

丰台区5家餐企获批“集配+央厨”双许可 政策红利助推数智美食产业升级

本报讯 刘婧 “拿到‘双许可’意味着我们正式接入了丰台区数智美食的新基建,业务全面迈向集成化和智能化!”近日,刚获证的北京润天餐饮有限公司企业负责人感慨道。自8月1日食品经营许可审查新政策落地以来,北京市丰台区已有5家企业成功取得“集体用餐配送单位+中央厨房”双许可,数量居全市前列。这些企业依托中央厨房这一数智美食关键节点,实现了团餐、净菜、半成品等多业态集成运作。通过集约化加工和数字化管理,企业显著提升运营效率、降低成本,成为丰台区数智美食供应链中的重要一环。

“从前端采购到终端出餐,中央厨房让我们真正实现了全链条的数智化食安管控。”校外供餐企业北京圣禾餐

饮有限公司负责人这样评价。丰台区现有40余家学校的营养餐由校外供餐企业配送,其中丰台区集配单位的市场占有率高达61%。随着多家集配企业引入中央厨房业态,“中央厨房+微厨房”供餐模式正加速区域数智美食生态的完善。企业依托中央厨房实现规模化预处理和智能温控配送,学校“微厨房”则借助标准化半成品实现快速、精准送餐。该模式通过分布式终端与集约化加工的高效协同,大幅提升学生餐品质与食安水平,目前区内已有3所学校新申办“微厨房”,预计服务近2000名学生。

“转型中央厨房不只是产能提升,更是我们迈向食材数智加工的关键一步。”食品供应企业北京新发地四季顺鑫净菜有限公司负责人表示。在丰台

数智美食产业的整体布局中,中央厨房成为贯通上游供应与下游消费的核心载体。企业通过引入自动清洗、机器切削、提前调味、智能包装、冷链配送等数智设备,实现对农产品从粗放到精品、从原料到即烹品的升级,推动传统批发业务向“智慧加工+数字配送”转型,进一步增强丰台区数智美食产业的基础设施能力。

“数智美食不是空谈,它已通过中央厨房这样的实体,真正重塑我们的生产和供应方式。”多位企业代表在近期丰台区数智美食大会上反馈。目前,丰台区正以“中央厨房+”为抓手,持续推进餐饮业全链条数智升级。区市场监管局相关负责人表示,未来将持续优化审批与服务,支持更多企业融入数智美食产业生态,实现高质量发展。

(上接10-11版)

猪肉产业:传统与创新的碰撞融合

二商肉食集团借助大数据建立食品安全风险评估模型,定期邀请第三方专业机构深度审核,运用科技力量对潜在风险预警。此外,企业还建立了食品安全应急响应机制,涵盖紧急召回流程、消费者健康监测以及赔偿方案等内容,确保迅速响应突发事件,切实保障消费者利益。

目前,二商肉食集团已在全国布局7个生猪养殖基地,存栏生猪35.21万头,为保障首都“肉案子”提供了坚实基础。卢念松表示:“预计2025年出栏量将达到80万头,2026年将突破100万头。”同时,公司还拥有12家生猪屠宰企业和5家肉制品加工基地,以及4家清真肉制品基地,确保从养殖到餐桌的每一个环节都严格把控。

在产品创新方面,二商肉食集团紧跟消费趋势,推出了多款冷鲜肉、速冻食材等。例如,针对线上销售推出的气调

包装冷鲜肉,保质期达五天,确保运输过程中的食品安全;针对B端餐饮推出的五花肉块、里脊块等速冻食材,保质期长达一年;以及小酥肉、猪肚鸡等预制菜产品,积极满足年轻消费者多样化的需求。光是针对烧烤食材,2025年就推出40余款新品,其中“大红门”的秘制猪肋排采用分子料理技术预处理,烤制时间缩短30%。此外,还开发了“即烹、即热”的预制菜产品近百种。“我们围绕好吃、好看、好用、好健康四个方面进行研发,减少添加剂使用,采用天然香辛料,提升产品品质。”卢念松进一步介绍,公司推出的低脂、低盐系列产品和便携式小包装产品,深受市场欢迎。

在渠道创新方面,二商肉食集团构建了立体化销售网络。在全国已布局2000家“大红门”专卖店,并实施“北京市场1000+两年工程计划”,让安全优

质的肉食产品更加贴近消费者。同时,构建“自营+合作”双轨直播矩阵,通过“工厂溯源直播”“烹饪教学专场”等形式,直观展示从源头到餐桌的全链条品控流程,与美食博主、健身达人等合作,针对不同消费群体定制直播内容,推动品牌影响力与产品销量的双重提升。

如果说“大红门”守护着百姓餐桌的基本盘,那么首农旗下的“黑六”品牌则代表着消费升级的方向。在延庆养殖基地,北京黑猪在发酵床猪舍中悠闲生活。“我们利用智能化的育种测定系统持续选育北京黑猪,给北京黑猪提供生态福利的生长环境,并且每天补充青绿饲料。”基地负责人介绍。这种贴近北京黑猪习性的养殖模式造就了黑六猪肉的优良品质,其肌内脂肪含量是普通猪肉的2倍以上,肉质细嫩香味浓郁,2024年入选全国特质农产品名录。

牛羊肉产业:二百五十年的守正创新

走进位于丰台区南顶路月盛斋实验室,工作人员正在对肉品进行上市前的质量检测。该实验室已实现了对原料和产品生产过程中兽药、微生物等相关项目的全面检测。目前,原料兽药检测可做到19项兽药残留全覆盖,涵盖瘦肉精、喹诺酮、金霉素、土霉素等,筑牢食品安全坚实防线。

“月盛斋将食品安全视为企业生存的生命线和红线,化验室承担着严守进厂、生产、出厂三道关卡的重任。”月盛斋食品安全总监王芳进一步介绍,进厂是第一道关,所有原料需经过快速检测,在短短4~5天内完成检测并合格后,方可投入生产。此外,月盛斋不仅对车间进行菌落总数、大肠菌群和真菌的检测,还通过消毒抑菌,并利用实验

室检定消毒效果,严格把控车间环境卫生和温度。在这样精细的管理下,即便不冷冻,使用鲜原料切制的产品也能保证45天的品质。

月盛斋的化验室功能多元,除日常食品安全检测外,还进行肉制品研究,保证消费者拿到的产品新鲜、品质一流。据王芳介绍,月盛斋自2019年开展产品研究,通过专业机器测定牛肉不同部位的嫩度值,确定最合适的烹饪方式。“一般20~40的剪切力值能让消费者有舒适的口感,超过45则肉质太老,嚼不动。”检测人员表示。

除了在食品安全检测和产品研究上精益求精,月盛斋在市场拓展方面也紧跟时代步伐。在线上渠道,月盛斋的表现同样亮眼。2025年“6·18”期间,依托

“七鲜”“盒马”等平台,实现销售显著提升,其中齐齐哈尔风味烤牛肉稳居品牌周销售榜首,羔羊法式小切羊排也深受广大消费者欢迎。月盛斋紧跟场景式消费浪潮,推出了多款适合现代消费的产品,“月盛斋”的孜然羊排融合清真传统与西式调味,成为网红爆款。“我们要让年轻人知道,中华老字号不是‘老古董’,而是承载文化记忆的‘活化石’,更是守正创新的‘常青树’。”月盛斋公司经理常宏志介绍。

“穆香源”品牌则瞄准清真食品现代化。在位于赤峰市的新工厂,记者看到全自动包装线每小时可处理2000份牛排。“通过精准温控,我们解决了清真食品长途运输的难题。”工厂技术负责人介绍。

全产业链的民生担当

站在新起点,首农食品集团将继续秉承“食安天下,惠泽万家”的企业使命,聚焦放心、用心、贴心、创新,积极推进品种改良、品质提升、品牌建设,让“首农出

品”成为安全、优质的代名词,为守护百姓“肉案子”贡献更大力量。

从京郊养殖场到百姓餐桌,首农食品集团用全产业链布局诠释着国有企业

的责任担当。在这里,传统与创新交融,安全与美味并存,共同守护着千家万户的“肉案子”。正如集团党委书记薛刚所言:“让老百姓吃得好,是我们永恒的追求。”

海淀区羊坊店街道 首家“海淀食堂”开餐

本报讯 王艳洁 为给北京市海淀区羊坊店地区居民提供更便捷、贴心的用餐服务,近日,羊坊店街道首家“海淀食堂”正式开餐。这一普惠共享、全龄友好的助餐品牌落地,不仅解决了居民的用餐难题,更成为聚集周边社区活力与凝聚力的新源泉。

上午10点半,走进位于会城门路与北蜂窝路交叉路口的羊坊店街道首家“海淀食堂”看到,明亮整洁的用餐空间内,已有不少市民在选购午餐菜品。餐厅里,热炒、凉菜、主食、汤粥等数十种菜品琳琅满目,家常菜、特色小吃、清淡饮食一应俱全。

一位老年居民满脸笑意地说:“每天这儿的菜都有30多种,而且口味不太咸,油也不多,特别适合我们老年人。”另一位居民则兴奋地分享道:“这里每个菜都好吃,不仅取餐方便快捷,用餐环境更是安全卫生。”

据了解,这里的菜品分为素菜、半荤菜和纯荤菜三个档位。“素菜中有四、五种专为老年人设计,比如红烧茄子,口感软糯;还有其他蔬菜类菜品,均注重少盐、少油、少糖。半荤菜依据不同口味搭配,约有二、三十个品种,每天会更换十余种。纯肉菜像红烧肉,炖煮得十分软烂,同样适合老年人食用。面食方面,通常有二三十种选择,发糕、馒头、花卷等均质地松软且少糖,充分契合老年人的饮食需求。”食堂负责人桑文君向记者详细介绍了菜品的分类与特色。

除菜品种类丰富外,“海淀食堂”的价格也十分亲民。桑文君继续介绍:“素菜1.3元一两,同价位菜品可拼份购买;半荤菜2.6元一两,纯荤菜4.8元一两。普通工薪阶层在这里用餐20元左右就能吃得很丰盛;老年人用餐15元左右就足够了。”

值得一提的是,食堂还为老年人和残疾人推出了多项助餐优惠政策。持有养老卡的居民与残疾人,均可享受9折优惠;使用养老证,也能享受同等折扣。此外,通过政府推出的“获得码”平台扫描二维码,同样可享9折福利。食堂还特别针对老年人和残疾人推出特惠活动——仅需9.9元,即可在固定菜品范围内任意挑选,尽情享用,确保吃饱吃好。

一位居民对这种计价方式赞不绝口:“这里的菜可按需挑选,想买几样就买几样,称重计价的方式能避免浪费,我们吃得特别顺心,基本每天都来。”灵活的计价模式与贴心的优惠活动,既满足了居民的个性化需求,又减少了食物浪费,深受大家认可。

“海淀食堂”是海淀区重点打造的普惠共享、全龄友好助餐品牌。羊坊店街道通过引入“公益属性与市场机制相结合”的运营模式,进一步优化了辖区整体助餐服务体系,提升了餐饮供应品质。

羊坊店街道市民活动中心工作人员孙晨宇表示:“解决核心民生问题,是羊坊店街道建立‘海淀食堂’的初衷。它既破解了老年人、上班族、新就业群体等多类人群的用餐难题,又为大家提供了便捷、实惠、营养的就餐选择。周边社区的活力与凝聚力也因此得到进一步提升,‘海淀食堂’已然成为居民交流的‘社区会客厅’和传递温情的‘情感驿站’。”

如今,羊坊店街道这家“海淀食堂”已成为周边居民的“用餐好去处”,为不同人群打造了“家门口”的用餐便利。它不仅满足了居民的饮食需求,更在无形中拉近了邻里距离,让社区充满温情与活力。