

尚德守法 提升餐饮质量

2020 餐饮业质量安全提升工程推进会在京召开

本报讯 10月19日,由国家市场监督管理总局指导,中国烹饪协会主办,中国烹饪协会食品安全工作委员会承办的“尚德守法 提升餐饮质量”2020餐饮业质量安全提升工程推进会在北京召开。

中国烹饪协会会长傅龙成,国家市场监督管理总局食品经营安全监督管理司处长张兰兰,北京市市场监督管理局餐饮处副处长王雪莲,中国烹饪协会食品安全工作委员会执行副主任单位、联合利华饮食策划中国区总裁张海涛,中国烹饪协会食品安全工作委员会副主任单位、艺康(中国)投资有限公司副总裁杨亦鸣等嘉宾及来自全国各地的餐饮业代表和媒体朋友160

余人参会。会议由中国烹饪协会副会长吴颖主持。

中国烹饪协会会长傅龙成在致辞中回顾了三年来在国家市场监督管理总局的指导下,中国烹饪协会对餐饮业质量安全提升所做的工作。他指出,通过开展“餐饮业质量安全提升工程”创建活动,推广示范单位的典型经验,能够以点带面,全面激发餐饮服务单位质量安全自主提升,引导全行业努力实现诚信经营、守法经营、科学经营,形成由政府推动为主转变为市场自我发展、行业自我约束为主,构建由行业协会牵头组织,相关机构和专家参与审核,各地方相互配合,连锁品牌餐饮企业积极响应,社会公众

监督共建的新格局。

国家市场监督管理总局食品经营安全监督管理司处长张兰兰详细解读了9月29日总局提出的《餐饮质量安全提升行动方案》,对餐饮服务量化分级工作的创新开展提出了未来的工作重点要求,并对中国烹饪协会在餐饮业质量安全提升方面所做的工作给予肯定。

北京市市场监督管理局餐饮处副处长王雪莲代表北京市市场监督管理局,对打造首都标准、提升北京市餐饮品质的三年规划做了具体介绍。

联合利华饮食策划中国区总裁张海涛分享了“后疫情时期食品安全共治 助餐饮业可持续发展”的思考。他表示,为

餐饮业搭建一个相互交流、相互学习、共同提升的工作平台,是联合利华饮食策划的初心与目标。作为食品安全工作委员会执行副主任单位,联合利华饮食策划将始终担负起应尽的责任,通过委员会平台的不断升级,扩大影响力,加强行业间交流,促进餐饮业食品安全社会共治,帮助更多餐饮企业提升质量安全水平。

艺康(中国)投资有限公司副总裁杨亦鸣分享了“助力餐饮行业提升质量安全及消费者体验”。他提到,在中国烹饪协会领导下全程参与了餐饮业质量安全提升工程示范单位审核工作。未来,将通过更多的实践分享、更好的市场教育和更

智能的协作创新支持中国餐饮行业,提升消费者体验。

会上,金拱门(中国)有限公司、江苏七欣天餐饮管理连锁有限公司、陈鹏鹏餐饮(广东)有限公司、北京同和居饭店有限责任公司分享了他们克服新冠肺炎疫情影响,创建2020餐饮业质量安全提升工程示范单位的经验。

最后,傅龙成会长带领50家餐饮业质量安全提升工程示范单位,携手联合利华饮食策划、艺康(中国)发表联合宣言:尚德守法,共担食安;文明餐饮,拒烹野味;公筷公勺,禁止浪费;社会共治,品质提升;健康消费,持续发展。相信在全社会的共同努力下,中国餐饮业质量安全水平会更上一层楼。

“六必”匠心传承 “龙门”鱼跃新生

坚持创新引领 打造老字号民族品牌

本报讯 记者李国梁 10月16日,首农食品集团旗下六必居公司中华老字号“龙门”品牌创建200周年庆典活动在北京举行,新书《酿醋大工匠》现场发布,“龙门杯全国大学生创意设计大赛”成绩揭晓,六必居第三届糖蒜美食文化节同时拉开序幕。

据了解,中华老字号品牌“龙门”始创于清嘉庆二十五年,即公元1820年,原址在龙门县龙关镇(今河北省赤城县龙关镇),临近的龙河水中有鱼,故字号起名为龙门,取鱼跃龙门之意。在200年发展历程中,特别是新中国成立以来,在党和政府的关怀支持下,历经新中国成立、公私合营、计划经济、改革开放等时期,从一个加工食醋的小作坊,一步步成长为全国米醋行业的领先品牌。

两百年历史激荡奔腾,几十代工匠薪火相传,成就了“龙门”米醋舌尖上的美味。“龙门”米醋,将传统工艺与现代先进技术相结合,酸香爽口,柔而不烈,色泽清亮,回味绵长,产品享誉全国,1984年、1988年两度荣获“商业部优质产品”称号;1989年荣获“全国食品博览会银质奖”;2006年被商务部认定为首批“中华老字号”。

活动现场,一支凝练匠心传承“龙门”鱼跃精神的古装舞蹈拉开庆典活动的帷幕,一段“两百年岁月坚守,亿万家米醋飘香”的记录片回顾了“龙门”辉煌的发展历程,新书《酿醋大工匠》发布和“龙门杯全国大学生创意设计大赛”颁奖将活动现场气氛推向高潮。

据介绍,新书《酿醋大工匠》由中



程,见证中华老字号“龙门”品牌的辉煌业绩,新时代的龙门人,必将用智慧、技艺和心血,再一次“鱼跃龙门”,开启新的华章。

在一段由北京琴书非遗代表性传承人王树才老师现场表演的《京韵演义·六必居传奇》节目中,“六必居第三届糖蒜美食文化节”正式开幕。《六必居传奇》回顾了中华老字号、国家级非物质文化遗产“六必居酱菜制作技艺”的过往,讲述了“六必居滚坛糖蒜”的前世今生,将非遗艺术和技艺交融演绎得淋漓尽致。

与会领导共同为2020年六必居非遗滚坛糖蒜开坛。一颗颗六必居白糖蒜,选料、加工极致讲究,它是中华儿女数百年来舌尖上的记忆,更是中华饮食文化、工匠精神传承的一张金色名片。在充分展现六必居酱菜独特传统制作工艺的基础上,让更多的人了解中华老字号、了解中华传统饮食文化。

秋来蒜开,开坛大吉,“六必”珐琅彩罐装滚坛糖蒜的拍卖,火爆全场,6尊糖蒜被抢购一空。六必居在让消费者了解品尝经典传统手工艺酱菜的同时,体验国家级非物质文化遗产“六必居酱菜制作技艺”的文化内涵。

金秋十月,随风隔幔,六必居第三届糖蒜美食文化节已经开启了篇章,一颗颗晶莹剔透的白糖蒜荣光登场,准备来到日常百姓的餐桌上。

初心在方寸,咫尺在匠心,“六必”匠人精神,前世今生,铿锵前行。中华老字号企业“六必居”,正昂首阔步,迈向建设中国调味品领域领先企业的新征程。

院微生物研究所研究员程光胜老先生执笔,凝练了龙门酿醋大师刘传刚,一生对龙门精神、龙门技艺的匠心追求。“龙门杯全国大学生创意设计大赛”由六必居公司联合中国传媒大学“梦想书坊”共同举办,开赛以来,共收到来自全国33所高校的参赛作品百余份,并在东四胡同博物馆举办了主题展览。参赛作品充分

展示了龙门200年发展历程背后所凝聚的匠人匠心之美,为国潮文化增添色彩,以文化自信彰显民族力量。活动现场还公布了“龙门”下厨房APP排位赛的最终获奖名单,排位赛中粉丝们将“龙门”米醋系列产品,应用到烹饪美味佳肴的创意中,赋予了“龙门”米醋新的时代内涵。

回顾“龙门”品牌两百年的奋进历