

北京餐饮市场迈入新“食”代

为推动餐饮品牌绿色健康发展,拉动餐饮消费增长,今年北京市餐饮行业协会推出了“北京国际餐饮节暨深夜食堂美食大集”“2018北京国际餐饮节暨国际中秋美食节”两大主题活动。通过线上线下联动、展卖、优惠折扣等方式让利消费者,合力打造京城美食盛宴。与此同时,协会还极力配合相关部门进行行业监管,评定餐饮示范街区,鼓励京津冀餐企绿色发展,为京城百姓餐桌保驾护航。

北京市餐饮行业协会会长汤庆顺表示,个性化、多样化、品质化渐成餐饮消费的新时尚,助推今年北京餐饮市场销售保持平稳增长。

美食节活跃京城餐饮市场

今年以来,为活跃北京市内夏季宵夜市场及中秋节日市场,北京市餐饮行业协会在往年系

列活动基础上,推出了“北京国际餐饮节暨深夜食堂美食大集”“2018北京国际餐饮节暨国际中秋美食节”两大主题活动。深夜食堂美食大集开启簋街、三里屯、合生汇、食宝街4大会场,汇集花家怡园、胡大、假如在成都、奇门涮肉、辣庄等40余家京城餐饮知名品牌,通过线上线下联动、优惠折扣等方式让利消费者。

而在中秋美食节活动中,北京市餐饮行业协会推出了为期10天的“2018北京国际餐饮节暨国际中秋美食节”展卖,为餐饮企业搭建了一个现场销售的平台。同期开展的现制月饼、京菜百菜走出国门资源对接会等各形式,也为加强餐企与消费者互动、帮助餐企顺利走出国门等提供了平台与服务。

汤庆顺表示,今年全国节日市场销售保持平稳较快增长,传统消费提质升级,个性化、多样

化、品质化渐成消费新时尚,中秋宴、挚友宴、阖家宴唱响餐饮主旋律,大众菜、特色菜、营养菜也深受消费者喜爱。而国际中秋美食节活动旨在为消费者搭建中秋美食、礼品的购买平台,在回馈消费者的同时促进品牌餐饮消费,助力北京餐饮市场稳步增长。

多举措引领餐企健康转型

来自商务部的统计数据显示,今年1—8月北京餐饮收入733.2亿元,增长8.4%。快速发展的同时,如何引领企业规范化运作成为北京餐饮业健康发展的题中之意。

汤庆顺早在2017年就曾提出,首都餐饮业乃至全国餐饮业转型升级要实现“两个回归”,即由吃饱向吃好转型,由吃好吃出健康转型。

在践行“两个回归”方面,

北京市餐饮行业协会近两年开展了多项举措,如提出了“绿色餐饮”倡议、“阳光餐饮”等。2017年11月,受原北京市食品药品监督管理局委托,北京市餐饮行业协会开展“阳光餐饮”示范街区评定工作。评定工作中,汤庆顺与酒家酒店评审员、食品卫生专家、环保专家、排水专家等组成评定小组,制定北京市“阳光餐饮”示范评定程序,对申请街区进行评定,最终评定示范街区共53条、“阳光餐饮”服务单位1.7万家。今年,海淀区已建成23条“阳光餐饮”示范街,丰台区九成餐饮单位实现“阳光餐饮”,东城区新增10条示范街。

促进京津冀餐饮绿色发展

为引领京津冀地区餐饮企业健康、可持续发展,在北京市商务委的指导下,北京市餐饮行

业协会联合北京西餐业协会等各方,举办第二届京津冀餐饮饭店业发展论坛。

北京、天津、河北300多家餐企参与论坛,分享餐饮发展及营销经验。三地协会还发出了环保餐具的倡议,鼓励餐饮企业减少提供一次性餐具,更多提供可降解打包盒等。

事实上早在2017年,北京市餐饮行业协会就联合京津冀餐饮企业集体倡议开展“绿色餐饮”“光盘行动”,加大餐饮油烟污染治理和反对食品浪费的力度,营造绿色餐饮、环保餐饮和厉行节约、反对浪费的氛围。

北京市餐饮行业协会秘书长贺宝贵表示,京津冀餐饮饭店业发展论坛旨在为广大餐饮饭店业搭建合作交流平台,带来更多惊喜和发展机会,将更多的实惠回馈消费者,推动三地餐饮产业共同发展。(新京报网)

京津冀酒业一体化或将加速

本报讯 近日,“2018中国酒业京津冀一体化产品品评会暨品牌发展高峰论坛”产品品评会在京举行。本次参评的酒种涉及白酒、葡萄酒、果露酒共计60余款,全部来自京津冀地区。

“2018中国酒业京津冀一体化产品品评会暨品牌发展高峰论坛”秘书处负责人丁易初介绍说,2018年上半年,以《中国酒业》杂志为代表的行业媒体在国内率先发起了“中国酒业京津冀一体化·区域经济品牌探索行”大型采访交流活动,考察团一行拜访了酒类相关行业组织、深入企业一线、市场前沿,与生产企业、经销商、流通商贸企业管理者、经营者与消费者面对面深度沟通、务实交流,对京津冀三地酒业一体化的现状与未来进行了深入的调研,取得了诸多第一手信息与调研成果。这些都为品评会的召开和未来的高峰论坛打下来良好的基础。

与会专家和代表表示,随着京津冀一体化国家战略的快速推进品评会的顺利召开,三地间的人员往来、产业链互通与消费水平差距正在缩小,由此带动的酒类与餐饮消费正在具有更多的共性。消费者的品牌与市场共识正在形成,生产企业间的交流与沟通也在加强,这些都对未来酒类共同市场的形成奠定了基础。

北京酿酒协会会长林楠表示,此次品评会聚集京津冀三地专家,充分体现了三地产业的密切联系和产业共识;天津酿酒协会秘书长李跃华认为,三地品评会将为促进京津冀酒业发展产生积极影响;河北白酒葡萄酒工业协议秘书长吴会常表示,此次参评的酒样充分展现了三地酒类产品在香型和产区上的差异和多样特色,涵盖了京津冀三地、白酒浓清酱三香型、怀来、昌黎等多个葡萄酒产区。

北京耐寒叶菜新品达25个

本报讯 今冬,市民的“菜篮子”再添一个新叶类品种——由市叶类蔬菜创新团队从欧洲引进的“阿波罗绿”,这种生菜还是首次“落户”北京,也使得全市耐寒性叶菜新品种已达25个。

市叶类蔬菜创新团队是由北京市农业科研单位、农大等很多专家组成的,5年来团队以生菜、芹菜、快菜、油菜、菠菜等五种叶菜为重点,开展了品种选育与繁育、病虫害防控、农产品安全与加工流通关键技术、互联网+蔬菜产业”关键技术研究与应用推广示范工作。其中,选

育叶菜新品种34个,包括7个快菜品种、10个油菜品种、8个散叶生菜品种、4个结球生菜品种、2个芹菜品种和3个菠菜品种。

这些选育出来的油菜、生菜、快菜在国内均处于领先水平,比如新增的快菜新品种共7个,其中,京研紫快菜是全国首个紫色快菜品种,具有紫色叶片、白帮、耐热等特点。在12个生菜新品种中,结球生菜品种有4个,散叶生菜品种有8个,其中的散叶生菜北紫生4号花青素含量高,叶片长、口感好,耐抽薹、耐热、抗性强。选育的3个菠菜品种解决

了菠菜易抽薹、不耐寒和适应性差等问题,商品性好;选育的芹菜品种突破越夏栽培难关,填补了夏季芹菜供应的市场空白。

叶菜创新团队岗位专家曹之富告诉记者,2012年到2017年团队选育推广的耐寒蔬菜品种包括北生4号、农大菠菜1号、京绿2号、粉莲1号、新紫冠等24个品种,今年,阿波罗绿生菜又首次“落户”北京,其采收期较普通露地蔬菜可延后半个月,每茬亩产量可达2吨,比普通散叶生菜增产20%左右,主要供应麦当劳等快餐企业。

石景山蔬菜零售网点达288个

本报讯 从市商务局获悉,石景山区在“疏解提升并举,拆补结合推进”的理念指导下,不断优化蔬菜零售网络和超市(便利店)布局建设,全区生活性服务业跨上新台阶。据悉,石景山区现有生活性服务业网点1050个,基本实现了早餐、超市便利店、洗染、美容美发、末端配送、蔬菜零售、家政等基本商业便民服务功能全覆盖。其中,蔬菜零售网点共有288个,总量较市场疏解前增加了7倍。

在疏解玉泉鲁谷农副产品市场工作中,面对周边3万余居民买菜问题,石景山区提前制定了“菜篮子”保障预案,并公布了周边蔬菜零售网点详图,积极引导社会资

本在该市场南侧新建了800余平方米的社区服务综合体,并加大了物美科小店、物美沁山水店、永辉超市鲁谷店的果蔬供应量,实现蔬菜零售网点与拆除市场周边无缝对接。各街道也都在积极引进便民服务网点保障民生。比如八角街道就利用社区腾退自管房在八角北路社区建立了“福林生鲜”公益性便民菜站。

位于古城北路的嘉和菜市场拥有1800平方米经营面积,服务周边古城环卫楼、古城地铁家园、八角北路特钢小区等10个社区。在商务、国资等部门共同指导下,产权方宏润公司主动开展市场升级改造,通过场地回租、品牌导

入、供应链优化、硬件和服务升级等方式,建成嘉和社区服务中心。该中心引进了壹公里果蔬、伊盛轩、北京二商等知名连锁品牌,涵盖180余种销售品类,日均销售水果蔬菜达2万斤,还开设了“便民小站”搭载了理发、代收发快递、配门禁钥匙等生活服务专区,实现了市场调整疏解和自身产业转型升级的双重目标。

接下来石景山区还将根据辖区各商业街区的发展现状、周边居民需求、产权主体意愿及区域文化资源优势,推动一批精品项目建设。其中,重点研究古城特色文化步行街建设思路,争取将其打造成为城市生活性服务业街区典范。