

瑞美餐饮： 步履稳健 向前行

本报记者 牛瑞芳



为劳模颁奖



年度表彰大会现场



市六医院食堂厨房

寒雪梅中尽，春风柳上归。3月25日，一场春雪使得古城大同清冽寒凉。虽然春寒料峭，但瑞世佳典恒安店门前一片火热：山西瑞美餐饮有限公司的年度表彰大会在这里隆重举行。在欢快的鼓乐声和热烈的掌声中，山西瑞美餐饮有限公司负责人将一个巨大的汽车钥匙模型发放到“公司2022年度劳模”魏丽娜手中，这也是该公司第二次将价值10多万元的汽车奖励给优秀员工。

山西瑞美餐饮有限公司成立于2017年，是一家集酒店、宾馆、机关、院校、单位食堂的运营策划、餐饮、物业管理、厨政出品管理，以及餐饮技术人员组织、培训和劳务输出于一体的现代化行业性餐饮服务公司。

山西瑞美餐饮有限公司虽然只走过6年的历程，但已发展成跨地区、跨行业、辐射我省6市共80家食堂、15家物业、6家超市，服务12万多人的中型餐饮服务公司。采访中记者了解到，该公司能够快速、持续发展，与其经营理念、管理理念是分不开的。6年来，该公司始终秉承“做最佳餐饮、创一流食堂”和“干良心餐饮、办放心食堂”的经营理念，并贯之以科学的管理模式和有效的激励机制。首先是持之以恒抓安全。多年来，该公司始终把安全工作放在首位，把安全工作作为企业发展的第一要务，时刻把安全工作作为头等大事来抓。他们不仅深入持久地开展不间断的安全检查，把查处安全隐患作为安全

工作的重中之重，还十分注重员工的安全教育。该公司仅2022年就举办不同形式的各类安全培训班20余期，培训员工800多人次，使广大员工的安全防范意识、安全操作技能有了很大提高。

其次是千方百计抓菜品。6年来，该公司一直把让就餐人员吃好喝好当做始终不变的追求目标。他们组织成立了专门的研发团队，不断研发新菜品，在传统菜和地方特色饭菜上下工夫，让食堂的菜品品种不断更新，经常给用餐人以全新面貌，让大家虽然天天“吃食堂”却不腻烦。

第三是全心全意搞服务。为甲方食堂提供优质服务是该公司日常工作的重中之重。去年年底，山西瑞美餐饮有限公司接管了韩家洼煤业公司的物业管理工作，物业公司负责人带领员工不分昼夜地清理、整顿，在不到40天的时间里，让韩家洼煤业公司的物业环境焕然一新。韩家洼煤业公司负责人惊叹于“瑞美餐饮”的高效快速，向他们赠送了写有“物业好管家、业主贴心人”的锦旗。一个月后，该公司又把职工食堂托管给了“瑞美餐饮”。接管后的第三天就是2023年春节，食堂负责人带领职工连轴干了3天，不仅按时开餐，而且饭菜质量让就餐员工十分满意。

与此同时，山西瑞美餐饮有限公司还立足长远发展，大量招贤纳士。2022年，该公司先后吸纳了10多名优秀大学生、60多名技术骨干加入公司团队，为公司未来的发展注入了新的活力。

云中茶事

春饮普洱益处多

春季，万物复苏，但乍暖还寒、飘忽不定的天气使得人体不仅易受寒邪入侵，还容易让人感到困倦乏力。而茶在《本草纲目》中被记述为：“茗，味苦，微寒，无毒，利小便，去痰，令人少睡……”此外，民间还有“茶为万病之药”的说法。因此，春季饮茶对身体健康有很大益处。

春季适宜饮用的茶有很多种，其中含有丰富营养物质的普洱茶，不仅有利于散发冬季积蓄在体内的寒邪，促进人体阳气的生发，还可以提神醒脑、消除睡意，让你的春季元气满满。对于女性茶友来说，还可以将普洱茶与各种花朵搭配制成普洱茶花茶。如普洱茶与玫瑰花搭配，不仅饮用时香怡可口，玫瑰花还可起到理气解郁、活血散淤和调经止痛的作用，很适合春季饮用。冲泡时，将普洱茶、玫瑰花放入壶中，用沸水冲泡10分钟即可饮用。普洱茶还适宜与菊花一起冲泡，菊花最好选用杭白菊、贡菊、小雏菊。因菊花具有清热解毒功效，与普洱茶一起冲泡，二者的功效相互搭配，可以避免上火、体热等问题。饮用时，还可加入适量冰糖。

不过，记者在采访中也了解到，饮普洱茶时应根据自己的体质选茶。如普洱熟茶偏暖，普洱生茶偏寒，如果体质较寒，则适合喝普洱熟茶，体质较热则多喝普洱生茶。另外，喝茶也要讲究时间。如晚上最好喝一些淡普洱熟茶，并且最好在饭后30分钟以后再喝，这样既不影响营养吸收，也能更好地解腻助消化。

(一凡)



第十六届中国餐饮产业发展大会举办

市餐饮饭店业协会获创新成就奖

本报讯（记者 王锦华）3月24日，在由中国烹饪协会主办的第十六届中国餐饮产业发展大会上，大同市餐饮饭店业协会获得创新成就奖，会长贺军获得推动人物奖。

中国餐饮产业发展大会是餐饮行业一年一度的盛会，旨在为全国餐饮行业搭建交流、研讨、对接的平台，共同谋划餐饮产业高质量发展之路。此届中国餐饮产业发

展大会在福州举办，共有全国各地餐饮企业代表及观众近600人前来参加。

据了解，本届中国餐饮产业发展大会活动精彩纷呈。不仅对促进餐饮业高质量发展优秀会员进行了表彰，还同期举办了2023中国国际餐饮产业博览会、中国“世界美食之都”城市论坛、企业家论坛、餐饮业女企业家圆桌论坛、全国闽菜烹饪技能竞赛等活动。



驼奶也适合儿童饮用

在日常饮食中，许多家长将乳制品作为孩子补充钙、优质蛋白质、氨基酸的主要来源之一。不过，一谈起乳制品，人们常常会第一时间想到牛奶，其实除了牛奶之外，骆驼奶也是一种适合儿童饮用的乳制品。

骆驼奶有“乳中珍品”“沙漠软白金”之称，富含12种维生素、18种氨基酸、238种蛋白质，以及钙、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质，特别是铁和钙的含量极高。而且，骆驼奶中的乳糖与其他糖类相比甜度较低，不会造成儿童偏食。此外，骆驼奶含有大量免疫活性蛋白因子和接近母乳的免疫抗体，喝骆驼奶不容易出现腹泻，很适合儿童饮用。

近年来，骆驼奶因具有独特的营养价值日益被人们所熟知并接受，市场上骆驼奶品牌众多。其中，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”骆驼奶，原配方为生乳鲜乳，在牧场采集后2小时内锁鲜加工，并且在生产过程中不添加任何添加剂。而且，为了保证骆驼奶的品质，“驼能”公司还对骆驼奶进行110多项的检测。其中，原料乳一桶一测，共有68项检测，包括酸度、新鲜度、重金属超标、农药残留、三聚氰胺检测，以及微生物检测、蛋白质等营养指标检测和牛、羊乳掺入检测等。目前，“驼能”骆驼奶系列产品多样，并有专为儿童生产的儿童驼乳粉。

(广告信息)

(一凡)

解读“云冈”酒

云冈白酒：传统工艺酿造受好评

大同云冈酒业有限责任公司的前身是大同市酒厂，于1953年1月正式投入生产。该公司不仅继承了老酒厂的3大品类（白酒、黄酒、北芪酒）10多个系列，如云中液、云冈香、云冈135、云冈干榨黄酒等，而且70多年来，始终坚持“纯粮酿造、质优价廉”的宗旨，选用优质原料，传承传统工艺，为消费者提供安全、优质的产品。

采访中记者了解到，如今，大同云冈酒业有限责任公司利用传统发酵法酿造的云冈黄酒、云冈北芪酒和云冈白酒3大品类，已发展到30多个系列。其中，

云冈白酒品类中的云中液酒，主要原料为高粱，其素有“五谷之长”的盛誉。在云中液酒中检测到的成分达上百种，包括醇类化合物、低分子有机酸及其酯类、高分子有机酸及其酯类、多元醇、氨基酸、微量元素等。它们一部分来源于原料本身，另一部分是在发酵过程中由微生物代谢作用产生的，其中大部分成分对人体健康有益。十年陈酿酒的原料沿用晋北地区特产红高粱，每坛酒均经过10年以上的封缸贮藏，口感醇和，酒液清澈透亮，具有绵软醇香的特点，无其他异杂味，在晋北地区畅销近30年。云冈酒

是以红高粱为主料，选用优质大曲为糖化发酵剂，采用低温入窖约30天固体发酵的传统工艺酿造，再经5年以上陈贮后精心勾调而成的清香型白酒，也是该公司近年来专为喜好高度白酒消费者群体开发的产品。云冈酒（瓶装）分为42度、50度、58度，具有清亮透明、醇厚浓郁、甘冽味长等特点，一经上市，广受消费者的好评。

此外，大同云冈酒业有限责任公司还生产、销售各种度数的陈酿散酒、普通散酒，以满足不同消费者的需求。