

·速读·

卫生部公布4项食品安全新国标

根据《食品安全法》及其实施条例规定、国务院食品安全整顿工作要求,5月13日,卫生部在其网站公布了《食品添加剂使用标准》(GB2760-2011)、《食品中真菌毒素限量》(GB2761-2011)、《预包装食品标签通则》(GB7718-2011)、《蜂蜜》(GB14963-2011)4项新的食品安全国家标准。

为确保食品安全标准制定工作的公开透明,卫生部规定标准起草委员不得在食品、食品添加剂、食品相关产品生产(经营)企业担任职务。 商报记者 吴颖

一次性发泡餐具限期淘汰

国家发改委于近日发布的新产业结构调整目录中,在淘汰轻工类的落后产品第六项明确提出“一次性发泡塑料餐具”。新的《产业结构调整指导目录(2011年本)》将于2011年6月1日起施行。

《产业结构调整指导目录(2011年本)》共有1399条,维持了2005年本的分类特点,仍分为鼓励类、限制类和淘汰类。2011年本指导目录有鼓励类750条,限制类223条,淘汰类426条。 商报记者 吴颖

中俄蒙国际美食文化节6月举办

由中国饭店协会、内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会和满洲里市人民政府共同主办的“2011中国·满洲里第二届中俄蒙国际美食文化节”将于6月25日-7月15日在满洲里市举办。本届美食文化节以“品国际特色美食,游边城异域风光”为主题,将举办中俄蒙特色小吃节,邀请俄罗斯、蒙古国的厨艺大师前来现场制作风味美食,促进中俄蒙三国餐饮文化的交流。

美食节期间,将举办“2011中国火锅产业大会”,就火锅业发展趋势、信息化采购平台与火锅企业采购成本控制、内训体系在火锅企业经营中的重要性等话题展开演讲,发布《2011中国火锅产业调查报告》。 商报记者 张笑嫣

海底捞计划年内在美开店

近日,海底捞对外称,将从今年底开始拓展海外市场,首站选择在美国开第一家海外店。为了推进海外计划,目前公司内部已经成立了海外管理部门。

据悉,海底捞目前已经初步选定美国的两个区域。而且欲与小肥羊当初开火锅店的选择理念背道而驰,有消息透露,海底捞选择开店的地址不会在华人聚居区,而是在当地有影响的商业区,或者高品质地区。不过,业内人士认为,在没有引入投资和上市融资的情况下,海底捞即使在国内已经有超高的口碑,但是其国际化实验仍然面临着挑战。 商报记者 吴颖

大众化、品牌、低碳、标准、科技、食品安全

餐饮业要抓六大关键词

未来5年,哪些经济发展指标与餐饮业密切相关?哪些关键词将代表餐饮业发展的主流趋势?在日前召开的“2011年中国餐饮产业发展大会”上,各方代表共同展望“十二五”餐饮业发展前景。与会专家认为,六大关键词将会成为餐饮业未来发展的主旋律。

人均消费 仅为美国的1/10

国家统计局权威数据显示,2010年我国GDP达到了39.8万亿元,比上年增长了10.3%,超过日本,跃居世界第二位。同年,社会消费品零售总额实现15.70万亿元,比上年增长了18.3%,扣除价格因素,实际增长了14.8%,保持了较快的增长速度。

然而全国政协经济委员会副主任张志刚指出,经济总量的跃升并未改变我国发展中国家的定位。与发达国家相比,我国在人均水平、经济结构、经济质量等方面仍存在着较大差距。

2010年我国人均消费额达1.17万元,约合1700美元,而美国早在2008年时的人均消费额已经达到1.46万美元。2010年我国第三产业占GDP的比重是43%,而中等收入国家、高收入国家已经分别超过了50%和70%。2009年我国的消费率是48%,也远低于发达国家70%左右的平均水平。

服务业增加值比重 5年增长4%

国家的“十二五”规划为包括餐饮业在内的服务业绘制了宏伟蓝图。其中,与服务业相关的发发展主要指标包括:国内生产总值将从2010年的39.8万亿元增加到2015年的

55.8万亿元,年均增长7%。服务业增加值的比重从2010年的43%增加到2015年的47%,服务业增加值占国内生产总值的比重5年提高4%。

规划中扩大消费需求的政策导向是,建立扩大消费需求的长效机制,把扩大消费需求作为扩大内需的重要战略,实施就业优先战略,改革收入分配体制,健全社会保障体系和营造良好的消费环境,增强居民消费能力,改善居民消费预期,促进消费结构升级,进一步释放城乡居民消费的潜力,逐步使我国国内市场总体规模居世界的前列。规划中还提出要大力发展战略性服务业,面向城乡居民生活,

丰富服务产品的类型,扩大服务供给,提高服务质量,满足多样化需求。

餐饮业近期 要抓六大关键词

餐饮市场作为国内贸易市场的重要组成部分,其发展与繁荣不仅关系到国内市场的繁荣和消费的扩大,而且关系到民生的改善、经济的发展、产业结构的调整优化。

商务部商贸服务司副司长王德生指出,当前和今后一段时期,餐饮业要着重做好六方面工作:纵深推进大众化餐饮发展,实现餐饮业结构优化;培育大众化的餐饮品牌,实现集约化发展;建设节约型餐饮,实现低碳化发展;推进标准建设,实现规范化发展;推广现代科技手段,实现信息化发展;强化食品安全工作,实现诚信经营。

商报记者 徐慧

麦当劳公开“巨无霸”牛肉饼“秘方”

100%纯牛肉只在烹饪环节加作料

提起“巨无霸”,马上让人联想到“麦当劳”。从1955年起,“巨无霸”与麦当劳一起走过了50余年的美味传奇,获得全球亿万消费者的青睐。而“巨无霸”中的牛肉饼也是一直令麦当劳引以为荣的经典之作。5月12日,麦当劳邀请媒体到合作伙伴福喜(Husi)食品公司的车间内,亲眼目睹了

100%纯牛肉饼的加工和烹饪过程。

在福喜食品公司的加工车间,记者看到,精心挑选的纯牛肉首先会在加工车间被搅碎,经过一定时间的搅拌制成100%纯牛肉的肉糜。牛肉糜经过机械压制成牛肉饼,再通过先进的速冻设备急冻至摄氏零下18度。整个过程没有任何其他原料和成分的

添加,保证100%纯牛肉。

据麦当劳(中国)有限公司副总裁栾江红介绍,“为了保证消费者享用安全和高品质的100%纯牛肉饼,麦当劳采用多达8项的牛肉安全控制,用严苛的标准控制养殖、加工、运输、烹饪等各个环节,力求让消费者在麦当劳餐厅享受金牌品质美味和分享快乐”。

随后,记者来到麦当劳餐厅,目睹了牛肉饼送到麦当劳餐厅厨房后,是如何变成“巨无霸”的过程。在“巨无霸”的烹饪过程中,100%纯牛肉饼仅在煎制时佐以少量盐和胡椒,在经过37秒以上的烹制全过程后,香味四溢的牛肉汉堡即刻出炉,被送到柜台销售。

商报记者 吴颖

京点食品 Stylish Beijing Food

股票代码: 002186

中国全聚德集团
China Qianju Group

真心品质

京点食品 是包括全聚德、仿膳、丰泽园
三大京城著名品牌的,集京味、宫廷和鲁菜名小吃
为一体的传统食品,口味独特、品种齐全,
是馈赠亲朋的理想之选。

全聚德和平门店 010-63023062
全聚德前门店 010-67011379
全聚德王府井店 010-63253310
全聚德奥运村店 010-64501686

全聚德三元桥店 010-84492759
全聚德西单路店 010-68239011
全聚德双井店 010-58013006
全聚德通州店 010-81579688

全聚德双榆树店 010-62199990
全聚德鸿坤店 010-63289868
全聚德王府井店 010-64736466
全聚德鸟巢店 010-67537680

仿膳饭庄 010-64011880
丰泽园饭店 010-63032828
丰泽园学院路店 010-82838568
吉祥饭店新街口店 010-83225559

北京全聚德仿膳食品有限责任公司
www.qjdfssp.com www.qjfood.com

咨询电话: 010-87679772 010-87679773
010-51280955 010-51280956