

大力推行餐饮标准建设 推动全市餐饮业再上新台阶

本报记者 齐云霞

“在十三届全国人大五次会议开幕会上,“推动降低企业生产经营成本”写入2022年政府工作报告,餐饮、住宿、零售、旅游、客运等行业得到政策重点关注。国务院总理李克强强调,餐饮、住宿、零售、旅游、客运等行业就业容量大、受疫情影响重,各项帮扶政策都要予以倾斜,支持这些行业企业挺得住、过难关、有奔头。3月8日,在焦作迎宾馆召开的市酒店餐饮业协会2022年第一次会长办公会上,记者感受到一股春的气息,餐饮企业表示精神振奋,对未来发展方向更加明确。

讲奉献、负责任,勇于担当

2020年春节,我们经历了一场史无前例的疫情,餐饮业遭遇巨大损失,但他们积极响应国家号召,大家顾大局、听党话、跟党走,服从安排,主动作为,不少餐饮企业积极行动,踊跃捐钱、捐物。

经过一年时间的休整,餐饮人还没缓过劲儿来,去年7月下旬开始,河南先后受汛情、疫情影响,按下了长达

45天的暂停键。我市餐饮业面对汛情和疫情的双重严峻考验,并没有因此怨天尤人。在各级各部门积极投入防汛防疫一线时,我市餐饮界也迅速行动,用自己独有的方式展示着餐饮人高度的社会责任与担当,与全市人民一起守卫我们的城市。

在防汛救灾期间,焦作迎宾馆、焦

作月季大酒店、大别山商务酒店、大长垣酒店、福多多国际酒店、焦作市怀庆老董家酒店、赵记烩面堂、郑百园餐饮等餐饮企业和各县餐饮协会会员单位百余家餐饮企业在加强自救工作的同时,主动伸出援助之手,为防汛防疫一线人员献爱心、送温暖,体现了餐饮人的社会责任和担当。

想办法、动脑筋,积极拓市场

去年,在党和政府的领导下,在省、市行业协会的指导下,焦作餐饮企业在主动履行社会责任防汛防疫的同时,积极开展活动助力餐饮业复工复产,通过转变思想观念和经营思路,对外打造树立地方特色餐饮文化和大众化餐饮企业形象,对内挖掘潜力,降低经营成本,克服重重困难,科学有序地开展复工复产,取得了良好成绩,为促进我市餐饮行业发展作出了积极贡献。

线下加强自身优势,积极拓展市场。其中,焦作迎宾馆充分发挥自身优势,整合输出酒店标准化管理体系,对焦作地理信息产业园·迎宾上院、云台山香令·生活美学空间、周窑十八坊等提供委托管理服务,成功迈出了企业轻资产战略性发展第一步。同时,企业通过不断加强管理,成功跻身河南省同行业公务接待“第一方阵”,荣获2020年酒店业品质服务奖、焦作市市长质量奖。

线上开展多种服务,开拓新的营销渠道。焦作月季花园酒店、郑百园餐饮、马家大爷牛肉面、鸿鹄餐饮、李福记等企业通过加强网络平台建设,打通与消费者的线上渠道,丰富餐饮业的营销模式,积极推进餐饮市场建设的同时,探索现代餐饮营销体系的建立。

加强宣传,积极推出怀府特色餐饮文化。焦作迎宾馆、焦作月季花园酒店等酒店顺利完成了市第十二次党

代会出席代表的住宿与就餐等后勤服务工作,得到与会代表及有关领导的一致好评,为我市酒店餐饮行业赢得了荣誉。焦作月季花园酒店的红烧黄河鲤鱼、修武县荣逸度假酒店的鸡头参焖黄牛肉、博爱县沁园春大酒店的炒鸡茸、沁阳市董国庆驴肉馆的闹汤驴肉等四道菜肴亮相央视“舌尖上的焦作”,得到全国观众的广泛关注,成为叫响全国的怀川美食名片。

焦作月季花园酒店、焦作市福旺商务酒店有限公司、河南龙佰服务有限公司3家单位的3名选手入围河南省餐饮与饭店行业职工职业技能竞赛决赛。

在河南省餐饮与住宿行业千名最美服务员评比活动中,焦作师范高等专科学校、焦作市康隆餐饮服务有限公司、焦作锦泓酒店管理服务有限公司、焦作市建新饭店、温县昆仑乐居等5家单位报送了11名服务员。中华美食荟萃第六届豫菜品牌大赛暨第二届中原(长垣)厨师大会中,我市45家单位的3个团体56人参加比赛。

同时,焦作餐饮企业积极响应政府号召,发挥自身优势,开展文明就餐系列活动。市酒店餐饮业协会积极响应《河南省餐饮业发展暨文明餐桌建设双推动活动》,组织全市餐饮企业继续推行公勺公筷、开展制止餐饮浪费行为活动,积极推行“适量点餐、剩菜打包”“公筷制、双筷制”,倡导并践行文明就餐;提供“半价菜”“小份菜”等

服务方式,倡导“光盘行动”。号召餐饮企业逐步减少一次性餐具的使用,提供环保打包服务。

去年4月份,为庆祝中国共产党成立100周年,我市111家餐饮单位参与了市酒店餐饮业协会开展的“庆建党百年 展惠民风采”活动,旨在通过餐饮文化这一独特视角,打造树立一批安全放心、品质过硬、优质服务的优秀餐饮门店,推出一批安全、健康、绿色、美味的特色菜肴,通过一系列优惠便民措施的推出,进一步满足了广大群众餐饮需求,收到了良好社会效果。

在我市非遗美食门店评选中,焦作迎宾馆、焦作月季花园酒店、马家大爷牛肉面等49家美食企业被授予“非遗老字号特色美食门店”。

焦作市品质餐饮示范店(单位)创建活动、“千厨千味”活动、“最美服务员”评选、焦作市怀府面食文化研讨交流会……

通过大家的努力,去年,我市众多餐企个人收获颇丰。其中,河南特一级资深河南烹饪大师、豫菜大师、焦作市酒店餐饮业协会厨师委员会会长赵章记荣获焦作(餐饮)大工匠称号。在河南省餐饮与住宿行业协会2021年度表彰大会暨“千厨千味”“千名最美服务员”和优秀个人等发布会上,焦作市酒店餐饮业协会推举的我市多家餐饮企业及个人分别荣获2021年度百强企业、优秀个人、优秀供应商等奖项。

抓内涵、树品质,再上新台阶

新的一年焦作餐饮业如何发展,焦作市政协原副主席、焦作市酒店餐饮业协会会长和金贵表示,2022年,协会将继续在市委、市政府的正确领导下,在有关部门的指导和支持下,深入挖掘“怀府菜”的文化内涵,创新发展以“四大怀药”为重点的怀府菜体系,大力推行餐饮标准建设,加强餐饮与旅游产业的有机融合,不断壮大怀府菜产业,以此推动全市餐饮业再上一个

新台阶。

此外,要以创建焦作市品质餐饮示范店为工作抓手,不断提升酒店餐饮服务品质;以评选焦作市非遗老字号特色美食门店活动为契机,挖掘整理我市传统餐饮文化;按照“豫菜基本规范”开展“豫菜师傅”工程;响应省委、省政府“人人持证、技能河南”战略,大力推进我市餐饮行业技能培训工作;今年还要完成党组织建设,完成

修武、沁阳、武陟、孟州等县市基层协会的建立等。

餐饮业在过去一年经受了重大考验,能够坚持下来的餐饮企业令人敬佩、令人尊敬,“负重前行”是河南餐饮业2021年的关键词,如果疫情得以良好控制,“涅槃重生”将是餐饮业新一年的主题。届时,餐饮经济将迎来快速发展,餐饮业将会用好的菜品、环境、服务,回报社会各界的关心和支持。



打造健康美味
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线

13503913331



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号