

共克难关 砥砺前行

——市餐饮饭店业协会2023年工作重点确定

本报记者 王锦华



展示获奖证书



餐饮企业为交警送餐



评委对参展黄花菜品进行评选

“警民共建餐饮文明街区”活动，使餐饮饭店门前停车难的问题得以改善；各种学习培训和技能竞赛，提升了餐企职工业务素质；餐饮产业联盟集采推介会的举办，为餐企发展搭建了平台……2022年，虽然对大同餐饮业来说是不平凡的一年，但我市各餐饮企业面对困境并未消沉，积极求生存、谋发展。大同市餐饮饭店业协会也积极发挥作用，为餐饮企业解难纾困，搭建桥梁。

2023年3月31日，大同市餐饮业民营经济发展工作会议在云冈建国宾馆（迎宾店）举行。在回顾总结2022年工作的同时，对2023年我市餐饮行业的工作重点做出安排。

回顾过去 攻坚克难创佳绩

2022年，虽然我市餐饮企业因疫情受到影响，但是市餐饮饭店业协会的工作却从未停歇：在全市餐饮企业开展“微笑服务活动”，组织召开餐饮产业联盟集采推介会，为东小城美食一条街出谋划策，参加2022康养山西·夏养山西首届康养博览会并展示大同康养美食，协助举办2022年首届恒山黄芪烹饪大赛……大量实实在在的工作，让市餐饮饭店业协会的声誉越来越响，得到我市众多餐饮企业的信任，许多餐饮企业积极申请加入协会。

此外，2022年，协会不仅继续开展“警民共建餐饮文明街区”活动，打造常态化的“文明、和谐、有序、畅通”的饭店门前停车环境，还一如既往地在节假日期间组织

开展了“共建警民情、温暖送岗餐”活动，为建设文明大同做出积极努力。

近年来，大同餐饮人一直潜心研究和开发黄花美食。2022年2月17日，市餐饮饭店业协会组织召开了黄花系列产品进餐桌推进会，与会人员就大同黄花宴和黄花系列产品的研发、创新、推广、营销、宣传等内容，提出了许多合理化建议。7月8日，大同黄花菜品美食大赛展举行，500余道黄花创新菜品惊艳亮相，来自全国各地的相关专家、媒体人及采购商代表一起品赏黄花美食盛宴。如今，黄花菜品、黄花主食、黄花面点、黄花养生食品等大同黄花美食琳琅满目，也让大同黄花美食声名鹊起，在一定程度上推动了我市黄花产业的发展。

2022年，在市餐饮饭店业协会的倡议下，我市餐饮企业为疫情防控捐款共计71.6万元。而且在全市静默期间，协会还组织多家餐饮企业成立了生活物资保供配送队伍，为一线医护人员、方舱医院、隔离管控区域、高速交警和志愿者队伍提供后勤保障，以及为社区居民提供生活必需品配送。为此，市餐饮饭店业协会荣获我市“2022年度抗疫突出贡献奖”；被山西省烹饪餐饮饭店行业协会评为“2022年度先进集体”，会长贺军等6位同志被评为“先进个人”。

展望未来 不断奋进争一流

如今，黄花美食已经成为大同的一

个特色美食。采访中记者了解到，今年我市各餐饮企业除了将继续加大黄花美食的研发力度外，还将研发黄芪美食、土豆美食、豆腐美食、莜面美食、全鸡宴、全羊宴、全兔宴等创新特色美食，从而提升大同美食水平，促进地方特色美食高质量发展。与此同时，学习沙县经验，通过小餐饮项目稳市场、保就业、促消费、拉内需。据市餐饮饭店业协会有关负责人介绍，大同有厚重的历史，有“山西美食之都”的招牌，而且分布在各县区的小吃品种繁多，推广当地小吃的条件非常优越。今年协会的工作重点之一就是梳理大同特色小吃，制定推广方案，让大同特色小吃和盛宴大餐共同丰富大同美食的内涵，让大同美食更有受众面，更有认可度。此外，还将积极发挥市餐饮饭店业协会美食研究院的作用，深入挖掘大同美食历史，讲好大同美食故事；认真梳理大同餐饮业标志性企业，讲好企业成长历程及回馈社会的故事；细致整理餐饮功勋人物的创业经历，讲好餐饮带头人创业的故事，带动全市餐饮业健康发展。

2021年10月，经山西省烹饪餐饮饭店行业协会考察组认定，授予大同“山西美食之都”称号，大同也是山西唯一获此殊荣的城市。市餐饮饭店业协会有关负责人表示，今年协会将继续举办黄花美食大赛，继续开展厨师和服务员的培训、考核工作，以及“警民共建”活动，为申报“中国美食之都”奠定基础。

推荐

饺子馆：家常味道又实惠



饺子是很普通的家常美食，记者今天推荐的这家饺子馆已经开了10个年头了。因其菜品种类较多，味道又好还便宜，受到许多顾客的青睐。

小店位于卧虎湾桥西小区附近，常来的顾客除了附近的居民，还有很多专门从很远的地方开车过来的。记者是中午12点多到的，门口两边已经停满了车。进入店内，刚好有吃完的客人要走，记者便赶忙坐了下来。

落座后，记者问服务员大姐有什么好吃的推荐，大姐很自信，回道“点啥啥好吃”。于是，记者点了过肉小花卷、椒麻肝尖、香辣土豆片和半斤饺子。上菜的速度很快，不一会儿就全上齐了。先说过肉小花

卷，里面的过油肉鲜香味美，小花卷因充分吸收了菜的汤汁，又脆又香。椒麻肝尖的味道令人称赞，猪肝外酥里嫩，也没有一点腥味。香辣土豆片切得很薄，每一片都被均匀地翻炒上了调味料，香辣味浓，吃起来也很是酥脆。半斤白菜馅儿饺子有25个，每个都皮薄馅儿多。虽然味道不是多惊艳，但却有着妈妈的味道。

（孟维鹏）

■广告

2023《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

