

被誉为北京餐饮业“奥斯卡”的北京餐饮十大品牌评选活动已进入评审阶段。4月13日上午,“2016年度北京餐饮十大品牌评审会”在京举行。在方圆公证处的现场监督下,11位权威专家评委对入围餐饮品牌进行了认真评审并现场打分。最终榜单将在汇总公众投票结果、征求各主管部门意见后,于4月底召开的“2017北京餐饮品牌大会”上公布。

大咖云集切磋激辩

首都餐饮奥斯卡即将揭晓

中国烹饪协会会长姜俊贤:
食品安全是老百姓幸福感的基础



总书记提出的“中国梦”要增加中国人民的幸福感、获得感,食品安全是老百姓幸福感的基础。国家食品药品监督管理总局联合18个部委,正在起草“中国餐饮质量安全提升工程”,这是新中国成立以来关于餐饮行业的最高规格文件。本届评选对食品安全的要求要进一步加强,触碰底线一票否决。

北京烹饪协会会长云程:
让北京餐饮在全国带好头



北京餐饮十大品牌评选活动下一步将走向深化,不仅举行每年一次的评审会,平时也要组织评审专家定期到餐饮企业进行走访、考察,深入了解企业的经营状况。希望各位专家都能够参与进来,多到基层考察指导。争取通过大家的共同努力,让北京餐饮业品质全面提升,在全国范围内带好头。

北京日报社副社长邱成军:
评选出的都是“放心餐饮”



北京餐饮十大品牌评选与一些电商网站推出的排行榜最大的不同在于,它不是只认销量,而是建立在食品安全基础上的综合考量,评选出的都是“放心餐饮”。获奖品牌都要经过北京市商务委员会、北京市食品药品监督管理局、北京市民族事务委员会联合把关的,评选出的都是放心的、健康的品牌。

北京市餐饮行业协会会长汤庆顺:
品牌餐饮引领“京菜”传承与创新



当前北京市处于产业转型期,对于餐饮行业来说,当前“京菜”、京味儿的发展是主要的。具有悠久历史的京味儿文化中,“京菜”是主要的一环,而北京餐饮十大品牌也引领了“京菜”的传承和创新。在评选中脱颖而出企业或餐饮人,也正是他们引导着北京餐饮行业今后的发展。

北京老字号协会会长刘小虹:
老字号迎来千载难逢的发展机遇



总书记对京菜的提及,包括北京市商务委对于老字号企业的发展规划,都体现出老字号餐饮企业已经迎来了一个千载难逢的发展机遇。通过北京餐饮十大品牌评选这样的活动,让老字号代表北京屹立于行业之中。同时,老字号也需要提高站位的意识,发展需要站在整个北京市的高度来看。

北京西餐业协会秘书长许萌:
餐饮十大品牌已成北京大IP



北京餐饮十大品牌评选已经连续举办了八届,目前已经成为北京餐饮界乃至中国餐饮界的大IP,并且规模越来越大。随着餐饮业业态越来越丰富,北京餐饮十大品牌作为首都餐饮界的IP,极具权威性,需要更加细分业态,增加一些奖项,最终将成为影响全国和世界餐饮界的活动。

北京烹饪协会清真专业委员会主任夏爱东:
品牌企业要为提升城市品质做贡献



北京餐饮十大品牌评选结束后要做好发布工作,建议在北京市商务委相关的官方会议上进行全市发布,更好地推介这些品牌。现在很多区级政府,都在做疏解后提升城市生活品质工作,尤其需要大量的早点和老年餐企业进入。北京餐饮十大品牌评选出的企业非常符合提升城市生活品质的需要。

北京市民委民族二处沙海涛:
入选企业要做业界榜样



首次参与到评选活动中,了解到评选活动从公信力等方面代表着北京餐饮行业的标准和规范,并能够符合国家的一些政策。北京餐饮十大品牌评选活动对清真食品非常关注。北京市民委也将从政策把握层面,与北京市餐饮协会积极沟通。评选出的清真餐饮企业也都是积极履行国家相关民族政策的榜样企业。

北京联合大学旅游学院副院长王美萍:
评选体现了北京特色文化



北京餐饮十大品牌评选活动的意义不仅是餐饮行业,更体现了餐饮企业的社会责任。从目前大环境讲,评选活动有助于饮食文化的推进,评选着眼于体现北京的特色和文化,这些入围企业也充分体现了这一点。另外,北京联合大学成功申报了餐饮的本科专业,目前在北京市的大学中只此一家,也将为北京的餐饮企业培养更多的专业人才。

北京烹饪协会首席专家胡平:
公信力评选源于标准和规范



第一次参加北京餐饮十大品牌评选活动,能够感觉到这样具有公信力的评选代表着行业的标准和规范。尤其是看到对清真类餐饮单独设立评选项目,而清真餐饮作为兼具少数民族风俗习惯的餐饮内容,无论是在政策把控以及业务内容上,需要与各协会多沟通,希望在以后的工作中能够更多参与到各项活动中来。

北京市商业联合会副秘书长田旭升:
希望评选可以延伸到菜品领域



目前,北京餐饮十大品牌评选主要以品牌和店面为主,就此建议希望评选能够更加细化,评选十大“京菜”等菜品。另外,当前北京市商业联合会准备举办社区大讲堂,宣传企业的品牌建设和诚信建设,希望餐饮企业能够参与进去,共同推进北京商业企业的品牌建设。
北京商报记者 徐慧 李振兴 薛晨/文 陈伟/摄

关注

“十大名厨”花落谁家 京城厨界精英现场比拼拿手菜



4月14日下午,北京市工贸技师学院服务管理分院热闹非凡,2016年度北京餐饮“十大名厨”的实操考核评审在这里举行,来自眉州东坡、粗粮人家、李老爹餐饮、晋阳饭庄、燕兰楼等京城众多餐饮企业的40余名入围选手在这里现场比拼厨艺,争夺2016年度“十大名厨”殊荣。

据了解,入围“十大名厨”竞争的选手基本都是京城各餐饮店的厨师长。根据比赛规则,选手们要在40分钟时间内,现场制作完成一道自选的拿手菜。评委们则根据菜品的完成情况,从刀工、火候、调

味、营养、卫生、码盘等方面进行打分。实操成绩占总成绩的80%,另有20%为选手的综合评定打分,包括:专业技术职称、创新菜情况、调结构为企业增收、发表专业文章、获得市级以上荣誉。

北京商报记者在现场看到,由于是自选菜品,选手们都竭尽全力秀出各自的绝活儿,煎炒烹炸,忙得不亦乐乎,不仅追求口味,造型上也下足了工夫。有的用荷叶包裹羊排,让西北的豪迈与江南的婉约融为一体;有的将菜品制成经史子集样貌,平添一丝传统文化韵味;甚至有选手还给菜品配上了音乐。

然而要想打动现场的评审专家并不容易。参与本次评审的专家都是中国餐饮界的重量级人物,包括:北京烹饪协会会长云程、全聚德集团总厨师长顾九如、著名湘菜大师侯玉瑞、便宜坊集团总厨师长孙立新、原北京饭店总厨师长郑秀生、有“面点王”之称的面点大师王志强、北京市工贸技师学院服务管理分院副院长杨德才、北京鸿云楼饭庄董事长兼行政总厨马志和,以及北京烹饪协会副秘书长王云。评审会现场,不时可以听到“缺少底味”、“干香味不足”、“没有小料”、“没有蒸透”等挑毛病

的点评……用北京烹饪协会会长云程的话说,“严苛的品评,为的是选出真正担得起‘十大名厨’的选手,宁缺毋滥”。

据负责组织本次实操评审的北京烹饪协会秘书长段凯云介绍,北京餐饮十大品牌评选今年已经是第八届了,从第五届开始增加了“十大名厨”的评审,旨在弘扬工匠精神。“随着经济进入新常态,越来越多餐企开始认识到,作为餐饮企业,无论服务、环境如何打造,烹饪技术始终要放在第一位,因为菜品好吃才是餐饮业的立足之本”。

北京商报记者 徐慧