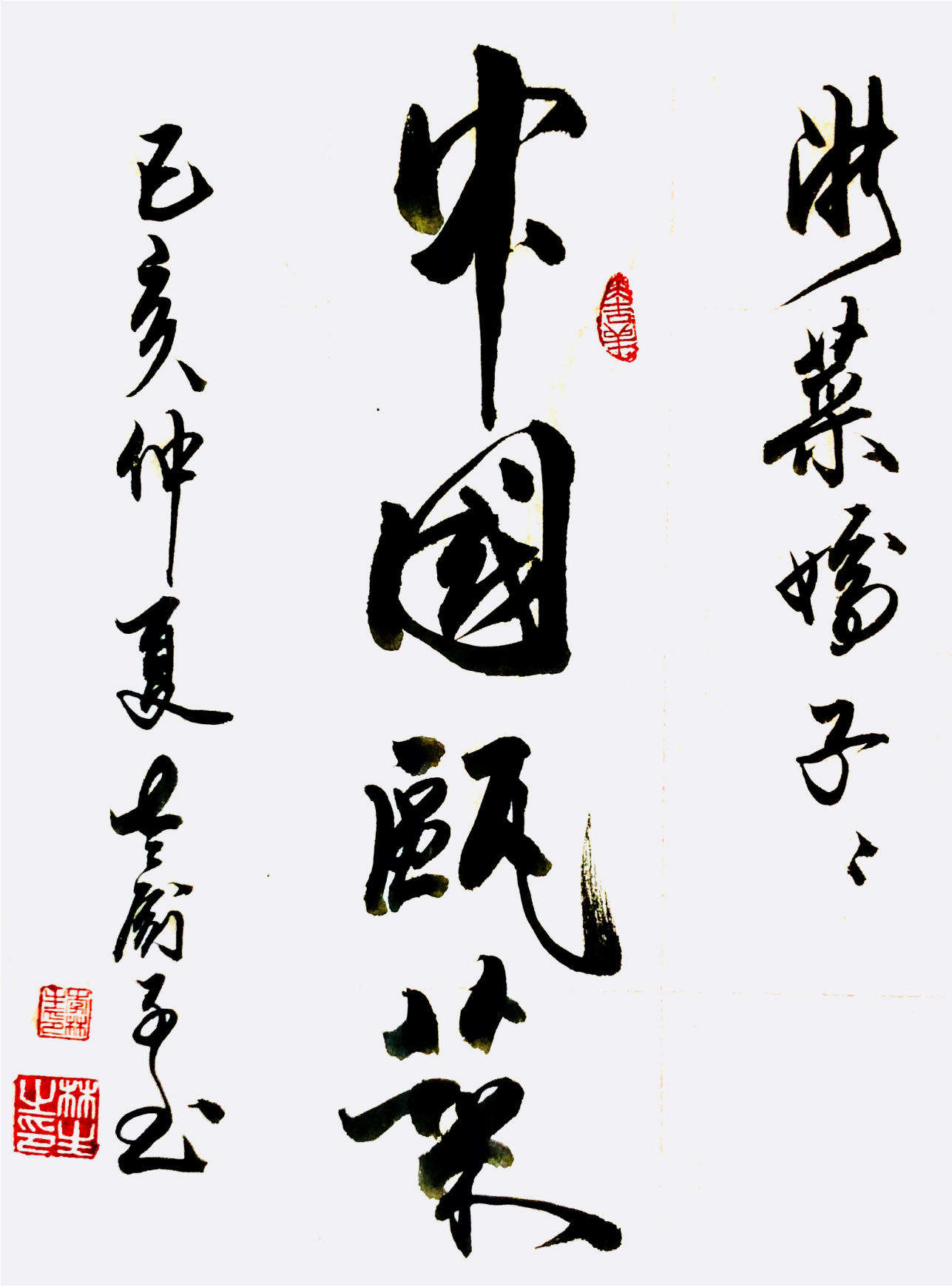
温州饭店餐饮烹饪

WENZHOU HOTEL CATERING & CULINARY INDUSTRY

传递行业资讯　　展示业界风采　　弘扬企业文化

2019 7/9 总第181期



浙江省餐饮行业协会执行会长李林生题词

CATALOGUE 目录

【政务信息】

温州工商联组织建设走在全国前头全国工商联主席高云龙点赞温州 01

批准发布《品质饭店评价规范》省级地方标准 03

温州市民政局、温州市工商联举办温州市行业协会商会发展研讨会 04

【协会动态】

温州市饭店餐饮烹饪行业协会五届二次会员大会胜利召开 05

温州市饭店餐饮烹饪行业工会联合会换届大会胜利召开 07

温州溢香厅 & 北京民族饭店美食交流会 09

劳动光荣 技能宝贵 2019 温州市中式烹调师职业技能大赛 11

第 9 届浙江厨师节 多项殊荣花落温州 16

2019“融合菜系论坛”在温召开 19

凝智慧，谋发展——全市旅游饭店座谈会 21

温州市旅游市场管理工作暨行业业务培训会邀请吴洁秘书长讲座 23

圆满完成全市三星级旅游饭店年度复评工作 25

【业内风采】

央视二套《消费主张》专题片报道千年瓯菜 27

温州餐饮精英受邀参加幺麻子“寻味椒香”游学之旅 30

文成伯温家宴在浙江厨师节美食展中荣获展示金奖 31

全省旅游饭店业务培训班开班 32

中国餐饮大会暨贵州清镇第三届生态美食文化节 33

华侨饭店“七一”红色夜学为党庆祝生日 35

强技能本领，优服务品质温州华侨饭店服务技能大赛成功举行 37

华侨饭店启动“芸薹花菜”巾帼志愿队文明交通志愿服务 39

梦江大酒店顺利通过四星级复评 40

坚守初心使命 践行爱国情怀 41

开展爱心募捐 助力灾后重建 43

温州机场宾馆中式面点师培训 44

为爱而跑 喜迎国庆 45

温州机场宾馆举办 2019 反恐知识培训 47

瑞安国际大酒店荣获“2019 年度中国酒店业品质服务奖” 48

温州牛山国际酒店用品城酒店用品一站购齐 49

【信息交流】

周荣光和他的纸农菜 50

温州饭店餐饮烹饪

WENZHOU HOTEL CATERING & CULINARY INDUSTRY

2019/07–09

总第181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 10 月 15 日

来稿请留底稿，未用稿件恕不退还

HERi 禾瑞品牌

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

温州工商联组织建设走在全国前头
全国工商联主席高云龙点赞温州

7 月 28 日，全国工商联组织工作会议在温州举行，以强基础、补短板、广覆盖，推进工商联和商会改革发展为主题，共商工商联建设和商会改革创新，共创全国工商联组织建设工作新局面。

全国政协副主席、全国工商联主席高云龙出席并讲话，中央统战部副部长、全国工商联党组书记徐乐江主持会议。省委常委、统战部部长熊建平，省委常委、副省长，温州市委书记陈伟俊，全国工商联党组副书记、专职副主席樊友山，党组成员、专职副主席李兆前出席会议。

全国工商联机关部门、中央统战部有关部门负责人，各省级工商联党组书记和分管组织工作的副主席、会员组织部门负责人，全国工商联直属商会会长和党组织书记，部分全国“四好”商会负责人等 300 余人参加会议。

解决长期“悬而未决”难题 工商联组织建设工作呈现新面貌

高云龙从完善体系结构、扩大组织覆盖、提升服务水平等三个方面明确新时代工商联组织工作的总体思路，并对大力加强新时代工商联组织建设工作提出始终如一坚持解放思想、持之以恒寻求改革创新、勠力同心形成推进合力的工作要求。他表示，做好工商联组织工作是事关促进“两个健康”的基础性工程，意义重大，使命光荣，任务艰巨。他强调，各级工商联要以高度的政治责任感，扎实的工作作风，饱满的工作热情，良好的精神风貌，奋发有为、锐意进取，不断增强工商联组织凝聚力、影响力和执行力，为开创工商联组织建设工作新局面做出新贡献。

今年以来，我省把工商联及其所属商会两项改革纳入省委全面深化改革重要内容，一体部署，将两项改革往深处推、往实处推。其中，温州以创建新时代“两个健康”先行区为试点，探索加强县级工商联建设长效机制，全域推进县级工商联改革质量和水平双提升。

将县级工商联建设作为“牛鼻子”工程来抓，我省当前最新的会员组织统计数据表明，县级工商联所服务的会员占全省总数的 60% 以上，所培育的商会组织占全省总数的三分之二以上。通过注重顶层设计，选好配强县级工商联领导班子，高标准配好党组书记，按照条件推选优秀民营企业家担任工商联主席，发挥了县级工商联在促进“两个健康”中的枢纽作用。

注重队伍建设，我省通过抓住深化机构改革契机，推动县级工商联领导班子结构优化。全省 11 个市级工商联中，新任党组书记 9 位，平均年龄下降了 3.6 岁，最年轻的 40 岁。89 个县级工商联中，新调整主要领导 35 名，其中 45 岁以下的年轻干部占 28.6%。

会上，浙江省、温州市、江西省、天津市河西区等 11 家省市县级工商联和中非民间商会等 3 家全国“四好”商会负责人，围绕推进工商联和商会改革发展主题做经验交流。

全国工商联组织工作会议为何在温州举行？ 温州工商联以妙招直面“九大难题”

无论是在曾经引领改革开放的“温州模式”里，还是在创建温州新时代“两个健康”先行区中，温州行业协会商会始终锐意改革、走在前列。目前，温州市工商联系统所属商会 486 家，其中市属 164 家，县属 322 家。

近年来，温州市工商联按照全国新时代“两个健康”先行区任务指向，聚焦主责主业，坚持改革赋能，把握守正创新，探索了一条中国特色一流商会建设的新路子。

直面一：商会管理“九龙治水”

探索建立民政、工商联、职能部门的“三方治理”模式，已形成民营企业基本都加入对口商会，商会都归口工商联管理的新格局。

2011 年市委明确商会统一归口工商联管理。2012 年全市所有乡镇（街道）商会实现全覆盖，并全部在民政登记。2017 年 2 月，在温异地商会统一划转工商联主管。

直面二：商会队伍“良莠不齐”

推进商会“规范化、示范化、实体化”建设，创成 35 家规范化商会，培育 30 个商会工作示范点，指导商会牵头建设了金属大厦、鞋革新二代科创园等一批实体项目。

坚持“刀刃向内”，市委深改委研究出台了商协会“撤扩并”方案，注销“僵尸”商会，做强支柱商会，整合散弱商会，今年已提升商会 11 家。率先提出商会高质量发展思路，涌现出全国“四好”商会 6 家、省市级“四好”商会 89 家。

直面三：商会建设“本领恐慌”

温州市工商联每年在全市商会间开展先进经验的“互看互学”，掀起比、学、赶、超热潮，引导商会有所作为。

发挥好牵引功能，制定产业规划 20 多项，形成行业共识；申报并获批“中国鞋都”等 40 多张“国字号”金名片，打响行业品牌；制定国家标准等 120 多项，提升行业地位；举办技能大赛，建立人才工作站 55 家，培育行业人才。

发挥好平台功能，举办国内外博览会拓市场，出口逆势飘红；发力护航外贸，“两反一保”接连胜诉，19 家商会设立“外贸预警点”。

发挥好自律功能，出台自律公约 352 个，信用自律成为自觉；“清廉民企”建设全面展开，“亲清”自律广泛推行；58 家商会参与质量共治，质量自律持续强化。

直面四：商会功能“形单影只”

参与构建“1+3+5”制度体系，形成可复制、可推广的“七步工作法”，增强了商会服务高质量发展的能力，获得全国统战工作创新奖。

直面五：商会活动“自娱自乐”

指导商会成立 28 个人民调解委员会和 31 个行业工会，30 名商会人员成为市中院特邀调解员，为行业调解尽好责。

在城市“大拆大整、大建大美”行动中，引导家电等 4 家商会帮助拆迁清零，参与谋划新市场建设，为社会稳定出好力。

组建 42 支志愿者服务队，积极参与精准扶贫、“千企结千村”等行动，去年结对 542 个村 642 个项目，到位资金 2.4 亿元，为社会公益做好事。

直面六：商会维权“单兵作战”

建立“百会万企”评部门机制，开发网络调查软件，发动商会和企业评涉企部门。建立“进商会、访企业、助发展”机制，今年就已帮助化解 445 个问题。健全维权政策机制，参与涉企政策意见征询、企业家紧急事态应对等尊重企业家的政策落地，商会参政议政更有发言权。

规范民营企业维权机制，建立实体运行的市级维权服务平台，建立联席会议制度，3 月份运行以来受理投诉 41 件，件件办结。

直面七：商会力量“兵微将寡”

坚持实行任前综合评价考察、年度述职和评优评先等机制，培养了一批“掌门人”式会长。推行公开选聘，支持退休干部任职，探索商会与涉企部门“上挂下派”，涌现一大批“好管家”式秘书长；举办“青蓝新学”主体班次，组织新生代企业家参加中青班，推荐新生代到部门挂职锻炼，引导新生代企业家接好事业班、责任班和精神班，增添了一批未来“新力量”。

直面八：县级工商联“势单力薄”

全域推进 11 个县级工商联改革，在率先实现全国“五好”县级工商联创建“满堂红”的基础上，借力“两个健康”先行区创建，县市区设立了民营企业家健康成长促进中心、民营经济服务中心等事业机构 9 个，增加事业编制 23 个；下大力气抓好镇街商会建设，指导各县市区工商联规划建设一批乡镇商会产业服务综合体。

直面九：商会“合力不强”

率先成立市总商会联合党委，下辖 11 个片组，4 个基层党委、168 个党支部，有 1223 名党员，构建了党组统一领导、联合党委具体领导、商会党组织各司其职的党建工作格局。

坚持寓党建于服务之中，以党建促会建，通过推进“双向交叉”任职到位、“两个覆盖”到位等“四个到位”， 培育“四化”达标党支部 45 个，“四化”示范党支部 30 个，商会党组织红色堡垒作用充分发挥。

批准发布《品质饭店评价规范》省级地方标准

2019 年 8 月 19 日，浙江省市场监督管理局批准发布了 DB33/T 2218-2019《品质饭店评价规范》省级地方标准。

省文化和旅游厅举办《品质饭店评价规范》标准宣贯培训班

9月 24-25日省文化和旅游厅举办《品质饭店评价规范》培训班，为了贯彻落实好标准，以标准引领浙江省饭店业践行品质、追求卓越，形成“以品质提升管理，以品质促进效益”的良性发展格局。省文旅厅举办了这次以市和部分县（市、区）文旅局分管饭店负责人、拟申报品质饭店负责人、省级饭店星评员参加。浙江省文化和旅游厅许彭副厅长到会并作重要讲话，市场管理处丁屹处长出席了开班仪式，培训班全程由谢群武副处长主持。

此次培训班为期 2天，邀请了杭州师范大学杨富荣副教授，详细解读了《品质饭店评价规范》地方标准和实施细则等课程及细则答疑。分享了原宁波华侨豪生大酒店朱晓豫总经理的《酒店动态质量管理分享》等，朱总很好的总结了其酒店管理的经验，针对管理者日常管理，行为方法中最难的结构主导行为。这次培训时间虽短，深受启发，受益匪浅。协会吴洁秘书长参加培训。

温州市民政局、温州市工商联举办温州市行业协会商会发展研讨会

进一步培育和发展全国领先协会商会组织，提高行业协会商会服务“两个健康”能力，探索一条中国特色一流商会建设的新路子，促进产业互补、行业互联、企业互通、协会互助等方面发挥积极作用，在新时代“两个健康”先行区建设中指导温州行业协会商会始终锐意改革、走在前列，助力两区建设，我为改革出智慧。9 月 26 日，温州市民政局温州市工商联在温州城市大学联合举办了温州市行业协会商会发展研讨会。

温州市工商联党组副书记、副主席赵文冕，温州市商学院教授、市“两个健康”研究院院长杨平宇分别作《两个健康先行区视野下，我市行业协会商会的发展定位和作为》和《两个健康先行区带来的机遇和未来温州产业发展》主题报告。温州市社会组织管理局局长施到会讲话，市民间组织登记中心杨葛凡主任就协会会费收取，社会组织参加精准扶贫，主题教育活动等作了工作部署。

温州市汽摩配行业协会作《发挥堡垒作用，积极应对中美贸易战》，温州市鞋革行业协会作《服务“两个健康”发展助推“中国鞋都向”世界鞋都“跨越》、温州市眼睛商会作《商会如何助推眼睛产业走向全国》交流发言。协会吴洁秘书长参加研讨会。

温州市饭店餐饮烹饪行业协会五届二次会员大会胜利召开

2019 年 7 月 30 日下午温州市饭店餐饮烹饪行业协会五届二次会员大会暨工会联合会换届大会在温州万和豪生大酒店隆重召开。

参加会议的领导嘉宾有温州市商务局戴文虎副局长、省餐饮行业协会李林生执行主席以及市工商联、市总工会等职能部门相关处室的负责人，协会各成员单位代表及各县市区饭店餐饮烹饪协会代表等 160 余人，会议由秘书长吴洁主持。

大会在宏亮的国歌中拉开序幕，会议听取审议由会长黄素武报告协会 2018 年工作总结及 2019 年工作思路，听取审议由协会监事长郑巨创宣读协会 2018 年财务收支情况报告。

会议同时宣布自 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”。

宣布新成立了温州市饭店餐饮烹饪行业协会饭店工程专业委员会、温州市饭店餐饮烹饪

行业协会文化创意餐饮分会 2 个下设机构，新增温州壹元互联网科技有限公司、温州去茶去餐饮有限管理公司 2 家单位为常务副会长，新增永嘉县米兰国际大酒店有限公司、温州乐清市天豪君澜大酒店、浙江田野餐饮管理有限公司 3 家单位为副会长，新增常务理事、理事、会员 12 家。由会长黄素武颁发新增机构和新增常务副会长和副会长牌匾及证书。

大会特别邀请华侨饭店副总经理胡星代表协会向全市饭店与餐饮企业及同行发起垃圾分类行动倡议，号召提高责任意识、担起社会责任，做垃圾分类行动的主力军和排头兵。

最后，市商务局戴文虎局长和省餐饮行业协会李林生执行会长给我市饭店与餐饮行业提出了殷切的希望和建议，要求饭店餐饮人为温州的商贸经济多做贡献。

此次大会旨在为我市饭店餐饮业搭建一个服务交流的平台，挖掘、整理和继承瓯菜的传统烹饪技艺，推动我市饭店餐饮业向多元化、高品位、内涵丰富、规范健康的方向发展！

温州市饭店餐饮烹饪行业工会联合会换届大会胜利召开

2019 年 7 月 30 日下午温州市饭店餐饮烹饪行业工会联合会换届大会在温州万和豪生大酒店隆重召开，会议由秘书长吴洁主持。

首先，常务副会长陈小华宣读了市总工会批复文件；随后，审议总监票人、监票人名单；审议《温州市饭店餐饮烹饪行业工会第三届代表大会第一次会议选举办法》；审议温州市饭店餐饮烹饪行业工会第三届委员会、经费审查委员会委员候选人建议名单，女职工委员会委员、主任、提名名单，并介绍情况。最后，全体会员代表无记名投票选举出了 7 名工会委员会委员，3 名经费审查委员会委员和 3 名女职委委员。

温州市中亚企业有限公司副总经理陈海燕当选工会主席，温州市饭店餐饮烹饪行业协会吴洁秘书长当选副主席，温州市华侨饭店党总支委员谢建和、香格里拉大酒店工会主席周丹、温州市维多利亚大酒店总办主任陈婕、温州王朝大酒店总办主任陈磊、温州去茶去餐饮管公司董助杨文记五人当选为委员。

温州华侨饭店党总支委员谢建和当选经审委主任，金鹏宾馆总办主任林诸寰、温州天都大酒店工会副主席梅恩荣当选当选经审委委员。

温州市香格里拉大酒店工会主席周丹提名女职委主任，温州华侨饭店副总经理胡星、温州市云天楼大酒店公司总部品牌与经营部副总经理潘玲玉当选委员。

温州溢香厅 & 北京民族饭店美食交流会

8 月 8 日北京民族饭店吴宏富副总经理一行 11 人，莅临温州进行考察交流活动。吴总一行考察了溢香厅、世界温州人家园，并于 8 日晚上聚集温州饭店餐饮界、旅游文化重量级的人员 40 人，以“携手迈进 • 实现共赢”为主题进行交流。溢香厅柯五一董事长介绍了在市民中心即将开业的溢香厅瓯文化餐厅的理念和建设情况。

溢香厅瓯文化餐厅将从经典瓯菜、年代瓯菜、新派瓯菜入手，搭建一个瓯菜和瓯文化的相关产品交流展示的平台，让外地的客人和市民更深入的了解温州的美食佳肴，同时让瓯菜更加包融更具创新，提升温州瓯菜和温州餐饮名店的品牌影响力。

商务局戴文虎副局长代表温州市商务局对吴总一行来温州考察指导表示热烈的欢迎，他说瓯菜其实也是世界的瓯菜，温州人很多在外地，瓯菜传播非常广，但是觉得传播的力度还不够，希望温州的餐饮，走出温州，走向世界。

希望温州的餐饮企业进一步研究提升瓯菜对外推广的的形象，最后希望北京民族饭店和温州溢香厅的合作结出丰硕成果。

温州瓯菜（北京）美食节从 4 月初到北京对接开始，一直到今日，发生了一个又一个的故事，活动得到了温州各大报纸和电视台的报道，同时新华网等多家国家级媒体、网络的报道，北京日报、北京文化旅游局等宣传报道。活动在北京举办虽然只有短短的一个月，但是

整个过程的系列活动如：举办了启动仪式－开幕式－瓯菜发展论坛－北京民族饭店回访等等，一个个活动精彩纷呈，有一定的影响力。

特别是活动期间，在北京能用温州的原材料、温州的厨师、甚至连茶水都是特意从文成快递的白落地茶，宴请客人这是何等礼遇和规格，我们这种形式、这种情谊客人是不是会有所触动，台湾名嘴邱毅莅临温州瓯菜（北京）美食节，对接后来温走访了文成和洞头，录制了精彩的访谈节目。

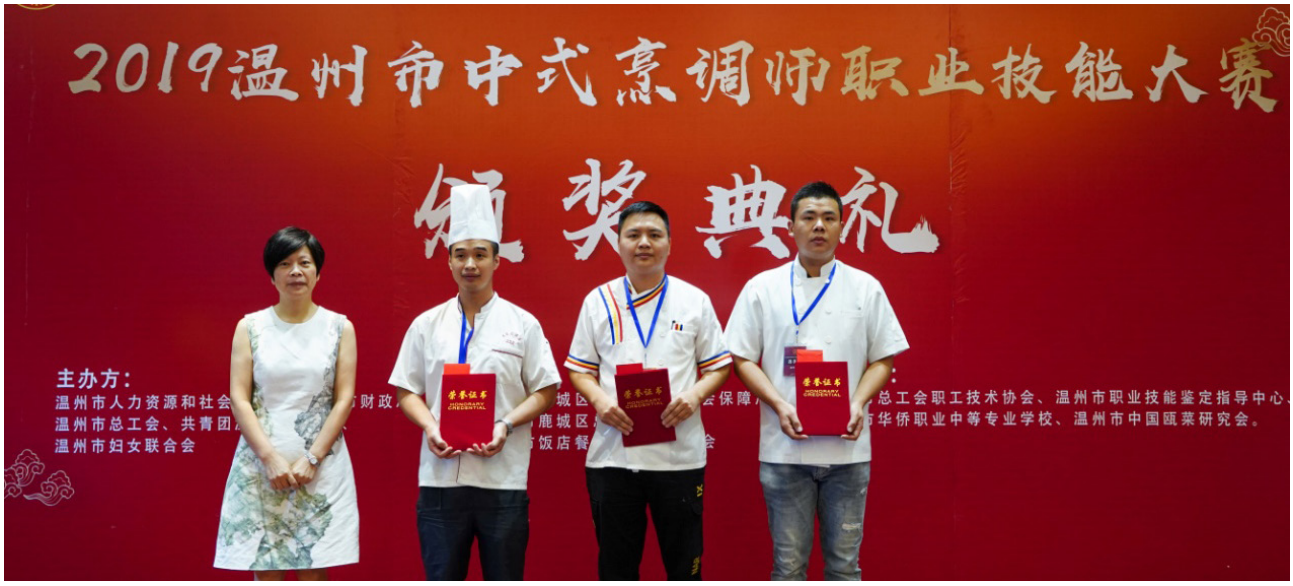
今天北京民族饭店的同仁在溢香厅的美食交流宴上一桌 40 人，有没有给你带来惊喜和感动。

劳动光荣 技能宝贵
2019 温州市中式烹调师职业技能大赛

2019 温州市中式烹调师职业技能大赛由温州市人力资源和社会保障局、温州市财政局、温州市总工会、共青团温州市委员会、温州市妇女联合会主办；温州市鹿城区人力资源和社会保障局、温州市鹿城区总工会、温州市饭店餐饮烹饪行业协会承办；温州市总工会职工技术协会、温州市职业技能鉴定指导中心、温州市华侨职业中等专业学校、温州市中国瓯菜研究会协办，于 8 月 24 日在温州市华侨职业中等专业学校举行。

经过一天紧张的角逐中，选手们展现出了出色的个人素质，娴熟的操作手法、规范的操作流程和创意纷呈。通过理论考试，热菜、冷拼及雕刻四项比赛，分为个人赛和团体赛，不仅要求参赛选手具备过硬的实操技能、还要具备扎实的理论知识，才能脱颖而出。

这次大赛荣获前 3 名的分别是来自瑞安巴斯克商务会所陈郑松、温州奥林匹克大酒店郑加财和瑞安花园大酒店庄细江，该 3 名选手同时获得由市人力资源和社会保障局授予“温州市技术能手”称号，市总工会授予“温州市职业技能带头人”称号，并赛出一等奖 3 名，二等奖 5 名，三等奖 11 名。



荣获一等奖选手：瑞安巴斯克商务会所陈郑松（中）

温州奥林匹克大酒店郑加财（右）

瑞安花园大酒店庄细江（左）

荣获二等奖选手：瑞安唐顿私人订制餐厅章森
瑞安花园大酒店陈明
鸿锦江南私享合菜王良然
瑞安花园大酒店程文智
瑞达洲际酒店吴勇伟

荣获三等奖选手：文成县阿华餐馆李金广
温州云天楼丽晶花园酒店叶国杉、计海中
将军大酒店周世门、杨真涛
瑞安津豪大酒店刘家林
云天楼瓯越大酒店叶黎华
巴斯克商务会所谢上认、卓上敏
浙江葡萄园大酒店王建福
温州嘉廷酒店李陈忠

团体一等奖 1 名，团体二等奖 2 名，团体三等奖 3 名

瑞安市花园大酒店荣获团体一等奖

巴斯克商务会所、温州市云天楼丽晶花园酒店荣获团体二等奖

将军大酒店、聚鲜阁珺越豪庭大酒店、云天楼瓯越大酒店荣获团体三等奖

黄素武会长说：本届温州市中式烹饪师技能大赛的举办，作为温州市职业技能大赛项目之一，依托政府部门的强力推动和支持，围绕“劳动光荣，技能宝贵”主题，在通过人才技能竞赛和交流，进一步发挥职业技能大赛的引领示范作用，加快推进高技能人才队伍建设，充分展示我市烹饪行业的水平，致力于扩大瓯菜的知名度和影响力，弘扬瓯菜文化，提高我市饭店、餐饮、烹饪行业的整体档次，不断挖掘餐饮文化内涵，树立美食文化品牌、繁荣旅游文化事业，推动温州旅游业、餐饮业更深层次的发展与交流。

第 9 届浙江厨师节 多项殊荣花落温州

恰在金秋好时节，一场美景与美味的饕餮之宴在杭城上演。9 月 12-9 月 14 日，在美丽的杭州举办“浙里来消费 2019 金秋购物节首届中国浙菜世界大会暨中国浙江（国际）餐饮美食博览会第九届浙江厨师节”活动。

为扩大浙菜影响力，提升中国浙菜品牌，弘扬中华饮食文化，打造“美食浙江”的金名片。本次活动开幕式上，表彰了一批新中国成立 70 周年为浙江餐饮行业发展作出突出贡献的先进个人和先进单位，我市荣获多项殊荣：

- **黄素武会长荣获功勋企业家称号，**
- **吴洁秘书长荣获先进协会工作者称号；**
- **叶仲辉、冯旭辉、金光武、林杰、蒋良最、郑武、赵汉齐 7 位大师荣获“浙菜工匠”；**
- **郑宏冠、张良、陈丛 3 位大师荣获金牌厨师奖；**
- **王奕木荣获风云人物称号；**
- **金勺子获最具影响力餐饮品牌；**
- **溢香厅餐饮管理有限公司、浙江葡萄园大酒店餐饮有限公司获浙江餐饮业卓越贡献奖；**
- **首府甲第大酒店获浙江餐饮业品牌创新奖。**

在浙江饮食文化论坛、中国浙菜非遗美食论坛、新时代中国浙菜青年厨艺大师名师授勋典礼上瓯菜厨艺俱乐部林杰、杨彤彤、姜鹏、温州得尔乐大酒店刘崇坤荣获浙菜非遗美食制作传承大使称号，温州得尔乐大酒店胡志友、温州华侨职业中等专业学校杜伟川、瑞安新都大酒店纪海平、乐清新聚丰圆大酒店鲍振洋、温州得尔乐南塘大酒店庄周胜、永嘉裕锦大酒店陈明很、瑞安国际大酒店王传守、温州新南亚大酒店郑峰、平阳国际大酒店吴进眉荣获中国浙菜青年厨艺大师称号；温州得尔乐均瑶店虞文跃、温州华侨饭店王前程、温州瓯厨餐饮管理有限公司潘爱益、温州四季桐舍精品酒店袁忠桥、温州得尔乐餐饮管理有限公司林龙胜、平阳顺景大酒店吴逢豹荣获中国浙菜青年厨艺名师称号。

浙菜是最为世界熟悉的中国菜，地道的浙菜发源于浙江，但开花于世界。作为一种文化传承，如何全方位地去挖掘、保护和推广浙菜的文化精髓和传统技艺，是举办“首届中国浙菜世界大会”的初衷。

浙菜需要融入世界，世界需要浙菜。旅居世界的浙籍餐饮人与浙菜大师将相约归来，并与国内的餐饮同行、精英一起交流切磋，互相学习，探讨和分享浙餐发展的心得和经验，也

是我们主动融入国家“一带一路”发展战略的具体表现之一，打响“浙味美·浙里来消费”金字招牌，推进消费升级，共同做好“万家海外中餐馆，同讲中国好故事”，浙江餐饮人济济一堂为浙菜谱写辉煌，为新中国成立 70 周年献礼！

2019“融合菜系论坛”在温召开

9 月 15 日，融合菜系论坛暨幺麻子菜品交流会在云天楼假日皇都大酒店举行。瓯菜大师与川菜大师同台，针对温州菜品如何创新及瓯菜、川菜的未来发展进行“华山论剑”。

活动现场，聚集了 80 多位国内烹饪大师、温州地区各酒店的厨师长等厨界大咖，以及来自四川知名的品牌幺麻子食品有限公司的董事长赵跃军亲自带队的川菜大师团队。温州市饭店餐饮烹饪行业协会黄素武会长等领导嘉宾近百人也出席了本次融合菜系论坛暨幺麻子菜品交流会。

厨界大咖们深入交流探讨菜系间的融合，畅谈未来菜品的融合趋势，“幺麻子”的精英厨师团队来温与大家切磋川菜烹饪的技艺，现场制作了几道特色川菜供大家品尝。同时，各大咖也欣赏了川剧变脸表演，深入了解川菜文化。餐饮协会相关负责人表示，这样的融合菜交流及瓯菜川菜的强强联手对温州餐饮业是一种促进，更是一种开放创新的表现。

云天楼作为温州知名的酒店餐饮品牌，传承与发扬瓯菜美食文化。30 年来致力于将瓯菜与各类菜系的融合交汇，不断开发新派瓯菜。本次融合菜系高峰论坛暨幺麻子菜品交流是对温州菜品美食的一种丰富，也将为温州市民带来更多元化的美食体验。

本次活动由温州市饭店餐饮烹饪行业协会、云天楼实业有限公司、四川洪雅县幺麻子食品有限公司主办，云天楼假日皇都大酒店承办。

凝智慧，谋发展——全市旅游饭店座谈会

为了积极贯彻落实全市旅游发展大会精神，探讨饭店招徕游客奖励办法，助力温州打造国际化休闲度假旅游城市，7 月 18 日，温州市文化广电旅游局召开全市旅游饭店座谈会。

市文化广电旅游局党组书记、局长朱云华，市文广旅局副局长杜成威、胡琼洲、纪建军，市局相关业务处室负责人，市饭店餐饮烹饪协会会长黄素武及温州香格里拉大酒店、温州市华侨饭店、温州阿外楼度假酒店等 13 家旅游饭店负责人参加会议。

怎样适应市场新形势、新变化、新需求，使客人常来常新？如何走出饭店行业人才流失困境？如何进一步提升行业从业人员的素质和水平……座谈会上，各饭店代表结合各自经营情况进行了发言，并围绕对当前行业面临的困难和问题开展了深入细致的讨论研究，为如何推进温州旅游饭店更高质量的发展出谋划策，形成更有参考性的建议。

在充分听取与会人员意见和建议后，朱云华表示，衡量一个城市旅游发展的标准，旅游接待能力和接待水平是关键的一环。当前我市饭店行业面临诸多挑战，各大旅游饭店要树立一盘棋的思想与大局意识，抱团取暖，形成行业联动，并积极配合市文广旅局，并发挥各自优势，做好旅游市场营销宣传工作。

同时，市文广旅局做为政府职能部门，也将加大旅游宣传和推介力度，落实奖励政策，为旅游饭店发展提供更好的平台与环境，吸引更多的游客来温旅游，打响“诗画山水·温润之州”旅游品牌。

（来源：市文旅信息中心作者：黄晨希）

温州市旅游市场管理工作暨行业业务培训会邀请吴洁秘书长讲座

为全面落实 2019 年旅游市场管理工作任务，研究部署下半年各项工作，同时加强相关业务培训，提高部门行业管理水平，7 月 26 日下午，市文化广电旅游局召开温州市旅游市场管理工作暨行业业务培训会。雁荡山风景旅游管委会、各县（市、区）文化和广电旅游体育局分管领导及市场管理科室负责人参加了会议。

会上，市局市场管理与法规处处长王乐琴总结了 2019 年上半年全市文化旅游市场管理工作，重点解读了《温州市旅游服务质量提升计划实施方案》、《旅行社招徕游客的奖励申报指南》和《中、高级导游员奖励申报指南》， 部署了 2019 年下半年主要工作任务。各单位与会人员纷纷畅所欲言，就各地旅游市场管理工作中存在问题、2019 年下半年工作打算以及对市局市场管理工作建议分别作了发言。

市文化广电旅游局党组成员、调研员纪建军对全市文旅市场管理系统克服人员调整多、工作任务重、监管压力大等实际困难，在维护文旅市场安全、提升文旅服务品质等方面所做的大量工作，取得的实际成效予以了充分肯定，并就做好 2019 年下半年文旅市场管理工作提出了三点要求。

一要把安全理念记在心。作为行业管理部门，要牢固树立底线意识，围绕“防风险、保安全、迎大庆”安全主线，重点做好非法卫星电视接收设施整治、“扫黑除恶”等工作。

二要把目标任务抓在手。结合上半年任务完成情况，对照年度工作目标，查漏补缺，确保年度任务完成。

三要把品质提升扛在肩。积极开展旅游企业服务品质工程，支持和指导全市旅游企业开展品质提升工作。大力推进信用体系建设，科学谋划“最多跑一次”改革向执法监管延伸。

会议邀请温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁、永嘉县文化和广电旅游体育局旅游科科长朱强分别作了题为《星级饭店检查工作实务》、《星级旅行社创建评定工作相关事宜》的业务培训。通过培训，进一步夯实了参会人员的业务基础，提高了部门的行业管理水平。

（来源：市场管理与法规处）

圆满完成全市三星级旅游饭店年度复评工作

温州市饭店星级评定委员会委托协会进行全市三星级旅游饭店复评，协会抽调我市省、市级星评员对期满三年的 20 家三星级旅游饭店进行复评。此次复评采取饭店自查，市、县（市、区）两级饭店评定委员会明查、暗访、听取汇报及查看台账资料等方式，依照星级标准进行了星级评定性复核检查。

各复评饭店高度重视，积极配合，自查整改力度大，亮点纷呈，协会圆满完成了此次复评。饭店结合复评工作将作为改进设备、提高服务质量的契机，进一步加强酒店内部管理，提高企业形象。

无论是在硬件设施上，还是软件管理上，都上了一个新台阶。特别是硬件上投入，如瑞兴大酒店投入了高科技、高智能的先进设施设备，自助刷脸登记入住设备和智能化客房设施设备，客房超标准配置了消毒柜等；苍南龙华大酒店投入了 2000 多万对酒店整体进行翻新提升，引进了智能化客房设施设备，客房配置了直饮水机和空气净化器，50 寸大屏幕电视机，部分影院房有 100 寸激光投影屏，使用太阳能替换传统锅炉等；机场宾馆全面停业半年多投资 800 多万进行了装修提升，大大增加了舒适度和便利性，提升了客房的品质，突出以人为

本的个性化，引进高科技智能化、绿色环保的设备设施等方面更符合现代客人的需求，并完善了商务客人快捷便利的商务设施和服务，以适应更多商务客人的要求。

永嘉钱塘世纪大酒店定位从精品三星迈向特色主题文化酒店转变，意在打造“智慧钱塘，诗意栖居”主题，酒店依托智能化管理系统，引进城市书房，成为温州市首家数字化城市书房。经查 15 家三星级旅游饭店通过复评，1 家三星级旅游饭店整改一个月后验收通过，4 家酒店因停业、装修、资产重组等原因延期复评。

通过复评整体改善和提升了环境卫生状况，加大了基础设施建设和改造力度，加快了酒店设施设备的更新换代，复评星级饭店整体舒适度明显提高，设施设备的维护保养措施有效，档案制度管理工作不断完善，经营管理模式更趋灵活，消防、治安等安全生产工作得到强化，推动我市星级饭店的服务质量和接待水平起到积极的作用。

央视二套《消费主张》专题片报道千年瓯菜

8 月 29 日晚 7 时 28 分，央视二套《消费主张》栏目聚焦温州，播出《中国夜市全攻略：千年瓯味在温州》专题片，这部长 25 分钟的《中国夜市全攻略：千年瓯味在温州》与观众一同“走进”温州，介绍这一有着 2000 多年历史的文化名城独有的“瓯味”。专题片，从海鲜这一温州“瓯味”的重要元素入手，温州人爱吃的鲍鱼、江蟹等一一“走进”画面，携着温州海鲜排档那一股子热闹扑面而来。

洞头区餐饮行业协会会长杨森权拉上央视记者，开着摩托艇来到洞头一处海边，从一块块岩石当中翻找各类海螺，从石缝中挖佛手，再从漂浮在海面的渔排式网箱中捞出几条黄山鱼。带着这些仍然带着海的气味的鲜货直接下锅，在黄山鱼上划上几刀、撒上姜片以及其他作料，在蒸笼上蒸个半小时就可以吃上了，吃的就是鱼的原汁原味。

《消费主张》栏目来到了温州滨海大酒店
大厨在节目里做了一道温州特色美食——三丝敲鱼。

刘永杰新金龙大酒店董事长，是浙江乐清瓯菜传承人，从事烹饪工作已有 40 余年。片中他带摄制组寻找一些山野间的特色食材来制作菜肴。介绍当地更具知名度的铁皮石斛，制作野生铁皮石斛老鸭煲。

温州餐饮精英受邀参加幺麻子“寻味椒香”游学之旅

7 月 23 日，椒香弥漫、热情似火的幺麻子再度迎来全国十四城的餐饮精英、名厨大师们，共同奔赴洪雅，走进幺麻子进行美食考察和菜品、调料技术培训，开始他们为期 4 天的“寻味椒香”游学之旅。

温州餐饮精英姚丹泽、缪茂庚、杨观春、陈明志、潘玲玉等 8 人参加了此次的游学。

游学期间各餐饮精英参观了现代化工厂、博物馆，认真听讲幺麻子经验交流和分享，通过游学结识了来自北京、沈阳、大连、昆明、呼和浩特、十堰、平顶山、荆州、温州、宁德、柳州、重庆、潼南、成都，十四城的同行，并开展了现场厨艺交流和经典菜品分享等等活动，感谢幺麻子给厨师家人们的平台，愿藤椒的美味遍地开花，香沁万家、幸福万家！

文成伯温家宴在浙江厨师节美食展中荣获展示金奖

本届浙江厨师节活动以“品质浙菜 品味生活”为主题，为期 3 天的活动亮点纷呈，尽显浙菜独特的饮食文化魅力。

其中，“诗画浙江 · 百县千碗”主题浙江美食展中琳琅满目，尽显浙菜百态之美。温州文成伯温家宴在美食展中荣获展示金奖。

多数人知道，刘伯温是元末明初时的军事家、政治家、文学家，是明朝开国元勋。或许有人听过他“三分天下诸葛亮，一统江山刘伯温”的美誉，却不知这一位官至庙堂的“帝师王佐”还是个“吃货”。“八珍鼎食，何如故乡”，游历在外，刘伯温惦念故乡，那些乡愁俱化作笔下的 400 余种“故乡味道”。

“刘氏后人根据伯温先生写的《多能鄙事》和民间流传的故事，选取了一些有意义的菜肴，再结合本地特产，就逐渐有了今天的‘伯温家宴’。”

来自文成职业中专烹饪专业的教师胡晓勇对着现场带来的文成家宴代表菜品介绍道。现场展示了一道瓦缸彘脚让来往游人印象深刻，瓦缸里的猪脚块头很大，油亮饱满，和传统印象里精细的浙菜很不一样。

“我们做菜，重在烧工，不在刀功。”胡晓勇介绍，文成菜不像传统浙菜精致，却有“大口吃肉，大碗吃酒”的热情好客，说是瓦缸上了桌，若是吃的差不多了，主人家还会从锅里捞了往上加。

全省旅游饭店业务培训班开班

7 月 2 日 -3 日，全省旅游饭店业务培训班在杭州开元名都大酒店举行。全省各市文化和旅游局市场管理处负责人、省级饭店星评员（特评员）、全省 2018 年度复核的五星级旅游饭店、2019 年度复核的四、五星级旅游饭店总经理和 2019 年新创建的特色文化主题饭店总经理共 300 多人参加。

此次培训班为期 2 天，邀请了浙江省文化和旅游厅谢群武副处长、浙江大学郭毅老师、杭州马可波罗酒店张伟总经理、浙旅院章艺教授、国家级星评员杭州新桥饭店竺丽萍总经理、杭州大酒店陆峰总经理等专家教授，讲授了 2010 版《饭店星级的评定与划分》国家标准解读、旅游饭店检查工作操作实务、设施设备配置中容易忽视的重点等课程。

《特色文化主题饭店基本要求与评定》标准的讲解和《创建主题文化、提升酒店收益》分享。以及开元酒店戴叶青总监介绍了《开元酒店人才发展及培养》等，课程的前沿性、实用性获得了学员一致认可，参训学员一致表示，此次培训班规格高、规模大，主题突出、内容丰富，实用性强，必将对今后饭店管理服务工作产生重大的促进作用。

浙江省文化和旅游厅许彭副厅长、市场管理处丁屹处长出席了开班仪式并做重要讲话，培训班全程由谢群武副处长主持。

我市文化广电旅游局市场管理与法规处王冯贵副处长、质监所于志华、协会吴洁秘书长、华侨饭店胡芃芃总经理、常务副会长陆筱勤总经理以及今年复核的 14 家四、五星饭店负责人等 30 来位参加。

中国餐饮大会暨贵州清镇第三届生态美食文化节

走遍祖国大地，最美贵州大地。9 月 27 日，中国餐饮大会暨贵州清镇第三届生态美食文化节、十二届“搜厨杯”国际烹饪大赛在“百年黔味·美食文化古镇——寻味贵州”清镇卫城盛大召开。

中国餐饮大会现有 2000 道中餐美食新作品、500 道黔菜优秀作品、800 款全国优秀食材及餐厨用品、餐饮智能硬件等，并有全国 500 名大型餐饮连锁集团代表参加盛会。

大赛主题分为贵州食材、天下烹饪、贵州味道、酸辣先行。设热菜、冷菜、面点、食雕、火锅、西餐、食艺和团体赛。

来自全国 20 多个省、市、自治区 500 多位烹饪高手经过 2 天激烈竞争，我市选手取得优异成绩。

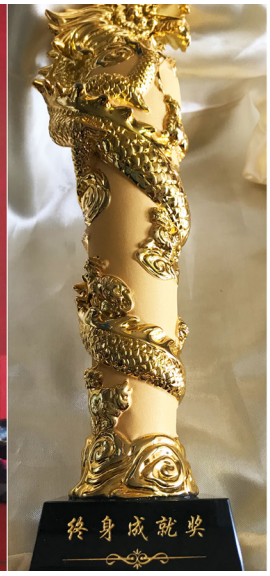
荣获热菜特金奖：施兴福（鹿城）、付习江（鹿城）、黄淑玲（鹿城）、卢义（瓯海）、唐宗树（苍南）、潘长令（泰顺）、王兵（永嘉）、余乐（瑞安）及徐杰（丽水）、陆雪龙（宁波）

面点特金奖：滕杰敏（瑞安）

最佳菜品创意奖：唐宗树（营基唐竹叶鸡）

中华名小吃：黄淑玲（八宝酒饭）

中国餐饮大赛评选出八名全国著名大师为终身成就奖：李耀云（上海）、徐菊云（湖南）、王黔生 （云南）、吕长海（河南）、郑秀生（北京）、孙立新（北京）、姚荣生（浙江）、杜广贝（北京）



协会顾问、中国饭店协会名厨委副主席、注册资深级中国烹饪大师、国家一级评委姚荣生应邀担任本次大赛总裁判长。

华侨饭店“七一”红色夜学为党庆祝生日

为切实扎牢“不忘初心、牢记使命”思想根基，强化党员政治理论学习，增强党组织凝聚力、战斗力，华侨饭店党总支与温州市委市政府接待办公室党支部党建联动，结合工作实际，在“七一”节晚上，利用业余时间，组织全体党员开展“红色夜学”活动，以此庆祝中国共产党建党 98 周年。

活动中，党员们沿蝉街到温八中展览厅，瞻仰温州历史文化名人丰功伟绩，感悟中华传统文化博大精深。

举行“红心向党，我为党的生日祝福”纪念仪式，郑重达“初心”、明“心志”；重温入党誓词，铭记党员责任和义务；诵读中国共产党党章，深研《中国共产党纪律处分条例》，牢记党的宗旨纪律，锤炼作风和修养。全体党员通过“深读”、“勤学”、“践行”，再一次接受“不忘初心、牢记使命”的精神大洗礼。

围绕党建融合中心工作，华侨饭店此次“七一”教育还积极结合市委市政府“两个健康”

先行区建设和打造“月光经济”文旅产业业态模式目标方向，开展“月光经济”专题研学。党员们以瓯江山体灯光秀为主线，饱览“春天的故事”，体会“敢为人先”的温州人精神，感受智慧创新发展的城市新面貌。

美丽瓯江上，红红党旗迎风飘扬，党员们与群众共同高歌“我和我的祖国”，以饱满的热情、蓬勃的气势，把自己的心声和祝福献给伟大的祖国。

强技能本领，优服务品质
温州华侨饭店服务技能大赛成功举行

8 月 13 日下午，温州华侨饭店有限公司服务技能大赛在致和厅如期举行。

公司领导班子、各部门员工齐聚一堂，现代集团工会主席周兆森到场指导。

比赛现场，参赛选手个个精神饱满，斗志昂扬。

在客房中式铺床实操比赛中，参赛选手甩单动作潇洒，一次到位，平坦整齐；夜床设计温馨浪漫，亮点纷呈。

中、西餐摆台台面主题清晰、创意独特，且低耗实用。前厅部比赛项目“你演我猜”，利用英语对客交流的服务技能，寓教于乐，新颖别致。

各参赛选手礼节礼貌到位、仪容仪表得体、专业素养良好赢得了比赛评委的好评。

比赛中还穿插了歌舞等助兴节目表演，为赛事增加了乐趣和氛围。

经过激烈的角逐，管家部李兴琼获得此次技能比赛客房服务优胜奖、餐饮部林安明荣获中餐摆台优胜奖、陈柏好荣获西餐摆台优胜奖、前厅部金晓峰和孙广荣获前厅服务优胜奖。

据了解，华侨饭店此项服务技能比赛的举办，也是深入贯彻集团今年“暖心行动”的部署和要求，促进“三服务”工作水平不断提升。

今年华侨饭店还将迎来五星复核，值此关键之际，通过员工服务技能的比拼，让员工把比赛当成展示自身才能的舞台和提高素质的练兵场，强技能本领，优服务品质，为确保五星复核的顺利进行夯实服务基石。

华侨饭店启动“芸薹花菜”巾帼志愿队文明交通志愿服务

8月1日上午,“文明礼让 为爱而行——华侨在行动”华侨饭店“芸薹花莱”巾帼志愿队文明交通志愿服务启动仪式在温州华侨饭店举行。

市文明办、市现代集团、市交通管理局一大队领导及华侨饭店全体志愿者共同为活动启幕。

启动仪式上，市文明办副主任丁柏强、市现代集团副总经理冯晓芸为温州华侨饭店“芸薹花莱”巾帼志愿队授旗。

丁柏强充分肯定了温州华侨饭店在市精神文明创建工作中所做的贡献，鼓励华侨饭店巾帼志愿者们充分弘扬起志愿服务精神，点亮温州“文明交通”之光。

据悉，为响应市文明委发起的“文明礼让 为爱而行”主题教育实践活动，温州华侨饭店有限公司成立了“芸薹花莱”巾帼志愿队，并认领信河街与广场路路口作为志愿服务路口，率先开展起斑马线“文明交通”志愿服务，旨在引导广大市民积极践行文明交通，共同构建和谐温州，提升城市文明形象，为助力“两区”建设作贡献。

梦江大酒店顺利通过四星级复评

9 月 26 日至 27 日，由浙江省星评检查员钟艳、周淮文组成的浙江省“2019 年度星级饭店复核”检查组莅临梦江大酒店，开展为期两天的四星级旅游饭店复评工作，梦江大酒店最终顺利通过四星级复评。

根据《旅游饭店星级的划分与评定》（GB/T14308—2010）和《星级饭店访查规范》的标准，复评检查组星评员从预定接待、餐厅用餐、客房服务、会议中心、康体中心、设备设施运行和维护情况、环境卫生等方面进行了细致的明察暗访，对酒店管理制度、操作规程、服务标准、教育培训、应急预案等方面进行了台账审核。通过听取汇报、实地检查、查看资料、对标打分等方式进行认真细致考核评分。

在星级复核反馈会上进行反馈点评，省星评员和局领导对酒店整洁卫生、安全舒适的产品品质、浓厚企业文化氛围、成熟规范的各项服务、节能减排措施等方面表示肯定，并赞许酒店的严谨管理，从 2005 年 12 月开业至今仍可以取得现在的经营业绩及看到酒店管理团队非常齐心协力，员工总体精神状态非常好。也指出了酒店需要改进和整改的地方，并对酒店后续的工作提出了较多的建设性指导意见。最后宣布梦江大酒店必备项目、硬件设施及运营质量符合国家四星级旅游饭店标准，通过此次星级复评。

本次酒店的四星级复评工作也得到了市局、县局领导的大力支持，并出席了酒店四星级复评的汇报会和反馈会。对于梦江大酒店星级复评的重视度和充分的准备工作，及管理团队的精神面貌给予了高度的表扬。

酒店总经理陆筱勤向各位领导、星评专家的莅临指导表示衷心感谢，诚恳接受各位提出的宝贵意见和建议。并表明了酒店对星级复评相关问题整改到位的决心，对照标准找差距，逐步完善硬件设施设备、强化培训服务技能、注重提高酒店品质建设，脚踏实地地做好各项工作，彰显梦江大酒店四星级饭店优质服务的精彩，以更大的信心和热情为旅游事业做贡献。

坚守初心使命 践行爱国情怀

为热烈庆祝新中国成立 70 周年，讴歌伟大祖国 70 年的光辉历程，梦江大酒店举行隆重的升旗仪式，用最庄严的方式抒发对伟大祖国的无比崇敬和热爱之情。

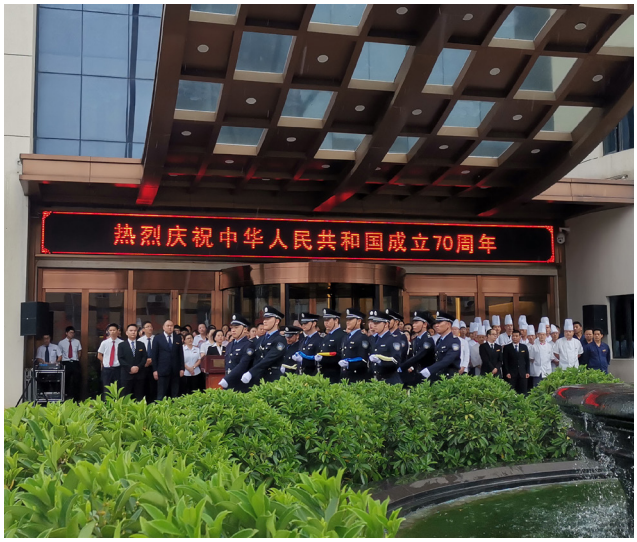
10 月 1 日上午 8 时整，随着酒店总经理陆筱勤宣布升旗仪式开始：十二位英姿飒爽的国旗护卫队员们护送着鲜艳的五星红旗，迈着矫健整齐的步伐，走向升旗台。伴随着庄严的《中华人民共和国国歌》的雄壮旋律，五星红旗冉冉升起，店旗也随之上升，在酒店广场上空迎风飘舞。在场的全体人员昂首肃立，高唱国歌，面向国旗行注目礼。嘹亮的歌声，唱出了对祖国母亲的挚爱之情和祝福之心，也唱出了梦江人团结一致、拼搏奋进的决心和意愿。

激昂的乐曲、雄壮的旗队、鲜艳的红旗、庄严的仪式，引来了许多宾客和行人驻足观看，爱国热情瞬间迸发，感染着每一位。

面对国旗，酒店董事长陈明光发表致辞：在致辞中简要回顾了新中国成立 70 年来的光辉历程和取得的伟大成就。他强调，今天的中国正在新时代的新征程上阔步前行；今天的中国

正前所未有的接近伟大复兴的宏伟目标。书写新的时代伟业，创造新的美好生活，更加需要每个人胸怀爱国之情，树立报国之志，践行强国之梦。更加需要我们从自己做起，从点滴小事做起，从本职岗位做起。主动担当、积极作为，爱岗敬业，在时代的同频共振中与祖国同呼吸、共成长、共奋进，为实现中华民族伟大复兴、为旅游业发展不懈奋斗。祝福伟大祖国更加繁荣昌盛！

举行升旗仪式是国庆节最庄严、最直接的庆祝方式，同时也是展示梦江大酒店良好形象的重要窗口。酒店于 2005 年 12 月开业至今，始终坚持在每年国庆日举行升国旗仪式，这既是对员工进行爱国主义和集体主义教育，增强企业凝聚力、向心力的重要形式，也是深入推进企业文化建设的一项重要内容。



开展爱心募捐 助力灾后重建

洪水无情人有情，大爱无疆献真心。受“利奇马”台风影响，永嘉等地受灾严重，为尽快帮助永嘉受灾群众恢复生产生活秩序，重建家园，梦江大酒店组织开展“灾后重建”募捐活动，共计捐款 2 万元整，所筹款项送至永嘉县慈善总会，全部用于灾后重建，为受灾群众重建家园尽一份绵薄之力。

此次捐款活动的开展，使每位员工都感悟到公益捐助活动的崇高意义，进一步增强了慈善意识，促进形成了“一方有难，八方支援”、尽责社会、奉献爱心的良好氛围。

“扬传统饮食文化 秀中式面点技艺”——温州机场宾馆中式面点师培训

2019 年 7 月 31 日至 8 月 14 日，温州机场宾馆 75 名员工在机场宾馆三楼多功能厅参加了中级中式面点师培训。

本次培训在龙湾区社保局送技能进企业、入社区系列活动的支持下，由蓝江培训学校主办，机场宾馆协办，特邀专业面点师开课传授职业技能。培训为期 2 周 36 课时，采用理论培训和现场操作相结合的授课方式，培训老师向学员们传授了中式面点月牙饺、眉毛饺、如意花卷、秋叶包、眉毛酥的制作步骤和手法。

培训现场气氛热烈、互动频繁，讲师耐心地讲解基本功训练、面团的制作及运用、水调面品种制作、膨松面品种制作；学员们通过听、看、练，掌握了初步的中式面点制作流程和制作技巧。

通过本次培训，机场宾馆员工们纷纷表示受益颇多，不仅学到了传统中式的饮食文化，同时也丰富了业余文化生活，最终参加受训的员工统一参加了考核，考核合格者将获得中式面点师职业资格证书。

下阶段，机场宾馆将继续联合蓝江职业培训学校，向龙湾区社保局申请种类更多、更实用的职业技能培训课程，以满足广大职工的技能提升需求。

通讯员：黄国强

为爱而跑 喜迎国庆

金秋送爽，在这个花果飘香的季节里，我们即将迎来祖国的 70 岁华诞。为了迎接国庆，激发员工活力，宣扬正能量，9 月 22 日上午，温州机场宾馆员工参加了万豪国际集团在白鹭洲公园里组织举办的“RUN TO GIVE，2019”慈善助跑活动。

活动内容有开场讲话、带动热身操、助步、发放证书、慈善义卖等。社会各界爱心助跑人士组成的代表队随着起跑令的发出，助跑活动正式开始。

诚达公司员工以矫健的步伐在赛道上奔跑，纷纷奋勇争先、不顾汗水挥洒，不断超越了一个又一个的参跑者。活动现场暮暮精彩，洋溢着青春和活力。活动期间进行了义卖，所得善款用于资助山区儿童，充斥着所有志愿者的热情与爱心。

在大家的积极参与下，此次活动圆满结束了，却也是一个新的起航。我们用行动充分展现了机场宾馆是社会的一分子，是一支有责任感、有爱心的团队。爱与被爱，都是幸福的，让我们把更多的爱献给更多的人，让爱传递。

通讯员：郑洁

绷紧反恐安全弦 谱写和谐平安曲
——温州机场宾馆举办 2019 反恐知识培训

2019 年 9 月 25 日上午，温州机场宾馆在机场宾馆三楼多功能厅举行了反恐知识培训，特邀温州市反恐办反恐专员朱欢庆主讲。

朱专员从四大内容方面讲解：什么是恐怖主义、恐怖活动的危害、当前反恐形势、如何防范恐怖主义，结合国内外典型的恐怖事件案例，为大家讲解了恐怖主义的概念，恐怖主义的历史背景和危害性，并分析了当前的反恐形势，介绍了国内主要恐怖组织的由来，暴力恐怖袭击的常用手段、特点及如何识别恐怖嫌疑人、可疑物品，遇到各类恐怖暴力事件如何应对，使参训人员充分认识到反恐斗争的严峻性和紧迫性。

通过本次反恐知识培训，增强了宾馆员工防范恐怖袭击事件的基础知识，强化了反恐的意识，提升了遇到突发恐怖事件后的应急处置能力。

多一点反恐知识就能在遇到紧急意外情况时多一份安全保障，为宾馆的平安建设打下坚实的基础。

通讯员：黄国强

瑞安国际大酒店荣获“2019 年度中国酒店业品质服务奖”

2019 年 8 月 26 日 -29 日，由中国酒店论坛组织、锦派国际酒店商学院主办的“第三届中国酒店服务创新论坛”在广州从化碧水湾温泉度假村成功举办。

酒店总经理助理陈文冲先生代表酒店参加了此次大会。大会上，瑞安国际大酒店荣获“2019 年中国酒店业品质服务奖”荣誉称号。从 2018 年起，每年的中国酒店服务创新论坛都会颁发中国酒店业品质服务奖，对具有较高服务水准、较好宾客口碑、较强创新能力及在“中国服务”品牌打造和优质服务创新实践中做出一定成绩的酒店和酒店集团进行表彰。这项荣誉的获得是对瑞安国际大酒店服务的最大肯定和鼓励。

瑞安国际大酒店作为中外宾客来瑞首选酒店，也是瑞安旅游服务行业的龙头企业。酒店开业十多年来，一直秉承“瑞安国际，温馨如意”的服务品牌和“真诚待人，追求感动”的服务理念，树立了良好的企业社会形象。

瑞安国际大酒店作为中外宾客来瑞首选酒店，也是瑞安旅游服务行业的龙头企业。酒店开业十多年来，一直秉承“瑞安国际，温馨如意”的服务品牌和“真诚待人，追求感动”的服务理念，树立了良好的企业社会形象。

温州牛山国际酒店用品城
酒店用品一站购齐

9 月 11 日，浙南、闽北地区首家大型专业中高端酒店用品市场温州牛山国际酒店用品城隆重开业。

温州牛山国际酒店用品城一共五层，总建筑面积约 2.2 万㎡，配置 8 部自动扶梯，地上地下共有 400 多个车位，商铺 100 余间，入驻品牌商家超过 80 家，商品辐射浙西、浙南、闽北等周边地区，产品覆盖酒店用品、厨房设备、中西餐具、制冷设备、保鲜展柜、酒店家具、烘焙器具、咖啡设备、陶瓷密胺、玻璃器皿、茶艺用具、清洁设备等。集品牌代理、酒店工程设计、售后服务于一体，打造浙南闽北地区中高端酒店用品厨具“一站式”购物中心。

温州牛山国际酒店用品城位于鹿城区牛山北路 13 号，交通便利，紧邻市中心，轻轨 S1 线德政站紧靠本城。远道而来的朋友，可以从轻轨 S1 温州南站上车，至德政站下车步行 200 米即可抵达。

周荣光和他的纸农菜

中国是一个文明古国，饮食文化历史悠久，源远流长。泽雅纸农菜是中国南方沿海山区纸农文化的产物，发源于泽雅千年纸山，逾久远的历史，属古瓯越农耕文化的一个支派，也是中华民族大文化的组成部分。

一道菜的千年文明

泽雅，又名“纸山”，纸农长期寓居于此，以种山为生，以造纸为业，其独特的饮食习俗透露出浓重的原始古朴的传统风俗。

泽雅纸农菜又名纸山菜，因源于泽雅山区纸农的日常饮食菜品而得名，是温州乃至全国独一无二的特殊区域餐饮文化。

纸农菜历史悠久，渊源深远，文化润厚，特色彰显，自成体系，并有“六大传统技术”、“八大饮食文化”为内涵的独特区域的风姿风采、风情风俗、风格风味的“五大经典特色”，铸成它千年不变的传统品质：生态无污、营养均衡、原汁原味、养生保健。

城市化、现代化之后，在城市快节奏、机械式、水泥森林生活方式的厌烦下，人们产生了强烈的“返璞归真”情感需求，对充满中华文化自然田园风情的乡村游、怀古游、体验游、农家乐等更加迫切向往。 这正是泽雅纸农菜的时代需求，是这个时代给古老的泽雅食文化注入新的生命力，让它承担了新的使命，书写了温州餐饮文化的新篇章。

一份难以割舍的初心

纸农菜由来已久，却鲜少人知。直至周荣光先生著的《泽雅·纸农乡味》一书问世，这本寻找千年泽雅纸山的文化实录，使纸山文化终有了新的诠释和传承。

故事还要从周荣光与泽雅的 60 年不解之缘说起。

上世纪 50 年代初，周荣光作为永嘉县干部时常徒步来到泽雅工作。他清楚地记得，那是 1952 年，初见泽雅，他惊叹："这就是神仙地界啊！"泽雅山水便是从此烙印在周荣光心中，悄悄生了思念的根。

60 年代初，他作为温州市民政局干部时常上山下乡，又与泽雅有了 20 多年的扶贫济困缘分。80 年代初，因瓯海县的诞生，他被组织任命为主持县民政局工作的副局长，把帮扶泽雅山区脱贫致富视为己任。

60 年恍若弹指一挥间。周老先生是有泽雅挥之不去的记忆和情怀，思念的种子早已茁壮。一如 1962 年的一天，他借住泽雅人家，记忆中邻居送来的两个当地菜肴"菜干腌大肠"和"烟熏溪鱼干"，那味道，每每回荡在唇齿间。退休后的一日三餐，在周老先生心中总留有"泽雅饭菜"的美好回忆。

一种对发展旅游的执念

终于，2010 年，他在提倡发展生态文明、建设低碳生活的感召下，农历正月初二便带着行囊，坐着自备车从上海家中出发至千里之外的泽雅，研究起了泽雅纸农菜，走访农家乐，品尝纸农菜，历经 5 年时光把泽雅一道道菜的用料、调味、改刀、火候、油温，甚至用灶、制作条件及其特殊美味秘诀等一一记录，整理出 23 大类、120 个系列、1000 余名菜品的泽雅菜系，并加以理论研究一并出书，以作泽雅纸山文化传承。

这是周荣光为泽雅纸农菜传承著书，这是周老先生为瓯越文化研究增光，这是他为中国农家菜发展添彩。

周荣光说："古语云：'民以食为天。'天之大，莫为养生保健。所谓泽雅纸农菜之秘即于此。"周老先生认为，泽雅作为千年历史的纸山，历史所形成的纸农菜的"六大传统技术"、"八大饮食文化"、"五大经典特色"、"十六字养生品质"，和近几年来形成的"四大市场强势"，在市场经济条件下所出现的"休闲体验"旅游市场特点将是：特色餐饮与特色餐饮强烈竞争。周荣光思考：我该如何带领泽雅走这条路？他说："我认为泽雅的发展无路可走，唯有旅游。"他坚定他的想法并努力实行，即便当时有许多的反对和不被认可，但终因周荣光对泽雅山水资源的深入调查了解，才有了后来泽雅风光的开发。

一个不老的纸农菜宣传推广员

说起泽雅，说起纸山，说起他付诸多年心血的纸农菜，周老先生可以一直精神饱满地与你侃侃而谈。

84 岁的周老，一头银发，看起来精气神儿比同龄人要好得许多，许是他养生有道，而这养生之道恰是他热爱的泽雅旅游和泽雅纸农菜。他说，泽雅人以"山为骨架，水为血脉"，

自然环境构想，因地制宜，就地取材，追求人与自然的和谐统一，把田园山水景观裁剪到人居村落中来，融入宗族礼制、宗教信仰、风水观念、防御意识和劳动内容、烟火饮食、人文艺术等多方面功利要素和文化理念，组成“天人合一”的中国古代纸农社会特点的理想环境和协调的总体布局，创造了自己生存繁衍和千年纸山的文明史。

“这便是形成‘在原始古老山水文化孕育下，以千年纸山文化为主流文化的多元文化特殊区域’的泽雅之魂脉。而泽雅纸农菜就是泽雅人文化魂脉之延伸。”周老先生说。

然而，作为一个特殊历史文化区域特殊生产、生活方式的特殊餐饮的“泽雅纸农菜”，无疑是一座取之不尽、用之不竭的资源宝库，不论物质或非物质，都拥有很高的“特色餐饮”资源价值和市场强势，其突出表现为：“一是先天性的丰厚资源。二是后天性的经典特色。三是独特性的口感口味。四是客观性的市场环境。”

在这种发展趋势条件下，纸农菜的文化技术更有生产与发展条件，其趋势是：更加独立，更有生气，更趋发展，而且将作为纸农“非遗”文化瑰宝存在发展。

可以说，周老先生这一生，都在为泽雅这片山水和这山水中生活的朴实的人民做谋划，投入了太多的心血和精力无法自拔。

他有源源不断的思路和想法，如 10 月 1 日 -5 日的以日出野餐、采摘、纸农菜和体验传统文化结合的“金秋星空夜·露营好时节”活动；筹备藤云谷餐厅等多家纸农菜体验馆。

周老表示，不日他将继续研究并推出系列关于纸农菜的特色小吃美食。

在他的工作室里，除了简单的日用品和卧室，其余的空间都堆满有关泽雅的各种已出版书籍和正在整理的许多资料，还有，周老正在准备把纸山独有的屏纸画包装成“国礼”推向全世界。

菜干咸腌肥肠

硬炒粉干

咸肉酒蒸糕

菜干溪虾

山鲜片

（来源：江南游报　　记者：林献雄 陈其其）

YI YUAN Internet Technology 壹元科技

深夜食堂

浅尝不如深食

WENZHOU

温州壹元互联网科技有限公司

放加盟
要开店
找创店邦

创店邦 CHUANG DIAN BANG

——让天下没有难开的餐厅——

成立于2015年，

是一家新媒体全案
品牌策划互联网
科技公司，

是本地生活方式流量入口，
同时是城市品牌运营商。

拥有100W媒体粉丝矩阵
4000家本土餐饮
举办30多场加盟会
成功帮助开店100家

16年拿到风投
3000万

400-991-8868

地址：浙江省温州市龙湾区蒲州街道高一路168号G幢