

北京新认定15家老字号企业

本报讯 马婧 近日,在“中轴匠心·赓续商脉——2024东城区老字号暨商业服务创新展示交流会”上,北京老字号协会为东城区新认定的4家北京老字号企业和10名北京老字号工匠进行了授牌。据了解,近期北京老字号协会认定了第十批共15家北京老字号企业,截至目前,北京老字号已达274家。

今年4月,北京市启动第十批北京老字号认定工作,经过企业申请、北京老字号认定工作办公室初审,由北京老字号认定评审委员会评审,通过公共媒体向社会公示,送交北京老字号认定工作领导小组审批并报北京市商务局备案六项程序,最终认定15家企业为北京老字号。此次

新认定的北京老字号涉及餐饮、零售、家具、酒业、文化等多个领域,实现了“三个有”,即“有历史、有文化、有规模”。

在授牌现场,新加入老字号大家庭的同日升,展示了“二八酱”打酱技艺,师傅将长把勺伸入麻酱桶里,一蘸、一提、一转,反复两三次,一瓶香滑浓郁的麻酱就打好了。“同日升创立于1956年,至今已经走过了68个年头,回首往昔,这是一段充满艰辛与奋斗、传承与创新的历程。”同日升相关负责人说,在创立之初,先辈们凭借热情周到的服务、独特的配方和诚信经营的理念,在粮食行业崭露头角。随着时代的发展,技术不断更新换代,但老粮店始终坚持着传统工艺,同

时,在保留传统风味的基础上,粮店也推出了一系列符合现代人口味和消费习惯的新产品。

老字号的发展离不开独具匠心精神的传承人。今年新增北京老字号工匠25名,涉及商业、餐饮、食品加工、文化艺术、工业生产、建筑等多个行业。来自便宜坊、大北照相、剧装厂、都一处、森隆等企业的代表们获得“北京老字号工匠”荣誉称号。

北京老字号协会负责人介绍,2019年至2023年,北京共认定了百名工匠,2024年和2025年继续每年认定25名北京老字号工匠。截至目前,“北京老字号工匠”共认定了125名。

北京延庆区公布餐饮“必吃榜”

本报讯 任颖 烟火美食撬动“舌尖消费”。近日,北京市延庆区举办“三名”工程(名店、名菜、名厨)、“一镇一桌菜”必吃榜评选成果展示活动,现场共评选出10位名厨,公布15个名店、10道名菜、10桌“一镇一桌菜”宴席,进一步深化“一镇一桌菜、一店一精品、全域皆美食”的餐饮格局,激励全区餐饮业创新发展,推动餐饮文化传承与创新,为广大消费者提供更多优质的美食体验。

今年2月,延庆区发布《“食在延庆”三年行动工作方案(2024—2026年)》。本次活动的举办,既是对“食在延庆”工作成果的一次精彩展示,也是推动延庆区餐饮行业高质量发展的重要一步。

自10月活动启动以来,共收到25家名店、15位名厨、32道名菜的申报材料。经过线上网络投票、申报材料审核以及现场评审等多轮激烈角逐,最终评选结果在活动当天正式揭晓。

当天,来自延庆的顶尖厨师齐聚一堂,展开了一场厨艺大比拼。他们凭借精湛的刀工、行云流水的技艺,以及煎炒烹炸间的精彩表现,赢得了现场观众的阵阵掌声。经过切配加工、烹调制作、安全卫生、成品质量等多方面的综合考量,最终,妫水河畔私房豆腐宴的盖宝文、北京福润自在民宿有限公司的王晓龙、北京田源居餐饮有限公司的袁策等10位选手脱颖而出,荣获“名厨”称号。

活动评选出的“名店”同样特色鲜明,涵盖了网红民宿餐厅、老牌餐饮企业、高端酒店餐饮部等多个领域。北京福润自在民宿有限公司汽车主题餐厅的瓦特养生大锅,集南北特色蒸菜和延庆本土特色主食于一体,菜品丰富、种类繁多,属于国家专利产品。北京大城堡鑫鼎轩餐饮有限公司擅长京、川、鲁、粤、湘等多个菜系,其特色招牌北京酥不腻烤鸭色泽红润、外脆里嫩,令人回味无穷。北京延庆万豪酒店万豪中餐厅的地道粤菜,精致典雅,味道纯正,为商务用餐、亲友相聚等多种场合提供优质服务。

此外,上榜的10道“名菜”更是令人难忘。北京原乡民宿有限公司的柏木熏肉、北京云霞阁农家餐厅的向阳鱼宴、北京冯曦农家餐厅的柳沟三彩豆腐火盆锅等菜肴,不仅色香味美、营养丰富,还饱含本地饮食特色和人文底蕴,让食客在品尝美食的同时,也能感受到延庆的独特魅力。

“一镇一桌菜”是打造“食在延庆”品牌的重要举措之一。活动现场,10桌“一镇一桌菜”宴席集中亮相,展示了延庆区各乡镇的餐饮文化特色。康庄镇食叶草生态宴以食叶草为食材,研发出食叶草烤羊排、食叶草龙利鱼、食叶草芥末虾等30多道菜品,传递营养健康理念。香营乡万达有机盛宴采用现采现摘的蔬菜及健康烹饪方式,最大程度保留食物的营养成分和鲜美味道。大庄科乡慈孝宴以红烧肉为招牌菜,口感微甜、入口细腻,辅以慈孝大馒头、风味山野菜等地方特色蔬菜,荤素搭配得当,老少皆宜。

“我们将继续以美食为媒,紧抓活动契机,总结并推广优秀餐饮企业的服务和管理经验,优化全区餐饮服务,鼓励餐饮企业创新发展,更好满足消费者多样化需求,深化行业合作,打造餐饮业与其他行业联动发展模式,不断提升延庆区餐饮品牌的知名度和影响力,擦亮‘食在延庆’新名片。”北京市延庆区商务局局长刘涛说。

相关阅读

顺鑫鹏程食品被认定为第十批“北京老字号”企业

作为首都家喻户晓的猪肉企业,顺鑫鹏程食品的历史可以追溯到改革开放期间。那时,顺义县(现北京市顺义区)肉类加工厂经整体改制及股份制改造,以国有控股100%成功更名为北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司,这里承载着北京市民对猪肉食品的深厚情感,展现着浓浓的京味文化。

近日,北京老字号协会发布第十批北京老字号认定名单,北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司凭借着在传承、创新及发展等方面的优异表现,荣获“北京老字号”认定。

传承

秉承生产“放心肉”的初心

作为享誉全国的知名品牌,几十年来,鹏程食品始终以消费者为导向,秉承着“品质第一 安全健康”的初心,积极践行生产“放心肉”的承诺,坚持以产品质量为关键,持续提升品牌核心竞争力,在广大百姓心中树立了良好的品牌口碑。

与此同时,一方面,鹏程食品立足北京、辐射全国,先后扩建了多个自有生猪养殖基地,生鲜产品销量位于北京市场领先地位。“鹏程”商标荣获中国驰名商标,鹏程品牌入选“中国肉类食品安全信用体系建设示范项目”、荣获“北京影响百姓生活十大品牌”等百余项荣誉。另一方面,连续多年承担着国家重要活动、重大会议的食品供应保障任务,积极参与乡村振兴等工作,践行企业的社会责任和国企担当,品牌美誉度不断攀升。

创新

深耕研发新产品的能力

作为一家拥有完整产业链的首都大型肉食品企业,鹏程食品高度重视产品研发,持续与中国农业大学、清华大学等合作,先后获得了“中温烟熏酱卤肘子加工装置”“肉制品卤制装置”等15项专利技术,并将创新成果充分转化,以新技术带动产品更新,持续完善产品矩阵,研发了涵盖生鲜、熟食两大品类的百余款热销产品。

值得一提的是,鹏程食品在注重

产品研发的同时,持续以技术应用促进产品品质提升。以近年来火爆市场的鹏程酱卤八宝礼盒为例,鹏程食品将航空航天中温技术、肉类航天食品调控储存设备及航天肉类杀菌设备运用于鹏程酱卤八宝礼盒系列产品的储备,进一步提高了熟食产品的可控性和稳定性,突破了0添加的传统中式酱卤制品冷链贮存的限制,在给予消费者全新体验的同时,为品牌推广和产品促销提供更多的可行性。

发展

抢抓转型“新零售”的契机

作为一家立足北京的老字号品牌,近年来,鹏程食品积极应对市场变化,逐渐由传统的线下零售向“线上线下融合”的新零售模式过渡,并通过多点布局开拓市场,深挖经销市场和品牌传播方式,以建设面向全国的常态化销售网络为目标,先后在北京、河北等多个省市建立市场网点,形成了以社区、商超、机关团体、快餐餐饮客户、稻香村、家家悦、物美集团等大型战略合作伙伴及商超门店为主的线下“无界零售”模式,进一步拓宽了线下销售渠道。

此外,鹏程食品充分发挥新媒体优势,成立电商运营团队,积极完成线上营销布局,一方面,依托天猫、淘宝、抖音、美团等多个线上渠道,成立企业官方旗舰店,以直播带货持续带动产品营销;另一方面,通过企业微信公众号、订阅号、抖音等新媒体传播渠道,让更多消费者参与到企业品牌建设中,持续提升消费者的认可度与品牌曝光度。

未来,鹏程食品将坚守传承、创新、发展的理念,持续提升企业创效能力和社会影响力,点亮老字号的“金字招牌”。

(于新源)

