

中烹协推动餐饮业高质量发展

4年助1.2万家门店提升品质

本报讯 郭缤璐 刘潇潇 李冬阳 近日,由中国烹饪协会主办的“2022数智化全产业链赋能餐饮高质量发展推进会”在京召开。会上,与会领导就餐饮业落实餐饮服务食品安全主体责任,强化餐饮服务食品安全监管水平,开展餐饮业质量安全提升行动,提升餐饮业创新发展水平,提高全民健康素养推动健康中国战略,倡导健康消费理念杜绝餐饮浪费等方面作了深入阐述。对行业标准《餐饮服务单位节约管理规范》进行了宣贯。

会议强调,餐饮业是稳增长、促消费、扩就业、惠民生的重要领域,对促进形成强大国内市场具有重要作用。与会专家分享餐饮食品安全管理的新特征与应对措施,同时,中国烹饪协会发布了《2021年度餐饮企业百强和餐饮五百强门店分析报告》。报告显示,2021年,各业态增速涨幅喜人,团膳、休闲餐饮表现抢眼。快餐、餐馆酒楼、火锅为2021年餐饮百强的主力业态。新兴业态依然呈现出较大的发展潜力和空间,团膳、休闲餐饮高速上涨。

中国烹饪协会会长杨柳女士在发言中介绍了近年来中国烹饪

协会助力餐饮业高质量发展,推进食品安全质量提升的经验。

杨柳指出,食品安全属于公共安全的领域,直接关系到广大人民群众群众的切身利益,需要政府、行业协会和企业在内的社会各界多元力量共同参与、共同推进、共同发展,形成共建共治共享的食品安全社会治理格局,满足人民群众日益增长的食品安全和质量提升的需求。

作为服务于全国餐饮业的行业组织,中国烹饪协会一直致力于引导行业良好发展。杨柳介绍,中国烹饪协会引导行业诚信自律,坚守食品安全底线,不断夯实企业食品安全基础,为餐饮业纾困建言,鼓励企业采取灵活多样的食品安全管理模式,借助数字化、智能化技术,提升食品安全管理水平,做好政府和企业之间的桥梁,不断推动餐饮业高质量发展。

据杨柳介绍,中国烹饪协会组织了品牌企业进行了食品安全调研学习,帮助企业落实主体责任,提高食品安全管理水平,大力开展食品安全国家标准、餐饮服务通用卫生规范的宣贯工作,为企业答疑解惑,帮助企业有效地落实国家的

标准相关要求,开展大量的论证及调研工作,有力推动了消毒餐具的国家标准修订工作,得到了行业广泛好评。

会议现场,杨柳在接受采访时介绍,自2018年以来,中国烹饪协会连续4年承接北京市市场监管局的餐饮质量提升工作项目,打造北京的“品质餐饮”单位。通过加强线上培训,邀请行业专家及讲师,介绍政策法规、工作背景、任务目标、经济发展形势、质量提升等多方面内容,并结合北京市餐饮市场舆情案例进行分析,力争通过培训课程向餐饮从业人员传达实用的实践经验和专业知识,一批又一批的优秀餐饮门店脱颖而出,4年间共有1.2万余家餐饮门店荣获“品质餐饮示范店”荣誉。

想要助力提升餐饮业食品安全质量,除了鼓励创建、进行培训等工作之外,制定团体标准、发布教材等工作也非常重要。杨柳介绍,截至2022年6月,中国烹饪协会共发布团体标准30余项,涉及内容涵盖了行业规范操作、体系建设、人才培养、产品规范、节约绿色低碳发展等内容,引领行业规范性、创新性发展。

老字号仿膳饭庄 举行技艺传承仪式

本报讯 杨天悦 阎彤 武亦彬 8月28日,位于北海公园北岸的中华老字号仿膳饭庄迎来97周岁生日。全聚德集团副总经理、仿膳饭庄总经理宁灏带领员工一起敬匾。“仿天之膳、尽人之善”,在仿膳饭庄全体员工的齐声朗诵声中,老字号背后的文化故事也娓娓道来。

仿膳饭庄是京城有名的宫廷菜馆,主营宫廷御宴非遗美食,其中最具有仪式感和代表性的莫过于寿宴。其中,金蟾望月形似金蟾,用鲍鱼、大对虾、青豆、黄瓜蒸制而成,是仿膳饭庄满汉全席名菜之一;一品豆腐则用豆腐打成腻子蒸制成豆腐原胚,放入虾仁、冬菇、马蹄等制成的馅料,再用各色蔬菜摆成梅、兰、竹等美好寓意的图案,突出宫廷菜制作手法的细腻。

生日庆典上,仿膳饭庄同时举行了国家级非遗“仿膳(清廷御膳)制作技艺”传承仪式。第四代宫廷菜传承技艺者、仿膳饭庄厨师杨冬冬将御膳书稿《仿膳菜点名录》和《中国宫廷食谱一

满汉全席》赠予仿膳饭庄厨师长陈卫兵,完成传承延续,这也是这家老字号首次对外公开传承仪式。

俗话说“食不厌精、脍不厌细”,点心小吃是仿膳最具代表性的食品。创业之初,仿膳茶社规模很小,除了卖茶水以外,主要是宫廷小吃以及热菜小炒,品种有豌豆黄、芸豆卷、小窝头、肉末烧饼等。不论小吃还是热菜,都保持了选料考究、制作精细的特色,很受食客欢迎。

传承至今,不仅驴打滚、三色山药饼等点心经过代代流传保留下来,老字号还跟随年轻消费者的口味变化,研制出椰香芒果糕、小绒鸡、豌豆黄饮料等适合现代人口味需求的特色点心和饮品。临近中秋,今年的仿膳月饼也在沿袭经典口味的基础上,推出蓝莓冰沙等几款新口味月饼。

据悉,北京消费季期间,仿膳饭庄将在8月28日至9月11日期间开展“京味京粹”小吃节,为市民带来特色京味儿点心的堂食买赠等消费“福利”。

老字号烤肉宛万泉河店 发布“随行”美食

本报讯 李佳 8月30日,始建于1686年的烤肉宛迎来336家店庆,作为国家级非物质文化遗产,烤肉宛万泉河店除了延续传统的美食,今年还贴合百姓消费需求,送优惠、推新品,塑文化,建“美食驿站”,在店庆期间推出迷你版烤肉炙子。

无论是周末小聚,还是长假休憩,郊游已经成为时下很多家庭优选的度假方式,在今年店庆之际,烤肉宛万泉河店推出了自烤版的迷你烤肉炙子、自嗨的锅仔菜,让老字号的经典味道能随车而行、随身而至。

“这是我们推出的自烤版炙子,这里面有燃料,我们还准备好便于加热炙烤的餐盒和精品牛肉,3、4分钟就能烤好。”中国烹饪大师、烤肉宛总经理王刚介绍,自烤版的炙子不同于店里动辄1米直径的巨大钢条炙子,而是不到20厘米的长方形金属架,有燃料舱、有餐盒托,可以反复使用,十分便捷。这也是烤肉宛自“文吃堂食、武吃自烤”之后,再次推新,推出的郊游自烤项目。

除了自烤版的 mini 烤

肉炙子,烤肉宛此次还推出了“自嗨”加热的醋溜苜蓿、蒜酥虾球等便携菜品。

据店方介绍,这些便于携带的菜品,都是由烤肉宛万泉河店经理杜格意等烤肉宛厨艺精英共同研发推出的。菜品以老北京家喻户晓的清真名菜为主题,重新调整烹制时间、火候,重新调节料汁的用量,选取最适宜郊游用餐的方式重新呈现在消费者面前。

从烤肉宛万泉河店了解到,首批自嗨菜品已在中秋节前上市,随后将根据顾客建议需求还会陆续研发其他菜品。

有了迷你版的烤肉炙子、自嗨锅形式的菜品,烤肉宛万泉河店还为“美食驿站”打造出目前店里最大的“武吃自烤”间。这里所用的炙子已经100年左右的历史,据烤肉宛师傅们回忆,从宣武门那会儿这座炙子就是最老的,代代相传,传承至今。王刚表示:“烤肉宛336年的历史,传承至今,让我们体会到当代老字号工作者的责任,也要求我们在职守本味的基础上不断创新,发展这项美食文化。”

2022北京餐饮品牌大会即将开启

本报讯 郭缤璐 张天元 备受瞩目的餐饮界“奥斯卡”即将揭开面纱。由北京市商务局指导,北京烹饪协会等主办的2022北京餐饮品牌大会,将于2022年9月3日在国家会议中心举办。政府部门、餐饮上下游企业、驻华使节等将齐聚一堂,共同探讨餐饮行业的未来发展。主办方还将发布《2022北京餐饮业观察报告》,以媒体的角度深度剖析餐饮走向,并公布经数轮遴选而出的2022北京餐饮品牌优秀案例。未来餐饮,一触即发。

破浪而来

餐饮“奥斯卡”即将启幕

作为中国国际服务贸易交易会(服贸会)主题论坛之一,2022北京餐饮品牌大会以“未来餐饮 破浪而来”为主题,将聚焦餐饮企业数字化变革,探索新技术新模式带来的创新举措,促使北京餐饮与国际接轨,推动餐饮行业高质量发展,助力北京建设国际美食之都。

北京餐饮品牌大会一直以来秉持公益、公众的办会宗旨,自2010年启动,经过12年的积淀,已成为北京餐饮行业参与度最广、影响力最大的品牌活动,被誉为北京餐饮行业的“奥斯卡”。

同时,北京餐饮品牌大会也成为信息共享、预判未来、探讨

互鉴的专业会议,真正做到了“站在行业前沿,洞察餐饮未来”,是众多餐饮人制定发展方向的智囊。

今年北京餐饮品牌大会的议题更加贴近餐饮行业的变化与未来发展趋势,将围绕提振餐饮消费、餐饮业新变局等热点话题,并围绕餐饮业中小微企业如何化解资金难题进行现场解答。

备豫不虞,为国常道。更为普及与深入的外卖业务、制止浪费应运而生的小份菜、灵活多样且能吸引新食客的菜式创新、常态化的直播业务……餐饮人时刻都在创新,当然,每一项从试水变为可长期发展的业务背后,都有助推餐饮业向前大步走的榜样。

大会将邀请餐饮行业上下游企业的大佬进行巅峰对话,行业先锋将进行心得分享,更有驻华机构负责人围绕两国之间服务贸易、餐饮、农产品等领域合作往来发展进行演讲。

同时,作为大会的重头戏之一,会上还将发布2022北京餐饮品牌优秀案例,对北京餐饮市场上综合评价突出、有着良好发展势头的品牌进行遴选发布,以此引导餐饮行业品牌化发展、高质量发展,在北京市培育国际消费中心城市工作中发挥更加重要的作用。

氤氲烟火气

为行业之变积蓄力量

过去一年中,由于国内外疫情的不稳定性,北京餐饮人经历了最不平凡的一年。部分地区餐饮堂食乃至外卖出现阶段性停摆的情况,市场环境快速变化,使得餐饮业受到巨大挑战。

如何在稳字当头的总基调下稳中求进,更好地实现转型,此次北京餐饮品牌大会“未来餐饮 破浪而来”的主题便由此诞生。

今年的北京餐饮包含了太多关键词,主办方以媒体的角度切入,观察并记录了下了2022年的北京餐饮。大会将发布的《2022北京餐饮业观察报告》,通过关键词、品类数据、消费者调查问卷等多种形式对餐饮业进行深度解读,提取北京餐饮向着多元化和国际化城市发展的行动轨迹。

另外,为帮助餐饮企业了解并更好地享受相关政策,2022北京餐饮品牌大会邀请了多位餐饮业内的重量级嘉宾,着力探讨借力政策扶持中餐转型的下一步。例如,此次大会主办方邀请到了权威金融机构,进行数字化金融服务助力餐饮业复苏的主旨演讲,对纾困政策进行解读的同时,探讨如何为疫情后餐企复苏、可持续发展提供支撑。