

北京举办第二十三届月饼文化节活动

为配合北京消费季活动,进一步弘扬民族传统文化,传承京味非遗技艺,助力月饼行业绿色高质量发展,助力北京建设一流的国际消费中心城市,近日,由北京焙烤食品糖制品协会、北京稻香村食品有限责任公司联合主办的北京消费季·2023(第二十三届)北京月饼文化节暨月饼和创新食品推介展销会活动在首农双创中心开幕。

本报讯 于丹娜 记者李甜甜 中国焙烤食品糖制品工业协会执行理事长朱念琳,北京市经信局二级巡视员兼都市产业处处长邵明红,中国烹饪协会副会长、北京烹饪协会会长云程,北京首农食品集团有限公司党委常委、副总经理、北京食品协会会长李少陵,北京老字号协会会长陈文,北京焙烤食品糖制品协会副会长、北京稻香村食品有限责任公司副总经理孙鹏出席开幕式并致辞。北京市商务局二级巡视员于文,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,北京水产集团有限公司党委副书记、董事、总经理武保华,北京首农供应链管理有限公司党总支书记、执行董事荐家强,北京焙烤食品糖制品协会名誉会长高波,中国食品安全报社副社长李国梁等领导和嘉宾,以及50余家企业代表、30多位媒体人士出席活动。发布会由北京卫视美食类栏目著名主持人、点心师、营养师姜波先生主持。

孙鹏代表北京焙烤食品糖制品协会致欢迎辞。他表示,北京焙烤食品糖制品协会要适应新形势,拥抱变化,为企业、为产业、为行业做好服务。举办北京月饼文化节的目的是为大家搭建一个交流展示的平台,为大家做好服务。本届文化节办

展位置优越、展期充足,还有采购专场、老字号稻香村京味非遗特色展示等,形式多样、内容丰富,将有力弘扬中华优秀传统文化、促进行业交流、树立品牌形象,引导市场消费和产品创新,推动行业高质量发展。协会未来会不断砥砺前行,将北京月饼文化节打造成为一张有文化传承意义的闪亮的城市名片。

朱念琳在会上披露了糕点面包行业发展的最新情况。上半年,糕点面包行业规模以上企业营收553亿元,同比增长5.6%,行业利润水平得到较大提高。朱念琳对北京焙烤行业和相关企业提出四点希望:一要铭记责任,守护安全;二要履责环保,绿色发展;三要坚定自信,弘扬文化;四要诚信经营,引导消费。

邵明红在发言中重点强调,企业要充分认识到安全生产工作的极端重要性,杜绝麻痹松懈思想,时刻绷紧安全这根弦,严格执行安全生产相关规定,做好隐患排查工作,使生产过程在符合规定的条件下进行,以保证从业人员的人身安全与健康。她特别指出,企业要重视过度包装问题,同时尽早完成产品结构调整,以可持续发展为目标,持续推进智能化、绿色化发展。

云程在致辞中表示,月饼要吃好,首要在安全。民以食为天,食以安为先。不

久前京津冀部分地区遭受了暴雨灾害,为响应政府号召、防止次生灾害发生,北京烹饪协会及时发出了汛后食安风险防控倡议,倡议月饼生产和服务企业在生产经营的各个环节都要注意落实食品风险防控,确保人民群众“舌尖上的安全”。

李少陵认为,北京月饼文化节是结合我国具有团圆意义的“中秋佳节”举办的一项推介展销月饼产品的传统活动,今年扩充了场地、延长了时间,既设计为以月饼展销为主,又增加了创新食品推介等新的项目。李少陵呼吁各协会继续发扬优势组合、团结协作、协同发展的精神,共同致力于在严格落实食品安全责任制度的基础上,强“诚信”体系、促“三品”行动,推进北京食品产业的稳步发展和高质量提升,在繁荣首都市场和满足人民日益增长的美好生活需求的事业中作出新的更大贡献。

陈文在发言中特别提到,北京月饼文化节对保护和促进老字号发展,继承和发扬老字号商业文化,起到了非常重要的作用。近期,北京市政府即将出台进一步促进老字号创新发展的三年行动方案,创新将是未来3年北京老字号发展的主旋律和主基调,概括起来就是:老字号要创造更多的新品牌,传承要采用更多的新工艺,传统要产生更多的新变化,企业要探索更

多的新途径。

“韦老表”总经理韦啸代表参展企业在食品安全、限制商品过度包装、完善工艺流程等方面作出郑重承诺。

北京焙烤食品糖制品协会秘书长邵虹宣读了2023(第二十三届)北京月饼文化节暨月饼和创新食品推介展销会获奖企业及产品名单。

北京稻香村食品有限责任公司、北京味多美食品有限责任公司、北京全聚德仿膳食品有限责任公司、北京义利面包食品有限公司等12家企业的月饼产品获得“金牌月饼奖”;恒华食品、古船面包、韦老表等7家企业的产品获得“金牌伴手礼奖”;正大卜蜂食品等4家企业的产品获“优秀原辅料、优秀馅料奖”;永华晴天、中彩印业、北京宝岛包装、天津荣华食品等8家企业的产品包装获“优秀包装奖”;伊德诚清真食品、六必居等6家企业获得“优秀创新食品奖”;金丰餐饮获“优秀OEM奖”;众力(香河)食品设备有限公司荣获“为用户创造多维价值奖”。

本届北京月饼文化节“特别金奖”颁给了北京稻香村食品有限责任公司(京式自来红月饼)。

北京稻香村谢道云师傅为大家展示了京味糕点非遗制作技艺。发会现场还进行了月饼和创新食品推介展销活动。

广告

欢迎订阅《首都食品安全周刊》

内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价: 144.00元

季度订价: 36元