

北京制定地方标准减少餐饮食品浪费

本报讯 马婧 由北京市商务局组织制定的地方标准《餐饮行业食品减损技术指南》征求意见稿近日对外发布,公开征求意见。其中提出,餐饮服务提供者宜通过光盘优惠、光盘积分、停车优惠等方式对无食品浪费行为的消费者进行奖励;承办大中型集体聚餐的餐饮服务提供者应提前向消费者说明宴席预订、退餐、调餐规则,包厢不设置最低消费标准,不强制消费指定套餐。

《指南》按照服务流程,对餐前、餐中、餐后等具体服务进行了约定。在餐前环节,服务人员应通过对菜品特点、搭配推荐、点菜量提醒、上菜时间提示、预定菜品退调餐提示等方面的介绍,引导消费者合理点餐;使用点餐系统或平台时,应以显著方式提示消费者适量点餐、理性消费。承办婚宴、商务活动用餐、旅游团队等大中型集体聚餐的餐饮服务提供者,应引导组织者合理选择用

餐形式、用餐标准、餐品种类和数量,应根据用餐人数,合理安排用餐流程和餐台数量,在征得消费者同意的情况下,宜合理调配每桌就餐人数,宜采用分餐、位菜等方式供餐。

在就餐环节,《指南》要求餐饮服务提供者应提供公筷公勺,采用自助餐形式供餐时,餐饮服务提供者应提供不同规格餐具,提醒消费者按需、少量、多次取餐,对于需求量大的餐品,宜采取点菜送餐上桌、限量取餐等供餐方式,发现浪费量大的餐品,宜减少该餐品的备餐量,或替换该餐品。餐后环节,餐饮服务提供者宜通过光盘优惠、光盘积分、停车优惠等方式对无食品浪费行为的消费者进行奖励。有剩余餐品时,餐饮服务提供者应提醒消费者打包,并提供打包服务,打包餐品时应向消费者说明储存、二次加工及食用的方法。

如果消费者发现点餐过多,临时想

退餐怎么办?《指南》明确提到,消费者提出退餐、调餐需求的,餐品尚未准备烹饪且不影响二次销售的,餐饮服务提供者应进行退餐、调餐;餐品已经烹饪的,应告知消费者,并沟通餐品处理方式。承办大中型集体聚餐的餐饮服务提供者应提前向消费者说明宴席预订、退餐、调餐规则,宜提供备用桌数的预订机制,宜对未使用的桌数提供免费改期服务。

对于外卖平台,《指南》也提出了明确的要求。外卖服务应建立网络订餐反浪费引导制度,以显著方式提示消费者按需、适量点餐,利用信息技术手段分析餐饮供给和消费需求,为入网餐饮服务经营者开发、改进餐品、按需备餐、防止和减少浪费等提供数据技术服务。外卖服务宜合理设置套餐组合,避免捆绑营销,使用起送限制、凑单满减等方式时,不应诱导消费者超量点餐。



首届阳坊涮肉美食节开幕

北京昌平区打造融合消费新场景

本报讯 王小月 近日,由北京市昌平区人民政府主办,昌平区商务局、昌平区阳坊镇人民政府、昌平区文旅集团承办,阳坊胜利集团协办的首届阳坊涮肉美食节正式拉开帷幕。本次美食节以“中国涮肉看北京 北京涮肉看阳坊”为主题,由12月18日起持续至2024年1月21日。

北京市昌平区商务局党组书记、局长李俊杰在致辞中表示,为进一步响应北京“打造世界美食之都”的工作部署,昌平区积极筹备首届昌平阳坊涮肉美食节,着力提高区域餐饮品牌的美誉度、竞争力和影响力。美食节期间,昌平区将联合抖音、美团两大平台,在全区范围内发放200万元的餐饮消费券,全面激发餐饮消费活力。

作为最活跃的消费业态和消费升级的晴雨表,餐饮业被视为市场活力的重要体现。今年,昌平区共有130家餐饮企业被评为品质餐饮示范店,前三季度全区住餐业营业额同比增速达到21.3%。

以阳坊涮肉为例,“北京阳坊传统涮羊肉制作技艺”是北京市非物质文化遗产,在“阳坊涮肉美食节”推出昌平美食名片,打造昌平阳坊美食地标,是搭建弘扬中华传统美食文化、拉动市民餐饮消费市场、促进地方经济发展的好机会。

中国烹饪协会主席团副主席、中国烹饪协会火锅专委会创始人、三届主席、荣誉主席、北京餐饮行业协会终身名誉会长汤庆顺在致辞中表示,此次昌平举全区之力,在火锅旺季中隆重举办“阳坊涮肉美食节”,凝心推出“阳坊涮肉”餐饮品牌,聚力打造阳坊美食新地标,聚焦传播昌平特色美食名片,体现了昌平区在促进地方餐饮品牌发展、饮食文化的传承与保护方面的决心和行动,同时也是昌平区在落实建设北京国际消费中心城市、建设首都国际美食之都、推动餐饮业高质量发展方面的具体举措,通过聚焦“融合消费”,撬动“餐饮+”及“+餐饮”模式,促进饮食、文旅、商业等多业态融合发展,大力提振当下餐饮消费市场信心。

阳坊胜利公司总经理李晶蕾表示,阳坊涮肉是中华民族饮食文明的一个小缩影,也是历史融合与发展过程中孕育出的美食文化。任何品牌与企业的成功与发扬光大,离不开脚下的这片土地,只有时刻保持这样的谦卑与敬畏,才能真正有足够的底气与动力。

圆桌讨论环节,世界中餐业联合会会长助理牟栋梁、中国烹饪协会副会长乔杰、中国饭店协会副会长丁志刚等来自餐饮界的行业专家们围绕如何打造城市高品质餐饮、互联网时代如何打造餐饮IP两大话题分享了各自的观点。他们认为,无论时代如何变化,高质量菜品永远是基础,是烹饪被用户“看见”的关键。消费者的用餐体验涵盖综合性的用餐服务,饭店品牌要坚持以消费者需求为中心,在综合性餐饮服务上思考创新。



北京发布簋街“麻小”团标 引领餐饮行业规范化发展

本报讯 记者李甜甜 近日,《簋街麻辣小龙虾烹饪技术规范》团体标准(以下简称“团体标准”)正式发布。作为华北地区首个针对麻辣小龙虾烹饪技术的团体标准,涵盖了小龙虾的挑选、清洗加工、制作技艺等多个环节,旨在提高麻辣小龙虾产品品质,提高簋街餐饮美食街区品牌的知名度和美誉度,进一步提升北京餐饮业的服务质量。该团体标准明确列出了制作麻辣小龙虾的辅调料种类和数量,同时对麻辣小龙虾出品的色泽、口味、质感都提出要求。

据介绍,团体标准由北京烹饪协会、北京胡大餐饮有限公司等单位主导,依据《北京烹饪协会团体标准管理办法》的有关规定,《簋街麻辣小龙虾烹饪技术规范》团体标准联合业内多家知名企业共同制定。在标准的制定过程中,北京烹饪协会和北京胡大餐饮有限公司本着安全优先、健康优先、节约优先、节能优先、低碳优先的原则进行编写,编写过程中立足传统、尊重传承与创新的原则,对小龙虾菜品的原辅料构成及其要求、制作工艺以及出品质量等核心环节,进行了认真研究、归纳、论

证、提炼,确保了标准的规范性、严谨性和可操作性。在团体标准中,“麻辣小龙虾”被定义为“诞生于北京东城区簋街的小龙虾”以小龙虾为主料,配以辣椒、花椒、葱、姜、蒜、酱料、香辛料等调料,通过精心烹制而成的一道地方性菜品。”北京烹饪协会相关负责人表示,近年来,麻辣小龙虾在餐饮市场持续火爆。每到节假日,大批国际国内来京人士和本地消费者,都喜欢打卡簋街,品尝簋街麻辣小龙虾,簋街麻辣小龙虾已经成为北京的地标性美食之一。

制作麻辣小龙虾的原料除了小龙虾外,团体标准还公开了辅调料:包含了葱、姜、大蒜、红油豆瓣酱、52°白酒、豆豉等。这些辅调料熬制的麻辣小龙虾酱要求在常温下3天内使用完毕。在制作工艺部分,团体标准要求,小龙虾在清洗过程中,要“打开气泵,持续鼓泡让龙虾翻滚,如龙虾处于静止状态会影响浸泡效果。”“浸泡时间要控制在60~90分钟,并根据虾季调整浸泡时间,视浸泡效果确定,不可长时间浸泡。”浸泡过程中发现有死虾浮在水面的,应及时捞出。

清洗后的小龙虾经过炸制、烧制等环节,在出品质量要求方面,团体标准要求色泽要“整体呈红色,外壳光泽油亮”,口味要“麻辣咸鲜,虾肉香甜”,质感要“虾肉绵密富有弹性”,同时建议食用时间在2小时内为宜。

北京烹饪协会相关负责人表示,团体标准的实施,意味着麻辣小龙虾的生产和销售将迎来高质量发展周期,各企业可参照该项团体标准进行自我提升和改进,以确保产品高质量满足当前市场需求,提升竞争力,从而有效提升麻辣小龙虾的整体品质,为广大消费者提供更好的产品体验。北京胡大餐饮有限公司相关负责人表示,《簋街麻辣小龙虾烹饪技术规范》团体标准的发布,标志着簋街麻辣小龙虾成为引领簋街特色餐饮发展的里程碑,它将引领簋街麻辣小龙虾走向更高的质量标准 and 更广阔的发展空间。“对于消费者,意味着可以更加放心地享受到安全美味的簋街麻辣小龙虾;对于餐饮行业,将成为自我提升、自我完善的重要一步,有助于提升麻辣小龙虾产业的竞争力。”