

# 全国饭店行业、现代住宿业 产教融合共同体在京成立

本报讯 施晓娟 近日,由中国饭店协会联合全国饭店行业产教融合共同体、全国现代住宿业产教融合共同体各牵头单位共同举办的共同体成立新闻发布会在北京举行。

住宿业是对人才依赖较重的劳动密集型服务行业,受体制机制、传统文化观念等多种因素影响,人才培养供给侧和产业需求侧在结构、质量、水平上还不能完全适应,“两张皮”问题仍然存在。中国饭店协会即将发布的《2023中国饭店业职业人才培养报告》中对全国6000余名相关专业学生开展调查,数据显示本专业学生本行业就业意愿仅为47.5%,占比不到五成,远无法满足新发展阶段行业发展人力需求。此次共同体的成立,就是为了满足新发展阶段下住宿行业人才新需求,旨在推动行业标

准融入教学标准,开展联合人才培养,为行业提供高质量技术技能人才,满足行业转型升级需要,解决大学生就业问题。

中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》提出,要从省域、市域、行业3个维度“一体两翼”建设现代职业教育体系。在行业层面,由“链长”企业牵头,整合上下游资源,联合学校、科研机构,共同建设一批跨区域的行业产教融合共同体。中国饭店协会副会长兼秘书长宋小溪在成立揭牌仪式上表示,此次共同体成立是统筹人才培养和产业发展的重要创新举措,也是餐饮住宿行业落实“一体两翼”战略布局的重要举措,是协会与住宿行业企业、院校、研究院所协同创新、“产教融合”走出新路、“职普融通”

实现突破的重要表现。

据介绍,新组建的共同体更加注重由行业龙头企业把握产教融合的主导权,构建以教促产、以产助教生态圈,将采用多方合作、共同牵头、集众人之智的创新形式为助力实现人才培养、供给侧与需求侧精准对接开辟新路径、新模式。

据悉,全国饭店行业产教融合共同体由中国融通旅业发展集团有限公司、浙江大学、青岛酒店管理职业技术学院牵头成立,全国现代住宿业产教融合共同体由华住集团、暨南大学、青岛酒店管理职业技术学院牵头成立。两个共同体的指导单位为中国饭店协会,秘书处设在中国饭店协会教育中心,共同体成员单位目前共计223个,第一届理事大会将于2024年1月中旬在青岛举行。

## 20人被认定为2023年 “北京老字号工匠”

本报讯 王萍 近日,从北京老字号协会获悉,2023年“北京老字号工匠”名单通过公示已经确定,包括聚德华天控股有限公司北京聚德烤肉宛饭庄王刚、北京市爆肚冯饮食服务有限责任公司冯云亭、北京萃华楼餐饮管理集团有限责任公司刘红星等在内的20人获“北京老字号工匠”。截至目前,“北京老字号工匠”已经认定100人。

据了解,2023年“北京老字号工匠”认定工作于7月27日启动,协会向全体北京老字号(包括中华老字号)企业发出认定申报通知,截至8月31日共收到来自43家企业的推荐材料50份。协会于9月26日邀请相关专家召开初评评审会,经北京老字号工匠认定工作小组专家初评,推荐材料中共有33人作为候选人进入复评,于10月25日参加复评评审会,包括北京市商务局流通发展处、北京市人力资源和社会保障局职业能力建设处、北京市文化和旅游局非物质文化遗产处等相关领导作为观察员列席了北京老字号工匠认定专家评审会。

经北京老字号工匠认定专家委员会评审打分,最终评选出20名“北京老字号工匠”候选人,平均分数80.76分,其中男18人,女2人;最大年龄71岁,最小年龄38岁,平均年龄51岁,涉及商业、餐饮、食品加工、文化艺术、工业生产、服装制造等各行业。经专家评审会议,建议推荐为2023年“北京老字号工匠”。候选名单在公示期末收到任何异议。

此次20名新认定的“北京老字号工匠”中,有9人来自北京的老字号餐饮企业。

## 中国农业大学打造AI 识别无感支付智慧食堂

本报讯 孙颖 王海欣 “豆皮小白菜,取餐106克、膳食热量84大卡、碳水化合物14克……”近日,北京市海淀区食安委以“尚俭崇信尽责同心共护食品安全”为主题在中国农业大学举办食品安全宣传周主题活动,与会人员感受了中国农业大学里的“神奇”食堂。

中国农业大学的“神奇”食堂集“科技”与“美味”于一身——是北京首家运用AI识别功能无感支付、将传统风味特色档口与自助选餐一体化结合的智慧食堂。师生用托盘取餐过程中,屏幕实时显示取餐量、膳食营养数据与金额。

据悉,今年5月北京市海淀区成立高校反餐饮浪费联盟。作为成员单位之一,中国农业大学积极推进智慧食堂建设,新上线的智能售餐设备利用物联网技术动态统计菜品售卖情况,有效指导食堂优化热门菜品种类、供应量,以精细化管理提高师生就餐满意度,减少餐饮浪费,同时运用智慧安全管理系统保障各环节食品安全,为广大师生提供科学、专业、安全的膳食环境。

活动现场,外卖平台企业代表、餐饮企业代表、高校代表、海淀餐饮服务行业协会、属地街道和海淀区食安委办公室相关负责人发起倡议,呼吁各餐饮服务经营单位和高校食堂牢固树立食品安全意识,主动落实食品安全主体责任,完善食品安全风险防控机制,健全食品安全治理体系,诚信经营、崇尚节俭,努力营造安全放心的消费环境和诚信经营环境。

此外,针对“一老一少”等特殊人群的饮食安全,海淀区将以老年福利院、敬老院、老年社区日间照料中心、老年饭桌等养老机构,以及儿童福利院、3岁以下婴幼儿照料护理机构等托育机构为重点,开展食品安全专项整治行动,大力推广“阳光餐饮”,通过视频形式实现明厨亮灶。



## “舌尖上的北航”开评 “十二道航味”满足师生味蕾

本报讯 和冠欣 近日,北京航空航天大学后勤服务中心首届“工匠杯”岗位技能比赛开幕式暨第七届“十二道航味”美食评选活动在学院路和沙河两校区同时举行。相关部门负责人、教师代表、学生代表以及来自清华大学、北京大学、中国人民大学、北京理工大学、北京师范大学、中国农业大学的饮食专家共计100余人参加活动。

活动中,菜品展示区的创意菜品和主食糕点,品种丰富、造型各异,让人“烹”然心动;厨艺展示区的厨师们个个深藏不露,面人、糖人、拉面、雕花,十八般手艺样样精通;后厨师傅们煎炒烹炸轮番上阵,用创意和匠心烹调每一道菜品。一道道诱人的入围菜品,色香味形完美契合,堪称一场味觉和视觉的双重盛宴。

经过兄弟院校饮食专家的现场评分和大众评委的现场品鉴投票以及前期的网络投票,来自学院路校区的掉渣虾仁、口水五花肉、火爆鱿鱼卷、芝麻藕条、清炖狮子头、水蛋鱼花、桂花脆香鸡;来自沙河校区的小炒羊肉、秘制鸡翅、秋葵酿虾滑、香酥开背虾、一品酥茄,以上十二道菜品脱颖而出,成功入选为第七届“十二



道航味”。入选菜品将作为各大食堂的年度菜品,在就餐时段于“航味”专窗全程供应。

随着第七届“十二道航味”美食评选活动的顺利开展,令人期待已久的后勤服务中心首届“工匠杯”岗位技能比赛已然拉开帷幕。本届大赛共包含9项赛事,除了“航味”技能比

赛之外,还有会议服务、驾驶、教超扫描与理货、游泳救生、心肺复苏、消防、管工、电工等技能比赛,这些赛事从各个方面向大家生动呈现北航后勤的业态,同时将寓教于乐的比赛项目面向师生进行开放观摩与体验,让此次大赛成为生动的劳动教育小课堂。