

市餐饮饭店业协会2021年工作重点确定——

# 打造美食品牌 弘扬饮食文化

本报记者 王锦华

大同市餐饮饭店业协会第三届理事会成立于2018年12月，现有会员100多家。两年多来，我市餐饮人在市餐饮饭店业协会的带领下，以保障顾客安全满意用餐为使命，以创建“山西美食之都”为目标，努力打造大同美食品牌，弘扬大同饮食文化。不仅如此，他们还积极投身于“餐桌消费扶贫”的实际行动中，并在各种职业技能大赛中表现卓著。

4月20日，市餐饮饭店业协会2021年工作会议暨市餐饮饭店业协会烹饪研究院成立大会在花园大酒店召开，市餐饮饭店业协会全体成员单位负责人

及协会工作人员参加了会议。

记者在采访中了解到，2021年，市餐饮饭店业协会将继续加大传承大同美食文化和创新大同美食菜品的力度，推出更多的魅力餐饮企业和烹饪、服务名师，推出更多的大同特色名菜，吸收更多的会员单位加入餐饮协会大家庭，挖掘和传承发展古城餐饮历史文化，做好餐饮文化的非遗保护，进一步规范行业标准，实现“美食之都”的创建目标。具体工作包括梳理创建“美食之都”活动基础工作，建立完善协会档案制度，完成大同餐饮历史资料的收集；成立大同市餐饮饭店业协会烹饪研究院，继承

发扬中国传统美食文化；建立县区工作站，扩大协会服务范围；对全市餐饮从业人员进行全面的专业理论培训，推进职业技能提升；弘扬大同传统餐饮文化，保护非物质文化遗产，选择有历史传承和大众认可的本地特色美食，作为今年非物质文化遗产的主要申报项目；结合行业热点，制定行业规范；开展“大同菜”和“大同黄花宴”传承研发活动，打造大同美食品牌；开发“四合院文化”项目，实施“文旅+美食”战略；主办世界面食大赛，展示古城文化风采。

在当天同时举办的大同市餐饮饭店业协会烹饪研究院成立大会上，协会

负责人为研究院相关负责人颁发了聘书。记者在采访中了解到，市餐饮饭店业协会烹饪研究院由乔政财、周学松发起，以大同市餐饮饭店业协会为主导，特邀大同市著名史学专家、民俗学家、餐饮业功勋人物，以及各大餐饮企业董事长、餐饮专业培训院校校长等人士参加。研究院成立后，将启动大同饮食文化历史的深入探究，促进“大同菜”的挖掘和创新，推动大同饮食类非物质文化遗产的保护和传承。并将编辑出版《大同美食》专刊，为会员单位和全行业提供及时全面的信息交流服务，促进大同餐饮界学术研究、发展和交流。



## 瑞世佳典举办春季婚礼主题发布暨婚宴菜品鉴赏会



4月18日下午，瑞世佳典西环店举办“2021年春季婚礼主题发布暨婚宴菜品鉴赏会”。活动现场人潮涌动，前来参与活动的很多都是马上就要结婚的新娘及帮孩子过来订席的父母，每个人的脸上都洋溢着幸福的笑容。

据了解，本次活动涵盖了婚庆宴席菜品展示、结婚及圆锁庆典展示，以及婚纱、秀禾服及敬酒服展示。此外，还包括亲民品牌钻戒及平价酒水展示。可以说，瑞世佳典为消费者考虑得面面俱到。

在当天的活动现场，当恢弘大气的《丹凤朝阳》《凤凰于飞》，浪漫唯美的《爱在四季》《玫瑰之约》等多部原创主题婚礼作品展示在观众眼前时，参加活动的新人们都大为赞叹。而同期举办的旨在“让励志唯美的生日庆典，完成孩子成长历程中的一次蜕变”的“生日主题作品发布会”，则倾情演绎了《莘莘学子》《森林王国》

《我心飞翔》等多部原创生日主题作品，也受到了众多小朋友和家长们的喜爱。同时，以“文化、健康、美味”为主题的“金玉良缘”喜宴也同期呈现，其焕然一新的体验，受到了现场宾客的欢迎。展示现场的各种优惠活动，也成为成功预订宴席的新人们新婚最实惠的礼物。

据了解，这已经不是瑞世佳典餐饮集团第一次做婚礼主题发布会了。作为集婚礼宴席和婚庆服务于一体的宴会主题酒店，瑞世佳典近年来十分注重传承和挖掘餐饮文化和婚礼文化，在环境设计、文化品位、健康美味等方面进行了一系列的探索和升级，全力为客户提供更加细致入微的“管家式”服务。本次活动中所展示的优秀婚礼艺术作品，也让大家领略到了婚礼最时尚的元素和完美品质，业已成为大同婚宴婚庆市场的风向标。

广告信息

■广告

2021《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

