

分餐制助力餐饮业加速“回暖”

中国饭店协会会长韩明说：“绿色、健康、安全将成为未来餐饮消费的新理念，餐饮行业将通过加强自身标准化建设和提高安全健康管理能力重塑消费信心。对餐饮企业而言，谁能抓住机遇，危中寻机，谁就能在大浪淘沙中立于不败之地。”

人气回升，餐饮业正在“暖”起来。记者近日走访发现，常态化疫情防控下，分餐制成为各地餐饮企业加速复苏的重要“助攻”。

夜色降临，北京簋街上，小龙虾的香味扑鼻而来。走进胡大饭馆，随处可见提示顾客使用公筷公勺的标语，电视屏幕上循环播放着分餐制公益宣传片。

“为了方便顾客分餐，我们特意定制了一批公筷公勺，上面标有‘公筷’等字样，外观上也和私筷进行了区分。”胡大饭馆总经理郭冬说，目前几家分店全部推行了分餐制，“五一”

期间，门店客流已恢复至正常水平的六七成。

一千公里之外，伴着奶茶飘出的浓郁香气，内蒙古乌兰浩特市正式开启晚餐时刻。在浩日沁蒙式餐厅，服务员娜仁其木格用分餐夹把一盘鲜奶豆腐分别夹入5名客人的木碗中，并提示大家就餐使用公筷公勺。在这座北方小城，分餐理念正被越来越多人接受。

“疫情期间，出门吃饭最注重的就是安全。看到店里分餐制等措施做得十分到位，我们都很放心来用餐。”一位正在就餐的食客对记者说。

餐厅经理武燕告诉记者，为了让消费者吃得安全放心，店里3月就开始推行分餐制，每桌配备公筷公勺并定时消毒，一系列举措有力推动了餐厅复工复产。

受疫情影响，不少餐饮企业人气下滑，一度陷入经营困境。近期随着国内疫情防控形势持续向好，在分餐制等措施助力下，餐饮业复工复产进程加速，久违的“烟火气”又回来了。据商务部介绍，刚刚过去的“五一”小长假期间，全国餐饮、住宿行业消费规模已恢复至去年同期七成。

除了助力餐饮业加速复

苏，分餐还给整个行业带来新“食”机。

山东蓝海酒店集团董事长张春良说，分餐实现了企业的流程再造。“为了便于分餐，我们调整了组织架构，以前传菜员归服务班管，现在归厨房管，和厨房搭班备菜，上菜速度不但没慢，反而效率更高。”

“分餐后，餐厅经营理念发生了变化，过去不少消费者认为豪餐贵，现在我们适应分餐制，科学设计出2人套餐、4人套餐，既卫生又实惠，很受欢迎。”武燕说，疫情过后，餐厅将继续探索更多适合分餐制的菜品和套餐。

在郭冬看来，疫情给餐饮业带来挑战的同时，也带来新的机遇。疫情期间，胡大饭馆加速数字化转型步伐，线上线下同步发力，下一步，餐厅将借助电商等平台，进一步扩大小龙虾调味品等衍生品销售。

“绿色、健康、安全将成为未来餐饮消费的新理念，餐饮行业将通过加强自身标准化建设和提高安全健康管理能力重塑消费信心。对餐饮企业而言，谁能抓住机遇，危中寻机，谁就能在大浪淘沙中立于不败之地。”中国饭店协会会长韩明说。（新华网）

改善土壤环境质量 提高产品质量

有机肥替代化肥助力 顺义蔬菜品牌提升

本报讯 李爱华 为贯彻中央农村工作会议、中央1号文件 and 全国农业工作会议精神，按照“一控两减三基本”的要求，深入开展化肥使用量零增长行动，加快推进农业绿色发展，顺义区种植业服务中心在农业农村部种植业司、北京市农业局指导下，连续几年来一直承担着组织实施“设施蔬菜有机肥替代化肥试点工作项目”的重要工作。

据介绍，有机肥替代化肥试点工作提高了土壤有机质，而土壤有机质是土壤微生物的粮食，这些有益微生物利用土壤中的有机质，产生次级代谢物，其中含有大量的促生长类物质。如生长素，能促进植物生长，脱落酸能促进果实成熟，赤霉素能促进开花坐果，增加开花数、保果率，提高产量，使果实饱满，色泽鲜嫩，还能提早上市，达到提质增产增收。随着人们对食品安全和生活品质的追求提高，有机农业的发展会加快未来有机肥料的应用，同时也真正符合现代绿色农业可持续发展的要求。

作为顺义区有机肥替代化肥试点工作的核心示范区及有机蔬菜生产试点区的北京绿富农果蔬产销专业合作社，积极响应国家号召，在实施有机肥替代化肥项目中取得了很好的成效。

北京绿富农果蔬产销专业合作社连续三年承担设施蔬菜有机肥替代化肥工作试点（顺义区）核心示范区建设项目，合作社积极优化产地环境，致力打造绿色健康蔬菜生产示范区1000亩，提升番茄及其他农产品品质。在生产管理上，全面提升无土栽培技术、水肥一体化技术应用，施用有机肥，控制并减少化肥用量，年提高增施有机肥

25%，提高土壤有机质、氮磷钾含量，改善土壤环境质量，提高产品质量，产量也大幅度提高。同时，合作社在技术管理上也有一系列的跟进措施，先后与北京市农林科学院、北京市农业技术推广站等农业科研部门长期紧密合作，在区农委、区种植中心监督指导下，先后承担设施蔬菜高产高效关键技术集成示范与推广、番茄和黄瓜无土栽培技术及太阳能综合利用等项目，聘请市、区专家、技术人员，开展各类蔬菜管理知识讲座，同时积极输入新鲜血液，加强队伍建设，2018年至今共吸纳大学生十余名，为团队储备后补力量。

通过有机肥替代化肥项目的实施，作为试点基地的北京绿富农果蔬产销专业合作社提高了产品质量及安全性。“水云天”是合作社2009年注册的品牌商标，对生产果蔬均进行有机认证和无公害认证，并通过ISO9001质量管理体系认证，积极推进蔬菜生产追溯制。合作社并先后获得2013年全国设施蔬菜标准园；2014年国家级示范社、绿色防控示范基地、社会主义新农村建设先进单位等；在2016年水云天牌番茄被选入全国百家合作社百个农产品品牌，2017年被农业部认定为第七批全国一村一品示范村特色品牌。2019年通过了全国农产品全程质量控制技术体系（CAQS-GAP）认证。

多年来，合作社以打造京郊好品牌为目标，以标准化、规范化、科技化为依托，充分发挥合作社的核心示范区带动作用，发挥品牌效益，扩大品牌的影响力，提高品牌知名度，拓展销售渠道，为广大市民提供更安全优质的绿色果蔬。

北京重罚垃圾分类 违规 物美领罚单

北京实施垃圾分类一旬有余，商业门店执行尚存难度。5月11日，北京市城管执法队走访丰台大成路翠微大厦，对此前存在的垃圾混装混放等情况进行复查，其中物美超市大成路店因未能按期整改到位，被执法人员开具了罚单。

记者走访丰台区大成路区域看到，物美超市大成路店的公共区域并未进行垃圾分类，只有口罩回收桶以及普通垃圾桶，超市内部对于垃圾如何分类在现场则无法看到。

在大成路翠微大厦内，记者看到，商场的开放区域进行了不同类别的垃圾桶摆放。盒马鲜生出货区分别摆放了可回收垃圾和不可回收垃圾的垃圾箱，超市的堂食区域也在每张餐桌上摆放了厨余垃圾和其他垃圾的小型垃圾箱。

一位消费者对记者表示，商场开始实行垃圾分类后，相比之前确实有些麻烦，但这一举措不仅可以提高人们的环保意识，还有利于垃圾的后续处理，对于整体城市发展是利好的。同时，记者向翠微大厦的餐饮商户了解到，虽然各个店家都配备了不同类别的垃圾桶，但仍然存在其他问题。其中，在检查中发现，海底捞火锅店的后厨和盒马鲜生超市的垃圾处理区域，“其他垃圾”类别的垃圾桶内存在面包、饮料瓶等餐厨垃圾和可回收垃圾。同时，执法人员还在风光老灶麻辣香锅店的后厨发现，本该用来标注“其他垃圾”的灰色桶上却印着“可回收垃圾”的字贴，而桶内放的都是不可回收的塑料袋。商场方如何监管商户进行垃圾分类，截至发稿，翠微方面并未回复。

据了解，北京开展生活垃圾分类综

合执法工作，目前将采用教育劝阻、书面警告与处罚相结合的方式，分阶段、分步骤，稳步推进生活垃圾分类全面实施。针对垃圾分类的普及，北京各大商场早已开始行动。

记者走访得知，朝阳大悦城在消费者端增加不同类别的垃圾桶，后续还会贴垃圾房的垃圾分类标识，对消费者进行宣导。在商户端，朝阳大悦城对商户进行宣传和督导。银泰百货大红门店在商场不同楼层设立四种分类垃圾桶，指引消费者进行不同投放。处理垃圾时，商场保洁人员会将所有垃圾桶拉到地下室的垃圾房，最后进行分类运走。

政策普及初期，商场还面临较大的难度。祥云小镇相关负责人告诉记者，正确的分类和投放是目前较大的难题，前厅后厨的各个员工都可能接触到店铺产生的各种垃圾，任何一个环节投放错误都可能造成垃圾分类不到位。

如今各大商场、购物中心的餐饮业态比例明显提升，餐厨垃圾如何分类、管理对于企业而言更是一道难题。记者从新川面馆月坛店了解到，该店会将菜叶子、果皮、残食等垃圾倒进厨余垃圾处理设备，经过处理后，变成较小的榨干水分的食物残渣，再由专业的公司上门收走。

新规实施多日，仍有企业呼吁需要更为详细的准则帮助具体实施垃圾分类。北商研究院特约专家、北京商业经济学会常务副会长赖阳向记者表示，在疫情期间，疫情防控工作尤为重要，企业的确存在一定的压力，政府在宣传、支持、引导的同时，应给予一个较长的过渡期。

（报摘）