走进轻食“新领域” 做个在餐饮业“尝鲜”的人

下午3点，苏云生拿着笔记本电脑坐在自己负责的轻食店店面一隅，开始处理一些日常的数据事务。店员们则在旁边一边聊天，一边准备晚餐所需的餐具等。偶尔有顾客点餐，年轻的店员立马放下手中的活为顾客服务。这是苏云生店里一天中比较空闲的时刻，也是一天中难得的休息时间。

苏云生，进入餐饮业十数年，现在是北京市朝阳区一家轻食店的店长。轻食，是一种新型的饮食方式，以食物组成丰富，用量少、新鲜和能量低为其主要特点，是近几年餐饮业炙手可热的“新领域”。

感恩过往，勇于尝鲜

聊起店里那些年轻的店员，苏云生说，自己也曾像他们一样，每天循环往复过着忙碌且茫然的生活。后来之所以能成为店长，是“刚来北京的时候遇到了一个好领导”。

“他是一个能根据员工需求提供力所能及帮助的人。”在说到曾经的“领路人”时，这位80后店长并没有滔滔不绝，他停顿了一瞬，仿佛陷入回忆中，然后继续说：“对我来说，他在我刚入行的时候，在工作待遇尤其是薪资上面提供了一些帮助，让我在人生地不熟的北京慢慢能站住脚跟。”

餐饮业是个流动性很大的行业。《2022年中国连锁餐饮行业报告》显示，餐饮行业的人员流动率在20%~30%左右，而在其他行业，这个数字一般为5%~10%。苏云生说，想要在餐饮业站稳脚跟，首先要成为一个不畏惧挑战、勇于“尝鲜”的人，他对自己的要求也是如此。“从中餐到西餐，我尝试过不同类型的店面，渴望从新环境中获得新鲜的感觉，并在各种挑战中积累经验，笃定地向更高的目标靠近，也向更优秀的自己靠近。”他说。

新行业、新店面、新挑战

最初接触轻食行业，苏云生的内心虽有忐忑，但也充满希望，他说：“出于对行业的了解，我认为这应该是一个朝阳产业。”现在的他已经是一家轻食店的店长，店面位于北京一商场今年6月新开辟的商业街区中。

苏云生认为，虽然“轻食”这一概念在国内目前处于发展阶段，但是由于轻食理念符合大家对健康生活的追求，这两年国内的市场发展非常迅速。《2020代餐轻食消费洞察报告》显示，2019年中国代餐品牌数量为2837个，2020年增加到3540个。有关机构预计，2022年中国轻食代餐市场规模将达到1200亿元。

在行动上，苏云生认真到不放弃每一件小事。他非常重视食客的评价，经常会主动询问食客的感受、关注点评软件上的反馈并做出调整。对他来说，店内再小的事都需要关注，“事情太过细节，反而不敢放手让员工去做，因为一个疏漏或许会带来无法估量的损失。”

信心，来自回归的城市烟火气

近几年，受疫情影响，苏云生和他所在的餐饮业都有些迷茫。谈到未来规划，苏云生坦然地表示还在寻找机会，不过从长远视角上来看，他还是对未来抱有信心：“毕竟国内环境非常好。我们的背后有一个强大的祖国，这是一个坚实的根基嘛。”

和苏云生一样，对餐饮的未来持“乐观”态度的人还有很多。《2022年中国连锁餐饮行业报告》显示，样本数据中，在“乐观”和“很乐观”的占比排名中，排在首位的是消费预期，排在第二位的是行业发展。

同时，国家也相继出台了多项文件来扶持餐饮行业发展。今年2月18日，14部门印发通知，引导外卖等互联网平台企业进一步下调餐饮业商户服务费标准；6月14日，11部门要求抓好促进餐饮业恢复发展扶持政策贯彻落实工作。除此之外，各地政府也努力通过发放线上消费券等手段刺激餐饮业加速复苏回暖。

夜幕降临，北京华灯初上，苏云生所在店铺的商业街区开始变得灯火辉煌，城市的烟火气正在回归。

（迟语洋 王妍）

北京稻香村店内办起红叶节

金秋时节，漫山的红叶成为了当下最美好的风景，近日在北京稻香村门店里也开始飘起了“红叶”。据了解，这是北京稻香村用自己特有的方式打造的首届店内红叶节，向顾客展示着最美的京城秋色。

“今年国庆节不出京了，准备寄点东西回家，正好这些礼盒打折，还是比较经典的口味。”在北京稻香村第三营业部挑选礼盒的张先生说，店里这些红叶挺漂亮，等有机会了一定要带父母秋天来北京好好看看美景。

活动期间，北京稻香村推出了一系列的相关活动，全新上市了应季产品，造型逼真的“枫叶饼”根据老北京“入秋吃红薯”的饮食习俗，选择了口味松软、甜度适中的番薯口味。人气网红零号店也同步推出了“京秋红叶”糕点，外观和口味的双重提升，将给前来打卡的顾客带来秋日惊喜。

此外，北京稻香村几十家门店参与了节日优惠活动，自制的北京烤鸭、山楂锅盔、牛舌饼、萨其马等伴手礼盒折扣优惠，送出款款京味。与此同时，北京稻香村还在线上平台发起了“红叶摄影展”，邀请广大网友一起分享京秋美景地，晒出红叶美照，一同展示京城的最美金秋。

作为百姓心中的“京城大食堂”，北京稻香村在为顾客提供高品质食品的同时，更加注重传承发扬传统文化。相继打造了东城食尚店、朝阳时光店等具有地标意义的概念店；产品方面复原眉毛肉饺、眉宫饼、果酱盒等经典产品，找回北京人曾经的味蕾记忆；创立极具特色的零号店，吸引大批年轻人前来打卡。此次推出京郊红叶主题的枫叶饼，也是用全新的方式诠释京城之美。

（李佳）

麦当劳中国首家“零碳餐厅”开业

9月20日，北京麦当劳首钢园得来速餐厅正式开业，将成为中国首家LEED认证“零碳餐厅”。

麦当劳首钢园餐厅参照LEED（Leadership in Energy & Environmental Design Building，即“能源与环境设计先锋评级”）零碳排放标准和零能耗标准进行设计、施工，预期将于12个月后获得认证，届时将成为亚太地区首家同时获得这两项认证的餐厅。

“零碳餐厅”的一大亮点在于自给自足的清洁能源系统，餐厅不仅达到了“绿色餐厅”LEED认证的标准，而且还实现零能耗和零碳。据悉，麦当劳首钢园餐厅屋顶铺设超过2000平方米的场地内太阳能光伏发电系统，年发电量可达约33万度，每年减少碳排放约200吨。通过太阳能光伏发电系统实现碳排运营平衡，并用余电反哺社区。

在麦当劳首钢园餐厅，消费者还能亲自参与到节能减排之中，比如通过踩动环保充电亲子单车，驱动绿色发电来为手机进行无线充电，还能点亮巨型麦当劳“M”形LOGO。

同时，麦当劳绿色餐厅的全套节能减耗系统通过物联网能耗管理系统、变频排烟系统、空调系统、新风通风设备及LED照明等系统的节能减耗，将建筑整体节电35%~40%。餐厅还使用了经国际权威标准绿色卫士（GREEN-GUARD）环保认证的装修材料，严格控制材料在室内空气中的化学挥发量。

绿色回收也是零碳餐厅的一大亮点。麦当劳中国“重塑好物”项目作为绿色回收的核心，利用餐厅、供应链和行业内的废旧塑料产品，重新设计改造为餐厅和消费者所需的物品。比如，在麦当劳首钢园餐厅中，顾客使用的餐椅就是由海洋塑料回收制作的，餐厅中展示的“槽槽小象”装置也是由开心乐园餐玩具回收再造。

与麦当劳中国其他餐厅一样，麦当劳首钢园餐厅提供了100%可持续森林认证原纸（FSC）包装袋、免吸管饮料杯和可降解塑料饮料袋等绿色包装产品。

近十年，麦当劳中国一直关注建造和运营更绿色的餐厅。2013年起，麦当劳中国就开始探索餐厅的绿色节能方式，2018年，麦当劳中国引入绿色建筑国际权威LEED认证，聚焦6个核心板块，为绿色餐厅设计、施工和运营提供了一个量化标准的全面框架。

据了解，麦当劳中国拥有全球数量最多的LEED认证的绿色建筑项目。截至2022年9月，近1600家麦当劳餐厅获得了LEED认证，每年减少碳排放约6万吨。预计到2022年第四季度，麦当劳中国将提前完成1800家LEED认证绿色餐厅建设的第一阶段目标。

为庆祝麦当劳零碳餐厅的成功开业，近期麦当劳中国在全国近5000家餐厅也推出了“为未来，绿起来”的活动，纸袋封口贴由红色变为绿色，还邀请全国各地的消费者一同体验绿色低碳生活方式，比如高德地图联合麦当劳中国共同发起绿色出行勋章奖励行动，消费者可凭勋章前往麦当劳餐厅兑换礼品。与此同时，在麦当劳中国App和小程序上，近1600家获得LEED认证的绿色餐厅的坐标也会变成绿色，点击餐厅头像还能了解麦当劳绿色餐厅和LEED认证的环保知识。

近年来，多家餐饮品牌都在积极推行低碳举措，不仅体现在鼓励消费者采用自带餐具、光盘形式等消费行为，也体现在企业内部在全产业链中践行低碳理念，包括减少能源损耗和碳排放、采用绿色包装、绿色供应链等，用生物技术、环保科技等多种手段实现从原材料至消费各环节的节能减碳，绿色化已成为未来餐饮行业的发展趋势。

（吕雅宁）

乔治餐厅推出都市风尚早午餐

秋意盎然。北京怡亨酒店乔治餐厅推出颇具都市风尚的乔治周末早午餐，用新鲜的食材烹饪出纯正美馔，于艺术剧场般的乔治餐厅惬意氛围中，享受慵懒闲逸的周末时光。

乔治周末早午餐为饕客带来多道美味佳肴。沙拉与前菜清鲜开篇：罗马生菜沙拉带来沁爽的开胃效果，鸡肉牛油果沙拉传递健康滋味；一道金枪鱼沙拉瞬间打开清新的味蕾之旅，仿若来到蔚蓝海岸吹着海风，清丽宜人；有机番茄汤与野菌蘑菇汤暖心开胃；精选3款鸡蛋料理：水波有机蛋、法式焗蛋以及富于西班牙风味的土豆鸡蛋饼，充满富饶多姿的地中海风情。

可供选择的4款主菜，满载节日心意：慢烹冰岛比目鱼柳、野菌意大利烩饭、烤露杰油封鸭腿以及别样汉堡，以当季新鲜食材为蓝本，为宾客描绘出原汁原味的早午餐风味地图，展开一场味蕾上的寰宇旅行。甜点带来的尽兴时刻总是令人期待：法芙娜巧克力熔岩蛋糕甜蜜醇厚，经典的纽约芝士蛋糕绵密可口，以自制的香草、巧克力或黑芝麻冰淇淋清丽收尾，纵享欢愉。

以寰宇美味焕启味蕾，融合早午餐的风尚精髓，北京怡亨酒店乔治餐厅为别致周末开启一段崭新的味蕾旅程。

责编：李馨 版式：武凯强