

疫情防控下餐饮市场新变局

餐饮业经营逐渐恢复,既要安全,也要吃得放心和健康

作为保民生、稳就业的重要支柱产业,餐饮业的复苏是经济回暖的重要风向标。经历疫情考验的餐饮市场,如今迎来了全面复苏。在常态化疫情防控下,如何确保餐饮食品安全,让消费者吃得放心、吃出健康?

受疫情影响客流曾急剧下降

“视线范围内整条簋街所有店加在一起一共不超过五桌人,冬天下雪门口都有人排队的胡大饭馆门口,一个人影没见着。”

受疫情影响,北京时尚餐饮的标志地带、知名餐饮一条街——簋街一度陷入沉寂。这条街上被食客吐槽“等位难”的胡大饭馆,几家连锁分店平均每天客流下降80%。

北京簋街商会副会长郑萌萌介绍,五月份,北京簋街119家餐饮商户中停业转租的商户约占十分之一,其中大多是个体小餐饮企业。一些规模较大的餐饮企业则是被动“瘦身”,消耗了以前的资金积淀。“6月初,餐饮企业开启全面复工,消费者的热乎劲刚上来,又遭遇了北京疫情反弹‘二次风暴’袭击。”郑萌萌说。

疫情给全国餐饮业带来了较大冲击,不少餐饮门店长期停业、营业额骤降。国家统计局数据显示,今年1至7月全国餐饮收入17891亿元,同比下降29.6%。其中7月份全国餐饮收入3282亿元,同比下降11%。

为帮扶餐饮行业复市止损,降低餐饮企业经营成本,国家市场监管总局督促各地市场监管部门结合实际出台举措;对不同地区不同的疫情级别,分区分级对餐饮单位实施不同的复工政策;建立疫情防控期间餐饮经营者白名单制度,实时审核、动态研判,实行差异化管理;北京、天津、山西等21个地方,对餐饮单位员工因受疫情防控影响暂时无法重新进行健康检查的,明确原有健康证明继续有效。

以食品安全为重心提振消费

常态化疫情防控下,消费者的消费信心恢复主要关注点在食品安全与餐厅卫生。近来,海鲜、鸡翅等冻肉类

外包装等检测出病毒,为食品产业链下游的餐饮企业敲响了警钟。

“客人进店测体温并实名登记联系信息;桌椅一客一用一消毒,桌间距1米以上,控制上座率在50%以内;倡导分餐制,配备公筷和公勺;餐厅增设食品留样柜,传菜增加菜品防护罩。”胡大饭馆总经理郭冬说,要想方设法提升顾客就餐时的安全感,让安全看得见。

“要考虑食材新鲜,也要考虑食材的供应链保障。”令郑萌萌深有感触的是,为打消食客的顾虑,簋街有不少商户贴出了原材料采购凭证。

“点一份‘锡盟羔羊肉’,200克的重量,标准是28卷羊肉。”呷哺呷哺是一家连锁经营的火锅餐厅,企业全国营运负责人白杨告诉记者,为保证品质,企业在内蒙古建起自己的肉类加工厂,从原料采购到加工、储运实现全链条闭环管理。

面对疫情给餐饮业带来的重创,中国烹饪协会会长姜俊贤认为,消费者对食材安全性、保鲜度要求更高了,要以食品安全为重心,提振消费信心。餐饮企业要做好原材料进货、食品加工制作、餐饮具清洗消毒、从业人员健康状况的全面检查。

国家市场监管总局多次发文,部署各地加大对餐饮服务的监督检查力度。餐饮企业要严格执行食品和食用农产品进货查验要求,不采购来源不明、过期、腐败变质、掺杂掺假等不符合食品安全标准的食品,全面排查生鲜、冷冻肉类、水产品、冷冻冷藏库房等食品安全风险隐患。

拥抱变化适应百姓需求

“最近发现簋街逛街的人多起来了,附近又开始堵车了。各种信号表明餐饮业正在复苏,感觉快走出来了。”郑萌萌说。



8月初簋街举办“嗨吃龙虾”消费节,60多家商户线上线下参与,5家餐厅的日均销售额达到200万元,3家小龙虾特色餐厅平均每天卖出3500斤小龙虾。

“辣炒鲍鱼仔”“椒盐麻辣皮皮虾”,这是胡大饭馆推出的秋季新品。主打麻辣、夜宵属性的胡大饭馆,根据市场和顾客需求的变化,不断调整口味和研发时令新菜品。胡大饭馆7月份经营环比显示,营收增长25%,客流增长19.9%。

“市场在变,食客的消费需求也在变。这倒逼餐饮企业必须主动转型,拥抱变化,才能谋生存。”郑萌萌介绍,一些主打商务、家庭宴请的大型餐饮企业,开发家庭简餐或套餐包,把各种菜品搭配好,方便居家防疫的百姓消费。

白杨介绍,呷哺呷哺各连锁门店都建起了客户微信群,大群有五六千人,小群也有五六百人。店长就是微信群主,经常在群里发布新开发的菜品、促销优惠信息,以良性互动吸引顾客。

在政府部门积极推动下,落实餐饮复工复产政策措施、打造消费节,为商家聚拢了人气。同时餐饮企业主动自救,“逆势”奋进渡过难关。

根据中国烹饪协会的调查,8月以来,全国大部分餐饮企业的经营已恢复到疫情前的六七成,一些知名的连锁餐饮企业已经恢复到七八成,餐饮业降幅呈趋缓态势。

“从整体结构上看,过去马马虎虎勉强经营的企业被淘汰,抗风险能力强的企业才得以生存下来。”姜俊贤说,餐饮行业的产业结构将进一步合理化,更加注重就餐环境的科学、合理、舒适,更加重视菜品的营养健康。

据新华社

颗粒归仓为何难实现?

我国粮食从生产到加工链条上的损失鲜为人知,但同样触目惊心

近日,粮食浪费成为公众关注热点。不过,相比司空见惯的“舌尖上的浪费”,我国粮食从生产到加工链条上的损失鲜为人知,但同样触目惊心。来自国家粮食和物资储备局的数据显示,我国粮食在储藏、运输和加工环节,每年损失量达700亿斤。而四川省2019年的粮食产量为699亿多斤。

还有因为成本考量造成的损失也不容忽略。湖南省沅江市种粮大户周波说:“接近成熟的水稻遇大风容易倒伏,倒伏严重的,收割机难以收割,人工收割成本高,往往就放弃了,损失率有时候高达百分之二三十。”

此外,田块不规整带来的机收难题也导致不少浪费。

收割机的精细化作业水平不高

周波等种粮大户反映,在收割环节造成粮食损失的主要原因中,收割机械的精细化作业水平不高比较突出。

陈志认为,当前的不少收割机难以对作物进行高效、优质处理,比如不能对玉米的籽粒、芯轴、秸秆、苞叶分别进行精准剥离;水稻收割机的清选工序,长期存在严重的黏附堵塞问题,籽粒不能及时分离;小麦收割机的割台高速碰撞穗头,产生严重的掉粒损失。

陈志告诉记者,摘穗、脱粒工序中的高速碰撞,均会造成严重的籽粒破碎。籽粒一旦破碎,尤其出现了裂纹,对后期的存储影响比较大,只要储存环境含水率稍高,就极易产生霉变,无法再作为口粮使用。

他说:“收割机的损失率有国家标准,但碰撞造成的籽粒破碎,特别是裂纹很难测定,长期缺乏相关国家标准。”

多位粮农和农业专家反映,国产收割机精细化程度不够的问题比较突出。黑龙江省鹤岗市强盛农机专业合作社负责人夏兆友说,作为农机装备中重要的传动变速系统齿轮,国内一些产品磨齿精度相对较低,啮合紧密性较差,导致在换挡、变速、转弯的实际作业中容易发生卡死、操作延迟等问题,会影响作业质量和操作安全性。

陈志认为,国外收割机的设计制造具有扎实的理论基础和大量的田间试验支撑,部分机械性能相对更好。但也要看到,国外收割机面对的多是集约化程度高的田地,工作环境相对单一,可变因素较少,作业相对稳定。

他说:“我国粮食品种、农艺、气候等存在多样性,形成天然的多变农业工况,导致收割机难以标准化应用,难以具有普适性。以玉米为例,我国种植行距在30至65厘米之间变动,各地不一,造成机械化摘穗漏摘率高,而部分农业发达国家的玉米种植行距统一,一种机械能够对各地玉米作业,损失率较低。”

加强农业机械科研攻关,加快高标准农田建设

“我国农业要加快转型升级,收割机性能提升、高标准农田建设、农机操作人员素质优化、抗倒伏粮食品种的研发等等,还有较大的发展空间。”朱启臻告诉记者。

——要积极整合科研力量,加强粮食收割环节基础性科学技术研究。陈志建议,要加快建设一批技术研发集成平台,充分利用农机农艺融合原理,设计制造能够适应农艺特征的收割机,提高机械结构和工况参数对作物力学的匹配。

——要突破一批关键性重大技术,交叉融合人工智能技术。陈志建议,要探明作物在不同机械作用下的黏附、断裂等规律,精准构建作物与机械互作模型,开发能够表征上述模型的新算法、新传感器,形成对多种作业工况的调控技术,实现作物收割降损、增效。

——要进一步加快高标准农田建设。中国社会科学院农村发展研究所研究员李国祥建议,要降低土地细碎程度,种植规模越大,田块越成系统,越有利于联合收割机的作业,有利于降低损失。

——加强专业技能培训,提高农机服务水平。李国祥建议,对农机作业人员要进行定期培训,增强其节粮意识,同时要完善机收社会化服务合同的内容,将损失率等纳入服务条款。

据新华社



收割机驶过的田地粮食损失令人心痛

记者在湖南、黑龙江、河南等多个粮食生产大省采访时,粮农普遍反映,收割环节的粮食损失问题还比较突出。

首先,收割时机械碰触造成一些损失。“收割机拔禾轮的滚动,容易造成稻穗末端稻谷的脱落,损失率在3%至5%不等。”湖南省的种粮大户向铁青告诉记者。

其次是脱粒不完全也会造成损失。记者曾在黑龙江省多处大豆收割现场采访,看到地里有一些遗落的大豆,抓起一把地上的豆荚,里面还夹杂着10多粒大豆,可见脱粒不彻底。黑龙江省饶河县小南河村村民毛志江说,过去手工收割,损失较少,现在收割进度快了,损失也大幅增加。

机收玉米的损失也比较明显。黑龙江省兰西县种粮大户刘国明种了5000多亩玉米,他说,玉米粒比较干、脆,收割玉米棒时就容易掉下玉米粒,如果玉米倒伏,还会落下一些玉米棒子,损失进一步增加。

中国农业机械工业协会会长陈志认为,目前,我国农业收割机主要存在作物损失和损伤两大通用技术难题,部分玉米机收总损失率和总损伤率均高达10%。中国农业大学武拉平等学者在调研中发现,水稻和小麦的机收环节损失率分别为3.83%和4.12%。

“实际操作中的损失率比理论上还要高。”中国农业大学农民问题研究所所长朱启臻认为,理论上按照最佳收割条件计算损失率,但现实中很难完全达到最佳收割条件,比如粮食过度成熟导致更易脱落、下雨天导致谷粒黏附影响脱粒等。