

品味首钢 邂逅服贸

清晨,脱硫车间四层的食堂已排起队伍,不少佩戴工作证的人员正有序取餐。“在场馆一忙就要到晚上,上岗前先吃一顿早餐补充体力,顺便给同事带一份回去!”一位志愿者边取餐边说。北京首钢园服贸一九一九餐饮公司提供的营养早餐香气四溢,为忙碌的一天注入暖意。

本报讯 许心 中午一到饭点,园区内便随处可见端着餐盒、拿着小吃、笑容满面的游客与工作人员。红烧肉油润诱人,清炒时蔬翠绿鲜亮,米饭蒸得蓬松温热,一份下肚,暖心又暖胃。一旁的饮品站也围满了人,工业风造型的冰品和特色汽水几乎人手一份,成为拍照打卡的“标配”。

相较于长期运营的餐厅,服贸会专项供餐体系从筹备到落地不过数月,为何能迅速获得参展商、观众与工作人员的一致好评?数字化点餐平台,创新推出“线上预订+线下取餐”双轨制;多种供餐形式并行,“定点供餐+移动配送+多元业态”为核心的服务体系;全流程严格管理,保证食品安全与新鲜品质……这还得从首钢园区服务保障体系的升级说起。

自服务保障北京2022年冬奥会以来,首钢持续完善园区餐饮服务网络,首钢大食堂、一九菜馆等实体餐饮点位扎根园区,服务了大量园区企业和游客,积累了良好的服务口碑。正是基于以往重大活动的保障经验,首钢餐饮团队针对服贸会期间集中式、高强度的供餐需求,提前研发了标准化、规模化的供餐解决方案。

“服务必须与时俱进,一套方案不能多年一成不变。”为迎接2025年服贸会,早在半年前,首钢园服贸一九一九餐饮公司就开始筹划餐饮保障方案,组织专业团队,研发适合大型会展的供餐模式。在进行

多方比较和测试后,最终形成了以“定点供餐+移动配送+多元业态”为核心的服务体系。

“30元、50元、80元三种标准,小程序提前一天预订!”一到午餐时间,不少参展人员选择通过“AI尚首钢园”线上平台订餐。打开餐盒,热气腾腾的饭菜香气扑鼻而来,荤素搭配科学,色泽诱人,再配上一杯首钢特色饮品,更显贴心。每日中午,配餐车辆都会准时抵达6个固定取餐点,为工作人员和参展商提供热链盒饭服务,营养美食加上贴心服务,让大家赞不绝口。

在实施方式上,首钢餐饮保障依然采用专业餐饮公司统一管理的模式,但在供餐方式上,创新推出了“线上预订+线下取餐”双轨制,同时开发了集订餐、支付与取餐指引于一体的数字化平台。在方案制定过程中,首钢多次组织内部试餐和压力测试,广泛吸收各方意见,持续优化供餐流程和餐品搭配,最终形成了如今高效、便捷的会展餐饮保障体系。

首钢园服贸副经理陈红波介绍:“为全面提升就餐体验,满足各类人员的餐饮需求,我们整合了园服餐饮团队,专门为中外媒体打造了1000平方米的餐饮棚房,提供600个餐位,确保媒体记者享有舒适的就餐环境,并对餐品进行了全面升级。同时,我们还为红线区内的工作人员、志

愿者、参展嘉宾和论坛嘉宾设置了多个大型棚房,通过盒饭配送、自助餐和现场堂食等多种方式,全方位保障管控区内的就餐需求。”

在保障供餐规模的同时,首钢餐饮还将食品安全与新鲜品质作为服务的重点。从农田到餐桌,实现了全程温度监控和溯源管理,并将一套严格的食品安全管控体系应用于各个供餐场景,真正做到让安全“看得见”。为确保食品的新鲜度,首钢实业城市服务中心团队采用“三批次炒制+两小时温控闭环”的方式,科学把握烹饪节奏,坚持每批菜品中心温度不低于70℃,并采用高保温性能的PU箱进行热链配送,让每一位嘉宾、游客、工作人员都能吃上营养又美味的“热乎饭”。同时,在展会期间,园区各餐饮点位还严格执行食品留样制度,每个餐品留样量不低于125克,留样时间48小时,切实做到食品安全万无一失。

“从食材溯源到餐品留样,我们建立了全流程的监控体系。”首钢园服贸一九一九餐饮公司总经理李琳琳表示:“每个环节都可追溯、可查询,确保每一位参展商和工作人员吃得安心、吃得放心。”

休息区内,一家老少正分享着金黄酥脆的炸鸡和老北京风味小吃;三两行人一边手持三高炉造型雪糕、首钢汽水,一边拿着美食地图,寻觅下一处宝藏小店;几

位年轻人则凑在一桌,尝试各地特色菜:热腾腾的酸汤鱼、香辣够味的小龙虾、用料扎实的牛肉面,还有江南点心、云南菌菇饭、手工饺子……天南地北的味道,在这里汇聚成舌尖上的“服贸之旅”。

“没想到在展会上还能吃到这么地道的特色菜!”游客王女士笑着说:“刚才尝了碗料足味鲜的鱼汤,我和孩子都特别喜欢!”她表示,今年服贸会餐饮选择多、出餐快,吃饭再也不是逛展的“烦恼”,反而成了一种享受。

“品味首钢,邂逅服贸”,一道道美食在舌尖上传递着首钢的待客之道。李琳琳介绍,服贸会期间,首钢园区与老舍茶馆、京华茶业、六必居等17家餐饮企业通力合作,为来自世界各地的参展客商及观众带来丰富多彩的味觉体验。

据了解,2025年服贸会期间,园区内汇聚了近百个餐饮品牌,涵盖老字号、新派小吃、咖啡茶饮、正餐甜品等多元类型,融合多样风味与文化,真正实现了“一展吃遍全球”,让每一位来宾乘兴而来、尽兴而食。首钢园共设置餐饮点位35处133个,可提供12600个餐位,接待能力达39000人。服贸会期间,首钢园内所有餐饮团队将始终坚守岗位,全力以赴为参展商、嘉宾和游客提供高效、优质的餐饮服务。“首钢味道”正以扎实而温暖的底色,为这场国际盛会增添独特风采。

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价: 141.00元
季度订价: 35.25元