

北京华天：像服务家人一样做好食安

作为拥有25个老字号餐饮品牌的北京华天饮食集团公司，它占据着北京餐饮市场非常重要的地位。华天集团所跨业态及品类之多在整个餐饮市场并不多见。近两年的华天也在结合市场脉动做集团整体的数字化升级和改造。创新求变是为了迎合市场需求的改变，坚守食安则是餐饮品牌可持续发展的根基，尤其是对于老字号餐饮品牌而言，华天集团也已经成为北京餐饮中食品卫生安全的标杆和榜样，今年华天集团以“美味华天、放心华天、绿色华天、智慧华天”为主题进行了一系列工作部署，践行绿色发展理念的同时也彰显了华天集团在社会责任方面的担当。

食以洁为先

今年6月，由国务院食安办、中央文明办、教育部等23部门联合主办的主题为“尚德守法 食品安全让生活更美好”的2019年全国食品安全宣传周启动。在宣传周主场活动中，华天集团饮食集团公司旗下同和居饭店作为全国唯一一家餐饮企业代表做主题发言。国务委员、国务院食品安全委员会副主任王勇高度肯定了华天同和居饭店的食品安全管理工作，他指出，同和居像对家人一样为顾客提供餐饮服务，用良心做食品、用良心做餐饮，是尚德守法的践行者，同和居的明厨亮灶阳光餐饮“百合花”工程、神秘顾客做法是高标准的，值得学习。其实不仅同和居，华天集团旗下老字号品牌都高度重视食品安全工作。

华天集团饮食集团公司总经理贾飞跃表示：“食以洁为先，放心就餐到华天”是华天的宣传语，华天集团一直把食品安全放在首位，采取了很多措施，从日常的业务经营，到配套设备设施，到第三方监督体系等，对食品安全进行更立体、更全面的管理体系。不断建设和完善食品安全第三方监督体系，与中国检验认证集团、神秘顾客团队进行常态化合作；同时结合企业实际，重点加强原材料采购、食品卫生安全培训，确保食品安全管控到位、公示到位；率先引入“百合花”餐



北京华天饮食集团公司总经理贾飞跃

饮清洁卫生安全示范工程，使餐厅后厨实现更加标准化和精细化管理，在全国同行业中居于领先水平；在全市率先实施“阳光餐饮”工程，明厨亮灶，公示信息，接受顾客监督。近期，华天还以同兴成新便利为载体，着力打造华天集团采购供应链，着手产业链、价值链总体布局，从源头把控食品安全。

多方共保放心食安

都说食品卫生安全是餐饮企业的生命线，但每年都不断有餐饮企业被曝出食品卫生安全事件，也让餐饮企业不得不重新审视食品卫生安全工作的重要性和高难度，尤其是对于标准化难度较高的跨业态、多品类餐饮企业而言，食安工作的难度相对也会更高。

对此，贾飞跃予以肯定：“华天旗下老字号品牌涉及了正餐、快餐等多种餐饮业态，这对我们食品安全规范的制定和实施提出了更高的要求。为了达到‘放心安全’的标准，食安规范需要严谨细致，落实也严格细致。这种情况一方面是对我们的挑战和考验，另一方面，对于集

团旗下的任何一个品牌而言，都有诸多兄弟品牌相互学习和借鉴，也是一个提高的过程。在企业自检的同时，正如上述提到的，我们利用多个第三方机构，从不同角度对老字号品牌各门店进行检查”。

此外，食安的另一个重点也是难点就是人。有公开数据显示，我国发生的食品安全事件中约75.5%是由人为因素所导致，保证餐企工作人员尊重并践行企业食安标准既是企业食安建设的工作重点，同时也是难点所在。

据了解，华天集团在人员的管理上，对所有上岗员工的身体健康情况都有硬性要求，且各门店员工的健康证都会在门店中进行公示。在日常经营中，不论是前厅还是后厨，都有明确的操作规范，特别是后厨用品有着极为严格的分类和规定。与此同时，华天集团也在薪资、福利、活动、发展平台等各个方面提高员工的满意度，让员工认同企业的经营理念、与企业共同成长，确保了食品安全管理规范的落实到位。

绿色发展 绿色华天

北京商报记者了解到，今年华天集团的工作重点除了巩固食品卫生安全以及数字化创新外，“绿色华天”也是华天集团今年的重点工作主题之一，并且已经围绕“绿色华天”做了很多具体工作。贾飞跃告诉北京商报记者，绿色发展已经成为一个重要趋势，通过技术、新工艺、新流程，践行绿色发展理念，是华天集团的社会责任。

在贾飞跃看来，节能环保是绿色餐饮的重要内容。华天老字号企业注重使用清洁能源并设置收集处理油烟、异味的装置。庆丰包子铺、护国寺小吃等快餐企业多采用高压静电式油烟净化器、消音器排放，同春园、同和居等老字号企业多采用水运排烟系统，均实现达标排放。空调室外机、排风装置全部远离居民住宅等敏感保护目标。

作为餐饮企业，每日都会产生厨余垃圾，华天集团与具有相应资质、符合环保要求的垃圾清运单位签订合同，负责旗下各餐饮企业的垃圾清运处理工作。华天集团旗下各老字号企业每年会开展环保自查工作，集团公司不定时对各企业进行抽查，除了检查环保相应设备措施外，还会检查各企业所持有的符合环保标准的手续、证件及环保应急措施、方案等的更新情况，并要求各企业做到环保方面零投诉。此外，绿色发展理念还体现在绿色食材、营养健康等方面。华天集团旗下老字号引入绿色食材，既保证原料安全可控，又提高了产品的质量和消费者的就餐体验。

北京商报记者 郭诗卉



同春园松鼠桂鱼

同春园鱼类菜肴独具特色，松鼠桂鱼堪称之首。这道传统菜以形似松鼠而得名。菜肴本身蕴涵的文化底蕴更提高了菜品的附加值。据传，隋炀帝巡幸扬州，一日游万松山，御厨制松鼠鱼献上。后因桂鱼肉质细嫩，骨疏刺少，苏州厨师即将鲤鱼为桂鱼替之。

同春园烹饪技艺讲究。鱼的制法更为讲究，将切下头去鳞和内脏后的整条桂鱼从脊背开刀片成两片，剔除骨刺刮上花刀

将鱼合起后，裹上淀粉下油锅炸至金黄色放入盘中，再将笋丁、香菇丁、火腿丁，配上青豆、青红椒丁，下炒锅煸出香味放入料酒、糖、醋、盐勾成浓汁均匀地浇在炸好的鱼身上，一条肉翻似毛；“头昂尾巴翘，浇卤吱吱叫”的桂鱼跃然盘中，令人不忍下箸。同春园的松鼠桂鱼，刀工错落有致，火候鲜嫩适度，汁芡甜酸适口，烹制后外焦里嫩，汁鲜美，甜中带酸，似“竖立盘中，像俯首缓行的松鼠”。