归

如果说，中国餐饮文化的菜系，指的是一定区域内气候、地理、历史、物产以及饮食习惯的不同，经历漫长的历史演变而形成的一整套自成体系的烹饪技术和风味，那么游牧民族最少有五六千年的历史，马牛羊最早是从蒙古高原驯化的。

蒙餐中有载歌载舞的宫廷盛宴，欢乐的婚礼宴席，一年一度的夏季和冬季那达慕，载歌载舞的篝火晚会等。蒙古人的生活习俗中，大多以肉奶为主，体系构成以红食、白食、青食为主，还有宫廷宴席；从文化上说，还包括酒文化、茶文化、歌舞礼仪文化。应该说内容非常丰富，体系非常庞大。

改革开放近40年来，内蒙古餐饮业取得了长足发展，成为经济增长速度最快的支柱行业之一。供给侧改革、经济结构的调整、转型和升级，给餐饮业带来机遇，从2014年进入千亿元大省之列之后，一直保持了这种态势，已连续3年跻身全国千亿元大省。2016年，餐饮营业总额为1212亿元，增长为15.4%，销售收入在全国排名第12位；在西部11个省区中，位居四川之后排名第二；餐饮总收入占生产总值的比重达到3.6%。餐饮消费占全社会消费商品零售总额的比重达到20.3%，全区旅游收入的40%是由餐饮与住宿业完成的，其中“蒙餐”业态占到52%，已经达到550多亿元，仅此就比西部几个省区的餐饮总收入都高。内蒙古餐饮人均消费4000多元，居全国第二，西部省区排名第一。其中“蒙餐”消费占到了60%。目前全区餐饮企业达到12万户，其中“蒙餐”企业占到40%。餐饮业从业人员达120万人，占就业人口的比重达到7%。

以西贝、小尾羊、额尔敦、蒙古大营、巴音浩日娲等为代表的一批蒙餐企业茁壮成长，为内蒙古餐饮界争了光，利用内蒙古的优势羊、牛、奶、薯、鱼和杂粮、林产品等特色食材，显示了从“田头”到“舌头”，从草原到餐桌的全产业链转化增值的巨大效应和潜力。每年在国内外销售收入可达100多亿。

蒙餐的体系化建设和品牌效应在各种美食文化节的助力下取得让世人瞩目的历史性进步。最近10年来，为推动蒙餐的发展，内蒙古自治区和各盟市举办了一系列特色美食节庆活动，其中“中俄蒙国际美食文化节”已经举办了6届，“黄河美食文化节”举办了3届，通辽“蒙餐美食文化节”和“呼伦贝尔特色美食节”各举办了2届。《食色世界》摄影展举办了8届。还有“阿拉善蒙餐美食文化节”“乌审旗蒙餐美食文化节”“燕麦美食文化节”“熏鸡美食文化节”“月饼美食文化节”“马铃薯美食文化节”等20多个蒙餐美食文化节庆活动，创造了5项吉尼斯纪录、8项中国之最、20项内蒙古纪录。实现了从“田头”到“舌头”，从“牧场到餐桌”的全产业链联动。在这个过程中代表性企业稳步成长，品牌价值明显。以女神、浩翔、阿健、老绥远、真正豆腐坊、古顺园、马家私房面、德顺源、蒙亨等为代表的餐饮企业，以内蒙古饭店、海德集团、天骄宾馆、呼伦贝尔宾馆、金百富、东达假日、铁牛集团、东方福兴等饭店业代表，继续发挥领头羊的作用。

全产业链的大企业日益壮大，在国内外的影响力显著。像小尾羊、西贝、蒙古大营、额尔敦等，已经越入国家级的品牌企业行列。小尾羊和额尔敦新三板成功上市。企业走出去的步伐加快。小尾羊是国内在境外办店最多的企业。草原味道的特色餐饮，不仅为内蒙古争了光，更显示了蒙餐企业走出去的前景广阔。

说起这些，郎立兴会长言语滔滔，满怀激情。他认为，要发挥协会在打造蒙餐体系化中的引领作用，还必须努力做到“三个引领”和“两个服务”。

思想引领。协会站在国家和世界餐饮发展前沿的思想高度，通盘统筹谋划蒙餐发展的走向。做好桥梁与纽带，架起企业与政府、金融、新媒体等关乎企业生存发展的部门以及相关社会资源的桥梁，相互沟通、协调对接，维护各方利益与诉求，既要将政府的各项精神、政策贯彻到企业，又要积极反映企业与行业的合理诉求，帮助解决蒙餐发展的实际问题。

智慧引领。在蒙餐发展的过程中面对严峻形势和困难，要有智慧、有能力带领企业走出困境，帮助企业出点子、找出路、建平台，带领蒙餐企业转型升级、降本增效、健康发展。比如，我们从几年前就在推进企业转轨升级中宣传鼓励大家转变思维、抱团取暖、拥抱互联网、建立共享平台，现在，这些思想已经成为餐饮人的共识。

行动引领。在蒙餐体系化建设中有了新思路、好点子，距离落到实处还有很多工作要做，还要引领企业行动起来，把路子走通畅，把好点子变成现实效益。协会积极带领企业参观考察先进地区的先进经验，把能学到、能复制、能创新的项目做起来。还要体现在“两个服务”上，即为政府服务、为行业企业服务。

2016年，自治区餐饮与饭店行业协会与自治区商务厅历时8个月，共同完成的“内蒙古餐饮行业调研报告”提出了内蒙古餐饮业发展的方向目标和政策措施。预计到2022年内蒙古餐饮业产值将翻一番，可达到2500亿元。其中“蒙餐”达到1000亿元，从目前的发展态势和规模看，是完全可以实现的。为

百个家庭搓莜面大赛

此，要实施“三好战略”(好味道、好食材、好平台)，即以内蒙古特色鲜明的菜系菜品拉动优势食材的转化，以现代网络营销、互联网+、供应链建设等好平台，促进内蒙古“好味道、好食材”走出去，打响内蒙古餐饮品牌。同时，把国内外好美食引进来，提高人民生活品质。使餐饮和住宿业成为服务业的支柱和创新亮点行业。抓好蒙餐“十大工程”，重点抓好品牌创建工程、大众美食安全健康工程、蒙餐研发推广工程、优质食材转化工程、旅游要素推动工程、人才培养工程、中央厨房工程、互联网成长工程、餐饮文化整理转化工程、对外交流开拓工程等。

蒙餐是内蒙古地方菜品中最具特色亮点、最有历史感和文化传统的菜系。

内蒙古餐饮界16年的坚持和不懈努力换来了蒙餐大发展的喜人局面。“蒙餐”的概念正在深入人心，蒙餐的体系化建设已经趋向成熟，要素完备，特色鲜明，优势明显。既有深厚的理论基础，又有悠久的文化渊源，更有食材的优势和烹制美食的技术与经验，尤其是蒙餐绿色天然、原汁原味、多元益健的特色，更加适应现在消费者的追求。要进一步着力打造蒙餐品牌，并推广出去，使之立于中国和世界民族菜系之林。

党的十九大报告提出，中国特色社会主义进入新时代，我国社会主要矛盾已经转化为人民日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的发展之间的矛盾。这是对中国特色社会主义进入新时代作出的实事求是的重大判断，具有极其重要的意义。

蒙餐任重道远。

郎立兴又一次构想：以市场化运作的方式，每年筛选20家蒙餐和食材品牌企业进行重点扶持。优先扶持蒙餐品牌、传统品牌、中华老字号、有品牌资质、有创牌潜力和能力的餐饮企业。对获得中国和自治区级驰名商标的名牌企业，对在行业起示范带动作用的领军型名牌企业及其企业家予以表彰奖励，营造创牌氛围，提升餐饮社会地位。还要以内蒙古优势食材为依托，研发打造、形成系列品牌菜系，促进绿色食材转化工程。重点打造蒙餐系列品牌和杂粮系列品牌，使之尽快系列化、标准化、规模化。力争5年内构筑1000道内蒙古特色品牌菜，努力将蒙餐品牌在全国打响，并跻身世界名餐大菜系列。要特别支持内蒙古品牌餐饮企业尤其是蒙餐品牌企业将内蒙古品牌菜推向全国全世界，以美食为媒，加强对外交流与合作，积极向北开放，加快与蒙古国和俄罗斯的餐饮文化交流，在“一带一路”建设中发挥重要作用，增强内蒙古餐饮在国内外的影响度和美誉度。对在境外开店设点，连锁拓展的企业，大力培育龙头餐饮名牌企业，形成餐饮龙头企业集群。力争到2021年，5年内打造100家名牌餐饮企业，促进餐饮行业由数量与规模的扩张转向质量和品质全面提升的新境界。加强基础设施建设，创建现代餐饮营销平台和体系，为内蒙古餐饮品牌尤其是蒙餐餐饮品牌拓展新的通道。互联网+电商平台、城市中央厨房的建设，是提升餐饮行业现代水平的发展趋势，也是现代餐饮创新性营销方式的重要途径，体现了“创新、协调、绿色、开放、共享”的发展理念。建议政府将中央厨房建设作为城市基础设施建设的重要组成部分进行规划，以引导性资金和扶持政策，引导企业和社会资本投入城市中央厨房基础设施建设，每个中心城市培育和扶持5到10家大中型中央厨房，并引导中央厨房建设现代化、系列化、专业化方向发展，到2021年在全区打造百家现代化城市中央厨房。抓住发展机遇，协调金融政策支持，推动大众餐饮和各种新兴业态快速健康发展。千家万户中小微特色餐饮门店是发展大众化餐饮、推动大众美食工程的主力军，也是大众创业万众创新的主要吸纳基地之一。建议政府进一步加大支持力度，在国家重点扶持内蒙古近200个旅游扶贫试点村的基础上，建议各级政府扩大扶持范围和扶持力度，将农家乐、牧家乐、林家乐、渔家乐餐饮列入旅游扶贫和精准扶贫项目，进一步加快推进农家乐这一新兴业态的发展。建议将优秀厨师纳入“草原英才”评选系列。其中更为优秀者入选“草原英才”榜，并成立“大师工作室”，以此树立餐饮行业和企业形象，提升餐饮从业者的社会地位和荣誉感、成就感。

鼓励举办美食节庆活动。美食节庆、厨艺大赛等餐饮文化活动是传承优秀饮食文化、研发、交流和创新美食的载体和平台。近年，自治区餐饮与饭店行业协会积极协助地方政府以市场运作的方式承办各种美食节庆活动，对基层行业协会和企业举办各种形式的美食节庆、宴席巡展、那达慕、特色美食品鉴、厨艺技能大赛、服务礼仪大赛以及农家乐休闲节等活动给予支持与指导，搭建对外展示交流、合作贸易的平台，达到促进餐饮产业发展，拉动地方经济增长的目的。尤其要进一步下大力气加大对内蒙古优秀传统民族特色、地方特色的菜系菜品、餐饮文化、厨艺、菜系、菜谱、名点、名小吃的挖掘整理，扩大对特色菜系、菜品标准的制定、宣传和普及。进一步加大支持蒙餐的研发创新工作，扩大内蒙古餐饮和餐饮文化，尤其是蒙餐在全国和全世界的影响力和美誉度。

郎立兴的蒙餐记忆与蒙餐解读

蒙餐成为第九大菜系是一个里程碑，但更多的记忆成为里程碑不可或缺的基石，当然那些也是郎立兴的记忆。

2004年小肥羊获得中国驰名商标，随后2007小尾羊又获中国驰名商标，以它们为代表的内蒙古一群羊，让蒙餐开始风靡中国，并成为中国火锅业态的带头羊。多年雄踞中国餐饮企业的前三强之列。也使内蒙古成为走向国外办店最多的省区。

2007年在乌审旗美食文化节上，举办了内蒙古首届蒙餐研讨会，蒙餐的概念得以上升到理论的高度加以研讨，并引起社会关注。

2010年6月，70万字的《蒙古族饮食图鉴》出版发行，填补了蒙餐建设的理念与实践的空白，为蒙餐体系化奠定了理论与实践基础。

2011年在满洲里举办的第二届民族美食文化节上，蒙餐作为一个菜系进行了系统展示，得到与会者的一致赞扬，好评如潮。

2012年在鄂尔多斯黄河美食节的新闻发布会上，时任内蒙古自治区副主席的布小林同志亲自出席并会见各位来宾，大力支持蒙餐的发展。这次美食节的中国烹羊大赛和宴席展示，以及同期的乌审旗民族美食节都突出了浓浓的蒙餐特色。

2013年在锡盟召开的第二届蒙餐研讨会上，对蒙餐的文化源头——唯一列入世界科技史的营养学膳食专著《饮膳正要》进行了深入研讨，一大批文化学者和饮食专家无比欣喜和振奋，使蒙餐理论基础的重视和研究又上了一个新的高度，现在内蒙古已经培养出了第一个研究《饮膳正要》的博士。

2014年兴安盟中俄蒙美食文化节开创了蒙餐走上从田头到舌头的特色美食与文化相结合的发展新路子，在食材、食品与文化之间有了更趋完美的结合。

同年8月通辽市荣获“中国蒙餐之都”。2016年在第五届中俄蒙国际美食文化节上，包头市又被命名为“中国羊肉美食之都”，创纪录的成吉思汗大火锅、以牛羊肉为主的50桌宴席展示和世界烹羊大赛，丰富了蒙餐菜品体系。

2011年冬天，自治区餐饮与饭店行业协会与自治区技术监督局合作，组织餐饮界专家，共同开展了对蒙餐和地方菜标准的制订工作，经过5年努力，完成了163项蒙餐和地方菜标准的制定，并编纂成书。2017年4月16日，在第三届内蒙古美食文化节上，“中国第九大菜系——蒙餐”新闻发布会正式召开。这是蒙餐发展史上的大事、喜事，标志着蒙餐的发展进入了一个新的历史时期。同时，本书的出版恰逢内蒙古自治区成立70周年之际，将赋予蒙古族传统饮食文化以深刻的意义和广阔的发展前景，对挖掘保护和传承发展中国少数民族饮食文化，推动中华文化交流融合，服务国家“一带一路”发展有巨大的促进作用。

2017年第六届中俄蒙美食文化节，在乌兰察布市一举创造了四个蒙餐吉尼斯纪录，即：万人品尝高6.6米、直径6米、摆放在2.4米的铸铜浮雕底座上的察哈尔吉祥奶茶壶的奶茶，百名大师烹羊，百名大师烹马铃薯，百个家庭搓莜面。同时还授予了乌兰察布“内蒙古厨师之乡”和“内蒙古卓资熏鸡之乡”的称号，还有60桌蒙餐宴席，一个综合性美食节和5个专项美食节共制作创造3000道菜品，让蒙餐精彩纷呈，大放异彩，引来现场观摩群众的喝彩和轰动效应，这是中国美食文化节上从来没有的，可以当之无愧的成为中国之最。

无论何时说起蒙餐，郎立兴会长都是侃侃而谈，对于蒙餐，他有着说不完的话题和道不尽的情感，这也许是他对于餐饮事业的情怀和对于蒙餐的解读吧。

说起蒙餐概念，郎会长说蒙餐走到今天，实践证明这个概念的提出是成立的。内蒙古有着悠久灿烂的文化，蒙餐伴随着蒙古民族的生活生产而衍生发展。可以说蒙古族在10到13世纪已经有了蒙餐体系，只不过当时并没有这样的概念提出。一般来说，助力一种文化的传播、发达和成长，除了自然地流布外，在那个时代有两种途径，一种依靠商路，把外边的东西带进来，把自己的东西带出去，要有流通。另一种途径是军队。经过五六百年，现在草原上的游牧生活依然存在，虽然没有完全保留兴盛时期的菜品文化，但是大众的餐饮习俗和局部的官廷餐饮文化、王府餐饮文化、祭祀餐饮文化保留下来了，现在来看，在内蒙古打造蒙餐，是有历史、有渊源、有根基、有传统的。

在改革开放前，蒙餐并不具备一个菜系的完全要素，但是改革开放几十年后，尤其是内蒙古经济发达后，构建菜系的基本要素全都具备，所以我们集中了思想、集中了智慧，提出了蒙餐菜系的概念，蒙餐成为一个菜系也是历史的必然。

谈到蒙餐的地域性、民族性、国际性，郎会长认为：就地域性而言，中国的菜系都是流域菜系，面积都不大，无论苏菜、扬州菜、鲁菜，面积都很小。我们有118万平方公里，现已变成食材大区，牛羊肉、牛奶、杂粮、果蔬等都位居全国前列。资源的分布非常齐全，有草原，有森林，有湖泊，有河流，我们的地貌和产出是匹配的，除了海鲜，什么食材都具备。交通条件发生了翻天覆地的变化，人流、物流往来稠密。

再说民族性，草原文化是中华文化的源头之一，5000年来，我们的文化实际上是游牧民族和农业民族文化的摩擦融合共生，这种融合在呼和浩特、乌兰察布、包头、鄂尔多斯、巴彦淖尔等地更加明显，内蒙古是拥有长城最长的省份，长城内是农业民族，长城外就是游牧民族，内蒙古就是一个文化碰撞融合的地方。

至于国际性，我们要站在全球的高度看蒙餐。蒙餐是草原民族的餐饮及文化的总和，放在新时代，它是吸收了历史和时尚的因素而形成的餐饮体系。

在当今世界，保留游牧文化的国家和地区有许多，游牧文化的餐饮因子还大量存在，在世界餐饮体系中，蒙餐的因素非常明显。在一次美食节上，来自上海的一桌散席是西餐式的蒙餐，由一个法国厨师制作，有许多叫鳌粗的菜名。蒙餐在多次美食节上，就已经融合了国际性。所以，蒙餐将来会是走向国际化的一个非常明显的菜系。

蒙餐概念形成后，小肥羊、小尾羊等餐饮企业增多，有一批企业载体，带领着内蒙古餐饮文化走向世界。现在，不光是蒙餐要走出国门，内蒙古文化作为中华文化的一部分也要往外走。胃有记忆和传承，所以我们蒙餐的国际化没有问题。

最后，郎会长谈起了关于蒙餐今后要做的工作：一是要传承要提高，要让蒙餐立于世界餐饮之林，把蒙餐旗帜树立起来只是万里长征的第一步，所以请来中国最有名的大师给大家授课，这些大师既是艺术家、理论家，同时也都是企业家。内蒙古餐饮人要向他们学习，要将实践上升成为理论，因为我们真正体系化还需要一个过程。

二是着手成立专家库和智库，集聚人才，发挥人才优势，形成一支强有力的打造蒙餐的人才队伍。在理念研究、人才培养、教育等体系化方面逐渐成熟和规范。

三是将餐饮业和旅游业、农牧业相互融合。无论是抓旅游还是抓农牧业，把餐饮作为一个切入点，或者主力军都不为过，只有餐饮先行，才能牵动这些行业的真正发展，才能让这些行业有地位、有效益，才能发展地更好更快，让更多的消费者来到内蒙古。从目前的数字来看，2016年，全区旅游总收入是2771亿元左右，其中吃住带来的收入有1080亿元，占40%的比重，所以这方面的潜力还是很大的。吃和住是内蒙古旅游要素里的短板，未来可提升和发展的空间和潜力都是非常大的。而农牧业的产品只有转化到餐桌上，才能增值增效，这是农牧业转轨升级走向现代化的一把金钥匙。

品食蒙餐