

再过3天,“第六届中国(北京)餐饮·食品博览会”就将在北京展览馆拉开帷幕。作为中国餐饮、食品行业最具影响力和商业价值的行业盛会,本届餐博会有哪些亮点值得关注?会呈献给参观者怎样一场美食饕餮盛宴?本报记者提前为您一探究竟。

餐博会六大亮点抢先看

亮点一 50强餐企现场订餐、抽奖

本届餐博会辟出了独立的餐饮展区,由北京烹饪协会组织全聚德、净雅、俏江南、湘鄂情、东来顺、金钱豹、小肥羊、顺峰、眉州东坡、便宜坊、和合谷等北京地区“50强餐饮企业”统一布展、联展展销,对各自品牌的特色宴席进行集中展示和预订、预售。

在餐饮展区,消费者不仅可以品味北京悠久的饮食文化,了解具有国际化水平的北京餐饮整体实力,还能直接预订各大知名餐企的龙年年夜饭、婚宴、寿宴、商务宴等,同时参加现场抽奖,获赠金额不等、形式多样的各知名餐饮企业代金券,如全聚德烤鸭券,永和大王、金钱豹代金券等,既方便又实惠。

此外,餐饮展区还将设立专门的舞台,每天安排一个主题小活动,邀请知名主持人、企业和参观者现场互动,烘托展区气氛,让展会真正成为企业和消费者互动的平台。

亮点二 参展农产品均获“三大认证”

“菜篮子”是百姓日常生活中的头等大事。餐博会设立农业板块,展示北京菜篮子工程涉及的菜、肉、蛋、奶、果等多个方面取得的成绩。参展企业以国家级、市级农业产业化龙头企业为主,兼顾产品深受市民欢迎的中小合作社。

所有参展产品均为获得无公害农产品认证、绿色食品认证或有机农产品认证的农产品及其深加工产品。行业包括蔬菜种植、畜禽养殖、水产养殖、果品与花卉种植、农产品流通及深加工等。通过这一窗口,北京市民可以了解本市有哪些优秀的涉农企业、优良品牌以及优质产品。

亮点三 名牌、特色、绿色食品荟萃

食品展区以“品牌食品,绿色消费”为主题,汇聚了一轻控股、二商集团、京粮集团、首农集团、燕京啤酒、顺鑫农业、汇源饮料、稻香村、张一元、吴裕泰等京城知名企业的近万种产品。名企名品、特色产品、绿色产品成为参展产品的最大特色。

展品主要有糖果、巧克力、饼干、面包、肉制品、乳制品、茶叶制品、粮油制品、蔬菜制品、水果制品、水产制品、调味品、饮料酒类、烟草、糖果糕点、方便食品、薯类和膨化食品、老字号食品、清真食品、航空食品、旅游食品、国际食品、食品工业原料、食品添加剂、食品机械、食品容器及包装等。

展会期间还将举办“加快推进北京食品企业诚信体系建设大会”以及品尝具有浓郁地方特色的北京小吃等大型活动。

亮点四 包装成食品安全“重头戏”

近几年,食品包装安全逐渐成了食品安全的“重头戏”。作为展会亮点之一的食品包装材料及加工设备展区,将优秀企业所生产的合格产品现场展示并大力宣传推广,以期促进包装行业健康发展。

展品按包装材料可分为:塑料、纸质、金属、玻璃、陶瓷、植物纤维、复合材料等;按包装形式可分为:盒、罐、瓶、包、袋、卷、杯、碗、箱等;按工艺可分为:吸塑、注塑、吹塑、复合等;按包装功能可分为:防水包装、保鲜包装、速冻包装、无菌包装、透气包装、防蛀包装等。另外,还有一次性餐饮具、密胺餐具、饮用水桶、奶瓶、太空杯、保鲜膜等。

亮点五 推荐“吃在北京”旅游特色餐厅

北京不仅拥有本地传统特色美食餐厅,还拥有全国乃至全世界各地的美食餐厅。本届餐博会期间,北京市旅游发展委员会将推荐首批10家“吃在北京”旅游特色餐厅——北京地方特色餐厅;颁布今年春节黄金周“吃在北京”的获奖名单;发布第二批“吃在北京”旅游特色餐厅评选推荐办法。

同时,展会现场的6号馆旅游板块,还将集中展示推广一批世界各地、全国各地在北京的美食以及京郊特色美食。它们分别是:日餐、西餐、韩餐、美餐、意餐、澳餐等世界美食在北京的代表餐厅;桂菜、湘菜、陇菜、上海菜、重庆火锅、台湾火锅等全国各地美食在北京的代表餐厅;茶宴、民国菜、养生餐、素斋、官府菜等特色筵席以及北京传统餐饮老字号代表、小吃餐厅代表和京郊特色美食代表。

亮点六 餐饮产业大会探讨行业前景

由中国烹饪协会主办的2011年中国餐饮产业发展大会将在餐博会上举办。大会以“十二五”期间餐饮业前景展望”为主题,政府官员和研究部门的专家针对“十二五”宏观经济形势、餐饮服务业发展举措、餐饮业经济结构转型方式等进行深度解读。

同时,大会还邀请来自餐饮一线的企业家,共同探讨当前我国餐饮服务业在通胀状态下的突围策略以及餐饮服务业的经济体制改革转型升级思路,并就食品安全问题进行深层次剖析。本次大会还将发布《2010年度中国餐饮百强分析报告》,并将首次系统披露连续10年居于百强行列的“不倒翁”名单。
商报记者 徐慧

· 速读 ·

本月起室内公共场所禁烟

卫生部新修订的《公共场所卫生管理条例实施细则》5月1日起正式实施。该实施细则生效后,可以理解今后饭店、候车室等公共场所不应再设“吸烟区”。

该细则规定,公共场所经营者应当设置醒目的禁止吸烟警语和标志。室外公共场所设置的吸烟区不得位于行人必经的通道上,公共场所不得设置自动售烟机。公共场所经营者应当配备专(兼)职人员对吸烟者进行劝阻。细则还明确了处罚条款:公共场所经营者对发生的危害健康事故未立即采取措施,导致危害扩大或隐瞒、缓报、谎报的,将被处以5000元以上3万元以下罚款;情节严重的,依法责令停业整顿,直至吊销卫生许可证。构成犯罪的,依法追究刑事责任。根据《公共场所卫生管理条例》,公共场所具体包括宾馆、饭店、酒吧、影剧院、游艺厅(室)、公园、展览馆、候车(机、船)室、公共交通工具等28种场所。
商报记者 张笑嫣

麦当劳年内拟推5万就业新岗位

其中1000名见习经理直接面向应届大学生

4月27日,麦当劳(中国)有限公司推出全新人才理念——“麦当劳,我的另一个另一半。我就喜欢你!”宣布将持续加大人才招募和培养的力度,为年轻人创造更佳的就业机会,提供更丰富的职业发展可能以及更专业的职业培训支持。

进入中国21年,麦当劳现有餐厅1300多家,员工7万多名。今年,麦当劳

计划开设175-200家新餐厅,并计划到2013年将在中国的餐厅数量增加到2000家。麦当劳(中国)宣布,今年在全国范围计划招聘超过5万名员工,其中超过1000个餐厅见习经理的岗位将直接面向应届大学毕业生,使初入社会的年轻人也拥有学习到世界领先的餐厅营运管理系统知识的机会;也为促进就业贡献力量。

麦当劳(中国)有限公司首席执行官曾启山表示:“人才是麦当劳在全球和中国市场取得持续成功的关键。麦当劳在中国的业务发展速度领跑全球市场,目前,麦当劳在全国范围内拥有超过50名全职训练专家,2010年开设了近300堂课。现在正是优秀人才加入这支卓越的队伍大展拳脚的最好时机。”
作为中国员工的培训

和发展的主要基地,麦当劳中国汉堡大学落户上海已有一年了。至今,已有近1500名员工参加了汉堡大学提供的职业培训和领导力提升课程,2011年,预计将培养新一批近2000名毕业生。到2015年,麦当劳中国汉堡大学计划总投资2.5亿元为超过5000位本土管理人员提供运营管理及领导力的相关培训。
商报记者 吴颖

必胜客首批“绿色小超人”诞生

4月27日,首批“必胜客绿色小超人”在呼家楼中心小学诞生了。从2010年5月至今,这项活动已经在全国17个城市陆续开展了6个阶段约110堂环保游戏课程,必胜客公司的环保项目已经让很多的大学生参与到普及环保知识的公益事业中,让更多的孩子能从小就接受环保教育。

北京必胜客公司总经理陈文山表示,在近一年的活动期间,大学生环保志愿者和小学生们一起完成了“绿色小厨师”、“绿色小管家”、“绿色小记者”、“绿色小博士”、“绿色设计师”、“绿色发明家”6个阶段环保课的学习,掌握了绿色食品、节水节电、新能源等环保知识。活动不仅支持了高校环保社团的健康发展,帮助高校社团推广环保理念,而且让更多的小学生了解环保、关心环保。必胜客今后将持续关注环保、支持环保,搭建平台,支持大学生走进小学传播环保知识。
商报记者 张笑嫣

全球四大“名水”共倡保护“黄金水源带”

近日,保护世界黄金水源带高峰论坛在北京举行。美国Bling、中国昆仑山、意大利Sole、瑞士Swisseau四大世界名水联合发布了《保护世界黄金水源带倡议书》,号召社会各界加强自律与合作,共同保护世界黄金水源带,保护人类珍稀水源。

据了解,在地球北纬36°-46°这一地带因盛产世界知名的天然矿泉水而被业内誉为“黄金水源带”。该地带分布了阿尔卑斯山、昆



仑山、大云雾山等世界名山,法国依云、美国Bling、中国昆仑山、意大利Sole、瑞士Swisseau等珍稀矿泉水均

产于这一地带。“黄金水源带的地质条件和自然环境是无法复制的,这决定了人类只有

一条“黄金水源带”。国家发改委公众营养与发展中心饮用水产业委员会主任、北京公众健康饮用水研究所所长李复兴教授表示,据悉,昆仑山矿泉水公司日前获得了国家发改委宏观院公众营养与发展中心颁发的国家公众营养改善项目——“黄金水源地”天然雪山矿泉水生产示范基地称号,是国内首家获此殊荣的天然矿泉水企业。
商报记者 吴颖/文并摄