

“年夜饭”预订火爆 老字号“一座难求” 部分套餐价格上涨

距离春节还剩近一个月,各大酒店、饭店针对年夜饭预订也开始了花样竞争。近日,从北京多家饭店了解到,老字号饭店“一座难求”,部分套餐价格上涨。

年夜饭预订 商家花式揽客

北京盐府饭店已竖立起预订“年夜饭”等宣传展板。“包间已预订了百分之七十,因为包间有限,所以对用餐时间进行了限制。”前台一位工作人员介绍说,店内春节年夜饭用餐时段分为中午、下午和晚上三个时间段,每个时间段限时2小时。“今年基本没什么优惠活动,因为过年都是套餐,没有多少利润,不同价位的套餐招牌菜也不同。”该前台工作人员称。

而针对年夜饭套餐,还是有不少商家推出了优惠活动。在北京香格里拉饭店,饭店推出了“早鸟优惠”活动。除夕年夜饭在2020年1月5日前购买,可享



9折优惠,2020年1月6日至12日期间购买,可享9.5折优惠。店内宣传海报显示,大宴会厅398元净价每位,多功能厅488元净价每位,此外,需要每桌6人起订,6岁至12岁儿童还可享7折优惠。“在除夕当天,我们所有的包间全部被预订了,在会议大厅增加的年夜饭餐桌也被全部预

订,目前在大年初一还剩几个餐位。”该酒店前台工作人员称。中国大饭店一位工作人员表示,年夜饭设置在金玉满堂会议大厅,套餐A价格为4980元,套餐B价格为3980元,凡订购年夜饭套餐即可获得当晚停车券并获得年糕礼盒,还可参与幸运抽奖,奖品包括两张周末豪华客

房一晚房券、四张双人咖啡厅自助餐券及四份年糕礼盒。“目前,超过半数餐桌被预订,前排比较好的餐桌位置已经没有了。”该工作人员称。

不仅是各大饭店,火锅店也备受消费者青睐。海底捞一位服务人员表示,进入12月以来,年夜饭包间陆续被预订。“目前,8人的小包间已全部被预订,12人的大包还剩一间。”该店前台介绍道。

部分年夜饭套餐 价格上涨

记者走访发现,相较于去年,部分饭店对年夜饭价格和菜品作了调整。北京前门某饭店服务员说:“今年猪肉、牛羊肉等原材料上升,年夜饭套餐价格比往年稍微调高了一点,还增添了一些新品菜。”

某餐厅经理介绍道,年夜饭套餐价格调整,一方面是由于物价成本上涨,另一方面是消费者

的饮食习惯变化导致菜品调整。“现在大家更注重健康营养,有消费者主动要求撤去传统肉类菜品,增加芦笋、坚果、热带水果等新品。根据大部分消费者的需求,今年餐厅在制作年夜饭菜单时也会调整价格。”该经理称。

尽管年夜饭价格较往年有所上涨,但并没有影响消费者在外吃年夜饭的热情。记者致电北京全聚德王府井分店、那家小馆等饭店,在除夕当晚,包间均已销售完毕,大厅还剩少许座位。

有网友表示,今年预订“年夜饭”太难了,找了四家饭店定年夜饭,两家不做,一家没包厢,一家饭店涨价。不过,也有网友表示,还是在家里吃妈妈做的饭最有年味。

食品产业分析师朱丹蓬表示,部分酒店的年夜饭套餐价格上涨主要是基于原材料物价及人工成本的上升,总体来看,年夜饭价格涨幅在合理范围内。朱丹蓬称。(中新经纬)

我国酵素行业市场规模达二百亿元

本报讯 12月18日,在2019酵素产业发展大会上,中国首份酵素行业研究报告发布,该报告显示,目前中国酵素行业市场规模达200亿元,从业企业近5000家,未来几年的市场规模有望达到2000亿元。

会上,中国生物酵素产业协会酵素分会秘书长周海龙表示,截至11月,酵素总体市场规模达200亿元,较去年同期略有上升,从事酵素相关的企业数量近5000家,年产200吨以上酵素的生产企业超过200多家。其中以生产食用和日化应用酵素占比最大,合计达73%。生产农用和环保应用酵素的企业数量分别占6.1%、7.8%。生产饲用酵素的企业只有20余家。

为了推动国内酵素企业的发展,今年发改委发布的《产业结构调整指导目录(2019年本)》中明确在鼓励类项目中提出“酵素生产技术开发及工业化、规范化生产”。

对此,全国酵素行业发展自律监督委员会主任徐玲表示,酵素进入发改委鼓励类项目,标志着中国酵素大时代正式到来。目前在酵素行业,中国的头部企业包括恒利康生物科技股份有限公司、丽江得慈延年生物科技有限公司、安徽养生天下生物科技有限公司等。

不过,目前酵素产业发展遇到的最大问题是,大众对酵素的认知存在误区,并且在前端的销售环节存在诸多不规范的情况。为了规范行业发展,中国生物酵素产业协会酵素分会牵头制定了酵素产业两个标准:QB/T 5323-2018植物酵素标准和QB/T 5324-2018酵素产品分类导则,规范酵素产品在生产、销售等环节的标准化。

500家餐厅齐推美食消费扶贫

本报讯 美团点评联合小吊梨汤、眉州东坡等约500家餐饮门店,发起美食消费扶贫新模式。近日,“带土豆上山”中国薯都定西扶贫行动在京正式启动,各方将帮助甘肃定西土豆走上市民餐桌。首批100吨甘肃定西土豆跨越1716公里

来到北京,将化身市民餐桌上的各式佳肴。

当前,中国马铃薯种植面积及总产量均为世界第一,土豆已成为稻米、小麦、玉米之外的第四大主粮作物。甘肃定西素有“中国薯都”之称,当地土豆产量和质量在全国均位于

前列,土豆种植和加工已成为当地主导产业和脱贫产业。

此次各方推出的美食消费扶贫新模式,不但拉近了贫困地区特色食材和城市消费者之间的距离,也使“定西土豆”品牌得到更多认知度,将助力当地薯农脱贫致富。

首都餐饮文化研究发展基地揭牌成立

本报讯 12月21日,由北京市商务局和市文旅局作为支持单位,北京烹饪协会、北京联合大学旅游学院和北京商报社联合发起成立的“首都餐饮文化研究发展基地(中国京菜研究发展中心)”正式挂牌成立。

该基地以首都餐饮文化建设为中心,同步开展理论、传承、创新、应用和人才培养等五个方面的研究与实践工作,引导餐饮企业加快转型升级,塑造具有文化内涵的首都餐饮品牌,助力北京“四个中心”功能定位建设,增强首都餐饮文化建设的社会影响力和贡献力。餐饮基地内设三个机构:一是首都餐饮文化理论研究专家委员会。聘请资深餐饮文化专家、学者,深入挖掘北京古都餐饮文化,定期出版研究报告、论文典籍,奠定首都餐饮文化建设的理论基础。二是北京古都餐饮文化传播中心。开展餐饮企业(包括老字号企业)以及烹饪大师、传统烹饪绝技等工作;继续出版《薪传》中国烹饪名家系列丛书;北京烹饪大师传承谱系系列书

籍,研究丰富首都餐饮文化的内涵建设。三是教育培训委员会。实施“德艺匠心”教育培训工程。开展餐饮企业管理人员、技术骨干的理论与技术提高培训;在校、在职人员职业资格证书培训等,并将培训与就业、培训与传承有机结合,为首都餐饮文化建设提供智力支持。

北京烹饪协会会长程程指出,首都餐饮文化建设是推动首都文化繁荣的重要组成部分,也是北京服务的重要载体,更是促进首都餐饮企业转型升级、高质量发展的重大机遇。打造高质量首都餐饮文化平台,有利于促进首都餐饮文化的顶层设计;有利于首都餐饮行业的健康可持续发展;有利于推动首都餐饮文化成为全国同行业领先的示范标杆。

市文化和旅游局副局长关宇表示,将鼓励和支持包括“首都餐饮文化研究发展基地”在内的公民、法人和其他组织依法参与非遗保护工作,促进非遗的传播、合理利用和发展,同时也服务于北京文化和旅游融合

发展,提升京味饮食文化的体验水平,提高北京旅游服务品质。

市商务局局长闫立刚强调:一是抓好传承。要以基地为平台,抓紧对重要的北京饮食文化资料开展抢救、整理和研究;要通过文字、录音、录像等形式,对京城餐饮名店名师名菜进行记录保存;要对京菜全面挖掘整理,形成完整的传承谱系。二是抓好传播。要创新传播形式,丰富传播内容,不断加强首都餐饮文化宣传,彰显首都餐饮文化特色,宣传北京餐饮文化品牌,推广北京餐饮行业标准规范。三是抓好传习。大力加强行业协会、餐饮企业与教育机构的合作,借助行业协会丰富的大师资源、餐饮企业众多的实践岗位和教育机构优质的教育平台,传授餐饮文化知识和烹饪技能。加强科技在餐饮行业的应用研究,加强对餐饮业新模式、新工艺的研究,加强对餐饮业经营管理的研究,并且在研究的基础上大力加强这些领域的人才培养,推动餐饮业可持续发展。