

# 温州饭店餐饮烹饪

WENZHOU HOTEL CATERING & CULINARY INDUSTRY

传递行业资讯

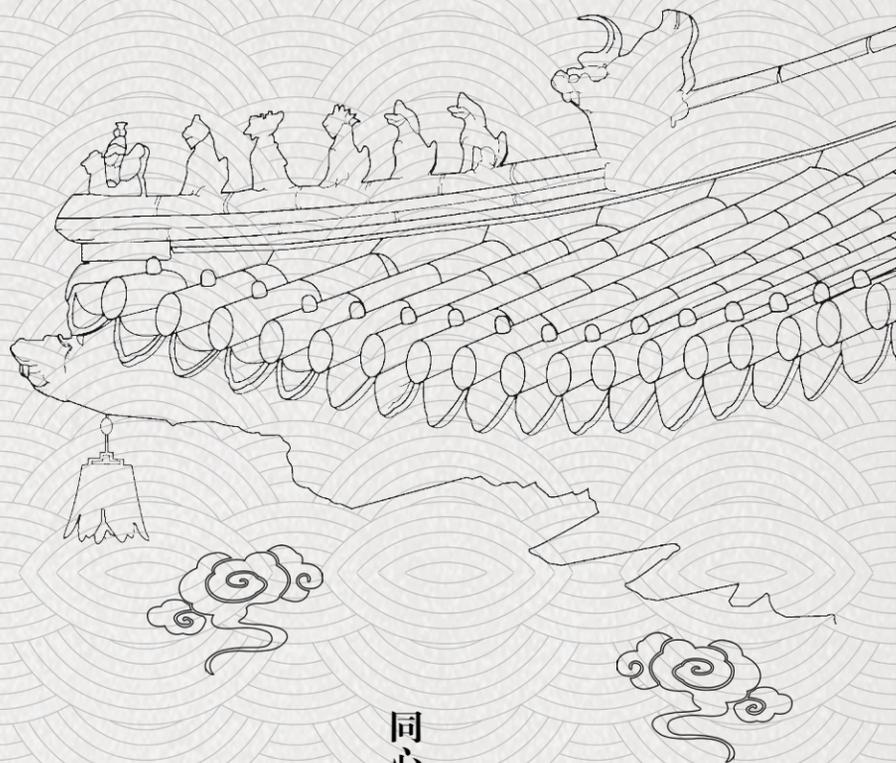
展示业界风采

弘扬企业文化

2019 1/3 总第 179 期



# 瓯菜 专版



同心协力、满载而归。

此菜灵感来源于赛龙舟。

## 龙舟载宝

黄鱼形似龙舟，营养丰富，口味酸甜，外脆里嫩。

七星鱼丸洁白细嫩，有嚼劲口味甘鲜。

设计者：周雄



# CATALOGUE

## 【政务信息】

- 树立民营经济高质量发展新标杆 01
- 首届“瓯越工匠”杯职业技能大赛获奖选手名单的通知 04
- 温州市饭店餐饮烹饪行业协会文件 06

## 【协会动态】

- 协会三·八节活动走进雅林农业文化园和永昌堡 07
- 浙江省餐饮行业协会第十五次会长会议共谋高质量发展 08
- 走进泰国“一带一路”温州市饭店餐饮烹饪考察活动 09
- 我市民兵应急营餐饮保障排组建成立 10
- “2019 瓯菜文化节 1 月 27 日闪亮登场” 11
- 发展暨裁审合力助民企“十百千”系列活动启动仪式 13
- 年味温州 | 非遗迎春展美食篇 15
- 签订牛山国际（温州）酒店用品城战略合作协议 19
- 浙江省餐饮行业协会秘书长工作会议在舟山召开 20
- 协会再夺“优秀消费维权站（点）”称号 21
- 新春年会，话饭店节能先进工作者 22
- 中国婚庆喜宴产业专委会我市多人任职 23
- 组织专家对乐清朴格大酒店进行星级旅游饭店评定 24
- 协会受托对泰顺玉龙山氡泉度假酒店进行星级评定 25
- 协会受托对雁荡花园山庄进行星级评定 26

## 【业内风采】

- 华侨饭店、扬帆党建领航新征途 27
- 恭喜雁荡山分会成员静凡居荣膺金宿级民宿 28
- 牛！温州 2 家老字号名小吃去故宫过大年 29
- 洲亿国际大酒店宣传简介 31
- 有了“e 住智能前台”不用去前台登记就可以入住！ 33
- “茶艺茶道茶文化 修身养心润人生” 35
- 温州金勺子餐饮管理有限公司 36
- 金球国家大酒店成立暨首届工会委员会选举大会成功召开 38
- 同心共赢新跨越 2019 瑞都酒店集团年度表彰盛典 39

## 【信息交流】

- 未来，民宿会变成这样！ 41

## 温州饭店餐饮烹饪

WENZHOU HOTEL CATERING & CULINARY INDUSTRY

2019/01-03

总第179期

(内部刊物，仅供交流)

主办

温州市饭店餐饮烹饪行业协会  
中共温州市饭店餐饮烹饪行业协会支部委员会  
温州市饭店餐饮烹饪行业协会工会联合会  
共青团温州市饭店餐饮烹饪行业协会工作委员会

编辑部地址

温州市上吕浦锦园 8 幢 403 室

邮编：325000

电话 / 传真：(0577) 8886 5061 8886 5060

Http: www.wzha.net

QQ: 49507800

出刊日期：2019 年 4 月 15 日

来稿请留底稿，未用稿件恕不退还



品牌顾问热线：138 5776 3166 (陈代祥)

餐饮策划专家 · 餐饮品牌全案整合  
顶级菜牌设计 · 年度活动策划

## 提升产业竞争力 做大经济总规模 树立民营经济高质量发展新标杆



### 温州市委市政府“新春第一会”对“两区”建设进行再部署再推动

2月12日上午，市委、市政府召开温州新时代“两个健康”先行区暨国家自主创新示范区建设推进大会。市委书记陈伟俊在会上强调，“两区”建设是事关温州前途命运的大命题，是温州培育新动力、形成新动能的大战场，是汇聚各方智慧力量干事创业的大舞台。各级各部门要深入学习习近平新时代中国特色社会主义思想，坚定干出“两区”建设的新成效，坚定干出“奋战一一六一、奋进二〇一九”的新业绩，响亮喊出“民营经济看温州”的声音，以优异成绩庆祝新中国成立70周年。

这是春节过后的第一个全市性会议，既是过去一年工作的总结表彰，也是新春开局工作的动员推进，主题是对“两区”建设进行再部署、再推动。

市委副书记、市长姚高员主持会议，市领导葛益平、余梅生、陈浩等出席会议，全国工商联

副主席、正泰集团董事长南存辉应邀出席会议并发言。

会议通报表彰了2018年度各类先进；“两区”建设的牵头单位、核心园区和领军企业代表、温商回归企业代表、创新平台代表作发言；市本级万人评机关中层处室和基层站所活动不满意单位作表态，满意基层站所代表宣读倡议书。

会议发出了加快推进新时代“两个健康”先行区暨国家自主创新示范区建设的倡议，就“万名干部进万企”重点问题进行集中交办。市政府与国家自主创新示范区“一区五园”所在地政府签订了八大专项攻坚行动责任书。

陈伟俊在讲话中指出，民营经济是温州的最大特色，创新要素是温州的突出短板，实体经济是温州的根基命脉。“两区”建设，是国家战略在温州的实施载体，是市委作出的全局谋划和战略部署。过去一年的生动实践，让我们深刻感受到，“两区”建设是温州推动民营经济高质量发展的时代要求，是温州实现转型跨越、精彩蝶变的必由之路，是温州续写新时代创新史的关键一招。我们要把“两区”建设作为再造新优势、再聚新动能、再创新业绩的关键举措，聚焦“两个健康”的难点堵点和创新发展的短板制约，先行先试求突破，借势借力促发展，树立民营经济高质量发展新标杆，打造创新要素高密度集聚新高地，形成产业集群高水平培育新示范，以更加强劲的创新动能推动更高质量的经济的发展，让温州民营经济这面旗帜始终高高飘扬。

陈伟俊强调，通过“两区”建设，我们要达到“培育新动力、形成新动能，提升温州产业竞争力，做大温州经济总规模，实现温州发展高质量”的阶段性目标。落实到今年，要确保实现基础性指标再攀新高、标杆性园区晋等升位、制度性成果先人一拍、关键性效益充分展示。

具体要抓好十个方面工作：

一要大抓平台，突出抓好产业平台、创新平台、开放平台建设，以大平台支撑大项目、以

大项目孕育大产业。

二要大抓产业，立足传统优势产业、盯紧战略性新兴产业、朝着未来产业发展方向推进集群培育，以集群承载融合、以融合推动创新。

三要大抓项目，坚持项目为王，把项目导向体现在重点区块、重点产业链、重点业态模式上，千方百计争取重大生产力布局。

四要大抓企业，加快百企上市、千企上规、万企上云步伐，让现有企业加快上规模上台阶，让新企业如雨后春笋般不断涌现。

五要大抓人才，坚持把人才资源开发摆在优先位置，做好载体引才、团队引才、机制引才文章，打好人才净流入攻坚战。

六要大抓改革，始终以“探路者”的使命担当，先行先试、大胆创新，做到改革对发展有推动力、让企业有获得感、在全国有引领性。

七要大抓环境，聚焦企业准入、生产、经营、退出等全周期的痛点、堵点和难点，让审批更高效、服务更精准、环境更公平、风气更清朗，打造一流的国际化营商环境。

八要大抓市场主体，进一步凝练和弘扬新时代温商精神，把温州人善创业、求创新的特质充分激发出来，增强微观主体活力。

九要大抓要素保障，强化土地、资金等要素保障和开放文化保障，让温州市场更好地承载高端要素集聚、优秀企业成长。

十要大抓风险防范，坚持稳中求进工作总基调，以稳求进、以进固稳，该化的风险要加快化解，该稳的领域要坚决稳住，该进的工作要提速快进，坚定迈向发展高质量。

陈伟俊强调，“两区”建设是温州加快高质量发展的主载体，要坚持全市一盘棋，凝聚政企一条心，形成校地一张网，凝成干群一股劲，举全市之力、聚各方之智，打一场“两区”建设攻坚战，努力形成共建共享“两区”、共创共赢未来的生动局面。

（温州日报全媒体记者 杨世朋）

## 关于公布温州市首届“瓯越工匠”杯职业技能大赛获奖选手名单的通知

各县（市、区）人力社保局、总工会、团委、妇联，市各有关单位：

根据《温州市人民政府办公室关于举办温州市首届“瓯越工匠”杯职业技能大赛的通知》（温政办发明电〔2018〕52号）文件精神，刘余等197人获得“温州市技术能手”、“温州市职业技能带头人”称号；刘余等125人获得“温州市青年岗位能手”称号；陈梦翔等58人获得“温州市巾帼建功标兵”称号（具体名单详见附件）。

希望获奖选手以此为新的起点，不断探索新知识、新技能、新领域，带动更多的技术工人共同成长。希望各有关单位高度重视职业技能培训和高技能人才培养工作，为技能人才干事创业创造环境和条件，更好地发挥榜样、示范、引领作用。希望广大的技术工人向获奖选手学习，掌握新技能、增长新本领，不断拓展成长成才空间，为温州高质量发展做出积极贡献。

1. “温州市技术能手”“温州市职业技能带头人”名单
2. “温州市青年岗位能手”名单
3. “温州市巾帼建功标兵”名单

温州市人力资源和社会保障局

温州市总工会

共青团温州市委员会

温州市妇女联合会

2019年1月23日

## “温州市技术能手”“温州市职业技能带头人”名单

### 中式烹调师

陈世俊 个人  
李孝钱 苍南县东瓯大酒店  
付立兴 温州潘桥大酒店管理有限公司

### 中式面点师

陈友根 温州潘桥大酒店  
李小兰 永嘉钱塘世纪大酒店  
陈鸿有 瑞安市瑞恒制冷空调设备维修中心  
叶晨烽 鹿城区大南阿莲家电维修部

### 客房服务员

袁华珍 瑞安市瑞立商务酒店  
李兴琼 温州华侨饭店  
罗柱霞 瑞安国际大酒店

### 餐厅服务员

陈晓娟 温州华侨饭店  
程飞飞 龙港诚大饭店  
庞青雅 温州万和豪生大酒店

### 温州市青年岗位能手

陈晓娟 温州华侨饭店  
程飞飞 龙港诚大饭店  
庞青雅 温州万和豪生大酒店

### 温州市巾帼建功标兵

袁华珍 瑞安市瑞立商务酒店  
李兴琼 温州华侨饭店  
罗柱霞 瑞安国际大酒店  
陈晓娟 温州华侨饭店  
程飞飞 龙港诚大饭店  
庞青雅 温州万和豪生大酒店

温州市人力资源和社会保障局办公室  
2019年1月23日印发  
“摘录饭店餐饮行业人员”

## 温州市饭店餐饮烹饪行业协会文件

温饭餐烹协〔2019〕002号

### 关于变更温州市饭店与餐饮行业协会名称的公告

各会员单位：

根据行业发展的需要，经会员大会决议通过，本协会已完成了民政局核准变更登记，取得了更名后的社会团体法人登记证书。自2019年1月21日起，“温州市饭店与餐饮行业协会”正式更名为“温州市饭店餐饮烹饪行业协会”，启用新的名称开展工作，原名停止使用。协会所属的一切机构名称同时变更。

特此公告

温州市饭店餐饮烹饪行业协会  
2019年1月21日

## 协会三·八节活动走进雅林农业文化园和永昌堡

这是一个阳光灿烂的日子，我们特地在阴雨连绵的三月选了一个这样明媚的春日，开展了三·八女神节的户外活动。去雅林农业文化园看花枝招展的女人，这样的日子让女人更美，如春日之花，悄然绽放。

阳光早早的出来跟大家打招呼，大家坐在大巴上，互相交谈、调侃，一小时的车程仿佛眨眼就过了。我们也来到了我们的目的地——雅林农业文化园。温州雅林农业文化园是国家AAAA级旅游景区，五星级休闲农庄、四星级农家乐。大家沿着农业园的小路漫步而行，看到心仪的景色就停下来拍一些美丽的照片留作纪念。中午在8号庭院用完午餐后，大家游览了永昌堡。先是跟随着导游的步伐来到了王净故居。走在古色古香的七间两进的古宅中，听着导游仔细的介绍这座房子和房子的主人，不由的听得入了迷。当然少不了的就是要留下各种美丽的照片啦。之后大家三三两两的结伴而行，分别参观了自己感兴趣的地方，品尝了特色麦麦酒，买了广进祥的食品，女神们都尽兴而归！

女神节活动也在这悠闲、温暖、明媚的下午结束了。值得一提的是我们黄素武会长特地陪伴了各位女神一整天，为女神们庆祝她们自己的节日，全程默默陪伴，不骄不躁，尽显绅士风度！



## 浙江省餐饮行业协会第十五次会长会议 共谋高质量发展

3月15日下午，浙江省餐饮行业协会第十五次会长会议在永康宾馆召开。浙江省餐饮行业协会会长章凤仙出席会议。来自全省各地省协会副会长、各市协会会长、副会长单位代表及有关企业负责人80余人参加会议，并就餐饮企业、行业如何高质量发展进行了深度交流和探讨。



会议由浙江省餐饮行业协会副秘书长钱锡宏主持。浙江省餐饮行业协会副会长、永康宾馆总经理应岳致欢迎词。浙江省餐饮行业协会会长章凤仙在会上发表讲话时感谢了各位副会长一直以来对协会工作的关注、支持和帮助。浙江省餐饮行业协会常务副会长李林生在会上通报了协会2018年工作总结和2019年工作计划。各市协会会长、副会长单位代表及有关企业负责人，对如何高质量发展发表里自己的看法并进行了探讨。

在会上温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武分享协会2018年工作总结和2019年工作计划。2018年温州饭店餐饮烹饪行业协会根据市委市政府优化提升“营商环境”要求，以创建新时代“两个健康”先行区为引领，做了大量卓有成效的工作，协会荣获了由中饭协命名的“改革开放40周年全国饭店餐饮业杰出协会”称号、荣获浙江省第三届地方菜竞赛团体三等奖、荣获“优秀消费维权站（点）”、第七届全国饭店业职业技能竞赛总决赛优秀组织奖等荣誉。2019年我们饭店餐饮人更要以高质量发展为目标，着眼提供优质饭店餐饮产品管理和服务，整合饭店餐饮资源，努力推进饭店餐饮行业建设和发展再上新台阶。



## 走进泰国“一带一路”温州市饭店 餐饮烹饪考察活动

3月27日-4月1日，由协会组织的赴泰国随着“一带一路”考察并参加“第13届泰国咖啡、茶及饮料展、泰国烘焙及冰淇淋展”活动成功。本次考察由鹿城区旅馆协会方信东会长、永嘉旅馆餐饮协会陆筱勤会长以及苍南烹饪行业协会赵汉齐会长、烹饪大师叶仲辉和冯旭辉等30来位协会成员嘉宾参加。在考察学习的过程中协会成员都收获颇丰。

随着“一带一路”倡议的不断深入，中国企业“走出去”“引进来”的步伐正在加速。“一带一路”沿线国家已经逐渐成为中国企业对外投资的热土，尤其是与中国山水相连的东盟。

泰国政府推出“东部经济走廊”发展规划，东部经济走廊的区位优势、投资环境和优惠政策为正在响应“一带一路”倡议的中国企业提供了良好的合作机遇。这将成为中泰经济合作的新亮点。为帮助协会成员更加深入了解泰国投资环境和经贸政策，受泰国政府相关部门的邀请，协会组团赴泰国参加“泰国咖啡、茶及饮料展，泰国烘焙及冰淇淋展”，会后安排参加曼谷、芭堤雅考察，结识国内国际同行，寻找合作商机。此次考察是协会响应国家“一带一路”战略目标走出去的一次有益交流和探索的重要活动。通过学习考察，协会成员们初步了解了泰国的现状，对资本主义社会有了感性认识，起到了开阔眼界、拓展思路、借鉴经验作用，达到了预期的目的。



## 我市民兵应急营餐饮保障排组建成立

根据军委国防动员部《民兵组织整顿工作实施办法》和省市两级民兵组织整顿计划，成立温州市民兵应急营。

据悉，市民兵应急营平时担负反恐维稳、抢险救灾、治安联防、专业救援等任务，战时担负防卫作战、安全警戒、支援保障、防奸反特、巩固后方等任务。全市10个相关单位设立相应的民兵连、排，由温州市商务局负责牵头成立饮食保障排，本协会在市商务局的指导下，征集洞头、鹿城、乐清、苍南等餐饮企业厨师20人组建成立。洞头溢香应急救援队多人参加餐饮保障排，成为民兵应急营紧急救援和餐饮保障的双料民兵。

洞头溢香应急救援队队长杨森权也是洞头溢香大酒店的董事长，洞头餐饮行业协会的会长。他表示，救援队一直以来，每天都有一组七人随时待命，一接到警，就前去救援。据了解，溢香应急救援队配有应急餐车等先进的应急餐饮设施设备，成立至今，积极参与社会救援，也成为了社会保障的后勤力量。

无论是2017年的兰溪抗洪救援、被困元觉礁岩的新人救助、营救14号“摩羯”台风天的三盘落水村民，还是队员们在日常工作中为群众摘马蜂窝、捕蛇等……溢香应急救援队都能积极给社会提供补助力量，为群众解决当务之急，化解人身安危。

## “2019 瓯菜文化节 1 月 27 日闪亮登场”



1月27日，温州瓯菜节在喜来登大酒店拉开了序幕，千桌酒席同步开宴。2019温州瓯菜节由温州市商务局主办，温州市饭店与餐饮行业协会 温州市瓯菜研究会协办，温州壹壹网络科技有限公司承办。活动内容包括瓯菜文化展示，瓯菜优秀厨师评选表彰、移风易俗婚宴推介等。本届瓯菜节以“传承经典瓯菜 创新时尚消费”为主题，我市喜来登、云天楼、奥林匹克、溢香厅、周师傅瓯菜馆等餐饮酒店参加这次活动。当天，喜来登酒店作为主会场，展出上百道菜肴，更是为大家准备了各类精彩的特色节目。

本届瓯菜节召集了我市瓯菜烹饪界老中青三代名厨组成顾问团，在菜品设计、菜品研发等方面进行了精心改良。顾问团代表周雄介绍，此次菜品是集合了18家餐饮酒店的大厨一同从菜的口味、造型进行筛选。不仅如此，今年首次提出了小桌概念，四口之家也能报名参加。为进一步推进移风易俗、婚事简办新办系列活动，本次瓯菜节联合十二家酒店发起了“移风易俗瓯菜婚宴展示”的活动。降低价格，调整菜品，保证菜品的口感和品质，并突出瓯菜特色。

市饭店与餐饮行业协会吴洁秘书长代表温州瓯菜节组委会向全市发出倡议，作为温州瓯菜餐饮界的成员，要带头传承优秀的瓯菜文化，挖掘瓯菜文化中勤俭节约、生态环保的精华，设计出更多更好适合移风易俗婚宴的菜式，并做好表率，动员自己的家属及亲朋好友积极行动起来，提倡崇尚节俭，婚事新办，反对奢靡浪费、互相攀比之风，力求婚礼仪式简朴、氛围温馨，做移风易俗的引领者。此次婚宴展示对温州“办喜事从简从新”也有着重大的意义。

## 瓯菜宴合作酒店

| 单位           | 地址             |
|--------------|----------------|
| 1、喜来登大酒店     | 车站大道292号（主会场）  |
| 2、周师傅瓯菜馆     | 望江东路140号顺锦商厦二楼 |
| 3、海宴楼        | 车站大道2-2号盛德大厦1层 |
| 4、华侨饭店       | 信河街1号          |
| 5、溢香厅巨溪国际大酒店 | 瓯海区瞿溪街道会昌路53号  |
| 6、新溢香厅大酒店    | 机场大道5225号      |
| 7、云天楼国鼎店     | 小南路国鼎大厦28号     |
| 8、云天楼米兰店     | 南浦路157号        |
| 9、云天楼假日店     | 过境公路2099号      |
| 10、将军大酒店     | 过境路1558号       |
| 11、奥林匹克大酒店   | 民航路8号          |
| 12、国际大酒店     | 人民中路1号         |
| 13、万融商务酒店    | 温州大道2409号      |
| 14、银都大酒店     | 汤家桥北路534号      |
| 15、东瓯大酒店     | 温州大道东建大厦       |
| 16、金球国豪大酒店   | 鹿城区游泳桥9号       |
| 17、新南亚大酒店    | 车站大道东游路4号（东游村） |
| 18、金谷大酒店     | 飞霞南路916号       |
| 19、鸣瓯        | 解放街549号        |
| 20、壹恋宴会中心    | 富得宝商业广场内2号楼一层  |



# 构建和谐劳动关系引领民营企业“两个健康” 发展暨裁审合力助民企“十百千” 系列活动启动仪式



2019年1月18日下午，温州市以构建和谐劳动关系引领民营企业“两个健康”发展暨裁审合力助民企“结对十大行业，规范用工百问，联动帮扶千企”系列活动在市人民大会堂启动。在市人民大会堂四楼新闻发布厅举办启动仪式。副市长苗伟伦，副秘书长郑焕东，各县（市、区）政府、瓯江口产业集聚区管委会、浙南产业集聚区管委会分管领导及市中级人民法院、市经信委、市人力社保局、市财政局、市总工会、市工商联等相关部门负责人，以及十大行业协会（商会）负责人、民营企业代表等200余人参加了本次启动仪式。现场，市人力社保局、市中院分别与十大行业协会（商会）进行帮扶结对签约，本协会作为全市十大行业协会（商会）一员参加签约和启动仪式，“与市人力资源和劳动保障局及市中级人民法院签订《营造和谐用工环境攻坚意见苏》并上台接受《温州企业用工规范100问》赠书。”

会议在市政府副秘书长郑焕东的主持下进行，回顾了市裁审合力助推民营企业用工规范的工作情况。由市中院副院长谢作幸和市人力社保局局长徐顺聪分别就裁审联动助力民营企业健康发展进行发言。并由企业代表就依法用工、维护和谐劳资关系向全市企业发起倡议，宣读《倡议书》，进行帮扶结对签约，以及向企业代表赠发《温州企业规范用工100问》等用

工规范工具书。

最后，由苗伟伦副市长发表讲话。苗副市长提出，本次活动的目的是为了维护企业的营商环境，引领民营企业“两个健康”发展，正确处理劳资关系和劳动仲裁，规范企业用工行为。会上苗副市长特别强调了市各级商/协会的重要性，并希望市各级商/协会继续发挥更大的行业引导作用，帮助成员企业进一步提升管理水平，规范企业用工行为，为成员企业可持续的健康发展保驾护航。



此次推出的“十百千”系列活动主要分三项内容：一是“结对十大行业”，由市中院联合市人力社保局（是劳动人事争议仲裁委员会）现场结对十大劳动密集型行

业协会，签署营造和谐用工环境共建意见书，共建和谐用工环境；二是“规范用工百问”，编印《温州企业用工规范100问》赠发企业指导规范用工；三是“联动帮扶千企”，由各地法院联合人力社保部门通过讲座、沙龙等形式普法千家企业，提升企业依法用工能力，帮助减低用工法律风险。



本协会为全市十大行业协会（商会）一员参加签约和启动仪式。

## 年味温州 | 非遗迎春展美食篇

1月24日-28日，由温州市文化广电旅游局主办，温州市非物质文化遗产保护中心、温州国际会展中心承办的第五届“年味温州非遗迎春展”活动，在温州国际会展中心5号展馆举办。

### 藤桥熏鸡

以农家本地三黄鸡为主要原料，藤桥熏鸡光泽鲜亮，表皮干韧，肉瘦香脆，熏香浓郁，肥而不腻，入口脆烂，回味无穷。



### 温州鱼丸

选新鲜大鳊鱼肉切成条，放入食盐、生姜、味精、葱、淀粉等调合后，用手指摘入沸水中上浮即熟，食用时放入少量的醋、胡椒粉，更是汤鲜味美。



### 温州鱼饼

味道鲜美，它以东海鳊鱼、马鲛鱼等新鲜海水鱼为主原料，配以独特的调味品，采用传统配方及先进工艺精制而成，肉质鲜嫩、鲜而不腥、低脂肪，营养极为丰富。



### 广进祥高粱肉

一百年前，“广进祥”因创制高粱肉闻名遐迩，今天，广进祥高粱肉已是有口皆碑的“中华名小吃”、“温州名小吃”，广进祥高粱肉制作技艺被列入“非物质文化遗产保护名录”。



### 茶山黄叶早茶制作技艺

“黄叶早”茶叶因叶色黄绿，发芽特早而得名，炒茶的程序主要分为摊青、杀青、里条、辉锅。



### 芙蓉麦饼

做芙蓉麦饼的口诀：“麦饼好吃手艺精，要学三关难得成：一关用水来拌粉，二关配料咸淡真，三关烤火要留心，拌粉要用蛋当水，葱肉盐菜各样分”。



### 乐清松糕、米塑

#### 米塑

用煮熟的米粉团为原料，先将米粉放在蒸笼里蒸熟，在捣臼里捣好后，捏米塑活动正式开场了。也有将米团放在水里烧熟捞起制作米塑的。他们左捏一下右按一下，惟妙惟肖的乌龟、蛭、鱼等米塑就成形了。



#### 吹糖人

“吹糖人”的主要原料是麦芽糖即饴糖，有自己独特的配方和熬制方法，整个过程全凭经验来掌握。“吹糖人”用糖作原料，通过吹捏制成各种人物、动物、花鸟虫鱼等。



### 永高鱼饼

“永高”鱼饼制作工艺流程，以传统手工制作为主，主要有择鱼、清洗、采肉、以永高祖传秘方配料、搅拌、抛揉、捶敲、蒸煮等。闻名遐迩的汪字“永高鱼饼”。



### 泰顺米面层

俗称“馍糍干卷”，将米淘洗过后，浸泡至软，磨成米汤，将馅料炒熟备用。将磨成的米汤舀取少许于蒸屉中，置锅中蒸煮约几十秒，取出，剥下，摊平，加入馅料，再根据自己的口味加入油渣、花生米或者辣椒，卷起，对折，即食。



## 泰顺婆饼

泰顺婆饼有多道小工序，先用磨好的大米浆制成薄饼，然后披上一层馅心，再加上一层饼皮，放上一层馅心，如此反复数遍，最后卷成长条，压扁，置于锅上煎烤，烤至通体金黄，便可食用了。



## 苍南敲鱼燕

苍南敲鱼燕结合了温州敲鱼和苍南当地肉燕的做法，“燕皮”采用敲鱼制作出来的敲鱼片，再包进做好的肉馅，形状和苍南肉燕类似，故名“敲鱼燕”。



## 矾山肉燕

肉燕是苍南县的特色小吃，“肉包肉”为苍南肉燕的一大特色。肉燕皮是肉加淀粉敲打而成，再包进肉馅。通过精细复杂的工序，手工打制而成，薄如白纸，其色似玉，口感软嫩，韧而有劲。把肉燕摆在笼屉中用旺火蒸5分钟取出，加入沸水锅中，用旺火煮沸，捞起放在汤碗里，撒上香菜末。



## 九层糕

九层糕，有甜糕和咸糕之分，原料为大米米浆，甜糕加白砂糖、红糖、香辛料水，咸糕加盐、香辛料水，逐层蒸熟至淡黄色。外表光滑层层分明，香嫩糯韧。九层糕制作要经浸泡、沥米、磨浆、调浆、蒸煮、冷却、切割等主要程序。



## 永嘉糖塑

糖塑，俗称吹糖、糖人，是以熬化的麦芽糖制成的人物、动物、花草等各种造型。糖塑制作讲求“吹”和“塑”。“吹”要求艺人气息均匀、动作熟练，“塑”要求艺人除了手上功夫外，还要具备一定的审美意识和灵气。



## 莘塍五香干

莘塍五香干选用当年的新豆，经过浸水、磨细、滤净、煮浆、冻结、压挤、切块等工序，用双缸酱油和香料制成，并经通风螺旋晾干，成就名闻遐迩的瑞安风味小吃。



## 梅头虾蚶

梅头虾蚶即产于梅头（经开区海城街道）的虾蚶腌制品。虾蚶酱味美且香气十足，虾蚶酱蒸五花肉，虾蚶酱煮番薯粉干、虾蚶酱烧毛蟹，虾蚶酱蘸海蜇、虾蚶酱蘸蒸盘菜、虾蚶酱蘸芥菜梗等都是温州人最经典的吃法。



## 郑家园麦麦酒

麦麦酒，也称“月子酒”。郑家园，乃白水郑宅郑姓始祖郑祥经营之地。时至今日，郑家园麦麦酒已成为亲友间相互馈赠的上好佳品，深受消费者青睐。



## 钱承恩馄饨

钱承恩馄饨主料有上等白面粉、鲜猪肉。馄饨煮熟后捞出，放入碗中后，并将事先备好的紫菜、蛋丝、味精、精盐、清汤加入其中，馄饨白里透红的鲜艳之色，色香味俱全，吃起来香味可口。



## 桥墩月饼

桥墩月饼是苍南地方名特产品，旧称“肉饼”、“中秋饼”，属潮式月饼。桥墩月饼配方独特，饼皮分油皮和酥皮。油皮讲究“薄、香”，酥皮注重“松、酥、脆”，入口即化。馅料有脊膘肉、桂圆肉、蜜枣、青葱、炒花生仁等十几种。



## 怀溪番鸭

怀溪番鸭烧制技艺是平阳县历史悠久、颇具知名度、深受百姓喜爱的传统食品烹饪技艺。怀溪番鸭烧制技艺具有的显著特色：一是番鸭品种优良；二是烧制用的番鸭是当天宰杀；三是烧制过程中有多道程序，配上大量生姜、农家酿的老酒等佐料焖煮，并控制好火候和烧制时间。



## 签订牛山国际（温州）酒店用品城战略合作协议

3月1日，温州牛山国际酒店用品城招商大会暨2019酒店用品厨业同仁新春联谊会隆重召开，协会秘书长吴洁到会祝贺并在招商大会上签订战略合作协议。

牛山国际（温州）酒店用品城项目位于温州主城区牛山北路，紧邻瓯海行政区，是浙南地区大型家居建材市场、家具灯饰市场、金属材料市场、五金电器市场、农副产品市场、菜篮子集团、物流货运市场等聚集区域。该项目由业内人士以众筹融资、众创平台的模式，将于2019年5月1日投入试营业。是首家以融合线上线下全渠道营销，全场景体验的实体商城，是为行业转型发展探索新商业模式的样板平台，实施连锁发展战略。

### 牛山国际（温州）酒店用品城项目业态布局：

#### 1F. 综合设备

酒店智能 中央空调 制冷设备 商用电器  
食品机械 供水系统 洗衣设备 配件物料

#### 2F. 后厨设备

烹饪炉具 蒸烤设备 餐饮设备 排烟设备  
调理厨柜 洗碗设备 消毒设备 厨杂用品

#### 3F. 前厅用品

玻璃器皿 陶瓷餐具 密胺制品 餐厅用品  
自助餐炉 点餐系统 宴会家具 台布餐垫

#### 4F. 公共设施

清洁机械 清洁用品 大堂用品 告示标牌  
客房用品 地毯地垫 窗帘布艺 职业服饰

#### 5F. 家居建材超市



## 浙江省餐饮行业协会秘书长工作会议在舟山召开

3月11日，浙江省餐饮行业协会秘书长工作会议在舟山市长峙岛香樟店召开。浙江省餐饮行业协会会长章凤仙、常务副会长李林生，舟山市文化和广电旅游体育局调研员戎平娟、行业管理处处长黄定根，舟山市饭店餐饮行业协会会长高金保出席会议。来自全省11个市、义乌市餐饮（烹饪）行业协会秘书长参加了会议。与会代表还考察了舟山定海区新建社区。

会上，舟山市文化和广电旅游体育局调研员戎平娟致欢迎词。会议由钱锡宏副秘书长主持，协会执行秘书长戈掌根通报省协会2019年度工作计划。浙江省餐饮行业协会会长章凤仙在会上作重要讲话。她首先向各市协会对省协会工作的支持和配合表示感谢，对各地协会秘书长所做的工作表示肯定。同时，她对协会下一步工作提出了努力的方向和具体目标。

她指出，2019年浙江省餐行业协会要认真落实党中央、国务院关于扩大消费的系列部署，积极响应省委省政府“三服务”号召，紧紧围绕省商务厅“消费促进月·浙里来消费”工作重点，以“促销费、扬文化、强技能、育品牌”为主题，通过举办“浙味美”消费促进活动、世界浙菜大会、国际美食节、世界厨王争霸赛、中国小吃文化旅游消费节、浙江厨师节、餐饮产业发展大会、优质食材汇展推介促销等一系列丰富多彩的活动和赛事，促进居民生活消费，丰富百姓饮食文化生活，搭建行业技术交流共享平台，带动餐饮全产业链融合发展，共建美丽乡村，实现精准扶贫，打响百城万店“浙里来消费”金字招牌，推动浙江经济发展。她希望大家牢牢把握新时代、新使命、新任务，强担当、促落实，把协会各项工作开展得更实、更细、更精准，实实在在做好政府和企业的桥梁纽带，把行业协会服务更加高效地落到企业、基层、群众急需处，共同为促进行业消费升级，引领供给创新，推动浙江餐饮业高质量发展作出更大的贡献。

与会代表分别介绍了2019年度协会工作思路与规范建设。大家一致认为，今后将加强行业自律，推动行业协会和企业履行社会责任，扩大合作规模，提升合作层次，充分发挥合作优势，实现互利共赢。

此次会议，为我省各市餐饮（烹饪）行业协会秘书长提供了一次深入交流、相互学习、相互借鉴、共谋发展的好机会，对于探索新时期、新形势下，行业协会建设的新思路、新方式、新途径具有现实的指导意义，给与会代表们留下了深刻印象，深受启发。



## 协会再夺“优秀消费维权站（点）”称号

3月14日上午，温州市“3.15国际消费者权益日”纪念大会暨“放心消费”工作推进会在温州市人民大会堂召开。会议由市场监管局胡黎芸副书记主持，市政府苗伟伦副市长、郑焕东副秘书长、消保委副主任周星藏、13个县（市、区、功能区）的分管领导、市消保委全体成员、消费者保护联席会议全体成员、部分行业协会代表、企业代表、消费者代表及新闻媒体等200多人参加。

大会播放了2018年温州市消保委工作视频回顾，隆重表彰了2018年度消费维权先进单位和先进个人、优秀维权联络站（点）、最美维权义工、最美维权义工组织并对市级消费教育基地、放心消费示范区进行授牌。本协会今年又获得了“2018年度优秀消费维权站（点）”。

副市长苗伟伦做重要讲话，对我市2018年消费维权工作给予充分肯定，同时也对2019年消费维权及“放心消费在温州”工作提出了5方面意见即“加、减、乘、除、共”五字诀。



“协会再次荣获“优秀消费维权站（点）”称号。”

## 新春年会，话饭店节能先进工作者

2019年1月1日下午，温州市斯克林、郑文剑等10余位酒店工程经理，前往杭州参加2018年度浙江省饭店节能工作者年会暨新春茶话会，茶话会在杭州金马饭店隆重举行。

在年会上，对在2018年饭店节能成绩突出的浙江省饭店节能先进个人、先进集体、最具影响力品牌、优秀论文、优秀团体会员单位等进行了隆重表彰活动。我市温州国贸大酒店郑文剑同志被评为2018年度浙江省饭店节能先进个人。苍南万顺大酒店荣获2018年度浙江省饭店节能先进集体奖！

在过去的一年，他们在自己平凡的岗位上兢兢业业，贡献出了自己的勤奋和智慧，做出了不平凡的成绩，为浙江省饭店节能减排工作做出了较大的奉献，是我们学习的榜样。在此，向他们致以崇高的敬意。



## 中国婚庆喜宴产业专委会我市多人任职

2019年3月26日—27日“中国婚庆喜宴产业年会”在上海隆重开幕，在新一届中国饭店协会婚庆喜宴产业专委会中我市多人任职，溢香厅酒店管理集团总裁柯巴嫩女士和浙江葡萄园大酒店傅银媚女士当选为“中国饭店协会婚庆喜宴产业专委会副理事长”温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁女士当选为“中国饭店协会婚庆喜宴产业专委会副主任”。并获得了多个奖项，溢香厅国际宴会中心荣获“2018中国十佳时尚婚礼酒店”奖项；浙江葡萄园大酒店荣获“2018中国婚庆喜宴酒店单店20强”、“2018中国喜宴酒店服务20强”奖项。

第六届中国婚庆喜宴产业年会是中国饭店协会婚庆喜宴产业专委会发起的以行业数据为依据的国内婚庆喜宴酒店评级体系，旨在为促进中国饭店餐饮业婚庆喜宴市场的健康发展，提升婚庆喜宴高品质，在新的市场环境下，了解新需求，找到新方法、顺应新形势，整合新资源，凝聚新力量，满足人民对美好喜宴的新需求、新向往。

本次大会特别邀请中国婚庆宴会领域各知名企业代表出席，中国饭店婚庆喜宴专业委员会会员、来自全国20多个省份的酒店餐饮企业董事长、总经理、总监等企业中高层，以及品牌供应商企业等约500人参加了会议。



## 组织专家对乐清朴格大酒店进行星级旅游饭店评定

3月6日，协会受雁荡山星级评定办公室委派，组织饭店星级评定专家对乐清市朴格大酒店进行二星级旅游饭店评定。

乐清朴格大酒店位于乐清雁荡山霄霞路，在雁荡山景区内，周边环境优美、空气清新，地理位置得天独厚。拥有多种房型供您选择，房间明净规整，房内配有24小时热水、中央空调、程控电话、防消防警系统等设施，拎包即可入住。酒店设有可容纳150人的多功能厅、中小型会议室、可容纳500人同时用餐的中餐厅和包厢等设施。朴格大酒店经过前段时期的翻新装修，简洁明快尽显现代装修风格。很好打造了饭店的核心产品，设施设备先进，格局合理，配套齐全。

依据《旅游饭店星级的划分与评定》(GB/T14308)标准，星评小组对饭店客房、餐厅、会议区域、前台、消防中心、员工活动室、员工餐厅等各项经营和后勤区域进行了严格检查。以及服务质量和各类制度进行系统的检查和评估，完成硬件、软件的暗访明查后，评星小组与饭店管理人员召开了乐清朴格大酒店二星级旅游饭店评定工作反馈会议。乐清朴格大酒店必备项目基本达标，管理制度健全，服务主动热情。在检查过程中就大酒店存在的问题及不足，我们向大酒店管理层进行了反馈，大酒店管理团队表示虚心接受、立即整改。检查组建议雁荡山星评委批准乐清朴格大酒店为二星级旅游饭店。



## 协会受托对泰顺玉龙山氡泉度假酒店进行星级评定

12月22日，协会受温州市饭店星级评定办公室委派，组织饭店星级检查人员对泰顺玉龙山氡泉度假酒店进行三星级旅游饭店评定。

依据《旅游饭店星级的划分与评定》(GB/T14308)标准，星评小组对饭店客房、餐厅、会议区域、前台、消防中心、员工活动室、员工餐厅等各项经营和后勤区域进行了严格检查。以及服务质量和各类制度进行系统的检查和评估，完成硬件、软件的暗访明查后，评星小组与饭店管理人员召开了泰顺玉龙山氡泉度假酒店三星级旅游饭店评定工作反馈会议。泰顺旅游局林作豪副局长、赖国丰科长参加了反馈会，星评小组各位领导对饭店方在三星评定工作中所做的工作给予了充分肯定，认为酒店在软硬件上投入了大量的资金、人力物力进行了整改全面的整改和提升，从员工的仪容仪表、节能减排、安全生产等方面进行了全面的提升工作。

泰顺县玉龙山氡泉度假酒店坐落于泰顺承天氡泉景区内，为温州市首家露天温泉度假村。距离温州机场120公里，苍南动车站60公里，酒店总投资1.5亿元装修独特设备齐全，主要以露天温泉为主，集温馨客房、特色餐饮、游乐健身、商旅会议为一体的综合旅游度假胜地。

拥有各类客房100间/套(包括标准间、豪华房、日式小木屋、日式汤屋、景观小木屋、景观汤屋、景观豪华房、景观家庭房、景观大床房、温泉景观房、景观套房等)，中餐厅、大小尊贵豪华包厢11个，大宴会厅1个、多功能厅1个，大小会议室若干个。还配有大堂吧、购物店、露天温泉沐浴娱乐中心、游泳池、SPA水疗浴、棋牌室、台球室等。



## 协会受托对雁荡花园山庄进行星级评定

1月9日，协会受雁荡山管委会旅游开发局委派，组织饭店星级检查人员对雁荡花园山庄进行二星级旅游饭店评定。

依据《旅游饭店星级的划分与评定》(GB/T14308)标准，星评小组对饭店客房、餐厅、会议区域、前台、消防中心、员工餐厅等各项经营和后勤区域进行了严格检查。完成硬件、软件的现场考察后，评星小组与饭店管理人员召开了雁荡花园山庄二星级旅游饭店评定工作反馈会议。雁荡山管委会旅游开发局钱定海副局长等参加了反馈会，星评小组各位领导对饭店方在二星评定工作中所做的工作给予了充分肯定，认为酒店拥有一支敬业忠诚的员工队伍、专业团结的管理团队，对服务品牌表示了赞赏。同时，也对酒店设施和服务中的不完善给予了指导，对酒店未来的品牌提升和经营发展给予了殷切期望。山庄陈总对星评小组给予的专业指导和殷切希望表示衷心感谢，并表态在未来的工作中兼收并蓄，博采众家之长，以星级饭店准则和规范要求每一个管理环节和服务细节，进一步提升酒店品牌和口碑。

雁荡山花园山庄位于世界地质公园、首批国家重点风景名胜区、首批国家5A级旅游景区雁荡山景区的中心，依山傍水、环境幽雅，地理位置优越，交通极为便捷，距高速公路出口仅2公里，距温州机场85公里，距温州市中心85公里，车程60分钟，是集客房、餐饮、娱乐、商务、旅游度假为一体的旅游度假酒店。山庄拥有豪华标房100多间(套)，豪华套房、大小套房10间，大堂豪华典雅，大堂吧别具风格。设有大、中、小型会议室4个，可满足各类会议的需要。大小餐厅、包厢风格各异、典雅舒适，可同时容纳700多人同时就餐。



## 华侨饭店“双千结对，共建文明，红色星期天” 扬帆党建领航新征程

1月20日，农历新年来临之际，华侨饭店党总支积极发挥党组织战斗堡垒作用，工团联动，整合服务资源，与文成坦歧村结对，“送文化下乡”，不断延伸“红色星期天”服务触角。

华侨饭店党员志愿者一行带着音响器材、文化图书、文明展板等到坦歧村文化礼堂与村民娱乐互动，宣传移风易俗文明新风尚。党员志愿者们为村民上演精心编排的文艺节目、为孩子们送上儿童读物，向村民宣传文明乡村建设，为经济困难的老党员送上新年慰问品，冬日的文化礼堂洋溢着和煦与温暖，村民群众纷纷为“红色星期天”点赞。

据悉，华侨饭店此次将“红色星期天”与“双千结对，共建文明”活动进行有机融合，弘扬精神文明，助力乡村建设，为下步创新性地建设党建阵地、打造服务优势奠定了坚实的基础。



## 恭喜雁荡山分会成员静凡居荣膺金宿级民宿



近日，浙江省文化和旅游厅官网发布《省民宿评定管理委员会关于2018年度白金宿、金宿评定结果的公示》，我市两家民宿上榜白金宿级、三家民宿上榜金宿级。

静凡居位于雁荡山灵峰脚下，四处环山面水而立，与夫妻峰相对。以云雾缭绕、飘渺梦幻的山林为背景，加以精心设计与主人细致周到的服务，使静凡居成为了雁荡山不折不扣的“网红民宿”。

走进民宿，你能看见一楼大厅是采用全透明的玻璃窗户，这样的设计能使光线完全照射进来，整个屋子便也显得自然透亮，让你仿佛在室内享受着沐浴阳光的感觉。

静凡居现拥有14间客房，包括6个房型，标准房、精致房、景观房、家庭房、星空房和套房。实木的地板，以白灰色为基调，添加一些俏皮的色彩，使得卧室看起来宽敞亮堂，朴实又不失活泼。星空房里还有奢侈的大浴缸，日可观飞鸟流云，夜可赏满天繁星，为您留下最浪漫的回忆。

地址：乐清市雁荡山灵峰景区谢公路48号

订房电话：0577—62248789

周边景点：雁荡山灵峰景区、谢公岭古道

## 牛！温州 2 家老字号名小吃去故宫过大年



让传统的节庆文化鲜活起来，也给观众带来节日的文化享受。从2019年1月28日（农历小年）至2月10日（正月初六），在商务部、文化和旅游部、山东省政府的支持下，故宫博物院举办“中华老字号故宫过大年展”活动，来自山东、北京、天津、山西、吉林、上海、江苏、浙江、安徽、河南10个省（市），以及5家非物质文化遗产传承人，共计150家单位参加此次活动。其中就有温州的“广进祥”、“老李食品”2家老字号。

“中华老字号故宫过大年展”活动，为期半个月时间，展览地点位于慈宁宫花园、慈宁门外广场以及隆宗门外广场。展示内容涵盖了文房用具、生活用品、特色美食、保健食品、糖果、茶叶、酒类、丝织品、服饰、首饰、玉器、文化创意类工艺品、非物质文化遗产工艺品等10余类别。2019年1月30日是展会的第二天，记者联系了温州广进祥食品有限公司董事长梅百亨，他介绍这2天在展出现场，“广进祥”的高粱肉不仅从包装还是口味，都深受游客的喜爱，展位前挤满了人，还引起了中华人民共和国文化和旅游部党组成员、故宫博物院院长单霁翔的关注和点赞。此次，浙江省省商务厅选定进京参展的全省老字号企业15家，有胡庆余堂、楼外楼、金星铜世界、西泠印社、雪舫蒋、喜得宝、玉德青瓷、致中和、老恒和、老李食品、会稽山、寿仙谷、姚生记、广进祥、咸亨食品。

“广进祥”是温州名小吃高粱肉的创始号，清光绪二十二年（公元1896年），创办

于温州横进巷，迄今百十余年。“高粱肉”由温州广进祥腊味铺创制，创始人梁老板身高臂长的形象深入人心，街坊均称之“高粱伯”，“高粱肉”故因此得名。其成品高粱肉呈片状，半透明，具有厚薄均匀，嚼劲十足，脆香可口等特点，获中国名小吃、浙江老字号等称号，也被列入市非物质文化遗产保护项目，并在2017年获得首届“紫禁城”杯中华老字号文化创意大赛银奖。而“老李食品”是苍南县老李食品有限公司的老字号，此公司创建于1995年，是一家集卤味休闲食品研发、生产和销售为一体的省级骨干农业龙头企业，公司“老李食品”已荣获浙江省老字号，董事长马显秋还获评“2018老字号文化影响力十大人物”。

据了解，近年来，故宫博物院不断探索文化创意的创新方式，拉近博物馆与公众的距离。此次举办的“中华老字号故宫过大年展”主要是发挥博物馆在文化资源方面的优势，以及老字号企业在“衣食住行”等各个经营领域的研发销售经验，促进博物馆文化创意事业的创造性转化和创新性发展，进一步实现“让收藏在禁宫里的文物活起来”的国家文化事业发展愿景。另外，也配合故宫博物院“贺岁迎祥——紫禁城里过大年”展的整体布局，为在春节期间来故宫博物院参观的游客提供更优质的服务，让游客观赏到富有浓郁地方特色的匠心产品和独特技艺，品尝到别具风味的传统小吃和特色美食，了解到历史底蕴相通的民间老字号与宫廷文化的悠久渊源让观众们在故宫博物院全方位体会到浓浓的新春气息。



## 洲亿国际大酒店宣传简介

洲亿国际大酒店坐落于温州市龙湾区政治、文化、金融、商业中心，系按国家五星级标准打造的一家豪华商务型酒店。

酒店交通便捷，比邻龙湾区政府、奥体中心、万达广场、瓯海大道、机场大道，距离温州龙湾机场仅5分钟车程，距温州火车南站20余公里，洞头名胜景区约40分钟车程。

350余间客房装修舒适温馨，所有房间均配备无线及宽带上网功能，设备设施一应俱全。

### 8个不同规格会议室。



西餐厅



中餐厅



3F 中餐厅



4F 中餐厅



状元厅 3F



温馨的客房、精致的美食、倾情的服务、完备的设施，是您感受现代化酒店品质与商务、会议、旅游度假的最佳选择。1700多个餐位（中餐位1500左右，西餐位200左右），30个大小不同、风格迥异的豪华餐饮包厢；更有尚品西餐厅为宾客提供各类主题自助餐，中、西料理一应俱全。酒店还特别拥有888多平方米豪华宴会大厅，同时可容纳500多人就餐或会议，还拥有精品商场等多项功能。

酒店成为浙江省饭店业协会会员并将“维权、自律、交流、创新”作为工作方针，于2017年3月加入温州尚和人力资源有限公司常年人力资源顾问；2017年4月荣获温州市龙湾区饭店餐饮协会常务副会长单位；2017年7月荣获“全程服务细微，会务保障得力”奖；2017年8月荣获“品德高尚，拾金不昧”奖。

洲亿预订热线：0577-85899999

洲亿尚品西餐厅订餐热线：0577-85886488

洲亿中餐订餐热线：0577-85515678

## 有了“e住智能前台”不用去前台 登记就可以入住!

传统的酒店入住，必须通过人工前台办理登记、交付押金，身份验证等一系列繁琐流程，有时候恰逢旅游高峰期，还免不了舟车劳顿之后的排队等候。温州市星级酒店中，首批引入自助客房登记系统的酒店。瑞安国际大酒店、温州国际大酒店、瑞兴·W酒店，正式引入“e住智能前台”终端设备，市民入住、退房、续住等一系列手续都可以在“e住智能前台”上完成操作，无需排队等待，十分便利。



大幅度提升了前台的工作效率，让温州瑞兴W酒店成为真正意义上的智能化精品酒店。



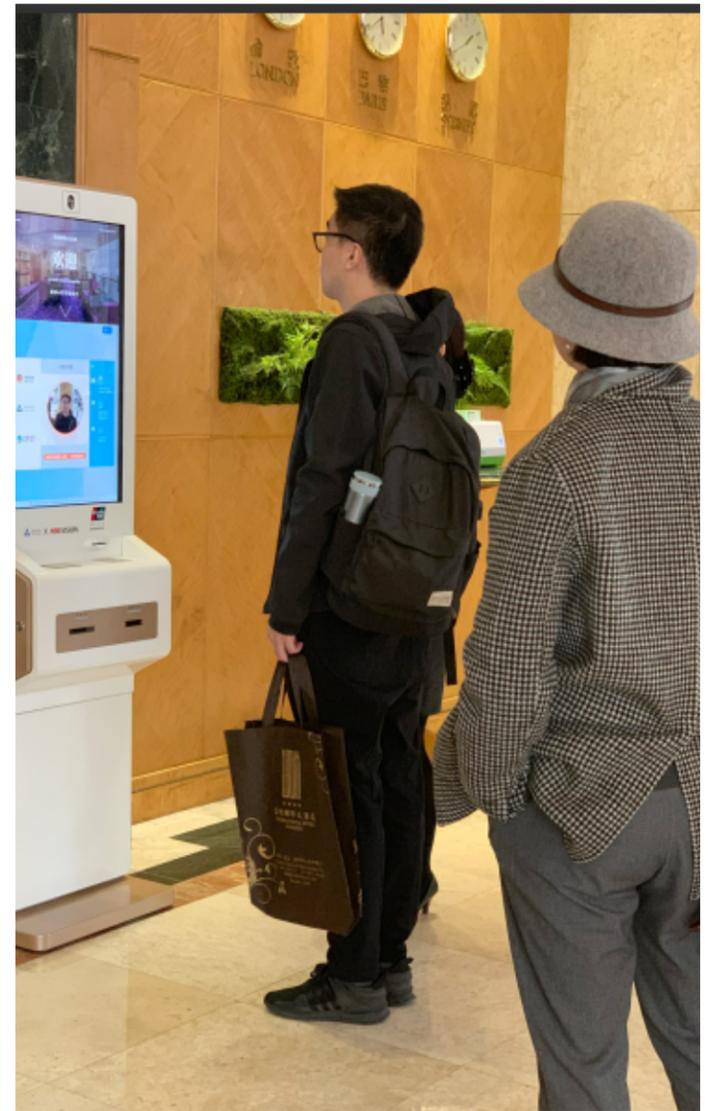
温州国际大酒店的工作人员在指导客人使用“e住智能前台”。



客人在瑞安国际大酒店，使用“e住智能前台”办理入住手续。

只需将身份证放在设备上扫描，通过人脸验证之后，就可以进入页面选择自己想要入住的房型，而且“e住智能前台”还提供支付宝扫一扫付款，十分便利。入住酒店客人觉得挺方便的，很快，一两分钟就可以入住了，比人工的可能还要更快一些。除了可以用信用卡以外也可以用支付宝进行支付，扫一扫就行，都挺方便的。据了解，该智能设备24小时运转，相当于为酒店增加了“移动前台”，优化酒店人力资源配置，有效降低经营成本，实现开源节流。

国际大酒店市场营销部经理陈文冲介绍说当我们前台客人比较多的时候经常会要排队等候，有时候人比较多的话一排队可能要十几、二十几分钟，用了这台设备以后，拿着自己的身份证，就可以直接在这里办理相关的一些入住手续，既快捷又方便，也是让一些旅途过程中感觉到很劳顿又要马上休息的客户有一个良好的体验。



## “茶艺茶道茶文化 修身养心润人生”

### ——温州机场宾馆 1/3 员工获得高级茶艺师证

温州机场宾馆约 39 名员工历经半个月的理论和实操培训，顺利通过高级师考核，并获得高级茶艺师资格证书。

2019 年 3 月 6 日至 3 月 21 日（每周三、周四），温州机场宾馆约 1/3 员工在机场宾馆三楼多功能厅参加了为期 3 周 6 次课程的高级茶艺师培训，本次培训由蓝江培训学校主办，机场宾馆协办，特邀郑幽慧茶艺师开课传授茶道知识，在机场宾馆的精心组织安排下，各部门员工在繁忙的工作之余积极参加培训，了解掌握茶艺文化。

饮茶在中国，不仅是一种生活习惯，更是一种源远流长的传统文化。客来宾至，清茶一杯，更成为人们日常社交中普遍的待客礼仪。郑幽慧茶艺师通过现场讲解、分组实操演练，以培养专业的高级茶艺师为目标，将大家带进了一个茶艺的世界。首先，茶艺师向大家简单介绍了茶的历史与典故、茶的种类、功效以及饮用注意事项等，并耐心细致地为大家解题答惑，还为大家介绍了各种茶器，展示了茶道六君子。在实操演练中介绍了红茶正山小种的泡饮程序，即茶席布置、赏茶、烫壶温杯、投茶、温润泡、正式冲泡、出汤分茶、敬茶、品茶演示、收杯谢客等步骤。茶艺师优美的茶艺展示，细致的步骤介绍，让公司职工更加深刻地感受到茶文化的魅力。

通过本次培训，机场宾馆共有 41 名职工参加高级茶艺师考核，其中 39 人通过理论和实操考核，顺利获得高级茶艺师资格证书。参加培训的员工们纷纷表示受益颇多，不仅学到了茶道知识、茶艺文化，同时也丰富了业余文化生活，陶冶了情操，感受到“茶艺茶道茶文化，修身养心润人生”。

通讯员：黄国强



## 温州金勺子餐饮管理有限公司

### 温州金勺子餐饮管理有限公司

创立于 2007 年。公司以“金勺子”品牌开展直营加盟中式快餐连锁企业，现有 30 余家中式快餐厅；以“吾加饭”为品牌发展大中型企事业单位学校食堂服务合作，现有十余家食堂服务合作餐厅。

当天上午 10:58 分，温广集团党委书记、总裁黄建省揭开新食堂开张的红布，寓意新年广电事业蒸蒸日上，大家生活红红火火。黄总并陪同温州市宣传部胡剑谨部长一行考察体验了广电新食堂。

广电新食堂的建设是温州广播电视传媒集团为职工办实事之一。为此，集团专门委托温州广电发展公司筹办此事。2018 年 9 月，经过多轮考察招标，确定温州金勺子餐饮有限公司为承包单位。在确定总体设计、经营思路后，新食堂严格按照招标程序，选定了装修、设备、电力等供应单位，经过二个月的紧张施工，终于在春节前完成施工。

新食堂采用智能化结账系统。每餐供应的菜品由 20 多个增加到 40 多个。开张的第一天，早餐服务为 260 人次，中餐为 440 人次，晚餐为 300 人次，比过往均有大幅增长。待整个服务体系磨合完善后，还将推出 24 小时就餐服务，个性化特色服务、咖啡吧、净菜服务等。

金勺子，为行业规范和发展尽一个企业



广电黄台长高度认可吾加饭团队



应有的社会责任而努力前行。金勺子兄弟品牌“吾加饭”，强强合作，全面做好企事业、学校等单位的后勤兵。

### 隆重开业

勺子兄弟品牌吾加饭，专业食堂合作服务商温州广电食堂2月11日（正月初七）上午10:58分，集团党委书记、总裁黄建省揭开新食堂开张的红布，寓意新年广电事业蒸蒸日上，大家生活红红火火。

广电新食堂的建设是温州广播电视传媒集团为职工办实事之一。为此，集团专门委托温州广电发展公司筹办此事。2018年9月，经过多轮考察招标，确定温州金勺子餐饮有限公司为承包单位。在确定总体设计、经营思路后，新食堂严格按照招标程序，选定了装修、设备、电力等供应单位，经过二个月的紧张施工，终于在春节前完成施工。

2019年的大年初七，金勺子兄弟品牌“吾加饭”新年又一扛鼎力作：温州广电新食堂以全新的面貌正式营业。

（部分数据和信息来源：温州广电发展公司）

新食堂采用智能化结账系统。每餐供应的菜品由20多个增加到40多个。开张的第一天，早餐服务为260人次，中餐为440人次，晚餐为300人次，比过往均有大幅增长。待整个服务体系磨合完善后，还将推出24小时就餐服务，个性化特色服务，咖啡吧、净菜服务等。



## 金球国豪大酒店工会委员会成立暨首届工会委员会选举大会成功召开



2019年03月07日，金球国豪大酒店工会委员会成立暨首届工会委员会选举大会顺利召开。松台街道总工会主席吴素文、半腰桥社区主任李进明等领导出席，来自酒店各部门的70名工会会员参加了选举大会。

金球国豪大酒店经理杨丽珍作工会筹备工作报告，大会按照《中国工会章程》和全国总工会的有关规定，采取无记名投票的方式，选举产生了由张超任工会主席、杨丽珍任经费审查委员会委员等首届工会委员会。

张超同志代表工会委员会对今后工会工作方向做了阐述，表示一定会发挥好工会的桥梁纽带作用，维护工会会员的利益，无愧于广大员工对工会的信赖和期望。

松台街道工会主席吴素文对新当选的工会委员会委员表示祝贺，并对第一届工会委员会提出了殷切期望，酒店工会是党联系职工群众的桥梁和纽带，是职工合法权益的表达者和维护者，要紧扣酒店发展和员工需要，努力为员工办实事、做好事、解难事，进一步增强工会组织的凝聚力、向心力，把工会建设成为“职工之家”。

此次公开、民主、公正的工会选举大会，充分反映了全体职工的真实意愿，整个选举过程严肃、有序、圆满。

## 同心 共赢 新跨越 2019 瑞都酒店集团年度表彰盛典



惊喜、精彩、激情、感恩……这些都是集团年度盛典现场留给每位瑞都人最深最美的记忆，虽然时过一季，依然在耳畔回荡。

1月24日晚，金球国豪六楼金球大厅高朋满座、热闹非凡、处处洋溢着喜庆的氛围，展现着“春”的气息，2019瑞都酒店集团年度表彰盛典将在这里举行。

会场布置的简单而又大气、温馨而又浪漫，蓝色成为晚会的主色调。背景墙两侧张贴着四个不同版本的LOGO，代表着瑞都酒店的四代产品在不同的发展时期的文化符号、产品印记、企业追求。

同心 共赢 新跨越！拉开了晚会的序幕。瑞都酒店集团董事长、鹿城区饭店（旅馆）业协会会长方信东先生发表了热情洋溢的新年贺词，向在座的嘉宾、股东、家属、员工一年以来对瑞都的支持和奉献表示由衷的感谢，对一年来集团所取得的不菲成绩表示高度肯定及2019年工作做了重要部署和总动员。

回顾过去的2018年，在经济不景气行业竞争激烈的背景下，瑞都人狠抓内部管理、勤练基本功、调整客源结构、提升产品升级、重视客户体验、优化营销渠道、在团队和梯队建设等方面做了大量扎实、富有成效的工作。2019年，方董提出将是机遇与挑战并存的一年，将是瑞都实现华丽转身的一年，我们要继续在“服务、销售、成本、产品”上做文章，新的一年，全体同仁要继续发挥团结协作、上下一心、众志成城的精神，不断发扬瑞都的区域优势和品牌影响力，不断总结自身不足，力求在温州本土乃至省内连锁行业立于不败之地。

流走的是岁月，不变的是情怀，感谢一直以来辛勤付出的瑞都人，因为有诚实肯干、勤奋拼搏的团队；有默默付出、兢兢业业的工作作风而取得了喜人的业绩！随后对年度优秀员工及优秀管理人员进行表彰。俗话说的好，榜样的力量是无穷的，获奖员工信心满满，下定决心将本职工作做的更好！

随即董事会全体成员共同启动“流金”仪式，开启第四代产品——瑞都E酒店，一个全新的瑞都将展现在我们面前，以简约而富有品质的北欧风格装饰，客房简洁明快、时尚考究、深受中高端商务客人和年轻一族的青睐。

站前店带来的舞蹈——《燃烧我的卡路里》激情四射，活力十足。

鹿城店也不甘示弱，带来了精典的戏曲表演——《女附马》，悠扬的音乐声、动情的诗歌朗诵、精彩的舞蹈动作、还有丰厚的抽奖环节，让我们重新感受在2018有苦有乐、有悲有喜是不寻常的一年。别看我们这群大姐、小妹们，平常是客房服务员、或是前台收银员，而此时的她们就是明星，当然，员工们虽是利用业余时间排练，但从台上娴熟的动作、自信的表现、团队的配合，真可谓是“台上一分钟、台下十年功”。

神犬辞旧岁，金猪迎新春，掌声有请二师兄，二师兄手拿钉耙，穿着猪八戒的衣服，非常应景，一上台就一片欢呼声、尖叫声、呐喊声，加之激情摇滚的演绎、深情的歌唱、各种搞笑模仿以及和台下家人们的互动，气氛相当的嗨！把整个晚会推向了高潮……

在欢声笑语中度过了一个特别而又充实的夜晚。最后，管理公司全体员工为我们带来的《相亲相爱》为晚会完美的划上句号。

所有人都是幸福的，再大的舞台、再美的灯光、再动听的旋律都将会结束，而瑞都其乐融融的大家庭里的亲情和温馨将持续在每个瑞都人的内心深处，永远温暖。

祝愿瑞都2019再创新的辉煌、实现新的跨越！



## 未来，民宿会变成这样！

作为2019温州国际时尚文化产业博览会系列活动之一，2019两岸民宿高峰论坛在3月22日下午正式拉开帷幕，论坛以“融变与共享”为主题，四位嘉宾聚焦民宿经营、生态布局、群落共生、教育文创、体验经济等方面，探讨乡村旅游产业升级和民宿业态发展趋势及挑战，并为与会者构建起一个高效的互动平台。

如今，在市场扩容趋势明显的前提下，民宿业的争议和矛盾也在进一步加剧，比如过度装修导致与酒店无异、暴利寻求高效回本导致民宿没有“温度”、一味追求“网红爆款”导致缺少灵魂，所以浙江省长三角城镇化研究院理事长葛荣伟建议，需要组合一个智库、搭建一个平台、搭配多种IP来让民宿形成体系、做成产业，最终实现价值。

此外，浙江省区域经济发展促进会副秘书长、浙江御鉴酒店管理董事长王琦表示，民宿需要创意、创新和产业融合，成功民宿的收入已不再止于住宿，而是进一步拓展到新业态，包括活动、展览、物产和培训等各方面。当民宿遇到书店、高科技、技艺、花园等行业时，将逐步发展成为一种风向标。

作为浙江最大民宿集群之一的温州，乡村旅游行业迅速发展，客栈、民宿数量不断增加，已逐渐成为民宿业发展高地。台湾民宿业起步较早，理念与行业发展成熟，形成了深厚的民宿经验与文化。

两岸民宿高峰论坛是温州与台湾两地民宿行业继去年成功举办之后的第二届高峰论坛。在两岸民宿业专家的对话中不难看出，温州民宿业发展机遇和挑战并存，加强两岸民宿业交流合作，吸收台湾民宿发展经验和管理理念，将是两岸民宿业交流合作新课题。两岸民宿高峰论坛对两岸民宿业交流合作具有深远意义。

来源 温州商报 潘祝平 / 摄



# 耕鲜食品

County gengxian food

耕鲜食品公司成立于2014年，主营秘制黄鱼、温州小吃、瓯越名菜等，经过多年市场检验，广受好评。公司秉承“潜心耕耘，缔造美食”的经营理念，专注生产后厨零技术食材，销售网点遍布全国，被评为省级放心食品单位。展望未来，耕鲜将继续提供优质的食品以及真诚而专业的配送服务，用以报答消费者的信任。



潜心耕耘 缔造鲜美



麒麟鱼条

耕鲜鱼饼



官网：[www.wzgengxian.cn](http://www.wzgengxian.cn)

地址：温州永嘉县三江长岙中新路1号

电话：0577-67970377

美味热线：189 6882 0760 139 6889 7157



耕鲜食品官网

# HELICAL RISING BRAND TACTIC

## 禾瑞品牌

HELICAL RISING BRAND TACTIC

[专注于酒店、餐饮行业VI规划·设计·推广]  
[深度参与企业执行]

地址：温州市鹿城区南汇街道产业园路6号 红连创业园五楼  
电话：13857763166

# 伍樓

# HELICAL RISING BRAND TACTIC

## 舌尖上的美食

# MICROFILM

## 禾瑞影视

HELICAL RISING BRAND TACTIC

专注于美食行业视频传播

地址：温州市鹿城区南汇街道产业园路6号 红连创业园五楼  
电话：13857763166



新聚丰圆大酒店  
NEW JOYFUL PLAZA

**“热烈祝贺新聚丰圆大酒店  
荣膺五星级旅游饭店”**



777 South Liqing Road, Liushi Town,  
Yueqing City, Wenzhou, Zhejiang Province  
浙江省温州市乐清市柳市镇柳青南路 777 号  
0577-61777777