

老字号焕发新活力 全聚德开启厨艺大比拼

本报讯 李佳 6月28日早8时开始,全聚德王府井店内开启了一场别开生面的厨师技艺大比拼,在“致敬百年·传承美馔”技能传承大赛中,采用抽签方式确定现场制作八道讲究菜菜品,由专家评委和美食家评委试吃、点评,并将优秀作品一一展示,供集团各门店交流学习。

此次大赛是继全聚德集团在今年“五一”期间发布2021新版统一菜单、首次推出8道“讲究菜”后,对厨师技艺水平的一次集中考核和展现,也是全聚德人在中国共产党成立100周年华诞之际的献礼之作,彰显百年老字号品牌文化内涵,担当老字号传承责任。

此次传承大赛比拼的是全聚德集团首批精选出的八道讲究菜菜肴,菜品既有深耕现有经典品种的“盐水鸭肝”“芥末鸭掌”“鸭汤醋椒鱼”“火燎鸭心”和“小鸭酥”这5道全聚德经典传统菜,也有挖掘传统烹饪结合特色原料研发的“不一样的赛螃蟹”“菊苣菜包鸭松”“双色奶香饽饽”这3道全新品种。这些讲究菜无论从原料特色挖掘、食材加工技艺,还是从烹饪技巧应用、调味工艺方法上都有独特的“讲究点”。

在评判标准方面,此次大赛的评委会裁判长,国家高级烹饪技师、中国烹饪大师顾九如表示:“我们对参赛选手不仅要有切配规范有序,刀工娴熟、刀法准确,勺功熟练协调,调味准确快捷等专业要求,而且对于节能减耗,废弃物处理妥当,没有浪费等环保方面也有严格考核标准。”

据相关负责人透露,参加此次活动的选手平均年龄只有35岁,他们肩负着传承全聚德烹饪文化的责任,也是全聚德年轻的中坚力量。活动采用抽签方式确定现场制作菜品,由专家评委和美食家评委试吃、点评,并将优秀作品一一展示,供门店交流学习。菜品展台围绕“全聚德的讲究”这一主题,将8道全聚德讲究菜为什么讲究,怎么讲究展现出来,以全聚德人特有的形式展示品牌文化的坚守,用老字号的传承致敬建党百年,向广大消费者传递守正百年餐饮品牌的决心和信心。

全聚德集团党委书记、董事、总经理周延龙表示,在面对主流消费群体越来越年轻化的市场背景下,全聚德要回归餐饮的本质,做好产品和服务;在创新上要有不断调整的勇气和决心。

打响“赣菜进京”第一枪 大兴机场赣菜主题餐厅开业

本报讯 陈雪红 日前,从江西省商务厅获悉,赣菜主题餐厅——沁庐·江西菜于近日在北京大兴国际机场试营业,打响了“赣菜进京”的第一枪。

该餐厅位于北京大兴国际机场航站楼二楼国内混流区B指廊,经营面积392平方米,汇聚了全省最生态、最优质、最具代表性的绿色食材,为旅客呈现地道正宗赣菜,将成为传播赣鄱文化的绝佳平台和靓丽的江西名片。

据介绍,在北京大兴国际机场开设赣菜主题餐厅是贯彻落实《江西省打造赣菜品牌三年行动计划(2021-2023年)》的重要举措,旨在充分借助大兴机场这一国际窗口全面展示赣菜文化、大力宣传推广赣菜品牌。下一步,江西省商务厅将持续推动打造赣菜品牌工程,深入实施赣菜“扬名”行动,加快推进“赣菜进京”工作,让江西味道走出江西、走入全国、走向世界。

每周菜单不重样 运营有补贴 餐桌升级养老驿站 多元运营让延庆『老年餐』不断顿儿

人每餐5元,同时取消10万元补贴上限,按实际服务流量核定运营补贴,减轻运营负担。增加餐桌运营交通工具一次性补贴,最高1万元,鼓励餐桌为有需求的老年人提供送餐服务。

此外,依托区养老服务指导中心信息平台,延庆区开发餐桌管理系统,实现对就餐环境、就餐过程、就餐次数的实时记录。老人就餐只需刷一次卡,改变了以前粗放的手工记账方式,也为核定运营补贴提供了精准数据。

一系列利好政策出台后,这两年,延庆区“老年餐桌”如雨后春笋般发展起来。截至目前,延庆区已经建立起113家老年幸福餐桌,遍布了全区15个乡镇、覆盖了2.1万名农村老年人。

餐桌升级养老驿站 自我“造血”让餐食不断顿儿

“老年餐桌”建起来了,但可持续运营是不得不面对的课题。延庆区给出的解决方案之一是,打通政策渠道,提高政策补助,推动老年幸福餐桌升级为养老服务驿站,推动“老年餐桌”的良性运转。截至今年5月,延庆区共有11家村级“老年餐桌”升级为养老服务驿站,具备就餐服务、健康指导、呼叫服务、照料服务、休闲娱乐等老服务功能,进一步健全农村养老服务体系。

餐桌升级为养老服务驿站,是可持续、可复制的“正轨”。未来,延庆区将进一步推动助餐点与驿站融合,把“老人助餐”作为整套养老服务中的一个服务项目,避免单纯地亏损。

对于“老年餐桌”的运营问题,延庆区基层也进行了破题。以米家堡老年幸福餐桌为例,从去年9月营业一直到现在,每月都在亏损。其破解之道是,大村带动小村,以此做大做强。负责人刘秀平算了一笔账,米家堡村人多,相邻的祁家堡、唐家堡人少,3个村合在一起,大大减少了运营成本,还能拿到残联部门每年给的20万元温馨家园补贴,民政部门给的10余万元流量补贴,再加上村集体自筹一部分,基本能达到收支平衡。

延庆“老年餐桌”大多由村集体来运营,依靠政府补贴生存并非长久之计。只有通过更充分地对接市场进行自我“造血”,才能让自己“活”得更好。

火烧营村老年幸福餐桌开设之初就找好了出路。该村挂职第一书记范宝莹介绍,他们和荷府民宿进行了合作,村委会出地方,出设备,以及每月的水电费,民宿提供人工以及食材,同时解决了老人和民宿20多位工作人员吃饭的问题。“因为荷府民宿有自己的农庄,所以我们村的老人能吃到有机菜和草莓等水果。”

此外,延庆区还有社会组织承接运营餐桌,依托餐馆建设餐桌等方式,为餐桌“输血”。让餐桌在不同情况下实现多种方式的运营,延庆通过多元化的养老服务,尝试“突围”,惠及更多农村老人。

(据《北京青年报》)



本报讯 为了满足农村老年人的就餐需求,近年来,延庆区一直在探索建立更完善的养老助餐体系,而在这一过程中,延庆区的老年餐桌,呈现出愈发多元的运营模式,让叫好又叫座的“老年餐”不断顿儿。

每周菜单不重样 困境老人吃饭难题解决了

6月11日中午,还没到开饭点,延庆区康庄镇火烧营村老年幸福餐桌就开始热闹起来,三五位老人在一起聊天唠嗑儿。

76岁的韩秀川老人,其子女常年在外,一个人生活,曾经做一顿饭吃三四天。如今村里有了“老年餐桌”,吃饭不用再凑合了。在火烧营村老年幸福餐桌吃饭的共23位老年人。说起“老年餐桌”的“好”,老人们如数家珍:便宜,一顿午餐两元;吃的蔬菜都是有机菜,不打农药。

延庆镇米家堡老年幸福餐桌也开饭了,这里更加热闹:3个村的120多位老人在此吃饭。“老年餐桌”负责人刘秀平和4名工作人员忙前忙后,给老人刷卡,将饭菜端到老人面前。对于行动不便的老人,则由家属在餐口取餐,一切井然有序。当天的午餐食谱是红烧肉炖粉条、炆炒圆白菜、米饭、馒头、粥,一荤一素,两干一稀。每周菜饭不重样,工作人员每天都换着样儿做。

有了“老年餐桌”,王土栓、王海朱兄弟俩的生活质量有了很大提升。兄弟俩无儿无女,哥哥听力不好,弟弟行动不便。“老年餐桌”没开餐之前,都是哥哥去城里买饭,一买就是一塑料袋的主食,平时喝口汤都难。

延庆区老年人口7.9万人,占全区常住人口的22.9%,老龄化尤为突出。很多农村老人做饭吃力,吃剩饭、吃冷饭、凑合吃、做一次饭吃好多顿的现象严重,更谈不上营养搭配。自从搭上幸福号“老年餐桌”,老年人找到了家的感觉,获得感、幸福感大大增强。如今,“老年餐桌”成为延庆区农村敬老、爱老、孝老的一张名片。

运营有补贴 营养美食“白菜价”

延庆区的每一家“老年餐桌”人气都非常旺。老人只需交两三块钱就能吃一餐,甚至更低。粗略算算,一荤一素两主食一汤,一顿饭的成本也得七八元。为何只收两三元“白菜价”?延庆区民政局养老服务科负责人张超说,这是因为政府给了运营补贴。

事实上,延庆“老年餐桌”发展得并非一帆风顺。早在2010年,延庆区就建设了第一家“老年餐桌”,到2017年底,历时8年全区建成的餐桌只有20家,主要集中在城区周边经济较好的乡镇。老人有需求,村里也有想法,但一直以来推进速度缓慢,关键是缺少资金保障。

让老人吃得好,花钱少,保证餐桌长期运营不是件容易的事。2018年,延庆区民政局出台了“一免两补”政策。

“一免”是指村里免费提供房屋、场地,集体、企业、社会组织和个人都可以承办村级餐桌,充分调动社会各界参与餐桌建设的积极性。“两补”是指政府为“老年餐桌”提供建设补贴和运营补贴。其中,建设补贴按实际支出的80%补助,最高10万元;运营补贴根据运营服务质量核算,每个餐桌每年最高补贴10万元。

为促进“老年餐桌”可持续运营,2019年,延庆区实行“一涨一增”政策。张超解释,区民政局保障老人中晚餐补贴标准由原来的每人每餐3元增长至每