中国烹饪协会八项团体标准发布

量化分级考量“品质与服务”

12月7日,中国烹饪协会团体标准发布会在京召开。会上发布了八项团体标准,主要涵盖了规范操作、食材标准化和人才建设三大方面。

据了解,此次发布的团体标准为《餐饮服务量化分级评定规范》《基于互联网工具的餐饮运营师职业能力要求》《基于互联网工具的餐饮门店管理师职业能力要求》《基于互联网工具的餐饮品牌营销师职业能力要求》《餐饮外卖密封规范》《团体膳食单位服务质量规范》《北京烤鸭鸭坯》《小餐饮商户网络餐饮服务第三方平台管理规范》。

量化分级考量“品质与服务”引导顾客按需点餐

规范操作方面,《餐饮服务量化分级评定规范》是中国烹饪协会在国家市场监管总局指导下制定的评定标准,标准在食品安全量化分级的基础上,增加了“品质与服务”的考量,对用餐环境、菜品质量、服务质量多方面提出了量化分级要求,并将餐饮业质量安全提升与制止餐饮浪费行动相结合,打分评定项目中增加了制止餐饮浪费的明确要求,通过张贴“光盘行动”标识、提供小份菜、引导顾客按需点餐、主动提供打包服务等举措,积极营造提示“节约”的氛围。

同样涉及“节约”内容的还

有四川旅游学院烹饪学院牵头编写的《团体膳食单位服务质量规范》,有效结合了《餐饮服务食品安全操作规范》《中国居民膳食指南》厉行节约等方面,从环境质量、低碳节能、菜品质量、服务改进等方面对团体膳食单位提出具体操作要求,对团体膳食单位建立规范化的服务体系提供了重要的依据。

餐饮外卖密封有了规范细则 三项标准考量餐饮人才

自新冠疫情暴发以来,小餐饮满足了快节奏生活餐品与服务多样性的需求,但小餐饮自身也普遍存在员工流动性强、自我管理水平较低等问题。此次发布的《小餐饮商户网络餐饮服务第三方平台管

理规范》,通过将入网小餐饮商户采取线上线下相结合的集中管理新模式,从管理理念、管理模式、运营方式等多方面进行改进提升,构建消费者放心的消费环境,打造平台引导、企业自律、社会共治的新局面。

此外,《餐饮外卖密封规范》作为餐饮外卖场景的餐品密封指引,展现了多样化的密封措施,特别是根据餐品的不同状态,推荐不同的密封方式,提升了标准的可操作性。例如,打包人员需保持个人卫生,应使用专用筷子或勺子进行外卖食品分装打包。推荐在包装袋外使用外卖食安封签、一次性扎带、密封机等密封措施。固液混合对外卖食品,如面条、米线等,易在液体里泡发的,推荐将固体和液体食品分别打

包。液体类餐饮外卖食品打包时宜使用餐盒盒盖附加卡扣、保鲜膜、塑封机加盖覆膜等密封措施。

食材标准化方面,《北京烤鸭鸭坯》结合烤鸭坯产品的技术要素、检验方法、检验规则和包装贮存等要求,多角度规范了北京烤鸭鸭坯这一细分市场的食材标准,将对规范生产企业行为、引导行业健康发展发挥重要作用,为烤鸭坯领域高标准发展提供方向。

人才建设方面,《基于互联网工具的餐饮运营师职业能力要求》《基于互联网工具的餐饮门店管理师职业能力要求》《基于互联网工具的餐饮品牌营销师职业能力要求》三项标准,快速响应了餐饮产业结构调整、消费升级、科技创新的变化,标准给出了基于互联网工具的餐

饮门店管理师、餐饮运营师、餐饮品牌营销师的定义,制定符合市场需求的职业能力标准,以期引领数字化人才培养的创新改革,加快推动新餐饮人才科学化、专业化、精准化和规范化发展,并促进餐饮行业管理效能、服务水平和服务质量提高,进一步推动行业品牌化、系统化、连锁化、智能化发展。

中国烹饪协会副会长吴颖在讲话中指出,今年协会8个团体标准的发布,充分体现了餐饮企业自我约束规范、提升意识的逐渐加强。希望未来有更多的企业单位参与到团体标准的起草中来,为规范行业发展凝聚共识,共同打造“一看就懂、照着会做、一把尺子量到底”的标准模式,打造餐饮行业共建、共治、共享新格局。

(人民网)

《2020中国餐饮品牌力白皮书》发布

小吃快餐和火锅填补正餐市场份额

本报讯 日前,《2020中国餐饮品牌力白皮书》(以下简称《白皮书》)在首届中国餐饮品牌节期间发布。《白皮书》显示,小吃快餐和火锅填补了以中式正餐为代表的受新冠肺炎疫情影响较大的品类吐出的市场份额。湘菜成为2020年最博眼球的正餐品类,拥有最强的扩张能力。相比较下,粤菜是中式快餐中人气热度最高的子品类,但门店布局策略是比较集中在一二线市场,扩张能力或者扩张欲望都是不太强。

《白皮书》发布方,红餐网联合创始人、红餐品牌研究院执行院长樊宁表示,在餐饮品牌发展方面,和区域性品牌相比,全国性品牌的平均门店数是区域性品牌的大约10倍,门店分布省份数、人气热度、媒体传播指数也是大幅领先,融资能力略有优势。而区域品牌更加倾向于中型以上门店,并在人均消费上略高一点。樊宁认为,就发展现状来说,区域品牌呈现占山为王,南下东进的态

势,而全国性品牌则更倾向于夯实壁垒,以退为进,以守为攻。

12月1-5日,由世界中餐业联合会和红餐网联合主办的“首届中国餐饮品牌节暨2020中国餐饮品牌力峰会”在广州召开。第二届“中国餐饮红鹰奖-中国餐饮品牌力百强”也于同期揭晓。

据主办方介绍,由于受疫情等各种主客观因素的影响,今年有一批餐饮品牌势能有所下滑,也有一批品牌逆势扩张,品牌势能有较大幅度的提升。相较“2019年度中国品牌力百强”,此次上榜品牌有了20%左右的更新,海底捞、喜茶、正新鸡排摘得品牌力百强前三甲。

在今年的获奖品牌中,中式正餐依然霸占着百强榜单的C位,占据了38%的席位。以西贝莜面村、外婆家、眉州东坡等实力品牌为代表的中式正餐品牌强势上榜。小吃快餐品类上榜品牌27个,以绝味鸭脖、老乡鸡、乡村基等为代表。

平凉红牛荣获“首届中国牛·优质牛肉品鉴大会”两项大奖

本报讯 记者冯文亮 由农业农村部种业管理司、农业农村部畜牧兽医局、全国畜牧总站指导,国家畜牧科技创新联盟主办,中国农业科学院北京畜牧兽医研究所承办的2020首届中国牛·优质牛肉品鉴大会于12月2日在京召开。

大会以“品华夏牛肉 兴民族品牌 丰百姓餐桌”为主题,品鉴了9个地方肉牛品种和类群的优质牛肉产品,讲述了我国本土肉牛的品牌故事。农业农村部党组成员、中国农业科学院院长唐华俊和农业农村部总畜牧师马有祥等发表了主旨演讲。全国政协委员,农业农村部原副部长、党组副书记,中国农业绿色发展研究会理事长余欣荣;甘肃省政协副主席、平凉市委书记郭承录;农业农村部种业管理司司长张兴旺;农业农村部畜牧兽医局局长杨振海;全国畜牧总站站长王宗礼;中国种子协会会长张延秋等出席了会议。中国农科院北京畜牧兽医研究所所长、国家畜牧科技创新联盟理事长秦玉昌、中国肉类协会副会长陈伟、中国烹饪协会副会长邓立为大会致辞。

会上,揭晓了综合评价优胜奖、最具观感奖、最具质感奖、最具风味奖、最具效

益奖、最具特色奖、品质特别奖等奖项。甘肃省平凉红牛因肉质细腻坚挺、脂肪沉积丰富、均匀,香味醇厚浓郁,口感细嫩、多汁,在国内牛肉市场具有广阔前景等特点获得此次大会“品质特别奖”和“最具风味奖”两项殊荣,得到了与会嘉宾的一致好评,为中国高品质牛肉标准的国际化夯实了基础。平凉市委副书记苟永平、市畜牧兽医局局长刘双明代表平凉市领奖。

奖项评选历时5个月,经过品种鉴定、屠宰分割测定取样、理化指标检测、专家品鉴和消费者评价等多个环节。前期,甘肃省平凉市承办了首届中国牛·优质牛肉专家现场品鉴暨第二届平凉红牛节,对参评肉品的整体质感、风味进行了科学、公正的评定。此次荣获“品质特别奖”和“最具风味奖”两个大奖,可谓是实至名归,这不仅是对平凉市大力发展牛产业的一种褒奖,更是对喝着山泉水吃着青青草成长的平凉红牛品质的高度认可与肯定,将引领平凉乃至甘肃肉牛产业做大做强,造福于民。

据了解,此次评选由来自13个省市区22个品种(类群)的肉牛报名参赛,经组委会组织多名专家评审后,确定了8个品种和1个类群参加此次活动。