

首都食品安全

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会 北京市食品安全企业联盟委员会
北京市消费者协会 北京烹饪协会 北京市餐饮行业协会

顾问:陈秀华 监 制:高青山
主编:李 涛 副主编:李 标

“五一”假期,餐饮市场加快复苏

详见02版

大兴区确保“五一”期间冷链食品安全

本报讯 “五一”是人员流动、聚集的高峰,疫情防控面临考验。根据近日北京市新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作调度会要求,大兴区市场监管局第一时间召开科所长会,大兴区市场监管局局长高建明、疫情防控专班负责人薛辉副局长针对“五一”期间疫情防控工作进行严密部署,要求各基层所、各科室提高政治站位,把疫情防控作为一项政治任务来抓。

对市场防疫领域疫情防控工作作了具体部署:专题部署市场防疫领域疫情防控检查,充分调动各镇街、各相关部门力量,形成执法合力;明确要求各市场所每天要抽出专门执法力量以进口冷链监管为重点,持续加大对冷库、农贸市场、餐饮单位等重点场所疫情防控常态化检查,严守疫情底线不动摇。



■ 导读

“五一”假期北京
百家重点企业
入账45.6亿元

详见03版

昌平区地理标志
总数居全市第二

详见05版

今年全国新增近
7万家超市便利店

详见10版

2021年西城惠民
消费季正式启动

详见14版

【食话时说】

促进餐饮消费 提防食品浪费

□ 张健

“五一”假期,餐饮消费红红火火,折射出我国消费市场的澎湃动力和愈加明显的消费升级趋势。

数据显示,“五一”假期前4天餐饮行业消费金额同比增长超三成。同时,在后疫情时代民众逐渐回温的消费热情与“北京消费季”的双重叠加下,北京消费市场也在回暖升级。5月5日,北京市商务局发布数据显示,北京市重点监测的百货、超市、专业专卖店、餐饮和电商等业态百家企业实现销售额45.6亿元,同比增长10.1%,较2019年增长4.2%。商圈流量、老字号餐饮销售额等实现翻倍增长,重点监测的全聚德、烤肉季、东来顺、功德福和大量

同比分别增长7.4倍、7.1倍、6.3倍、6.1倍和5.1倍。同时,具有传统工艺精髓的北京“老字号”也备受关注,京城老字号非遗系列菜品、镇店名菜等成亮点,引领餐饮新消费。

2020年11月18日的国务院常务会议曾明确提出要提振餐饮消费,鼓励餐饮企业丰富提升菜品,创新线上线下经营模式,完善餐饮服务标准,支持以市场化方式推介优质特色饮食。随着80、90新生代成为餐饮消费主力军,消费侧重点已经悄悄发生了变化。新生代主流消费群体更加注重生活品质、更加关心营养健康、更加追求便利性和效率,对就餐体验的要求远远高于对价格的敏感

程度,使得消费升级提质、消费结构优化,餐饮消费习惯逐渐转变为享受型、体验型和精准服务型。这进一步要求餐饮业不断在业态、产品、服务上进行创新,推进品质不断提升,消费不断稳中求升。

在关注餐饮消费回暖与升级的同时,浪费问题也不可忽视。消费和浪费有本质上的区别。促消费,是理性消费、科学消费,而不是盲目消费、过度消费。尤其随着国民可支配收入与日俱增,铺张饮食、炫耀消费等现象导致食品浪费严重,甚至成为不容忽视的社会问题。2020年8月,习近平总书记作出重要指示,强调坚决制止餐饮浪费行为,切实培养节约习

惯,在全社会营造浪费可耻节约为荣的氛围。今年4月29日,十三届全国人大常委会第二十八次会议表决通过了《反食品浪费法》,并自公布之日起施行。法律规范了食品浪费的定义,提出餐饮服务经营者可以对造成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用,同时也明确,餐饮服务经营者诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的,最高可罚1万元人民币。以此给餐饮业戴上紧箍圈,给浪费行为敲响警钟。

餐饮行业当各显神通维护消费热情,也要时刻提防食品浪费,这样,消费体验才能不断提升,行业才能持续高质量发展。

新闻热线
010-68232904

投稿邮箱
tougao_cfs365@126.com