

· 速读 ·

老字号年前集体亮新品

在日前举办的“北京品牌新品发布”活动上,全聚德、天福号、红螺食品以及北京二商集团的众多北京老字号企业集体上阵,争相亮出专门为年节推出的京味浓郁的新食品。

北京全聚德仿膳食品有限责任公司推出净重110克的五香烤鸭礼盒,较袋装塑封烤鸭更上档次,且精巧轻便。此外,还有鸭肉、鸭肫、鸭心等便携式袋装休闲食品,以及工业化生产的香橙酥等多种口味、独立包装的宫廷小点心。二商集团新推出鸡子黄速溶蛋黄粉、大红门肘花火腿以及甘辣适口王致和姜汁腐乳。红螺食品推出汇集驴打滚、豌豆黄等糕点的“老北京十三绝”年糕套装,“京八件”、“全家福”等糕点礼盒。天福号推出“北京福礼”系列,包括老北京酱肘子和酱牛肉,以及酱鹿肉、熏鱼、红烧鱼等。

北京商报记者 楚超

便宜坊获包装时尚创意银奖

近日,便宜坊集团推送的参赛作品“便宜坊焖炉烤鸭礼盒”、“便宜坊月饼系列包装”和“杂粮饮料系列包装”分别获得了由中国商联会中华老字号工作委员会与西城区商务委共同举办的“首届中华老字号时尚创意总决赛”产品包装时尚创意银奖、铜奖和优秀奖。

本次大赛邀请了不同行业的13位专家作为评委,分设始创产品、产品包装两个专家评审组,对来自全国13省市68家企业的186件中华老字号企业时尚创意作品进行论证评审。便宜坊集团负责人表示,大赛进一步推动了便宜坊这样的中华老字号企业快速走向国际,同时,消费者对老字号的新感受新体验,对老字号产品的新形象产生品牌认同,提升了中华老字号品牌的知名度和美誉度。

北京商报记者 吴颖

常吃油炸食品等增加慢病风险

本月在北京发布的《2013汤臣倍健国民健康报告》显示,不良生活习惯如酗酒、抽烟等增加肥胖和慢病风险已高达四成。

北京协和医院临床营养科副主任、北京营养师协会副理事长于康指出,当下慢病高发问题很大程度上与不良的生活方式密切相关。根据《2013汤臣倍健国民健康报告》,重度吸烟、重度饮酒、不良膳食、体力活动不足、多吃油炸食品、熬夜等均是肥胖及慢病高发的危险因素。经常过度饮酒的人检出高血压的风险比不经常过度饮酒者高33.9%;经常吃油炸食品者和吃得较咸者分别比不经常食用油炸食品者以及口味较轻者高13.3%和12%。常过度饮酒者检出动脉硬化的风险较无经常过度饮酒习惯者高26.5%。

北京商报记者 吴颖

眉州东坡美国首店开张

美国洛杉矶时间12月18日,眉州东坡集团的海外第一家餐厅——洛杉矶比佛利店正式开业。据悉,这家餐厅是眉州东坡与美国零售物业集团Westfield公司实行战略合作的形式在美国开店,开业当天的顾客来自明尼苏达、纽约、华盛顿和洛杉矶。

Westfield是位于比佛利山庄附近century city的一个高端购物区,作为美国的首家眉州东坡酒楼,比佛利店并不似国内开店讲究“四合一”的大而全模式。餐厅面积约为430平方米,餐位数109个,员工70人,全职+兼职,其中美国当地雇员数量占到80%以上。

作为登陆美国的第一家眉州东坡,餐厅设计的主题必然是浓墨重彩的手法来表达苏东坡之文化精粹。据介绍,由于空间的体量限制,只是精选最能体现苏东坡精神象征的品物,全面呈现于美国店的室内

外空间中。1000支中国毛笔、500件宋代汝窑瓷器,苏东坡的书法、绘画及苏东坡最爱的竹子,同简约的宋风家具、灯具、饰品共同组成了眉州东坡洛杉矶比佛利店的空间物象。

该店主推菜品有东坡烤鸭、东坡香肠、锅烧波士顿龙虾、东坡肘子、一品东坡肉、堂煎雪龙牛肉、担担面等,以传统四川菜技法为基础,结合当地优质的海鲜、牛肉等食材,形成了独特的眉州东坡中国菜的整体表现形式,而菜单的设计更是模仿了古代线装书。

据介绍,近几年,随着中国综合

国力的增强以及国际影响力的扩大,海外对中国餐饮文化的接受能力增强,相应的,对中餐的需求也呈上升趋势。而传统以个体为主的海外中餐馆在经营方式、人员、出品等方面已经老化,这就让国内一些品牌餐饮企业看到了商机。而眉州东坡的洛杉矶店是继海底捞之后的又一家川菜品牌落户洛杉矶。

中国烹饪协会常务副会长冯恩援对中国餐饮企业海外开店提出自己的意见。他认为,中国餐饮行业存在的普遍问题是不关注国际市场。“不久前,我率领‘中国美食走进联合国’代表团出访期间,发现星巴克在纽约开设了中国茶馆,希望这一事例能够引起国内中餐企业的普遍重视。希望国内中餐企业运用战略性眼光制订海外发展目标,特别是要注意时代背景的变化。同时,海外中餐企业需要更多中餐标准,加强与国内中餐企业的信息沟通与人才培养。”

北京商报记者 吴颖

关注

“全球北京烤鸭推广大使”新鲜出炉

经过两个月的比拼,12月18日,“百万精彩 北京烤鸭学员全球大招募”暨“全球北京烤鸭推广大使”甄选总决赛在北京恒基中心举办,通过现场片鸭、码盘等技术活儿,五位来自五大洲的外国留学生最终捧得了“全球北京烤鸭推广大使”奖杯、证书和2万元奖金。



北京商报记者获悉,此次活动由北京西餐业协会和金百万餐饮集团共同举办。

活动于今年10月开始公开线上招募,激发了在京高校就读国际学生的浓厚兴趣,共有170名来自世界各国的选手报名参与,通过拼人气、比才艺、对中国传统餐饮文化的了解、集中培训期间学习表现等多个环节的选拔,最终五位“全球北京烤鸭推广大使”脱颖而出。

金百万集团董事长邓超表示,“希望能通过这个活

动,来推介烤鸭、推介中餐美食和中国文化,促进中外饮食文化交流”。

北京商报记者 吴颖



中国全聚德集团
CHINA QUANJUDE GROUP

全聚德 仿膳 丰泽园 四川饭店 全聚德·帝王厅

股票代码: 002186

佳人盛宴 幸福美满

名店见证 百年好合

中国全聚德集团祝愿

天下有情人终成眷属



公司网址: www.quanjude.com.cn

全国统一客服热线: 400-700-1864