

·关注·

大众化餐饮定量标准将出台

北京商报讯(记者 楚超)2月21日,中国烹饪协会在京召开《大众化餐饮通用规范》行业标准专家审定会。《大众化餐饮通用规范》作为首个有关大众化餐饮的定量标准即将出台。

据介绍,这一标准根据《商务部办公厅关于下达2013年第一批流通行业标准项目计划的通知》制定。北京市餐饮行业协会、北京眉州酒店管理有限公司、北京嘉和一品企业管理有限公司、北京和合谷餐饮管理有限公司、四川海底捞餐饮股份有限公司以及权金城国际餐饮管理公司等11家单位参与了此次通用规范审定工作。

专家审议认为,《大众化餐饮通用规范》开创了餐饮类行业标准的新思路,对大众化餐饮的界定具有突破性贡献,对大众化餐饮的可持续发展具有指导性和可操作性,建议起草单位按照专家意见进行修改后尽快上报并批准实施。

北京将完善食品“黑名单”监管

北京商报讯(记者 楚超)日前,北京市食品药品监督管理局相关负责人表示,2014年将把乳制品、肉制品、食用油、白酒、食品添加剂、儿童食品等产品列为重点监测对象,同时在企业监管方面继续完善“黑名单”制度。

据了解,本市将建立监测分析模型,以提高对严重性、群发性不良事件的预警能力。同时,将对一批不符合安全条件的食品药品生产经营单位进行清理整顿。

今年还将完善食品“黑名单”制度,通过实行违规计分制度,加强对食品生产经营企业管理。特别是对于严重违法的食品生产经营企业,相关责任人将终身禁入食品行业。此外,今年食品药品监管部门与农业、卫生、工商、商务、出入境检验检疫等部门在44个领域将完善职责分工和衔接程序,以实现食品从研发到使用的无缝隙监管。

北京四钻级以上酒家占全国1/3

北京商报讯(记者 徐慧)北京市商务委员会日前下发通知,调整北京市酒家酒店等级评定机构及相关工作。通知中披露,目前,北京市共有白金五钻级酒家5家、五钻级酒家318家,四钻级酒家201家,四钻及以上级酒家数量占全国的比重达到33%。

通知公布了调整后的北京市酒家酒店等级评定委员会主任、副主任及成员名单,指出市评委会下设办公室,公布了办公室成员组成名单,并对区县评委会和市评委会的工作职责进行了明确。

餐饮行业首个工资指导意见出台

餐企涨工资将有据可依

日前,《2014年餐饮行业工资福利工作指导意见》(以下简称《指导意见》)由中国烹饪协会、中国饭店协会等机构联合下发。作为餐饮行业首个年度性工资福利指导意见,它的出台为全国餐饮行业工资集体协商提供更加准确、及时的指导和服务,将影响2200万餐饮行业职工的工资福利待遇。

新闻解读

五项内容列入协商重点

《指导意见》明确了指导今年工资集体协商的五项重点内容,即协商行业工资支付的最低标准、协商固定工资增长幅度、协商工资福利制度和结构、协商建立健全常态培训制度和协商应对企业经营困难,并提出了确定行业工资水平最低标准、餐饮行业工资增长基准线的建议方法以及工资增长合理幅度的原则与程序等。

《指导意见》指出,2014年,餐饮行业可根据本地区最低工资标准、劳动力市场价格、员工基本生活支出,并结合企业缺工情况、企业承受能力等因素,按岗位类别、技能

水平进行协商并确定最低标准。协商后的最低工资水平不得低于当地政府发布的最低工资标准。此外,可根据行业景气程度等整体形势以及人员供求、人工成本投入产出情况等,确定不同岗位、等级员工的工资增长幅度。工资增幅应是企业人均水平的增幅,而非企业工资总额增幅。

《指导意见》强调,要把行业协商作为餐饮行业开展工资集体协商的主要形式,逐步规范协商程序,保证工资集体协商的公平合理,并通过广泛宣传,不断扩大工资集体协商的知晓度和参与度。

专家观点

职工企业有望双赢

十八大报告中提出,到2020年,“城乡居民人均收入比2010年翻一番”。这一振奋人心的目标该如何实现?怎样推进收入分配改革?中国烹饪协会会长苏秋成认为,餐饮业首个工资福利指导意见的出台,无疑是“美丽中国”概念的有力诠释。它将增加餐饮行业就业吸引力,促进行业可持续发展,有助于实现企业和员工的双赢。

据了解,之所以选择餐饮行业作为全国首个试点,原因在于餐饮行业小微企业多,民营企业占95%以上,市场化程度较高。同时,餐饮行业劳动关系复杂,2200万职工中农民工占80%,且存在合同工、非全

日制用工、劳务派遣工和学校实习生等多种用工形式;短工化现象突出,劳动合同签订率不高,且工资报酬较低、社会保险参保率不高、超时劳动等侵犯职工权益问题比较突出。当前,餐饮行业正处于转型升级关键期,更需要企业和劳动者相互协调利益诉求,实现企业发展和维护职工权益的统一。

对《指导意见》的落实,中华全国总工会副主席焦开河表示,各省、市餐饮行业工会或协会,可根据本指导意见研究制定当地的行业工资福利政策指导意见。中国烹饪协会、中国饭店协会等单位也将适时对本意见发挥作用等情况进行评估抽查。

企业声音

多途径确保职工收入增长

北京商报记者了解到,事实上,《指导意见》中提出的“确立工资增长的合理幅度”、“做到‘保岗位、不降薪’的同时,可采取一人多岗”等办法,京城部分餐饮企业其实已经开始尝试。

旺顺阁投资管理有限公司总裁张雅青表示,过去企业日子好过,在管理上就有些松懈,造成机构臃肿,多数员工的工作量都不饱和。从去年开始,企业强化了管理,采取一人多岗。

“新员工都要先学收银,之后还要培训学习库房业务、人事业务等,必要时都可以顶上去,”张雅青说,“A店的员工在工作之余,还可自愿到B店做小时工,而且工资标准高于小时工最低工资。”这样一来,员工工作量增加,工资也得到了提高。而每家餐厅也从原来需要100多人减少到80多人,降低了人力成本总额。从而做到企业和职工的双赢。张雅青表示,今年旺顺阁员工工资涨幅目标为30%。

北京和合谷餐饮管理有限公司总经理赵申表示,国家计划2020年人均收入比2010年翻一倍,实际是每年以8%的增幅增长。而包括和合谷在内的不少餐饮企业所制订的人均工资年增幅已超过8%,预计在2018年左右,员工工资倍增计划即可实现。

“企业效益最低迷的时候也要保障为30%以上的员工涨工资。”赵申表示,由于员工工种不同,工资增幅也有差异,但为了形成奖励机制,不可能实现100%的员工工资增长。而在奖金方面,完成任务之外,超额完成工作量的奖励基数是任务指标之内奖励基数的6倍。

北京商报记者 楚超

丰泽园特色食品一八大件

丰泽园始建于一九三〇年,是京城久负盛名的老字号鲁菜餐饮名店。在新的一年来临之际,丰泽园将八十余年的厨艺和精心化作浓浓的祝福,融汇在特色食品——“八大件”中,为京城百姓奉上一份精美大礼。

印象丰泽园礼盒 拜大年礼盒 丰庆礼盒
馒头礼盒 六味礼盒 四味礼盒 五谷丰登豆包礼盒 家宴菜

丰泽园饭店订餐电话:010-63032828 地址:北京市西城区珠市口西大街83号 <http://www.fengzeyuan.com.cn>