



首届“烘焙达人秀”年度选秀大赛启动仪式。



第二十三届全国焙烤职业技能竞赛北京地区预选赛颁奖仪式。

第二十二届北京月饼文化节启幕

首届“烘焙达人秀”年度选秀大赛启动

8月9日,全国焙烤职业技能竞赛北京赛区预选赛、2022北京消费季(第二十二届)北京月饼文化节、首届“烘焙达人秀”启动仪式新闻发布会在北京轻工技师学院举行。

此次活动由北京焙烤食品糖制品协会理事长李奇主持。中国焙烤食品糖制品工业协会副理事长兼秘书长张帅,北京轻工技师学院党委书记毛来强,党委副书记、院

长张根岭,中国烹饪协会副会长、北京烹饪协会会长云程,北京市国资委原副巡视员、新闻发言人荀永利,北京肉类食品协会会长司京成,中国食品安全报社总编辑李涛,北京稻香村食品有限责任公司副总经理孙鹏等食品界、企业界及媒体人士出席会议。

今年5月24日市场监管总局会同工业和信息化部发布《限制商品过度包装 食品

和化妆品》第1号修改单,并将于8月15日正式实施;6月7日,市场监管总局会同国家发展改革委等四部门发布的《关于遏制“天价”月饼、促进行业健康发展的公告》,对月饼类产品的包装层数、商品必要空间系数、混装要求、包装价格占比等方面均提出了更为严格的规定,并明确要求对单价超过500元的盒装月饼实行重点监管。

在传承中创新 在创新中发展

张帅介绍,近年来,焙烤食品行业快速发展,月饼企业推陈出新,文化内涵持续丰富,销售渠道不断拓展。对于月饼行业来说,今年中秋月饼售卖期国家有关部门的监管将比往年更加严格。今年月饼产品品类更加丰富、口味更加多样,而受成本上升影响,今年的月饼价格将出现稳中有升的现象,但主流礼盒价格仍将集中在80~250元之间,品牌效应将更加显著。

李奇表示,第二十二届北京月饼文化节的举办尤为重要,在弘扬中华饮食文化的同时提供了一个交流的平台,让月饼企业更适应新的时代要求,更好地促进企业在传承中创新,在创新中发展,也让消费

者更加信赖和喜爱我们民族企业的月饼产品。第1号修改单对月饼类产品的包装层数、商品必要空间系数、混装要求、包装价格占比等方面均提出了更为严格的规定。希望月饼生产企业认真贯彻执行,倡导厉行节约,杜绝过度包装,让环保节约在月饼行业蔚然成风,共同推动月饼行业上下游产业绿色发展。

张根岭表示,任何行业若要实现可持续、高质量发展,都离不开市场环境、政策支持,以及社会各界广泛参与和多元合作。北京轻工技师学院作为国家首批中等职业教育改革发展示范学校,希望未来能结识更多的优质企业,发挥学院高技能人才培养优

势,深化校企合作,推动共赢发展,为服务首都经济社会发展作出应有的贡献。

云程表示,北京月饼文化节弘扬中华民族传统食品文化,挖掘月饼文化底蕴,体会中国味道,对促进行业交流、引导市场消费以及高质量发展起到了积极的作用。

李涛表示,近年来,随着社会经济、行业创造力、企业变革力的不断升级,无论是从月饼本身,还是与之相关的行业变化,都可以感受到时代的进步和中秋文化的创新发展。发扬优良传统,务必把食品安全放在第一位,时刻铭记安全责任,切实增强安全意识,坚决守护月饼安全,为人民群众品尝到安全放心、品质优良的月饼把好第一关。

5家行业协会发布倡议共同拒绝天价月饼

活动现场,北京焙烤食品糖制品协会秘书长邵虹宣读《拒绝天价月饼,促进行业健康发展》倡议书。倡议书指出,北京焙烤食品糖制品协会、北京烹饪协会、北京食品协会、北京市粮食行业协会、北京肉食品协会5家行业协会特联合月饼行业原材料供应商、生产商、服务商和社

会各界,向广大经营者发出“拒绝天价月饼、促进行业健康发展”的倡议,积极响应有关国家标准,自觉践行绿色低碳发展理念,提倡节俭、反对浪费,反对奢靡之风,反对过度包装,拒绝采购和销售天价月饼,对月饼产品合理定价,促进大众消费品回归传统文化本源,引导形成良

好社会风尚。

记者在活动现场月饼展台也注意到,今年各式月饼走的都是亲民路线,月饼包装删繁就简,简约时尚,食材和味道是大家共同的专注所在。部分厂家还依照往年传统,继续推出了月饼自装盒,消费者可以直接选购自己喜欢的散售月饼。

首届“烘焙达人秀”年度选秀大赛启动

当日,首届“烘焙达人秀”年度选秀大赛正式启动。“烘焙达人秀”是北京焙烤食品糖制品协会的一个伟大创举,让广大烘焙爱好者增强专业技能,拓展烘焙行业的技能界限,全面提升普通家庭烘焙技能的专业程度,从而为行业源源不断输送人才。

李奇表示,为了更广泛地吸引烘焙从

业者、烘焙爱好者参与,北京焙烤食品糖制品协会经过与各同类行业协会,与各成员单位,各原料供应商、烘焙器具供应商、各大媒体机构等商议,给这更广泛的烘焙爱好者提供一个秀技艺的平台,大家互相切磋,增强谋生本领,提升生活品质,丰富生活情趣。技能高超的将荣获北京焙烤

食品糖制品协会授予的“烘焙达人”荣誉称号。此次活动是一个利国国民的赛事平台,我们力求公平、公正、公益,期望与各方贤能共谋大事。

活动现场为郭亚萍、王兰柱、荀永利、李群、谢道云、毛懋、张虎、詹泳鸿等8位行业资深人士颁发专家聘书。

第二十三届全国焙烤职业技能竞赛北京地区预选赛落幕

当日下午,第二十三届全国焙烤职业技能竞赛北京地区预选赛落幕,并举行颁奖仪式。

科教兴国,人才为本,经济社会的发展需要大批高素质技能人才,来提高社会生产力,推动技术进步和科技转化。这次竞赛是

贯彻国家关于进一步加强高技能人才工作,加快技能人才队伍建设的一项重要举措,是落实全国人才工作会议精神的一项具体措施。大赛由中国轻工业联合会、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国就业培训技术指导中心、中国财贸轻纺烟草工会联合举办,今

年已是第二十三届。这项赛事为弘扬工匠精神,推动高技能人才队伍建设,促进我国焙烤行业高质量发展做出了很大的贡献。

比赛中,选手们在努力拼搏,尽情展示,赛出了成绩,赛出了水平。会议现场为竞赛优胜者颁奖。(记者郭敏)

预制菜上餐桌要保障消费者知情权

本报讯 王小月 预制菜是指以农、畜、禽、水产品为原料,配以各种辅料,经预加工(如分切、搅拌、腌制、成型、调味)等完成的菜品,通过冷藏、冷冻方式进行保存。预制菜简化了繁琐的买菜、洗菜、切菜、烹制步骤,可以有效节省人力成本、压缩出餐时间。

目前,餐饮企业对于自身是否使用预制菜大多没有说明,也有网友在社交平台上“支招”,分享如何辨别预制菜的诀窍。你有没有这样的经历:去餐馆吃饭或点外卖时,上菜速度或配送速度快得超出预期?根据调查发现,如今,一些餐馆,尤其是外卖食品,为了追求速度和方便,会以预制菜代替现炒菜,并且不对消费者说明。

近日,中国消费者协会发布了2022年上半年全国消协组织受理投诉情况分析,明确指出预制菜菜品标识不详细,外卖、堂食中使用预制菜未告知,消费者知情权和选择权受到损害。

企查查数据显示,2020年是近10年来新增预制菜相关企业最多的一年。截至目前,国内预制菜相关企业现存共6.5万家,主要分布在山东、河南、江苏等地。其中,2022年上半年共新注册预制菜相关企业1000余家。

近年来,随着原材料、租金、人工等成本逐渐上涨,餐饮企业的利润越来越低。据中国酒店业协会对样本餐饮企业的测算,使用预制菜的餐饮企业能有效节省人力成本、压缩出餐时间,利润率有望提升7%,同时可使餐厅的原料采购成本下降10%。无疑,预制菜的火热,也契合了餐饮企业降本增效的需求。

连锁产业专家、和弘咨询总经理文志宏表示,预制菜的出现是中国餐饮产业发展的结果,产业分工会越来越精细化。他认为,未来餐厅会进一步分层,快餐企业会大量使用预制菜,而一些高端餐饮或者特色餐饮企业会更加强调原汁原味、手工制作。

“预制菜具有标准化、工业化、规范化、安全化的特点,虽然餐馆使用预制菜可以节约后厨很多的时间成本,但是最为关键的烹制环节是难以被替代的。”中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授黄越说,“厨师烹制仍然是餐馆的主流,消费者去非快餐类餐厅消费的目的还是品尝具有特色的传统烹制食品。”

北京看懂研究院研究员张德欣表示,预制菜对当前的用餐体系会造成一定的冲击,应辩证地去看待市场需求。对于一些对口味要求不是很高,但对上菜速度要求高的消费者来说,使用预制菜是可以的。

据了解,不少使用预制菜的餐饮企业都选择了不告知消费者,或者以“装傻”的方式搪塞过去,避免给企业带来负面效应。张德欣认为,保障消费者的知情权非常关键。消费者在知情的条件下,即使无法接受预制菜,也可以选择其他菜品或者到其他餐厅;对商家来说,也可以避免后续将会产生的一些争议或者投诉。