

周口市餐饮与饭店行业协会成立

市第四届菜品大赛随后举行

□记者 付永奇 通讯员 黄安乐 文/图

本报讯 11 月 22 日上午,伴随初冬的第一场瑞雪,周口市餐饮与饭店行业协会在暖意融融的市体育宾馆成立。省餐饮与饭店行业协会副会长兼秘书长张海林、市商务局局长闫淑娟等和全市餐饮界的 100 多名会员代表参加了会议。经过举手表决,李玉平当选会长,韩清磊等当选副会长,孙文岭当选秘书长。

我市是餐饮大市,文化积淀深厚,名吃荟萃,各类餐饮企业蓬勃发展。越秀酒店、锦绣江南酒店曾在全省烹饪大赛中多次荣获金奖;邓城猪蹄、老丁家胡辣汤等被评为中华老字号。2015 年全市餐饮企业收入 180 多亿元,为拉动消费,提供就业,服务社会,推动全市经济发展作出了积极贡献。同时,由于我市餐饮企业多而不强,组织分散,缺少交流,品牌意识不强,发展多年仍未有效形成拳头效应,在全省拿得出手的名店少,名优产品少,这种大而不强的现状严重制约着全市餐饮服务业的进一步发展。今年下半年在市商务局的的大力支持和领导下,在省餐饮与饭店行业协会指导下,我市在原周口市酒店与餐饮行业协会的基础上筹划成立周口市餐饮与饭店行业协会,旨在加强餐饮饭店行业的交流与合作,促进公平竞争,提升餐饮水平及烹调队伍建设,弘扬和发展周口名吃,提高餐饮服务质量,促进我市餐饮服务业健康发展。

新当选会长李玉平表示,将带领协会秉承宗旨,发挥行业协会自律性、非盈利性特点,努力成为餐饮企业和政府之间的桥梁和纽带。要理清发展思路,依托我市餐饮市场庞大的优势,发展名优小吃和大型餐饮企业,打造周口餐饮品牌,做强做大我市餐饮经济。省餐饮与饭店行业协会副会长兼秘书长张海林希望新一届协会,尽可能地多团结周口餐饮企业,走出去学习先进经验,加强业务研究,多举办比赛活动,提升周口餐饮服务水平,为周口经



济发展作出贡献。

市商务局相关负责人表示,随着政府职能的转变,行业协会地位和作用日益突出,可越来越多地承担政府不便管、不宜管、不好管的职能。他希望市餐饮与饭店行业协会,抢抓周口餐饮快速发展和文化建设这两大机遇,乘势而上,发挥行业作用,加快全市餐饮服务业大发展。继续扩

大会员覆盖面,加强行业信息发布,加强与政府部门的沟通协调,整合社会资源,为行业发展创造更好的舆论环境。要理清行业发展思路,加强信息沟通,开展经验推广,组织共性问题研讨,让协会成为会员的娘家、政府的参谋。

新当选市餐饮与饭店协会副会长的韩清磊是周口人家餐饮公司董事长,也是省

餐饮与饭店行业协会副会长。他表示,以后要发挥周口人家店多、人多、技术力量强的优势,引领全市餐饮企业倡导绿色餐饮,加强菜品研发,做大做强周口美食品牌,服务社会,服务市民。

会后,来自全市各县市区的 80 名烹饪高手兴致勃勃地参加了周口市第四届烹饪大赛(如图)。

辅仁集团举办“爱祖国爱企业爱岗位”巡回演讲

由辅仁集团党委主办的“爱祖国、爱企业、爱岗位”巡回演讲已圆满结束。这支由集团演讲比赛获奖选手组成的宣讲团队就像是红军长征中的宣传队,他们的声音回响在集团各个分公司的上空,催人奋进。

集团宣讲团巡回宣讲共进行 10 站,横跨全国 10 个市区、10 多个公司,历时 10 多天时间,这在辅仁集团的历史上是前所未有的,也是首次举行这样的巡回宣讲活动。从最初的演讲比赛到最后的巡回宣讲,无不体现着集团党委对“爱祖国、爱企业、爱岗位”这一主题的高度重视和认知,无不体现着集团领导的良苦用心和殷切希望。

这次巡回演讲团成员,是从集团各公司 29 名优秀选手中,经过演讲比赛、评委打分、选拔,最后选出 10 名优秀选手组成。

这次巡回演讲各公司反响热烈,得到了集团公司领导的高度评价,收到了很好的效

果。同时,集团各分公司、各基地、各部门的领导也给予极大支持。这次活动的举办,充分体现了集团公司对加强企业文化建设的高度重视,同时也生动展现了集团公司全体员工积极参与此类活动的饱满热情与巨大活力。

这次巡回演讲质量高、意义大,特别是演讲主题鲜明深刻。把“爱国、爱企业、爱岗位”与民族传统文化的“感恩、孝道、忠心”紧密相连,思考并把握二者的内在联系,有助于大家更好地树立远大理想、奠基美好未来。其次,选手的表现很出色、很给力,他们所讲述的“爱岗敬业”真实感人,他们所畅谈的“立足平凡岗位、绽放灿烂人生”很有感召力。从选手身上,能够深刻感受到员工与企业同呼吸共命运、朝气蓬勃的精神风貌和锐意筑梦的青春风采。

(李杰)

豫巴奴重庆老火锅开业了

□记者 史书杰

本报讯 11 月 18 日,位于中州大道和莲花路交叉口路西的豫巴奴重庆老火锅开业了。

今年的火锅,虽然是麻辣的江湖,却奏出了各色曲调,有的强调血统的正宗,有的比拼环境的前卫,有的倡导感觉的混搭,到底哪一个才是火锅业的“定海神针”?

在该店老板王治伟看来,对餐饮业来说,最可怕的升级叫颠覆。火锅可以千变万化,但不能丧失根本属性。火锅的属性是什么?王治伟的答案是“团聚、欢乐、释放”,辣椒与花椒的相逢,成就了火锅的热辣;山林精灵的汇聚,点亮了菌汤的鲜美;毛肚与香油蒜泥的共舞,渲染了美味的火锅人生。人们围锅而坐,进行情感的交流和互动才是火锅生命力的根本所在。

王治伟说,做餐饮就是做良心。豫巴奴从一落地就发起了火锅“绿色革命”,摒弃“老油”,一锅一底;摒弃火碱发制,采用“活

性生物酶嫩化”技术发制毛肚。他们经过 12 道工序,用心制作出来的毛肚脆嫩鲜弹,成了火锅控们唇齿间欲罢不能的舞蹈。

如今,豫巴奴重庆老火锅已经初见成效。凭借幽雅环境、菜品新鲜、味道鲜美、服务至上,店内每天生意火爆,深受众多消费者的喜爱。“他们店里的锅底很棒,菜品种类丰富,环境不错,看起来干净卫生。服务态度也很好。”一位热爱正宗火锅的李女士这样说。

逛周口微信公众平台



扫“逛周口”微信平台,获取最新活动资讯。