

明确服务标准、设立点菜师、发展共享中央厨房……

向“剩宴”说不，这份文件定下操作规范

勤俭节约历来是中华民族的传统美德,但是,一些餐饮陋习和浪费现象仍不容忽视,勤俭节约、制止浪费,在全社会真正建立起合理、健康的饮食文化,不但需要加强宣传教育,更需要从制度层面强化行为引导和规范。

近日,商务部服务贸易司和中国烹饪协会起草的《宴席节约服务规范》(征求意见稿)(以下简称《规范》)开始向社会征求意见。《规范》对餐饮服务单位的经营通用规范、职业道德、宴席节约服务标准等都做出了相应要求,涉及宴席的采购、原材料包装、菜单定制、餐后打包等整个流程。

宴席走向节约、服务更加规范,到底还有多长的路要走?

1 建立宴席约束机制并形成示范

日前,联合国发布《2020年世界粮食安全和营养状况报告》指出,由于新冠肺炎疫情对健康和社会经济造成影响,一些国家弱势人群的粮食安全和营养状况很可能进一步恶化。这从一个侧面提醒我们,保证粮食安全必须从生产和消费多维度提高认识,增强危机意识,警钟常鸣,常抓不懈。

专家表示,要实现国家粮食安全目标,需要做好顶层谋划,在生产、服务和消费层面,将节约理念、绿色观念和危机意识纳入社会管理体系之中。

“实现国家粮食安全,迫切需要餐饮业建立健全标准,提升餐饮企业绿色发展的水平,引导餐饮企业主动学习、适应、引领绿色发展理念和服务方式。”江苏大学知识产权学院宋东林教授表示。

宴席是餐饮消费的重要形式,也是餐饮浪费的重灾区,制止宴席浪费是转变消费观念的一个重要举措。

中国科学院地理科学与资源研究所和世界自然基金会联合发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》显示,中国餐饮业人均食物浪费量为每人每餐93克,浪

费率为11.7%。

“在管理学中,对于人员、资源的不充分利用都称为浪费。”江苏大学知识产权学院副院长赵观兵副教授认为,宴席中,人力资源没有合理分配,生产成本没有很好控制,组织结构和工序的不合理,再加上冗杂的步骤程序,都会使得时间、人员、资源无法合理有效利用。

避免这种“舌尖上的浪费”,每个餐饮企业都应实行合理的标准化管理,而《规范》的出台,恰恰能做到“管理有标准”,有利于增强餐饮行业的市场意识和质量意识,稳定提高产品生产、服务质量,提高整体的管理水平,增强市场的竞争力,有利于餐饮行业朝绿色化方向发展,对减少浪费、养成厉行节约的风气起着有力的促进作用。

宋东林表示,实施《规范》的预期直接效果是建立宴席约束机制,以规范的形式引导宴席生产、服务和消费行为,逐步改变宴请的唯面子陋习;预期间接效果则是示范效应。“通过宴席上的节约意识和行为的养成,培育健康的饮食文化,在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。”他说。

2 监管和引导并举实现观念重塑

《规范》实际上发挥了行业监管和行业自律的作用,通过制定行业标准,对遏制餐饮浪费进行全面、明确、细致、系统的规定,真正从制度上遏制浪费现象,打造健康的饮食文化。

记者注意到,基于系统性和流程化思维,《规范》分为范围、规范性引用文件、术语和定义、经营服务通用规范、职业道德、宴席节约服务标准六个部分。这其中,经营服务通用规范、职业道德、宴席节约服务标准无疑是《规范》的核心内容。

“遏制餐饮浪费,需要餐饮企业承担更大的责任,更多地参与进来。”江苏大学法学院院长李炳炼教授认为,《规范》要求餐饮企业从宴席的各个环节入手,加强制度监管和合理引导,通过食材集中管理、中央厨

房、人菜匹配、配备点菜师等制度举措,以监管和引导并存的方式催生勤俭节约的内生动力,实现餐饮文化从观念到行为的重塑。

赵观兵认为,《规范》中对餐饮企业的要求主要体现在三个服务链条关系。首先,餐饮基层员工是为顾客提供服务的,要主动提示顾客将未食用完的菜品打包,并提供打包服务;其次,执行层管理者为基层员工提供服务,餐饮企业应在宴席菜单上备注单个菜品主材重量,对服务员进行点菜培训,对每个宴席套餐提出食用人数的建议;第三,决策层为执行层管理者提供服务,对大众餐饮和中高档餐饮服务单位建议建立信息化管理系统,根据宴席预定情况预估原材料消耗量,合理确定原材料采购量,倡议设立点菜师。

3 城市共享中央厨房 激活新经营模式

随着科技经济的复杂化和多样化,新兴经营模式不断涌现。在共享经济的概念下,共享充电宝、共享单车、共享汽车……大批共享经营形式不断涌现,但是,城市共享中央厨房还是很多人脑海中的陌生概念。

《规范》中提到了城市共享中央厨房的概念,这对餐饮行业从原材料生产、配送、加工等各个环节的更新升级有何影响和意义?

江苏大学食品与生物工程学院院长邹小波教授告诉记者,中央厨房一头连着农业、农村、农民,一头连着工业、城市和市民。“它是第一、二、三产业融合的有机载体,亦工亦农亦服,可以为耕者谋利,也可以为食者造福。”

邹小波认为,随着中央厨房的进一步发展,中央厨房的经营将发展成为对接零售业的一个新型业态,其经营模式包括“农产品或食品加工厂+连锁专卖店”“农产品或食品加工厂+社区网点”“农产品或食品加工厂+零售商”等。

《规范》鼓励发展城市共享中央厨房,无疑是引导餐饮业转型升级的重要信号,也提出了宴席节约服务的技术方向。随着市场环境的改变,大众化餐饮企业出现了不同程度的增速放缓,邹小波认为,城市共享中央厨房是实现餐饮业转型升级的有效运营模式。

毫无疑问,城市共享中央厨房的兴起可以满足餐饮企业的需求,降低餐饮企业的运营成本,促进餐饮业产业链的升级,节约食物资源,推进绿色餐饮发展;还可以发挥延伸效应,为普通百姓提供半成品生鲜净菜,面向养老机构、社区提供营养餐食,在城市居民社区开设冷鲜食便利店、超市等。

“城市共享中央厨房体现了工业工程管理的理念:优化流程,提高效率,降低成本,提高质量。”赵观兵说,从餐饮企业管理角度来看,集中统一配餐,使规模化降低成本的愿望成为可能,同时也可直接加工成成品,直接配送销售给顾客,提高了服务效率。而这也是《规范》希望达到的目标。

专家也表示,目前,《规范》还是征求意见的阶段,而其中提出的城市共享中央厨房作为一种新型商业模式,更是有很长一段路要走。不论是在中央厨房经营能力、技术创新、可追溯供应链方面,还是上游农产品质量、食品卫生管理、餐饮商户的经营意识等方面,城市共享中央厨房还有很多政策法规需要完善。

“城市共享中央厨房需要通过不断加强自身标准化建设和提高安全健康管理能力来提升消费者信心,为老百姓的饮食健康护航。”邹小波认为,这也是未来执行落实《规范》,在技术层面需要注意完善的地方。

据新华网

广告

换装修不如换墙布,简单、便宜还好看

蓝港专注壁布、窗帘行业 17 年

色彩画面可以使家里充满灵动,现在装修已经不光是解决居住问题了,对装修美感要求也越来越高,而墙布就像一件漂亮的婚纱,把房子这个“新娘子”打扮的美丽动人,选择不同的墙布可以展示家不同的风采。

颜色耐用,功能性强

一般家里要是使用的涂料粉刷墙面的话,一两年之后颜色会有较大的变化,但墙布却不同,它具有较强的抗氧化力,颜色不易退去,而且更换也很方便。现在都提倡绿色环保,墙布表面纹理凹凸,隔音效果好,散音也快。特别是对老年人来说,老人本身睡眠就比较浅,有一点声音

可能就睡不着了,所以卧室贴墙布很符合老年人的居住条件。

色彩丰富,施工简单

墙布的颜色多姿多彩,图案也千变万化,刺绣、卡通、田园、欧式、工业风等等,能够使用的地方也非常多:卧室、客厅、餐厅、厨房,基本上家里都可以用得到,千千万万个风格满足您不同的要求!墙布正面都是一块布,施工比较简便,不像涂料还要粉刷散味,因此减少了很多的麻烦,根据客户的要求进行墙布的裁剪,大大减少了开销的浪费。

不易损伤,防污渍

墙布是纺织品,具有超强的耐撞击

性能,如果家里有孩子的话,也不用担心孩子会受伤,而且墙布不易被损坏,对于轻微的撞击和涂鸦,不会像其他装饰材料一样容易磕到碰到!墙布利用纳米微粒的热稳定性,将纳米微粒融入其中,经过处理的墙布,除了保留了原本的舒适感之外,还具有耐用性、稳定性与均匀性,不仅可以使墙布使用寿命得到延长,更具备了防水、防污、防尘等功能。

买壁布,选蓝港,不起霉、不翘边!

买窗帘,选蓝港,工厂价,真实惠!

感谢读者朋友们今日和蓝港小编共同探讨以上墙布知识,希望对您的家居装修

有所帮助。蓝港壁布,真正的工厂直营店,不仅花色漂亮,款式多样,而且价格实惠,独特的无缝免胶工艺,更是环保又耐用,真正免去后顾之忧。咨询热线:蓝港华源实惠店 8588369,蓝港华源超市总店 8180499,雁峰红星美凯龙二店 8618499。

蓝港无缝免胶壁布

热线:4006-118-499

网址:www.zgqiangbu.com