

春节餐饮业大调查:一线城市消费不如二线城市

新闻集装箱

●一年一度的元宵佳节到来,济南工商局为了保证流通领域中的元宵、汤圆等食品质量,保证让消费者吃上安全放心的节日食品,对辖区内的重点商场、超市、便民店、小食品店、集贸市场等场所销售的元宵、汤圆类食品进行检查。记者跟随工商执法人员先后抽查4家小型超市,重点查看经营者证照是否齐全,所销售的元宵食品有无进销货台账记录,标签是否符合要求,是否经营劣质、过期元宵食品,有无厂名、厂址、生产日期、保质期和QS标志等。过检查发现,元宵市场总体情况良好,大部分元宵包装完好,标识齐全,多数商家按要求冷冻销售。此外,工商人员提醒消费者,购买元宵应到正规超市,选择有信誉的品牌产品。谨慎选择路边临时加工的散装元宵,此类元宵可能在卫生、质量方面存在隐患。并且,购买时要看清包装上的QS、生产日期、保质期等标识是否齐全。此外,消费者应妥善保管好消费凭证,发现问题及时拨打12315热线进行投诉。

●记者从甘肃省新闻办了解到,日前,甘肃省出台了《甘肃省食品安全追溯管理办法(试行)》和《甘肃省农产品质量安全追溯管理办法(试行)》。甘肃省食安委副主任高建邦介绍,《甘肃省食品安全追溯管理办法》明确要求建立统一的甘肃省食品安全追溯信息平台,规定将食用农产品、食品生产、流通、餐饮服务等环节采集的相关信息录入、分析和整理,实现食品安全全程追溯和监管。《甘肃省农产品质量安全追溯管理办法》则明确了甘肃省食用农产品的追溯范围、追溯环节、追溯方式,使农产品从标识上能够识别,从包装上能够辨认,从生产过程中能够查询,从质量安全上能够追溯,从责任主体上能够追究。

●来自农业主管部门的监测数据显示:天津上周本市生鲜乳收购价格开始小幅回落,由前一周的每公斤5.02元下降为每公斤5.01元。市畜牧专家介绍,目前奶牛业仍处于调整期,春节前牛肉价格上涨,养殖户淘汰低产奶牛做肉用,造成母牛存栏下降,导致奶源紧张,生鲜乳价格上涨。随着后期新西兰奶粉进口的恢复,预计今后奶源紧张的情况将会有所缓解,生鲜乳收购价格也会基本趋于平稳。

●据新华社全国农副产品和农资价格行情系统监测,目前全国鸡蛋价格明显低于去年同期,与前一日期比,2月10日,普通鲜鸡蛋全国日均价同比下降7.0%。1月中旬以来,全国鸡蛋价格呈小幅下降走势,春节期间也未见上涨。与1月10日相比,2月10日,普通鲜鸡蛋全国日均价下降1.2%。

●今年春节期间,北京市区比去年同期少“喝”掉59万立方米水。据市水务局统计,春节期间(除夕至初七),市区供水总量达1460万立方米,较去年春节假日同期的1519万立方米减少59万立方米,降幅达4%。春节期间日均供水量182.5万立方米,较去年同期日均供水量减少7.5万立方米,降幅4%。从日供水量的分布图上来看,除夕当天供水量最高,超过200万立方米,供水量最小的一天则是出现在初一,约有170万立方米,从初一至初七,日供水量逐渐升高,初七时达到190多万立方米。

●近日,洋河股份(苏酒集团)推出葡萄酒新品“拉丁之星”,这是洋河继去年试水葡萄酒经营后推出的第三款产品。多年来,法国、澳大利亚、智利三国一直在中国进口葡萄酒中排名前三甲,智利更以出产众多“酒庄”级别的高端葡萄酒而著称,并在国际上屡次打败旧世界的列级酒庄。据洋河股份的相关人士介绍,新品“拉丁之星”的诞生绝非一蹴而就,“洋河”除了对智利排名靠前的葡萄酒厂家进行充分调研外,还邀请10位国家级葡萄酒专家,对16家葡萄酒品牌提供的酒样进行细致的“盲品”,最终才敲定智利一家老牌葡萄酒品牌作为“拉丁之星”的供货商,从而保证新世界智利葡萄酒的纯正血统。其旗下三款产品(金、银、红)不同的定位,符合中国消费者崇尚性价比的购物导向。2013年,洋河股份初涉葡萄酒经营便取得不菲业绩,年销售额约5亿元,名列国内葡萄酒排行榜前5名。

●火锅向来都是人们热衷的美食选择,但吃火锅后残留的味道也是人们的一大苦恼,衣服上、头发上都散发着火锅味儿,也有人发现与之前相比,现在火锅味儿似乎越来越重,往往几天散不了。近日也有厨师爆料称火锅味儿越来越重是因为火锅中使用添加剂的缘故,这股火锅味儿究竟是怎么产生的?是否对人体有害?专家在接受采访时表示,单从味道及表面判断,很难判定火锅中是否使用添加剂,另外,味道散得快慢也与衣服的材质等其他因素相关。但总的说来,对于香味比较重,气味浓重的火锅,还是不建议大家选择。但从另一个方面来说,火锅味儿残留的时间长短其实与衣服的材质、人们在火锅店逗留的时间等都有关系。(编者整理)



的客人均是回头客,几乎年年选择在清香阁聚餐,“今年春节期间,酒店的营业收入同比去年增长了3.2%”。

同样,金百万在这个春节表现要好于往年。

金百万企划总监李志锋对记者表示,金百万一直走的是大众路线,企业品牌获得消费者的认可,马年春节期间的营业额高于往年。“今年春节6天假期的营业额接近2000万元,与去年同期相比增长30%”。

而正在转型道路的湘鄂情,在春节期间北京个别店面选择按照国家假日办的放假时间来安排,个别店春节放假期间没有营业,但多数店正常营业。

“由于北京地区每年春节都会有大量人回家过年,公司酌情调整了个别店面的营业时间,但正常营业的店面就餐情况不错,不过目前没有具体的数据统计。”湘鄂情相关负责人对记者如此表示。

在湘鄂情人员看来,受北京地区过节人少影响,北京地区春节消费情况不如外地。“上海、武汉地区的店在春节期间的营业额同比有所攀升”。

另外,一位春节期间在全聚德就餐的杨先生对记者表示,全聚德春节期间表现一般。

杨先生表示:“大年初四,我们全家去全聚德就餐。就餐的人不多,零点都没有满座。”

聚焦北京地区的餐饮企业,可以说是几家欢喜几家愁。有的餐饮企业春节爆满,有的则选择春节歇业,虽然理由各不同,但总体来看,北京地区的高端餐饮业在春节期间表现一般,而大众餐受消费者热捧。

二线三线城市餐饮业春节消费高涨

纵观马年春节餐饮业现状,多了评价,少了奢华。高端餐饮业延续了2013年的冷遇,而大众餐饮却红红火火。二线、三线城市的餐饮业表现突出。

高端餐饮业在马年春节销售明显下滑。据黑龙江重点监测显示,高档酒店销售额同比下降20%以上。一些中高端餐饮企业纷纷调整经营模式,迎合大众消费需求。而天津狗不理增设外卖窗口,推出价格实惠的大众化包子;上海新雅、杏花楼等餐饮企业推出网购年夜饭服务。

相反,大众餐备受消费者欢迎,据商务部监测数据显示,安徽、辽宁、广西、湖北、湖南

食物营养发展纲要发布: 2020年人均吃水果60公斤

国务院办公厅本月10日正式发布《中国食物与营养发展纲要(2014—2020年)》,《纲要》立足保障食物有效供给、优化食物结构,强化居民营养改善,绘制出至2020年我国食物与营养发展的新蓝图。

据介绍,这是继《九十年代中国食物结构改革与发展纲要》、《中国食物与营养发展纲要(2001—2010年)》之后,我国政府制定的第三部关于食物与营养发展的纲领性文件。《纲要》明确了到2020年食物与营养发展目标,从食物生产、食品加工产业发展、食物消费、营养素摄入、营养性疾病控制等5个方面,细化了21个具体的、可考核的指标。如全国粮食产量稳定在5.5亿吨以上,全国食品工业增加值年均增长速度保持在10%以

上,人均每日摄入能量2200—2300千卡,全国5岁以下儿童生长迟缓率控制在7%以下,全人群贫血率控制在10%以下,居民超重、肥胖和血脂异常率增长速度明显下降等。到2020年,全国人均全年口粮消费135公斤、食用植物油12公斤、豆类13公斤、肉类29公斤、蛋类16公斤、奶类36公斤、水产品18公斤、蔬菜140公斤、水果60公斤。

为确保这些目标任务的顺利实现,《纲要》从食物与营养发展的“数量保障、质量保障、营养改善”三个关键环节入手,提出了事关全局的三项主要任务:构建供给稳定、运转高效、监控有力的食物数量保障体系;构建标准健全、体系完备、监管到位的食物质量保障体系;构建定期监测、分类指导、引导消费的

食品安全

赛百味称中国区的面包无塑料发泡剂成分

根据CNN2月6日报道,美国快餐巨头赛百味(Subway)承认其在北美范围内出售的食物中含有一种名为“偶氮二甲酰胺”的化学制品,并宣布停用此成分。这一时间引发了消费者对这一快餐食品安全的担心。

然而,赛百味中国的官方声明却声称“中国区的面包不存在偶氮二甲酰胺这一成分。”此外,其亚太地区食品供应的两个中国生产商均于2014年2月8日发表声明,“赛百味中国、赛百味新加坡和赛百味马来西亚等地的食品中不含偶氮二甲酰胺,食用安全。”

偶氮二甲酰胺是一种工业泡沫塑料发泡剂,通常用作瑜伽垫、橡胶鞋底或者人工皮革等,以增加产品的弹性。它同时也可以用于食品工业,因为它具有漂白作用,可以使面包更加好看;它还可以改善面团的强度和柔韧性,让面包更加柔软。

美食博主哈莉率先披露了这一发现。在CNN的一次访谈中,她称自己发现了一件骇人听闻的事情,即赛百味的面包中含有偶氮二甲酰胺。

2012年,哈莉在网上公布了这一发现。同时,她开始组织抗议,以向赛百味施压,要求停止在三明治面包中使用偶氮二甲酰胺。她发起的请愿书至今已获得超过67000人签名。哈莉甚至拍摄了一个自己吃瑜伽垫的视频。

2014年2月6日,赛百味官方发布声明:“虽然偶氮二甲酰胺是经美国农业部和食品及药品管理局认证的一种原料,我们仍



决定停止使用它作为面包改良剂。我们将很快完全移除这一成分。”

这一化学制品被指在三个方面易对人体造成影响,包括破坏面粉中的维生素,影响钙质的吸收以及损害人体的重要脏器从而诱发癌症。英国、欧盟、澳洲、新西兰、新加坡和日本等地都已禁止偶氮二甲酰胺在食品中的使用。

偶氮二甲酰胺在北美地区的使用是合法的,美国食品及药品管理局认为其被当作面粉漂白剂使用时,剂量在0.0045%以下是安全的。在我国,卫生部公布的《食品添加剂使用标准》中,“偶氮二甲酰胺可用于小麦粉,最大使用量为0.045g/kg。”

据CNN报道,除了赛百味,麦当劳、星

大众型餐饮企业营业收入同比增长20%左右,天津百悦园、宝轩渔府等餐饮企业大众菜品销售占营业额的80%以上。而平价年夜饭受到消费者欢迎,天价年夜饭难觅踪影。北京烤肉季、同和居等老字号餐饮企业年夜饭生意兴隆,包间基本预订一空,大厅上座率达九成。武汉主要餐饮企业年夜饭预订量比去年同期增长20%左右。

而记者在春节期间走访重庆地区的餐饮业发现,在春节期间正常营业的餐饮企业,不管是门店较小的豆花饭馆,还是规模较大的酒店,马年春节几乎爆满。

初一晚上,记者在重庆龙水镇找了多家饭店,才找到一家有位置的餐馆,而这个位置也是在其他客人走后才空出的。后来,来了几波就餐者,均被老板婉拒了,因为餐馆准备的食材已经卖完,不能再接待客人了。

同样,接下里的几天,不管是地方小镇还是重庆市里的餐饮企业生意兴隆。

“今年春节期间的生意要好于往年,不仅我们家的生意好,餐饮企业整体的生意都好。”盐帮菜餐饮老板对记者表示,今年春节期间营业收入同比增长近三成。

而拥有两家店面的某酒店老板承认,春节期间净利润大约20多万元。

在业内人士看来,重庆地区春节期间餐饮业爆棚的原因很多,与当地消费观念有关,重庆人有团圆的习惯,而随着人们生活水平的提高,很多消费者选择在酒店聚餐,而几个人聚在一起,少则两三桌,多则五六桌。另外,受“面子”因素影响,好多人觉得在外就餐给家人撑足了面子。

但也有部分消费者表示,选择在外就餐还有一个原因是不想父母劳累,在外就餐省去了家庭劳作的辛苦。

重庆龙景大酒店相关人员对记者表示,春节期间,过生日、结婚预订的客人较多,而过生日和婚庆活动不仅带动了餐饮业,也增加了酒店的入住率。正是有上述原因存在,重庆的餐饮业在春节期间表现如此火爆。

虽然在马年春节,不少餐饮企业取得了不错的业绩,但餐饮业洗牌在所难免。在业内人士看来,我国餐饮业过去粗放式的高速发展期已经结束,未来餐饮业的整合将加速。

(夏芳)

居民营养改善体系。提出了优先发展“三个重点产品”:优质食用农产品、方便营养加工食品、奶类与大豆食品;优先关注“三个重点区域”:贫困地区、农村地区、流动人口集中及新型城镇化地区;优先改善“三类重点人群”:孕产妇与婴幼儿、儿童青少年、老年人。

《纲要》还确立了“四个坚持”的基本原则:坚持食物数量与质量并重,坚持生产与消费协调发展,坚持传承与创新有机统一,坚持引导与干预有效结合。明确提出了要“加大对食物与营养事业发展的投入”“加大对食用农产品生产的支持力度”“发布适宜不同人群特点的膳食指南”“开展全国居民营养与基本健康监测,进行食物消费调查”等政策措施。(冯华)

据商务部监测,正月初一至初七,全国零售和餐饮企业实现销售额约6107亿元,比去年春节黄金周增长13.3%。高端餐饮业依然遇冷,大众餐饮表现红火。而据记者调查了解,国内餐饮业春节期间的整体表现虽然较往年同比增长,但增速明显放缓。一线城市北京地区的餐饮业春节消费情况不如二线、三线城市。

北京地区大众餐饮业表现突出

受国家反腐政策影响,我国的高端餐饮业遭遇寒冬,企业纷纷转型大众餐。北京地区餐饮业马年春节年夜饭预订虽然爆满,但是春节假期的整体消费参差不齐。

据记者调查了解,北京部分餐饮企业根据实际情况酌情调整了营业时间,在春节期间按照国家假日办的放假时间选择歇业,而从事大众餐的餐饮企业在这个春节业绩稳步增长,只是增速有所放缓。

“初一、初二大街上没有多少人,我们酒店却订满。”北京清香阁餐饮酒店执行董事、总经理何强对记者表示,“每年的春节,北京被称为空城,但是,我们酒店除了年夜饭爆满外,初一、初二所有店的均被订满,初五、初六翻台率较高。”

年后一忙忙着新店选址的何强对于春节期间的营业情况比较满意,并表示今年继续执行开店计划,在上半年至少要开两家直营店。

何强表示,每年春节都会有很多人离开北京,但也不少有外地人进京探亲,加上本地人过年会选择在外就餐,而且来清香阁订餐

北京药店卖奶粉须申请许可 禁售散装食品

近日北京市食药监局发布了《北京市食品流通许可管理办法(试行)》(简称《办法》),今后食品经营者售卖乳制品奶粉得专门获得许可,药店也不例外,网店必须在“有证又有照”情况下才可卖奶粉,但不能经营散装食品。

许可未列项目不能销售

市食药监局表示,去年11月正式履职后,原工商、质监、卫生等部门制定的食品流通、食品生产、餐饮服务文件,不再作为开展监管工作的依据。此次对原流通环节的业态分类、现场制售、违法惩戒等5个文件予以整合修订,形成了《办法》并开始实施。

《办法》规定,食品集中交易市场、商场超市、便利店、食杂店、食品贸易商、食品物流配送、无店铺食品经营等经营者,都要获得《食品流通许可证》后才能售卖食品。

同时按预包装食品、散装食品、乳制品(含婴幼儿配方乳粉或不合婴幼儿配方乳粉)、食用农产品、食品现场制售5种类别来核定。即申领的《食品流通许可证》中没有列出的经营项目,就是没有获得许可,不能销售某类食品。如商店的许可证上只有预包装食品,货架摆出了酸奶、婴幼儿奶粉、散装食品等,属违规擅自售卖。

另外,药店卖奶粉,也要申请乳制品流通许可,而且目前得去市食药监局办理,已取得的,需要延续、变更的,则去区县直分局办理。

网店应公示证照编号

市食药监局指出,散装食品中的散装熟食、食用农产品中的水产品、冷鲜畜禽产品,须特别申报经许可后方可经营。在商场超市、便利店、市场内的食品经营者,可现场制售食品,但也应取得食品流通许可,“提供即食的预包装食品和散装食品加热服务的,不属于食品现场制售”。

同时,通过互联网、邮政、电视、电话、自动售货机等方式销售食品的无店铺经营者,不得销售散装食品。

针对网店究竟能否卖奶粉,《办法》规定网店在获得《食品流通许可证》和《营业执照》情况下可网上销售,网店主页明显位置还应公示“两证”编号、联系方式等内容。

另外,《办法》要求,食品经营者要获得《食品流通许可证》,其经营场所要远离粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源,与开放式厕所(包括倒粪池、化粪池)、污水池、垃圾场等场所直线距离在25米以上。(廖爱玲)