

# “健康中国 餐饮先行” 首届餐饮业健康营养发展大会在京召开

本报讯 李楠 近日,第十届全民营养周来临之际,由国家卫生健康委食品安全标准与监测评估司指导,中国烹饪协会主办的2024首届餐饮业健康营养发展大会在北京举行。政府代表、行业专家、知名学者、社会团体、企业代表等共同探讨餐饮业健康营养发展的新趋势、新议题、新思路。

近年来,随着我国人民生活水平不断提高,营养供给能力显著增强,国民营养健康状况明显改善。中国烹饪协会会长杨柳强调,本次餐饮业健康营养发展大会是为深入贯彻落实《健康中国2030规划纲要》和《国民营养计划(2017—2030年)》等文件精神,进一步推进全国餐饮业营养健康工程实施方案,探讨餐饮业健康营养消费新趋势,开创餐饮产业健康营养发展新局面。

主旨发言环节中,杨柳作了“全国餐饮业健康营养分析报告”,报告从行业整体发展情况、行业竞争格局、未来趋势等三个方面深度剖析了全国餐饮业健康营养发展现状及趋势。她指出,餐饮业未来发展方向,以健康营养餐饮模式为方向,以餐饮数字化赋能、大力发展新质生产力为转型,以提高餐饮业健康营养专业人才培养水平为需求,以完善健康营养餐饮标准体系为宗旨,努力提升餐饮业的核心竞争力,培育新质生产力,塑造发展新动能,推动餐饮业高质量发展,为我国经济实现质的有效提升和量的合理增长贡献力量。

据了解,为进一步统筹推进餐饮各业态落实营养健康工作,中国烹饪协会在大会举办前夕



正式召开健康营养工作委员会成立大会,致力于助推中国营养健康事业迈向新的高度。

一直以来,国民营养事关国民素质提升和经济社会发展。作为战略合作伙伴,联合利华饮食策划受邀出席,为提升国民营养现状,促进餐饮各业态构建可持续营养健康生态贡献创新智慧。联合利华北亚区食品营养研究发展部总监孙丽娜认为,“作为跨国企业,联合利华饮食策划一直秉持着高度的企业社会责任,积极开展营养健康化创新实践,与中国烹饪协会健康营养工作委员会的理念不谋而合。”

“从消费者的角度而言,平均每天有1~2餐都会外出就餐,因此餐饮端如何将深度践行营养健康理念提上日程,在菜品和餐饮服务中真正将营养健康需求考虑在内,已经成为全民健康理念推行的关键。”在孙丽娜看来,“希望通过专业优

势和资源整合能力,不断更新产品和解决方案的营养标准,持续创新营养健康实践,与消费者和行业伙伴一起构建可持续的健康营养生态。”

国家卫健委食品安全标准与监测评估司副司长田建新发言说,国家卫健委食品司近年来多措并举扎实推进健康中国合理膳食行动。他倡议餐饮业积极参与“减油增豆加奶”专项行动、主动创建营养健康餐厅、推进反食品浪费促营养健康工作。

圆桌论坛环节中探讨了“餐饮营养与健康中国”话题。中国疾控中心原营养所副所长翟凤英、清华大学长庚医院营养科主任杨勤兵、中国农业大学食品科学与营养工程学院教授范志红、解放军总医院第八医学中心营养科主任左小霞、北京大学公共卫生学院教授钮文异、联合利华亚洲区营养健康负责人唐炜6位嘉宾探讨了在“健康中国”战略的大背景

下,如何推动餐饮产业向健康营养方向高质量发展。

“联合利华营养健康助力餐饮业高质量发展”报告中提到,2023年联合利华饮食策划携手餐饮服务提供商索迪斯和上海君石生命科学研究院启动首个“健康食堂计划”试点,对联合利华上海食堂进行健康升级,通过数字化菜谱开发工具“优厨云”赋能厨师,帮助其掌握三减(减盐、减油、减糖)烹饪技能,优化热卖菜谱的营养配方;积极组织员工开展健康菜谱分享,强化营养健康饮食习惯;以引导员工养成健康生活方式为原点,逐渐向外辐射。未来将在中国烹饪协会健康营养工作委员会的指导下,将自身打造健康餐厅的实践经验及解决方案形成系统化、可复制的模型,通过开展营养健康教育和培训、倡导制定行业规范和标准、助力餐饮伙伴创建营养健康食堂或营养健康餐厅。

## 2024北京朝阳国际茶香文化节开幕

本报讯 朱松梅 程功 走进郡王府,便能听到远处传来泠泠古琴声。眼下,这座古朴的园林式建筑如同一座茶文化会客厅,设置有展览展示、体验交流、体验消费、新码头文化体验4个区域,让游客沉浸式体验茶文化。

展览展示区设在郡王府的银安殿内,《千里同风》中国外销瓷精品展正在那里举办。西配殿作为体验交流区,打造成了一处茶美学体验空间,市民游客能喝茶、买茶。

喜欢喝咖啡的年轻人也爱上了茶和茶文化。郡王府设置了香道、花艺、汉服、茶花对诗、品茗辨花等充满传统韵味的项目,也有茶与咖主题沙龙、落日音乐派对等新消费场景,邀请潮流青年们以茶会友。

老舍茶馆、狮峰龙井、春伦、同庆号、都匀毛尖、茶聚场、奈雪、茶里熊等上百个茶相关品牌汇聚朝阳公园,打造了集茶花市集、茶品牌展售、国潮演出、花神巡游、互动体验于一体的茶花汇嘉年华。

朝阳文旅集团的杨诗萌介绍,文化节期间将陆续举办汪满田村非遗渔灯展、十二花神赛事、“路演计划”乐队live演出、红楼梦中香主题讲座、西洋乐器四重奏等多种活动。

朝阳正打造“茶香之城”,传统茶馆及创新茶饮门店数量均位居全市首位。文化节启动仪式当天,朝阳发布了茶香之旅地图,CBD、三里屯、望京、双井等12个商圈的茶香最浓郁。

地图显示,传统茶馆如张一元、吴裕泰、天福茗茶等门



店主要集中在高碑店、潘家园、劲松区域。特色茶室如同庆号、鼎白、王府茶楼等以高端商务社交为特色,主要集中在CBD、望京、亚运村、北苑区域。创新茶饮如茶外有山、茶聚场、煮叶等门店主要集中在

朝外、亮马桥、双井区域。

“发布茶香之旅地图将进一步丰富区域的文化消费业态,展现朝阳的茶文化魅力,激发茶消费活力,助力国际消费中心城市建设。”朝阳区商务局相关负责人表示。

### 《二〇二四餐饮外卖营养健康化发展趋势研究报告》发布

本报讯 近日,饿了么联合中国烹饪协会、农业农村部食物与营养发展研究所等多方发布的《2024 餐饮外卖营养健康化发展趋势研究报告》显示,消费者购买的外卖餐品丰富度不断增加,粗粮食品消费快速增长,水果消费占比明显提升,近七成茶饮消费者选择低糖度,全民追求饮食“营养、健康”大趋势凸显。

报告根据过去五年饿了么平台餐饮外卖的消费数据,总结出了八大营养健康化消费趋势,即饮食丰富度增加、全谷物和杂粮食品流行、低卡食品受追捧、注重水果摄入、膳食补充剂消费大涨、水产品消费稳增、饮品减糖化和减盐意识增强。

饿了么数据显示,消费者通过平台年平均购买的餐品品类数从2019年的6.2个增加至2023年的7.5个。健康化饮食供给不断丰富。2023年,饿了么标注全谷物食品的菜品数是2019年的1.8倍,提供低卡食品的餐饮店铺数较2019年增加超4倍,商品数增加250%。

营养健康化意识推动消费者的饮食习惯发生变化。饿了么数据显示,杂粮饭过去五年复合增长率15.0%,增速是白米饭的约5倍;荞麦面制品过去五年复合增长率22.3%,增速是白面制品的约2倍。近七成茶饮消费者选择低糖度,选择标准糖用户仅占32%;2023年选择“少盐”标签的订单占比也较2021年上升3个百分点,接近三分之一。

老年群体对于营养健康化的餐饮需求最为关注。近年来,饿了么重点投入社区服务,目前已在北京、上海、长沙等地区探索新的助老送餐模式。

饿了么放心点战略总经理李沛表示,“我们去年已将‘放心点’确立为品牌长期战略,并联合美食标准评价体系‘食极星’将菜品的营养评级数据化、透明化展示给消费者。同时结合营养分级试点、助老送餐等项目,持续推动餐饮外卖行业整体迈向更健康、更营养的发展。”

(据《新京报》)