

C2 京籍“老字号”主攻新品

记者从拥有“王致和”、“宫颐府”等众多“老字号”的北京二商集团获悉,今年上半年,二商集团营业收入实现81.55亿元,同比增长26.68%。这与其旗下众多老字号企业用新品开发市场,向品牌要效益分不开。

C3 李敏:全员营造“家”的理念

李敏在全聚德集团以快人快语的性格著称。身为西翠路店总经理,却保持着仿佛邻里大姐的姿态。2009年4月上任以来,在她的统领下,西翠路店营业额以每年10%的速度递增。

C4 美食节透析宴席三大流行元素

为期3天,以“健康美食、绿色生活”为主题的第十二届中国美食节暨第十届国际美食博览会昨日在沈阳落下了帷幕。记者通过此次行业盛会发现,突出养生、讲究绿色、理性消费正成为餐饮市场的消费趋势。

2000选手角逐餐饮技能大赛

下设11个赛区 名企争相参赛

经过组委会的精心准备和参赛选手的积极备战,第二届北京市职工职业技能(餐饮、服务项目)大赛暨第五届北京地区烹饪服务技能比赛在7月18日举行了首场实操赛。记者获悉,今年的职工职业技能大赛以中式烹调实操开锣,并将首场比赛场地选在聚德华天职工技能培训学校赛区,这标志着包括烹调、面点(小吃)、服务三大工种的餐饮实操初赛全面启动。



选手们在技能大赛现场制作面点

京地区烹饪服务技能比赛的一个显著特点。记者获悉,北京市此次将第二届北京职工职业技能(餐饮、服务项目)大赛暨第五届北京地区烹饪服务技能比赛“合二为一”,把单一的技能比赛和职工的职业资格认证结合起来,成为这次竞赛活动的亮点。北京市总工会还将对在决赛中取得第一名的选手,择优推荐申报“首都劳动奖章”。

竞赛分为初赛、复赛、决赛三个阶段。各阶段竞赛包括理论考试、实际操作两部分,两项成绩之和为选手的最终成绩。获得各项决赛前三名的选手,将获得相应工种的国家级职业资格证书;获第四名至第八名的选手,将获得相应工种的二级职业资格证书;另外,已具有国家二级职业资格者可获得国家一级职业资格。这样的评选方式,不仅增加了竞赛的真实性和严肃性,也提高了选手职业技能加强的速度,同时也为企业选拔高水平人才提供了更直接的参考。

本报记者 张笑嫣 吴颖/文
北京烹饪协会/供图

参与人数创历史之最

此次大赛由北京市人力资源和社会保障局、北京市总工会和北京市科学技术委员会主办,北京烹饪协会承办。记者从大赛组委会获悉,此次北京地区烹饪服务技能比赛共吸引了包括全聚德、聚德华天、湘鄂情、翔达等11个赛区的2000多名选手参与,创下了历届比赛参赛人数之最。报名中式烹调师的参赛者1016人,中式面点师参赛者404人,餐厅服务员参赛者709人,其中“80后”、“90后”和外地务工人员比例与以往同类比赛相比有了明显提高,加盟企业的员工也踊跃报名参加。专门经营团餐的北京

金丰餐饮有限公司共有526名专业技术人员参加比赛,成为此次竞赛报名人数最多的餐饮企业。预计初赛、复赛将在8月底完成,9月中旬将通过决赛产生前三名。

对于此次参赛报名如此踊跃的原因,大赛组委会主任、北京烹饪协会会长姜俊贤认为,开放办赛和奖励力度大是促使本届比赛受追捧的重要因素。比如,所有参赛者均不受年龄、工龄、户籍和学历的限制,不设任何门槛;另外,竞赛的获奖者可以按照等级获得相关部门颁发的职业资格证书,这也是首次在餐饮和服务行业职业技能大赛中实行依“证”定“级”。

聚德华天打响头炮

7月18日7时,随着裁判长的一声“开始”,来自华天公司和聚德华天旗下20多家企业的400余名参赛选手,分成单元组展开了激烈的比赛。选料切配、上浆挂糊、烹饪出勺等一道道工序紧张有序进行,现场裁判按场次轮换,全程监督比赛过程,以保证评判结果的公平、公正。最终结果公布后,总成绩排名前30%者晋级下一阶段的比赛。

记者了解到,实操比

赛分为指定和自选两道菜品。指定菜考验基本功,自选菜侧重衡量综合素质。鸿宾楼饭庄选手制作的“清炒鱼丝”,色泽光亮、粗细均匀、不见断丝、口感适中,可见功底深厚。同和居饭店选手制作的“酸鱼汤面”,造型美观、低脂营养,获得评委们的好评。

比赛当天,华天集团总经理、赛区组委会主任朱玉岭同集团领导班子成员来到考场指导赛事。他告诉记者:“提高职工的劳动技能,

不仅是企业的职能,更是华天的责任。要鼓励选手充分利用大赛的平台展示自己的才华,提升烹饪技术水平,为华天餐饮业的传承和光大、为首都餐饮市场的繁荣做出贡献。”据朱玉岭介绍,在举办实操比赛前,聚德华天赛区已经按照中式烹调、中式面点和餐厅服务3个比赛工种的类别,分别进行了理论考试。

比赛与技术评级挂钩

竞赛获奖与职业技术评级挂钩,这是今年北

食说

网络传播不能仅靠以快制“胜”

吴颖

7月19日,国内各媒体争相播报来自北京市动物卫生监督所的一则曝光:北京14家企业销售违规肉制品。其中,一些知名企业纷纷在这张“黑名单”上“露脸”。这则消息,不但让老百姓震惊,也让媒体在抢发之后感到有些茫然,到底这次冠以“上半年”的违规名单是仅仅查到这些知名企业违规,还是另有隐情?

在第一时间转发“上半年14家违规

企业名单”的同时,记者发现一个有趣的情况,这些进“黑榜”的企业绝大部分都位于北京的南片区域,换句话说,都是地处丰台区管辖。这就值得思考了,是丰台区政府部门监管有漏洞,造成这么多的知名企业纷纷“折翼”、落马,还是北京市动物卫生监督所在曝光黑名单时有所侧重,有所保留,恐怕这是只有内部人士才能知晓的“秘密”。但是,

凭借多年的工作直觉和经验,记者认为,此次曝光名单背后的真相并非我们此前知道的这么简单,结果也绝非这么凑巧。或许,北京市动物卫生监督所正是想利用互联网传播快的优势,达到广而告知的效应,但是,却忽略了信息传播同样需要准确和权威性。

作为媒体人,又是消费者,我更需要看到的是能够具有令人信服的、权威公正的

信息披露。作为一个政府监管部门,其权威性不能只是用“替罪羊”去吸引公众的眼球,完成走过场的形式。既然是市一级的监管机构,应该在公布这些销售违规肉制品企业的名单时加以说明,是全市只有这些企业有违规现象,还是作为第一批的公布目标。否则,既是对消费者的不负责,也是对企业的负责,更是对自己工作岗位和责任的负责。