

· 速读 ·

北京餐企分离地沟油将获补贴

日前,市发改委联合相关部门启动服务业清洁三年推广计划。未来三年将在包括住宿和餐饮业、商业零售业等十大重点领域实施清洁生产,包括严控地沟油、餐馆厨余垃圾处理、商场超市“限塑”等项目。

本市将对这些领域的清洁生产项目加大补贴力度,对通过论证评审拟实施的清洁生产项目,给予项目投资总额30%的财政资金支持,单个项目补助金额最高不超过2000万元。

作为示范单位,安贞医院展示的餐饮油污分离处理器备受瞩目。这种厨余污水分离器可将厨余中的废油和污水分离,再对油、水分别处理。据介绍,这一油污分离技术可回收98%以上的废油。据悉,这项清洁生产技术将在本市三星级以上酒店和餐馆推广,从而严格控制地沟油流向。

北京商报记者 徐慧

华天老号餐厅元旦雅间订出八成

进入12月,华天饮食集团旗下众多老字号餐厅接待元旦和年夜饭订餐的顾客日益增多。据烤肉季、又一顺、曲园酒楼、峨嵋酒家、老西安饭庄、同和居、同春园等老字号反映,目前元旦雅间已经订出了八成多。

据砂锅居杨经理介绍,该餐厅的元旦雅间早在今年9月中旬就预订出了近一半。“估计马年年夜饭雅间的预订在这个月底就差不多了。”与此同时,从鸿宾楼、曲园酒楼、烤肉宛、烤肉季、峨嵋酒家、又一顺、同春园、同和居等老字号名店反馈的信息显示,这些餐厅年夜饭的雅间目前也已经订出了七八成,抢手程度超过往年。据了解,老字号年夜饭餐位抢手,除了多年经营的信誉外,更因为店家严格按照顾客预订的先后顺序进行安排。

北京商报记者 徐慧

“捐一元”今年募款2100万

近日,由中国扶贫基金会、百胜餐饮集团中国事业部及联合国世界粮食计划署共同发起的“捐一元·献爱心·送营养”项目(简称“捐一元”)2013-2014年度营养加餐发放工作在云南昆明凤河镇多姑小学启动。这标志着在未来一年中,包括云南、贵州和广西等贫困地区100余所小学超过2.7万人次的小学生将获得包括牛奶和鸡蛋的每日营养补助。同时,有近100所贫困地区学校将得到“爱心厨房”设备。

今年,“捐一元”项目募款超过2100万元。据悉,该项目开展六年来,累计超过6000多万人次参与募捐,募款总额超过9000万元,其中百胜集团及员工捐款近1700万元。项目累计为四川、云南、贵州和广西等地贫困山区12.5万人次的小学生发放营养加餐近2500万份,累计为400余所贫困山区学校捐赠“爱心厨房”设备。

北京商报记者 楚超

《火锅店分等定级规定》开始实施

星级店汤锅须15分钟内上桌

《火锅店安全管理规范》十家试点火锅企业

企业名称	企业地域所属
东来顺集团有限责任公司	北京市
福成肥牛餐饮管理股份有限公司	北京市
靓健美食文化有限公司	北京市
过江龙餐饮管理有限公司	重庆市
优乐餐饮管理有限公司	辽宁省沈阳市
小尾羊餐饮连锁有限公司	内蒙古包头市
一尊餐饮管理有限公司	陕西省西安市
康桥酒店管理有限公司	山东省青岛市
麻辣空间餐饮管理有限公司	四川省成都市
许府牛饮食股份有限公司	浙江省杭州市
数据来源:中国烹饪协会火锅专委会	
郁美静/制表	

食材、服务、消防多管齐下

“为消费者提供安全就餐环境,迫切需要一部标准来指导火锅企业施行有效管理措施。”中国烹饪协会火锅专委会主任汤庆顺介绍,新标准将从食品、消防、经营和操作安全等角度,对火锅食材以及火锅门店设施安全、后厨管理、组织机构设置等进行全面严格管控。在服务方面,对员工行为标准和突发事件处理办法等做明确说明。

据了解,目前包括北京东来顺、四川麻辣空间及沈阳优乐等在内不同地域及风格的十家火锅企业已向中国烹饪协会提出有意参与标准起草,并被选为《火锅店安全管理规范》试点单位。标准制定小组将进行实地考察,以十家试点单位的实际情况作为起草依据。

汤庆顺介绍,目前管理规范的基本框架已由相关专家组制定出来。十家试点企业目前正按照这一基本框架进行自查,管理规范标准也将根据试点企业的执行情况进行调整。

三等级、六方面确保周到服务

在《火锅店安全管理规范》启动制定的同时,《火锅店分等定级规定》也已开始正式实施。

据了解,该项规定将火锅店等级划分为三级,从低到高依次是三星级、四星级和五星级。对于每一级,定级规定均从建筑与设备设施、环境保护、安全卫生条件、服务规范、烹饪人员要求以及可选择的服务项目这六方面进行规范。

北京商报记者在《火锅店分等定级规定》中发现,在服务方面,即便是级别较低的三星级餐厅,都必须配备为残疾人服务的相关设施,同时应为消费者提供餐后水果以及信用卡结算服务。汤锅上桌时间不得超过15分钟,菜品上桌时间不得超过20分钟。每个餐厅均要有规范、合法的停车条件。

在宣传上,不论等级,每个餐厅均要有反映火锅文化、企业文化和经营特色的宣传展示。

此外,每家餐厅须有严格的商品及原材料保管使用和食品安全卫

生管理制度,并配有专人进行监管。

手机互联网助力消费者监督

“个性化媒体会将一件事彻底放大,真正的好餐厅自然聚集一批忠实粉丝,而一个不佳的餐厅连被评论的资格都没有。”在谈到2014年火锅行业发展趋势时,中国烹饪协会火锅专委会副主任张学英表示,目前消费者要想了解一家餐厅的情况,大多直接通过手机App查看各类点评。由于手机互联网的发展,越来越多的人加入“点评行动”以对餐饮企业进行监督,餐厅也会因此优胜劣汰。

除消费者利用手机互联网对餐厅发表意见并利用评论结果来选择合适的就餐之地外,消费者对于餐厅提供网络服务这一需求也越来越明显。“食客一来,先问WiFi密码是多少,先看WiFi好不好用。”专为餐企提供网络服务的北京友福通想科技有限公司总裁蒲东皖表示,餐厅提供网络服务的有无以及质量好坏逐渐成为影响顾客忠诚度的新参考项。

北京商报记者 楚超

关注

“舌尖”风险催生企业为信用埋单

餐饮健康已经成为当下热点,各种知识、信息海量涌来,大众淹没在一堆化学名词的风险交流中,面对各种美味,所谓的“知识”没有成为享用美味的动力,反而是越来越多的困惑,该不该吃?能不能吃?怎么吃?在近期举办的两场研讨会上,与会代表一致认同:造成信任危机频发与科普不到位有关。从而也激发了一批企业勇于担负起为消费者普及知识、透明生产、引导消费、推动健康的责任。

百胜餐饮六年拨款1200万元

“餐饮冰块与马桶水”、“有毒明胶与老酸奶”、“食物相克”这样耸人听闻、以讹传讹的典型案例之所以能短时间内广泛传播,就是说明科普不到位。中国食品科学技术学会理事长孟素荷认为,很多信任危机与科普的不到位有关。而国家食品安全风险评估中心研究院陈君石认为,许多以讹传讹、断章取义、危言耸听的食品安全事件频发,也说明风险交流对于大众生活的重要性。大众呼唤真相。12月2日,在中国肯德基餐饮健康基金第六届学术研

讨会上,一场以“普及科学知识,推动餐饮健康”为主题的讨论,成为与会代表最为关注的话题。

百胜餐饮集团中国事业部总裁朱宗毅表示,作为一个已成功运作六年并拥有一定行业口碑的专项基金,中国肯德基餐饮健康基金致力于资助与营养健康、在外就餐和城市居民三者相关的科学研究以及宣传教育项目。北京商报记者发现,在2013年度最新宣布的七个资助项目中,最显著的一个变化是将学术研究成果与餐饮企业实际操作相结合。其中“营养健康示范餐厅创建模式研究”与“建立中国餐厅‘食物份’数据库”是一大亮点。“食物份”即一份食物的标准量。建立符合我国国情的“食物份”数据库可以帮助消费者清晰认识自己每日实际摄入的食物量,从而为“营养健康示范餐厅”试点和发展打下基础。而营养健康示范餐厅试点与探索则可促使餐饮行业营养健康改善工作向可评价、可量化、可公示、可管理的方向发展。

朱宗毅透露,中国肯德基餐饮健康基

金创立至今,总共收到项目申请100多个,资助项目达39个,累计资助金额1200万元。“前五年,我们的资助项目多为一年期项目,从今年开始我们有了两年期的资助项目;项目的资助金额既有五六万元的,也有三四十万元的。”朱宗毅说道。

汤臣倍健3亿建“透明工厂”

“舌尖上的行业,就是刀尖上的企业”,汤臣倍健副董事长梁水生在11月29日新华网主办的“首届中国企业透明论坛”上说道:“无透明则无信任,当前社会信任缺失,在信任危机的今天,汤臣倍健用自己的透明工厂搭建起与消费者沟通的新渠道,让透明助力打开信任死结。”

中国社会科学院社会学研究所社会心理学研究中心副主任王俊秀表示,我国的信任度在持续下降,2011年社科院发布《中国社会心态研究报告》时社会总体信任程度的得分是62.9,到今年发布时成了59.7,总的来说信任度是逐年下降的,排在最后的是商业行业,信任度只有51.8,进入了“不及格”水平。

全球最大公关公司爱德曼发布的2013中国信任度调查报告也指出,中国企业在全球受访公众中信任度仅为35%。

独立经济学家马光远认为,无透明则无信任。在公众对社会信任普遍存有焦虑之际,当不信任的成本高于信任成本时,这个时候讲诚信将带来更好的收益。清华大学经济管理学院教授、法学博士姜朋表示,通过实地考察和深入访谈,目前汤臣倍健透明工厂已经纳入了清华经管学院MBA案例,在商界进行推广。姜朋表示,汤臣倍健的“诚信比聪明更重要”是一个非常重要的理念。汤臣倍健透明工厂体现出一种担当。

据介绍,国家食药监局正在试点创新保健食品监管,其中对试点企业的要求之一是诚实守信、社会责任感强。“诚信比聪明更重要。在信息不对称的情况下,诚信和透明显得尤为重要。”梁水生表示,希望在食品安全问题异常敏感的今天推进透明工厂建设,并借此打通与消费者之间的信任联系。

北京商报记者 吴颖