

“石字号”十大餐饮品牌评选启动

要求创建于石家庄本地且达10年以上 9月20日前报送材料

本报讯(记者 马冬胜)近日,《2020年“石字号”餐饮品牌打造活动实施方案》正式印发,方案提出,9月至10月,石家庄市组织开展2020年石家庄市餐饮品牌评选活动,评选出“石字号”十大餐饮品牌、2020年度石家庄人气餐饮店(拟评10家)、2020年度石家庄美食网络达人(拟评10名)。

近三年营业额需在1000万元以上

本活动由石家庄市商务局、石家庄市委宣传部、石家庄市市场监督管理局等部门主办,石家庄市商贸流通企业服务中心承办。活动旨在深入挖掘石家庄市餐饮文化,树立一批具有地方特色的示范项目,着力打造“石字号”地方餐饮品牌,促进餐饮、文化、旅游等行业的高度融合发展,为加快建设新时代现代省会、经济强市做出更大贡献。

申报及评选程序:企业自愿申报,并准备相关申报材料,加盖企业公章后,报送至辖区商务主管部门;各县(市、区)商务主管部门对照申报标准及要求,初审盖章后,于9月20日前统一报送至石家庄市地方特色餐饮品牌培育领导小组办公室。石家庄市地方特色餐饮品牌培育领导小组办公室组织开展网络投票、实地考察等,并组织相关部门及专家组成评审团,结合网络投票、实地考察情况,进行集中审核打分,对成绩优异者进行公示,无异议后确定获奖名单。

“石字号”十大餐饮品牌评选标准要求,品牌创建于石家庄本地,达到10年以上;申报企业具有独立法人资格,《营业执照》《食品经营许可证》等证照齐全有效;企业具有良好的经济效益和社会效益,近三年营业额在1000

万元以上,无食品安全等重大安全事故;质量体系健全,硬件设施配置及标准化体系建立好,具有优秀的管理人才和雄厚的技术力量,食材质量与膳食菜点质量的融合度、烹饪厨艺与服务水平口碑好;具备较强的创新能力和独特的企业文化,社会知名度高,深受广大消费者的喜爱,拥有深受消费者欢迎的代表菜品和实用价值的创新菜品,为建立创新型行业做出贡献;企业热心社会公益事业,为石家庄市社会公益事业曾做出突出贡献,疫情期间,充分发挥社会责任担当,为抗疫情做出一定贡献的优先考虑;企业制定有中长期发展规划,具有较强的成长性和可持续发展能力。

将新评定5家“石字号”大师工作室

此外,活动在2019年评定5家“石字号”大师工作室基础上,依托石家庄市优秀专业技能人才,优秀企业、公共职业技能实训基地等,继续评定一批石家庄市餐饮业“石字号”大师工作室(拟评5家),承担菜品研发、技术攻关、技能培训、交流推广等任务,促进“石字号”餐饮业发展。评定采取材料评审+现场决赛考核方式举行。由企业自愿申报,县(市、区)商务部门初审上报,市商务局组织省市餐饮专家集中评审打分,结果向社会公示。

“石字号”大师是指石家庄市范围内各饭店餐饮行业技艺精湛、理论研究水平拔尖并具有较强创新创造能力和行业影响力的高技能人才。同时,致力于本地菜品的研发和创新,独创一派或者师承名门,有较为明显文化传承手艺(技艺),为地方菜系发展和品牌打造做出突出贡献;代表作品主要原料属于石家庄本地食材;代表作品有明



■石家庄经典名菜“金毛狮子鱼”。

显的本地传统风味特色;代表作品有反映石家庄地区历史传承或文化典故。

“石字号”大师工作室是具有“石字号”大师资格的业内杰出烹饪大师领办的专业技能组织,承担研发、创新和推广地方菜品任务的专门的研发性项目机构。主要功能包括利用当地食材和资源传承创新本地菜品;通过在传承创新中传、帮、带,培养一批青年技术技能骨干,补充本市饭店餐饮业专业技能人才;组织重大行业政策革新推广和技术攻关项目,解决行业重大技术难题,并将创新成果、绝技绝活、具有特色的生产操作技法及时总结推广;承担和参与政策性、行业性、区域性技术技能培训、交流、协作和推广活动,推动行业、区域技能人才队伍建设,完成政府政策性任务项目。

跟着晚报去旅行

游览“太行明珠”前南峪国家森林公园



■千年板栗王。



■前南峪国家森林公园。

本报讯(记者 马冬胜)9月19日、20日,“跟着晚报去旅行”活动将带领大家前往太行“绿色明珠”美誉的邢台前南峪国家森林公园,游览太行山最绿的地方,参观中国人民抗日军事政治大学(简称抗大)陈列馆,感受抗大精神,缅怀先烈,铭记历史。

具体行程:7:00集合,乘车3小时左右,抵达位于邢台市信都区浆水镇前南峪村的国家4A级景区前南峪国家森林公园。这里植被覆盖率达94.6%,林木覆盖率90.7%,主要树种50多种。1995年荣获联合国环境规划署环境保护全球500佳提名奖,被誉为“太行山最绿的地方”。首先游览抗大陈列馆、纪念碑、抗大旧址,此景点2005年被国家列为全国百家红色经典景区。在中国抗日战争和解放战争时期,抗大培养出少将以上军官240余名,为新中国的成立建立了卓越功勋。

11:00,乘坐景区电瓶车前往生态观光区,在秀丽风景深处,有一颗树龄2500年的板栗王,树围5

米,树高12米,果实个大味甘,当地流传有很多关于这棵千年古树的传说。生态观光区是前南峪景区的精髓,初秋时节,漫步在绿树掩映、硕果累累的林荫小道,随性的坐在板栗树下歇歇脚,沐浴秋色,享受静好时光。在这里还可以享受采摘秋实的乐趣。中午在景区生态餐厅享用农家大锅菜。

12:30,游览前南峪坐化山(可乘缆车),坐化山海拔1024米,挺立在文庙峰和武曲峰之间,著名景点有练胆峡、渡仙桥、九天飞瀑、七星潭、文曲听涛、化石谷等。

16:00左右返程,结束游程。

发团时间:9月19、20日

费用:100元/人

集合时间、地点:西清公园6:30、报社对面省体育馆7:00

报名电话:88629304

地址:中山东路313号新闻大厦一楼大厅

推行分餐 助力光盘

本报讯(记者 马冬胜)近日,石家庄市民梁先生向记者谈起一次他请客吃饭的经历,并深有感触地说,建议在践行光盘行动的同时,在餐饮方面推行分餐制,“虽然现在大多数消费者都能做到剩饭打包,但是在一些场合碍于面子,有些人还是无法做到剩饭打包,这时如果实行分餐制,大家各吃盘中餐,那么更有助于光盘行动的落实。”

据梁先生介绍,前些天,他请3位从外地来石参加某项活动的大学同学在一家饭店小聚,多年不见,为了表示热情,梁先生点了一大桌子丰盛的菜肴。席间,4人喝酒多、说话多,一桌子的饭菜却有一多半没有动。分别之际,梁先生瞅了一眼桌上的饭菜,“当时我也想叫餐厅服务员打包剩饭,但是,心想万一被几位同学嘲笑自己不大方、抠门,自己以后在同学圈里会很没面子。”最后,梁先生面对服务员的打包提醒,还是说了句“不用了”。而3位同学也没有主动建议梁先生将剩饭打包。于是,一桌子剩饭就这样被无情地浪费掉了。

梁先生说,类似的情形他遇到过很多次,有时是自己请客吃饭,有时是别人请客吃饭。每次看到很多剩菜剩饭就这样被浪费掉,他内心很自责,甚至有一种负罪感。“如果请客吃饭时,大家采用分餐制,每位用餐的客人食用自己盘里的食物,如果有人吃不了、有人不够吃,也可以彼此间‘转让’食物,这样既可以减少剩饭的发生,同时,也就避免了剩饭打包的尴尬。”当然,有一些菜品不适合分餐,比如剁椒鱼头,“不是所有菜品都分餐,少数菜品也可以不分餐,灵活掌握。”梁先生说。

记者了解到,石家庄已经有饭店开始尝试实行分餐。无论哪种形式,希望大家都能做到珍惜粮食、拒绝浪费。



更多资讯
请关注“乐游帮”