

# 北京餐饮市场迈入多元发展新阶段

近日,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2018年北京餐饮市场销售保持平稳增长。

为推动餐饮品牌绿色健康发展,拉动餐饮消费增长,2018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,协会还积极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。

## 美食节活跃京城餐饮市场

2018年以来,为活跃北京市内夏季夜宵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。

北京市餐饮行业协会会长汤庆顺表示,2018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

统计数据显示,2018年1-10月,北京餐饮收入实现了924.7亿元,同比增长8%。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。

2018年,北京海淀区已建成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的举办,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。

(食品伙伴网)

## 京菜北京烤鸭技术规范发布

本报讯 北京烹饪协会日前发布了北京烤鸭技术规范,对于传统挂炉、传统焖炉烤鸭在选材、制坯、晾坯、烤制及片制等各个环节形成相应的技术标准,引导行业走向标准化、规范化。作为京菜标准的开篇,北京烤鸭标准的发布也标志着中国京菜标准的制定正式启动。

北京烤鸭发展至今,已经产生出多种烹饪制作方式,但一直以挂炉和焖炉两种为主。此次发布的北京烤鸭标准是北京餐饮行业内首个针对京菜传统挂炉、传统焖炉烤鸭烹饪技术规范团体标准。

标准中规定,京菜传统挂炉烤鸭、传统焖炉烤

鸭都要求以北京填鸭为原料。其中,挂炉烤鸭以果木为燃料,在特制的烤炉中,以明火烤制成熟;焖炉烤鸭在专用烤炉中以全预混式无焰燃烧技术进行烤制。每一只烤鸭在到达餐桌前,都需要经过选鸭、充气、烫坯、挂糖色、入库、晾坯、准备燃料和烘炉、堵塞鸭坯、入炉、烤制、出炉、片制等20多道工序。

挂炉烤鸭和焖炉烤鸭在烹制程序也有所不同,其最大的区别在于入炉和烤制这两项工序。挂炉烤鸭需要将鸭坯挑入鸭炉,悬挂在炉膛前后梁上,在烤制过程中,使用翻、转、燎、烤技术,使鸭坯均匀受热,一般在60到70分钟出

炉。而焖炉烤鸭则是将鸭坯挂于炉内挂钩上,肋下刀口朝向中心热源,烤制一般在50到60分钟,根据鸭坯的上色情况来调整鸭坯朝向中间热源的接触面。

北京烤鸭标准是京菜标准的开篇,未来将有更多的京菜标准出炉。北京烹饪协会会长云程表示,制定京菜标准体系不仅有利于对传统烹饪技术的传承,还将为京菜饮食文化的挖掘、保护、创新、发展,开辟出新的途径。推行京菜标准化,不意味着排斥菜品个性化,而是用京菜标准把京菜里共性的内容记录下来,使其不致失传,在遵守共性标准的基础上更好地发扬个性。

## 湖南贫困地区优质特色农产品进京

本报讯 日前,湖南贫困地区优质农产品产销对接活动在北京农业展览馆举行。活动中,湖南集中展示展销了400多家农业企业的2000多种优质特色农产品。

湖南是农业大省,水稻、茶叶等主要农副产品产量居全国前列。目前,湖南已制定推行2700余项农业技术规程和地方标准;全省1700余个绿色,有

机、地理标志认证农产品全部实行“身份证”管理。湖南也是脱贫攻坚任务大省,有武陵山和罗霄山两大集中连片特困地区,共51个贫困县,建档立卡贫困人口超过700万人。

“近年来,湖南脱贫攻坚工作取得了决定性进展,乡村振兴实现了良好开局,截至2017年年底,全省农村建档立卡贫困人口从2012年底的767万减少到

216万,贫困发生率由13.43%下降到3.86%。”湖南省副省长隋忠诚表示,此次活动邀请了新发地、京东商城等全国知名采购商共130多家,他们与参展企业开展洽谈对接和洽谈采购签约,希望借助北京的市场优势,把湖南贫困地区的优质特色农产品推介给北京市民,“以销促产”稳定湖南贫困群众的增收渠道,夯实2020年稳定脱贫的产业基础。

## 新国标实施 食用油配方不再成“机密”

近日,备受关注的食用油新国标——《食品安全国家标准 植物油》正式实施。这一市场呼唤已久的国家标准出台具有划时代意义,将结束原料配比不清、以次充好的行业乱象,促进建立透明规范的消费环境和市场秩序,引领行业高质量发展。

食用油新国标已经酝酿多年,此次是在原有4个标准基础上整合修订。其中最重要的变化是增加了“食用植物调和油的标签标识应注明各种食用植物油的比例”要求,并鼓励注明产品中大于2%脂肪酸组成的名称和含量。对于这个增项要求,业内专家表示高度肯定。

新国标为何明确要求食用植物调和油公开配方比例?

调和油是由两种或两种以上成品油,按一定比例科学调配制成的食用油。相比玉米油、大豆油、花生油等单一植物油,调和油含有更丰富多样的微量营养成分,脂肪酸平衡性具有优势。随着近年来消费者对营养和风味需求的多样化,调和油越来越受到青睐,年销量达数百万吨。

虽然调和油营养更具优势,需求量越来越大,但消费者却长期存在知情盲区——旧国标对调和油配方比例、营养成分没有强制性要求明确和公开,随意勾兑、标识混乱、以次充好、混淆概念等不良现象充斥市场。“什么油贵就标什么、哪种油便宜就多配哪种”成为行业潜规则,真正的配方比例则成为“最高机密”。据调



查,由此而起的纠纷和投诉多以厂商败诉收尾,消费者“配方公开”的呼声日益高涨。

行业乱象早已引起国家相关部门关注。资料显示,2004年底就酝酿并启动了行业标准的修订制定工作。在2013年底的征求意见稿中即提出,调和油产品标签应当注明各种食用植物油比例。但新标准迟迟没有出台,很大程度上是因为后期缺乏有效准确的检测方法。

在这一过程中,中储粮、中粮等央企迈出了重要一步,率先主动公开调和油配方配比。中粮福临门于2017年底发布全新产品“福临门营养家食用植物调和油”,同时公开配方比例与营养成分。福临门“掌门人”王庆荣认为,要尊重消费者知情权、重塑行业形象,必须这样做。

新国标将从制度上规范行业发展,极大促进行业企业提高产品品质、开展技术研发。伴随着新国标实施,食用调和油市场格局将面临巨大调整,会有更多调和油生产企业加入到公开配方阵营中来。

(中经网)