

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

2020 1/3 总第 183 期



温州市政府新闻办召开“提信心、促消费”专场新闻发布会



浙江省总代理 楠宋家居生活馆

温州市鹿城区牛山北路13号牛山国际酒店用品城三楼325-327

电话:0577-88278782

传真:0577-88288203

手机:13566234420 13091989907

CATALOGUE

【政务信息】

- 温州市出台温 32 条温 28 条实施细则 01
- 温州推出疗休养十条举措，助推消费升级、激发消费活力 02
- 我市召开“提信心、促消费”专场新闻发布会 03
- 4月1日起，网络订餐配送有了“浙江标准” 05
- 温州举行“游千村 住千宿”云发布会推介乡村游 06

【协会动态】

- 举办温州市饭店行业电梯维保培训暨 2019 饭店工程委员会年会 07
- 市饭店餐饮烹饪协会领导疫情期间走访会员单位 08
- 温州率先开展“公筷行动”，出台公筷公勺“温州标准” 09
- 涓涓细流汇大河 众志成城献爱心 13
- 温州市商务局督导鹿城区餐饮保供服务单位复工及疫情防控工作 15
- 温州市总工会调研饭店餐饮烹饪行业协会复工复产工作 16
- 温州市商务局调研饭店餐饮烹饪行业协会复工复产工作 17
- 温州市工商联调研饭店餐饮烹饪行业协会复工复产工作 18
- 协会参加市政府研究政企联动促消费座谈会 19
- 协会携手携程 公益课堂开课 20
- 病毒虽无情 餐饮人自强 21
- 春风行动 保供配餐，品质外卖 排忧解难！ 23
- 走访永嘉会员单位 25
- 乐清非遗美食街启航 25

【业内风采】

- 快来看看温商发明多功能公筷架 26
- 俯下身子“炒盒饭”疫情下的酒店“搬砖”看流水张力几何？ 27
- 市监局启动“三保”行动全国首批温州 11 家饭店餐饮榜上有名 31
- 华侨饭店为抗击疫情助力 32
- 揭秘瑞都连锁酒店疫情“逆行”幕后故事 33
- 暖胃又暖心！乐清田野中餐厅每天为一线人员做 5000 份盒饭 35
- 疫情之下，温州餐饮业这样做 37
- 用“坚守”与“担当”献礼公司 38
- 点赞！永嘉裕锦大酒店每天为战“疫”人员免费提供 800 份爱心餐！ 39
- 疫情防控，我们在行动！云天楼捐赠数万斤蔬菜给医院 41
- 改变，才有未来！ 43

温州饭店餐饮烹饪

WENZHOU HOTEL CATERING & CULINARY INDUSTRY

2020/1-3

总第183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
浙江省温州市瓯海区翠微大道 228 号 温州华侨
职专实训楼 8 楼
邮编：325000
电话 / 传真：(0577) 8886 5061 8886 5060
Http: www.wzha.net
QQ: 49507800

出刊日期：2020 年 4 月 20 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 (微信同号)

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

温州市出台温 32 条温 28 条实施细则

为支持受疫情影响的困难中小企业共克时艰，最大限度减轻疫情对经济产生的负面影响，温州市先后出台惠企 28 条政策和 32 条政策，通过减税、延缓税费、加大租金减免、加强信贷保障、降低融资成本等一系列措施帮助企业渡过难关。

饭店餐饮行业相关政策罗列如下，具体实施细则扫文末二维码查看：

附件 1：减免房产税、城镇土地使用税实施细则

附件 2：财产损失税前扣除实施细则

附件 4：办理延期申报实施细则

附件 5：办理延期缴纳税款实施细则

附件 6：在准予延期申报、延期缴纳的期限内不缴纳滞纳金不影响企业纳税信用等级实施细则

附件 7：办理定额调整实施细则

附件 13：商场（综合体）、酒店租赁费用实施细则

附件 15：星级酒店租赁费用补助实施细则

附件 16：关于企业用水“欠费不停供”及疫情期间水费价格下调 10% 优惠实施细则

附件 17：关于企业用气“欠费不停供”及疫情期间气费价格下调 10% 优惠政策细则

附件 25：“留岗留薪”补助实施细则

附件 26：社会保险费返还实施细则

附件 27：稳岗返还失业保险费实施细则

附件 28：社保缓缴实施细则

附件 29：企业包车补贴实施细则

附件 61：企业直接招工奖励实施细则



扫码看实施细则详情

温州推出疗休养十条举措，助推消费升级、激发消费活力

根据温州市委关于促进消费升级有关部署要求，温州市总工会联合有关部门调整了疗休养政策，并就加强疗休养工作下发《关于加强 2020 年职工疗休养工作的通知》，动员全市工会组织积极开展本地疗休养活动，切实保障职工疗休养权益，助力推进乡村振兴战略，促进文化旅游经济发展。

加强职工疗休养工作十条举措

- 1、除对口支援（帮扶、合作）地区和疗休养合作城市外，今年职工疗休养活动应安排在温州市域内进行。
- 2、在市域内参加疗休养活动，可分批次、分时段灵活组织开展。
- 3、今年 6 月底前在市域内开展职工疗休养的，在单位福利费允许的范围内，疗休养经费可提高到 2750 元 / 人。适度放宽对职工疗休养每日消费额度限制。
- 4、今年 4 月份启动疗休养活动。原则上要求全市机关、事业单位 80% 以上职工在 6 月底前完成疗休养。
- 5、鼓励职工带家人在市域内疗休养。职工及其直系亲属均符合本市职工疗休养条件的，可由一方向本单位提出申请，经本单位批准后，随另一方单位参加疗休养，费用回原单位按标准报销。相关单位应予支持。
- 6、市县两级工会设立专项资金（市本级 100 万元），在 6 月底前组织开展一线职工免费疗休养活动。优先安排抗疫一线和复工复产中做出突出贡献的职工。
- 7、市县两级工会设立民营企业职工疗休养活动专项奖励资金（市本级 100 万元）。鼓励民营企业在上半年组织开展市域内职工疗休养。
- 8、加强疗休养基地培育，开展疗休养基地从业人员的技能培训，提升服务水平。4 月份再培育认定 50 家以上符合疗休养要求的精品民宿、农家乐等作为市级疗休养基地（点），为职工提供更多疗休养产品。
- 9、市县两级工会积极开展疗休养产品推介活动，加强与周边地区的疗休养交流合作，吸引更多的外地职工来温州疗休养。
- 10、完善疗休养云平台，加强对疗休养工作的管理和服務。

来源：温州市总工会

我市召开“提信心、促消费”专场新闻发布会

3月26日下午，市政府新闻办召开温州市“提信心、促消费”专场新闻发布会，市发改委党委委员、副主任谢忠诚，市文广旅局党组书记、局长朱云华，市体育局党组书记、局长张志宏，永嘉县副县长周旭丹，市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武参加发布会并回答记者提问。



5月1日前，全市54家景区全国免费开放

此次疫情使得我市文旅消费市场遭受重大损失，为将疫情造成的损失降到最低限度，我市文旅行业在落实疫情防控措施的基础上，第一时间有序复工复产，全力为企业纾困，为市场加温。

据朱云华介绍，为打好乡村旅游复苏“前哨战”，立足乡村生态优势，上半年我市旅游业复苏的重心主要在提振发展乡村旅游，下半年着重推动都市休闲旅游。当前，我市正在积极筹备开展“游千村·住千宿”活动，届时将现场发布民宿、特色健康养生休闲乡村游线路等产品及优惠政策，开展现场体验和网红直播售卖等活动，全面启动乡村休闲游。

另一方面，该局打出政策引导扶持“组合拳”，推出了文旅“六重”清单。不仅如此，我市还采取政府适当补贴、旅游目的地让利、景区优惠打折等方式，前期推出3000万元的旅游消费券，用于促进消费。

除游泳馆外，全市公共体育场馆已开放

据张志宏介绍，全市36个公共体育场馆，已开放市体育中心的室外篮球场、足球场、健身苑、塑胶跑道，市九山体育场，市室内体育活动中心百姓健身房等21个。其余15个场馆主要为室内游泳馆，受通风和水温加热等条件限制，目前已着手根据场馆属地疫情情况开展准备工作，实行一馆一策，陆续开放。另外，全市200多个民营体育场馆也按室外室内和运动项目类别全面恢复向社会公众开放。

据悉，我市已开放的公共体育场馆均严格落实防疫措施。密闭场所或利用地下空间开设的，通风条件不达标的如密闭的健身房、瑜伽馆等体育场所，暂不宜开放。各类人员聚集的体育赛事、健身操团课、体育培训等活动也暂缓举行。

为助力月光经济，我市还打造了桃花岛冰雪运动基地、杨府山威斯顿智体运动小镇等夜间体育活动消费基地，大力支持电竞、棋类、足球等夜间体育比赛活动。并对举办或承办国际性、国家级、省级体育赛事且符合品牌条件的体育产业机构，经认定给予实际总费用30%、不超过70万元的奖励。

我市各餐饮企业堂食消费人气日渐上升

住宿餐饮行业是重要的民生服务业之一，对刺激消费、推动就业、拉动内需、满足人民美好生活的需求有着重要的作用。据黄素武介绍，自3月初我市发布可以堂食以来，各餐饮企业正陆续复工，开放堂食严格执行安全标准，要求配备一名防疫专员，对经营场所、公共设施、共用物品定期消毒，实行垃圾分类管理并及时收集清运。目前各餐饮企业堂食消费人气日升。

为更好服务于我市防疫工作大局，保障饭店餐饮企业有序复工复产，市饭店餐饮烹饪协会积极参与餐饮保供服务，全市已有临时团餐配送备案的餐饮单位172家，配送每餐最大供餐量达到8.8万份。协会还联合外卖平台，充分发挥行业优势，在疫期向复工单位提供外卖送餐服务。

此外，为促进餐饮企业拓展销路，更快恢复元气，该协会积极响应号召，正在策划和电商平台共同承办“温享生活”云购促销活动，已有近30家餐饮企业100来家门店报名参加，并尝试网络直销餐饮新零售。

4月1日起，网络订餐配送 有了“浙江标准”

为加强网络订餐食品安监，规范网络订餐配送流程，保证餐饮食品安全，保障公众身体健康，近日，浙江省市场监督管理局批准发布了DB 33/T 2251—2020《网络订餐配送操作规范》省级标准，并于2020年4月1日起施行。

标准重点规定了网络订餐配送的配送箱（包）、配送人员、配送流程与要求，日常管理等内容，适用于提供配送服务的餐饮服务提供者和网络订餐第三方平台，电话订餐的配送可参照执行。

标准规定配送箱应对人体无害，具有气密缓冲性、保温耐热耐低温等特性，内外表面干净无破损，无附着物、油（汤）渍、泡沫和异味，每天清洗消毒。

规定配送人员应接受食品安全、个人卫生培训，持有健康证明，患有有碍食品安全疾病的应暂停配送。同时，保持个人卫生，疫期做好个人防护。

对配送流程的规定，重点在于食品打包、无接触配送、外卖封签等。如餐饮服务提供者宜标注“尽快使用”等消费提醒，或标注加工时间、食用期限；宜在食品外包装封口等位置使用外卖封签，做到零接触。

配送人员取餐时，应现场检查外卖封签的完整性，对外卖封签被破坏或不完整的，可拒绝接收。随身携带配送箱，配送冷热食品时采用保温措施，送餐时采取防尘防雨等措施保持外卖封签的完整性。无接触配送时，配送人员将食品放置在消费者指定临时存放场所，并告知消费者及时取餐。具备即时通讯条件时，宜拍摄包含食品及明确位置的信息照片发送给消费者，便于消费者拿取。

标准亦规定了餐饮服务提供者和网络订餐第三方平台应加强对网络订餐配送的日常管理，如实记录网络订餐的订单信息，包括食品名称、下单时间、配送人员、送达时间等，且信息保存时间不得少于3年。

温州举行“游千村 住千宿”云 发布会推介乡村游

最是一年春好处，“草长莺飞二月天，拂堤杨柳醉春烟”的诗画景象正在瓯越大地徐徐展开。春暖花开之际，3月28日上午，温州市2020“游千村 住千宿”云发布会举行，在强化疫情精密智控的前提下，向全国网友推介温州乡村游，拉开了“我们一起去‘村’游”的序幕。



市委书记陈伟俊出席云发布会并启动“游千村住千宿”活动。市领导胡剑谨、王军、娄绍光、汤筱疏等出席。

这场云发布会上，我市阶段性推出了“千家民宿迎客、千场活动惠民、千万资金让利、千万保额护游”等一系列内容。其中，参与活动并符合条件的民宿，将获赠民宿订单中断保险、民宿畅游安居险。3月20日起一个月里，参与活动的民宿客人将免费获得一份当地农业农村局提供的农特产品礼包。期间，我市还将发动长三角百家旅行商、百家融媒体走进温州，举办长三角“十城联动、万人分销”及乡村文化旅游节等活动，并开展线上线下联运、云游温州推介，与周边地区联合推出“Pass卡”。

“期待在这个春风拂面、万物复苏的美好时节，与大家相约‘诗画山水·温润之州’，赴一场与春天的约会。”云发布会上，市委常委、宣传部长胡剑谨给网友们当起了“导游”，推介“五美”新温州的生动画卷。她希望活动能让更多群众走出家门、走进大自然，让大家“安心游温州”，进一步推动温州人游温州、浙江人游温州，欢迎全国游客游温州。

发布会上，我市重点推介了瓯江春色·山水诗源、花村鸟山·奇秀雁荡、李白桃红·村游楠溪、春暖花开·面朝大海、春醉畲乡·竹海梦圆、山海矾都·春意盎然、花香鸟语·山里人家、花飞蝶舞·田园牧歌、莺飞草长·千年纸山、传世芳华·万古长春等10条“游千村 住千宿”精品乡村游线路。市领导为示范型民宿颁奖。发布会还向网友展示了“千村千宿N种玩法”，并启动了“晒出你私藏的N个温州必玩攻略”线上互动活动。

据悉，我市今年将加大景区门票减免力度。5月1日前，全市54家景区对全国免费开放；5月31日前，凡入住温州民宿的客人免费游54家景区；5月至7月期间，温州国有重点A级景区每周一天对全国免费开放；今年，我市全部78家A级旅游景区对全国医护人员实行免费开放。

来源：温州日报

举办温州市饭店行业电梯维保培训暨 2019 饭店工程委员会年会

1月14日下午，温州市饭店餐饮烹饪行业协会在温州国际大酒店举办温州市饭店行业电梯维保培训暨2019饭店工程委员会年会。来自各县（市、区）酒店工程总监或经理、饭店工程产品供应商60余人参加会议，会议由秘书长吴洁主持。



会议邀请了温州特检院电梯所副所长朱陈孟进行电梯专项培训。朱所长从电梯法律法规介绍、电梯的基础知识介绍、电梯维保、电梯故障事故及救援方法等几方面进行了详细讲解。温州吉克机电有限公司总经理严凌杰做了电梯节能方面的培训，秘书长吴洁讲解了绿色饭店新标，饭店工程专业委员会主任斯克林做了总结讲话。会上会后，各个酒店的工程代表热烈的交流讨论平日在工程工作中的经验和问题。这次年会，给大家相互结识新朋友搭建了一个专业的交流平台，也是协会举办此次年会的最终意义！



市饭店餐饮烹饪协会领导疫情 期间走访会员单位

3月2日浙江省疫情防控应急响应等级从Ⅰ级调整为Ⅱ级。3月3日上午，温州市饭店餐饮烹饪行业协会黄素武会长、郑巨创监事长、吴洁秘书长、陈海燕工会主席一行，先后到金勺子餐饮管理有限公司黄龙分店、去茶去餐饮有限公司鹿城路店、瑞都E酒店汤家桥店、万和豪生大酒店等饭店餐饮企业进行走访调研，看望慰问在岗员工，了解复工复产情况、当前碰到的问题和需要政府及上级职能部门帮助解决的困难等。



协会理事会、监事会、秘书处和工会等各机构负责人在现场看望了各家企业的复工复产情况，详细了解了企业疫情防控措施落实情况，对市委32条和市府28条及相关政策进行了宣传解读，并与企业负责人进行



了深入交流，听取企业在现阶段复工复产和下一步经营活动存在的问题和困难。对餐饮行业复工提供了遵循标准，特别是对餐饮限定人数进店点菜取餐等举措做出了详细指导。由于餐饮行业的管理涉及到卫生健康、商务、市场监管、街道等多个部门，要求各餐饮店根据属地职能部门的规定，落实餐饮企业逐步有序恢复堂食的计划，根据各县（市、区）具体信息，以及市防控指挥办疫情防控动态发布的信息为准，要随时掌握、及时调整管理措施。

黄素武会长向企业负责人表示，市协会将把各企业的一些好思路、好措施、好做法，通过协会公众号等平台进行宣传，供大家分享借鉴。协会已经成立了饭店餐饮复工复产、餐饮烹饪和饭店工程3支专业队伍的临时专家团，为有困难的企业提供技术后盾和力量支援。对一些新情况、新问题，协会将继续发挥桥梁纽带作用，积极有效地向政府相关部门及时反映沟通。他鼓励企业要坚定信心，继续以高度的责任感“守好企业的门、管好自家的人”，把疫情防控各项措施继续落细、落实、落到位，确保企业疫情防控万无一失，复工复产平稳有序。

温州率先开展“公筷行动”，出台公筷公勺“温州标准”

公筷公勺使用是用餐安全文明、健康卫生的重要保障，可防止病菌交叉感染，减少食物浪费，也是体谅与尊重他人的一种体现。

1月20日，市委宣传部、市文明办、市文明指导中心发起全市“公筷”行动倡议，倡导“长者先动筷、公筷来夹菜”的文明新风尚。市委常委、宣传部长胡剑谨出席活动。



温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武、执行会长周雄、秘书长吴洁和来自温州华侨饭店、万和豪生大酒店、国际大酒店、王朝大酒店、维多利亚大酒店、万融商务酒店、云天楼假日皇都大酒店、温州东瓯大酒店的市五星级旅游饭店代表参加活动。

胡剑谨部长指出，餐桌举止非小事，一筷一勺见文明，“公筷”行动需要每一个人的积极响应、自觉参与。她希望每一个人都能主动加入到这场文明行动中来，促进健康饮食，从一双“公筷”开始，做一个“文明有礼温州人”！



▲胡剑谨

仪式现场，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武代表该协会和市小吃协会，向全市饭店餐饮企业发出行动倡议。倡导各饭店餐饮企业要以“桌上有公筷，夹菜用公筷”为标准，努力做到进店有标识，布置宣传海报、墙贴、小桌卡；推行每道菜都放置一双公筷或一把公勺的服务；有条件的可为每位宾客提供一套公筷及一套个人使用的筷勺，并根据颜色、材质、长短、标识等加以区分，以周到、贴心的公筷服务为消费者筑起安全屏障，引导新风尚，行餐桌之礼。



▲黄素武

倡议仪式启动后，为深入推广“公筷”行动，推动文明就餐，引导餐饮服务单位更加规范使用公筷公勺，尽快制定《温州市公筷公勺使用规范》地方标准。3月13日，《温州市公筷公勺使用规范（试行）》座谈讨论会在温州中亚企业有限公司召开。



市文明办潘建文处长，市商务局、市文广旅局、市市场监管局、市卫健委等相关职能部门处室负责人，市标准化研究院黄赢院长，市饭店餐饮烹饪行业协会黄素武会长，吴洁秘书长，瓯菜研究会周雄会长，楠宋酒店用品关乃刚总经理及温州华侨饭店、香格里拉大酒店、阿外楼度假酒店、溢香厅大酒店、云天楼实业有限公司等5家常务副会长和副会长单位代表参会。

会上，市文明办潘建文处长介绍了日前温州市“公筷行动”工作的基本情况，市标准化研究院黄赢院长介绍了制定地方标准的要求、流程和注意事项。各参会代表积极发言，深入细致的讨论了公筷公勺的制作、配置、使用和宣传，为使用规范的制定提供了更具参考性的建议。

其实温州从1月底就开始酝酿出台《公筷公勺使用管理规范》，尽快制定落实，能有效解决病从口入的大问题，为我市当前各行业有序复工复产提供有力保障。为确保这份“地方标准”依法严谨，更具可操作性，中共温州市委宣传部、温州市文明办、温州市市场监管局、温州市商务局、温州市文化广电旅游局、温州市卫健委为发起单位，联合召开多次专家座谈

会及论证会；温州市饭店餐饮烹饪行业协会、温州市文明中心、温州市标准化研究院为起草单位，走访调查了市区20多家餐饮企业，并通过网络向社会各界广征意见，最终由温州市市场监管局公布公告。

3月30日，温州市政府新闻办召开了“践行公筷新风尚养成文明好习惯”新闻发布会。会上透露，温州正式出台《公筷公勺使用管理规范》，并将于4月1日起正式颁布实施。这标志着，这场被称为“舌尖上的抗疫行动”，温州进入全面规范实施阶段。



与其他城市相比，这份“温州标准”更具本土特色：一是涵盖内容齐全，从星级酒店、小吃店、农家乐，到社会最小单位——家庭全涉及，且不论本地人，还是新温州人，都适用。二是地域特色鲜明，公筷公勺使用围绕“长者先动筷，公筷来夹菜”主题，倡导尊老爱老的传统文化。三是标准要求清晰，明确公筷公勺的制作及卫生标准，尺寸颜色、配置摆台、消毒等等要求与方式，做到“一菜一公筷、一汤一公勺”。

下一步，温州市将全面快速推进“公筷行动”，力争半年内，全市所有星级宾馆、大中型酒店（饭店）及农家乐（民宿）“公筷公勺”配备率达100%，同时促升家庭“公筷公勺”配备率，以餐桌“小文明”推动城市“大文明”，助力打造更高水平的全国文明城市。

涓涓细流汇大河 众志成城献爱心

2020 新春，一场突如其来的病疫让这个春节过得如此不平静。然，新冠无情人有情，病毒有疆爱无疆！面对疫情发展，温州市饭店餐饮烹饪行业协会克服困难、坚持不懈，发起众多协会会员单位携手同行、奉献爱心。还有许许多多的餐厅和志愿者也纷至沓来，加入我们的爱心接力，凝聚微光、便成星河。大家众志成城、积极担当，纷纷捐钱捐物和提供防控疫情所需的场所。

据不完全统计，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会员单位向各慈善总会、红十字会捐款 26.66 万元；向医院、街道、机关等机构捐赠蔬菜、点心、矿泉水、口罩、餐盒等物品价值 43.7 万元；向医院、交警、街道社区一线人员提供爱心盒餐 10 万余份。爱心行动详细清单如下：

1. 云天楼向医院捐赠蔬菜数万斤，价值人民币 5 万元。链接温州市慈善总会通过云基金筹集善款对接组织等额价值的医用物资捐赠，共收到捐款人民币 34 万元。

2、阿外楼管理人员和在岗员工向瓯海慈善总会募捐人民币 54505 元。

3、川渝部落重庆老火锅组织温州管理团队向温州慈善总会捐款人民币 5 万元，用于全国首架温州“抗疫”跨越欧亚大陆包机航空运输等相关费用。

4、亚金大酒店暂停对外营业，酒店无偿提供给战斗在抗疫一线的附二医医务人员做为休息场所。

5、温州名都皇家餐饮有限公司宋天国捐给平阳鳌江商会口罩 2000 份，价值人民币 2.7 万元。

6、嘉运国际大酒店向鹿城区广化街道辖区捐赠蔬菜水果、糕点价值 2 万元。

7、温州王朝大酒店组织员工支援附二医瓯江口院区开荒清洁及助力该院区制作馒头、包子。

8、天天中每天送餐 2000 份左右，其中：爱心免费送餐 1300 份，送给各医院交警街道社区一线人员；700 份仅收成本费送给街道统一隔离人员。



比利时布鲁塞尔机场

按照飞行计划，该趟包机飞行13小时后，于2月14日下午抵达温州。目前航空运输等相关费用具体由温州市华侨总商会、北京温州商会、温州市女企业家协会、温州市管件行业协会、温州市饭店餐饮烹饪行业协会、温州市湖南商会、温州市定制家居商会、温州市汽车配件流通商会、温州市石材协会、温州市内蒙古商会（筹）等单位承担支持。

9、温州国际大酒店员工向鹿城区慈善总会爱心捐款 30130 元。

10、温州金球国豪大酒店向温州市红十字会、温州侨商总会、鹿城侨联共捐款 12 万元。

11、瑞都连锁酒店第一时间配合市政府，停止营业腾空客房，部分门店提供给卫生、消防抗疫人员休息，部分门店用于集中管理密切接触者的隔离工作。

12、金鹏宾馆第一时间配合鹿城区政府，停止营业腾空客房，提供给卫生、抗疫人员休息及用于集中管理密切接触者的隔离工作。

13、兰立方大酒店：给抗疫一线人员送爱心餐；给隔离人员成本送餐；董事长亲自带领厨房、前厅人员在附二医医院厨房做志愿者。

14. 温州喜来登酒店：所属万豪集团通过中国青少年发展基金会，向湖北省青少年发展基金会捐赠人民币 500 万元，专项用于湖北疫情紧急救援。

15. 温州银都宴会中心王虹捐给鹿城女企和鹿城华联会善款 1.2 万元。

16. 溢香厅集团为瓯海区瞿溪街道和龙湾蒲州街道各个执勤卡口送上慰问物资，价值 4 万元。

17. 金勺子：

1/ 捐助盒饭 8000 多份；

2/ 支援瓯江口院区 10 多万补贴员工入住院区食堂烧制产品；

3/ 为文体局赞助套餐盒；

4/ 高薪雇员工为娄桥街道、瑶溪街道抗击疫情人员和隔离人员送餐。

18. 去茶去停业 36 家门店，仅保留 6 家门店做外卖为一线医护人员免费送餐，为隔离人员和民众提供生活保障，连续提供 2 万份。

19. 东山海鲜酒店免费为医院发热门诊提供爱心盒餐，并捐赠 130 箱饮料、矿泉水。

20. 永嘉裕锦大酒店每天免费为一线工作人员送餐 800 盒。

21. 乐清田野中餐厅每天为抗疫一线人员配送餐食 5000 份。



温州市商务局督导鹿城区餐饮保供 服务单位复工及疫情防控工作

3月10日，温州市商务局副局长戴文虎带队督导鹿城区餐饮保供服务单位复工及防疫工作。市商务局消费促进处木忠诚处长、市市场监管局餐饮处处长陈军、鹿城区商务局、鹿城区市场监管局以及温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武、秘书长吴洁等陪同检查。



督导组走访了维多利亚大酒店、天天中餐厅（水心店）等餐饮企业，详细了解企业防疫和复工情况。查看了一系列工作流程，询问现阶段存在的问题和困难。

戴副局长鼓励餐饮企业克服困难，加强管理，转变模式，坚定信心。对市监局、商务局和温州市饭店餐饮烹饪行业协会等单位前期工作给予充分肯定，并希望做好以下工作：

一是贯彻落实工作方案。要按照《有序做好企业复工复产和疫情防控的工作方案》及企业复工操作手册的要求，督促认真落实主体责任，加强各项管理管控，避免疫情传播风险。

二是联动开展检查工作。区商务局要积极配合属地防疫部门的工作，指导餐饮企业有序复工，加强对企业防疫措施的检查。

三是积极发挥协会作用。协会要加强行业引导和宣传工作，强化疫情防控，并指导企业转变方式，克服困难。

四是推动餐饮行业发展。商务部门要主动帮助企业解决问题，恢复企业发展信心，推动餐饮行业稳步发展。

温州市总工会调研饭店餐饮烹饪行业 协会复工复产工作

3月17日，温州市总工会党组成员、副主席刘金丹，总工会常委、权益保障部部长曾刚毅，市财贸工会主席李明，市职工法律维权中心主任孙正义，市财贸工会主任科员刘昕一行来协会调研复工复产工作，协会黄素武会长、吴洁秘书长、陈海燕工会主席及云天楼实业有限公司、王朝大酒店、奥林匹克大酒店等主要负责人一同参加。

会上，黄素武会长介绍了协会基本情况。吴洁秘书长汇报了协会积极开展防控疫情、自救减损、捐款捐物、复工复产等具体工作。



归纳为三个阶段：第一阶段为倡议部署，第二阶段为自救减损，第三阶段为复工复产，并提出了饭店餐饮企业现存的困难和问题。各酒店代表汇报了疫期酒店的经营、员工工资发放及滞留员工的安置等情况。

最后，刘金丹副主席肯定了协会疫情期间发挥的组织引导作用；赞扬了餐饮企业发扬大爱、责任担当、复工自救。指出对疫情要精准判断，充分做好防控准备，转变经营模式，关注劳资问题，稳定员工队伍。总工会履行好职责，助力企业复工复产，和谐劳动关系，让企业更好的发展。

温州市商务局调研饭店 餐饮烹饪行业协会复工复产工作

3月24日下午，温州市商务局副局长戴文虎、市商务局消费促进处处长木忠诚、市商务局综合处副处长王晓明一行来协会调研复工复产工作，协会黄素武会长、吴洁秘书长及瑞都国际酒店管理公司董事长方信东、嘉庭酒店管理公司董事长金怀、香格里拉大酒店总监周丹、云天楼假日皇都大酒店总经理潘玲玉一同参会。

会上，黄会长汇报了协会积极开展防疫自救、捐款捐物、复工复产等工作。与会企业代表简要介绍了各自酒店春节期间经营损失及针对疫情的经营计划，提出了各自所面临的实际难题，恳请政府部门借鉴他山之石，加大扶持力度，让各企业在政府切实的帮扶下共渡难关。

戴文虎副局长指出，本次疫情中饭店餐饮行业受影响时间最长、遭冲击损失最重、复工复产难度最大。他详细了解了与会各餐饮企业在疫期的各种损失、主要困难和下步计划，高度赞扬了代表们从主人翁角度自救自强、走出困境、共克时艰的做法，并希望做好以下工作：

一要坚定信心。疫情对经济的冲击是短期的，防疫总体形势正在好转，大家要坚定信心，相信党委政府有能力有智慧带领大家共克时艰。

二要自救自强。正确分析疫情影响的严峻性和长期性，做到自强自立、不等不靠，鼓足干劲、未雨绸缪，积极自救。转变思路模式，政策上积极争取、业务上努力开拓、资金上多方协商、员工上做好稳定。

三要政策帮扶。市商务局积极发挥行业主管部门职责，研究支持饭店餐饮企业克服经营困难的政策和措施，解决企业面临的实际问题和困难。



温州市工商联调研饭店餐饮烹饪行业 协会复工复产工作

3月26日下午，温州市工商联党组书记王忠宝、市工商联周志斌处长、张程炜一行来到协会调研复工复产工作并送来了口罩、消毒液等防疫物资。协会黄素武会长、吴洁秘书长陪同参会。



会上，黄素武会长汇报了协会2019年工作总结和2020年工作计划。介绍了疫情以来协会积极开展防疫自救、各种捐助及现阶段复工复产面临的困难问题。

王忠宝书记一行在详细了解这些情况后，充分肯定了协会此前的工作成绩，并详细介绍了工商联和全市各大银行推出企业融资、市财政拿出大笔资金支持，均能帮助到

住餐企业金融方面的困难。最后，王书记提出四点要求：

一、协会有何意见、建议及时向工商联反应，工商联可以帮助与相关部门的协调沟通。对于协会计划申请地标，也可加快推进申报工作。

二、党支部和协会融合发展，党建和业务工作相辅相成，使之能再上一个新的台阶。

三、秘书处是协会的灵魂，应切实加强秘书处的规范化建设，做好各类工作的上传下达、部门沟通。

四、加强工商联紧密联系，积极参与工商联的各项工作中，大力开展利于行业发展的各项活动，期待饭店餐饮烹饪行业协会的明天越来越好！



协会参加市政府研究政企联动 促消费座谈会

3月31日，市政府召集市发改委、市财政局、市商务局、市市场监管局等部门在行政中心1号楼7楼3号会议室，召开研究政企联动促消费有关工作方案座谈会，殷志军副市长主持会议，陈栋副秘书长参会。市饭店餐饮烹饪行业协会与相关商场超市负责人参加第一阶段会议。

会上，市饭店餐饮烹饪行业协会柯巴嫩执行会长详细汇报了住宿和餐饮行业当前复工复产的现状及存在的问题和困难，



下阶段行业发展趋势与建议意见，希望宣传市领导带头消费，恢复消费者信心，拉动促进消费。吴洁秘书长就目前的问题和困难，住宿和餐饮行业享受市委、市政府发布32条和28条相关政策的局限性，建议市政府结合住宿餐饮企业特点，将餐券、房券纳入发放消费券推行，起到惠民和拉动消费的双赢。

殷志军副市长充分肯定了协会在严防严控、复工复产中发挥的重要作用，下阶段大家群策群力提建议，逐步恢复消费者的信心。殷副市长鼓励道，温州饭店餐饮行业各具特色，民以食为天，谁都离不开吃，假以时日定会迎来更好的市场。

协会携手携程 公益课堂课开

2020之春太不寻常，新冠突袭，翻天覆地！全国民众响应政府号召，团结一致战疫情，集体宅家保平安。然防疫不松懈、发展不停步，在家不离岗、停工不停学。非常时期特殊教学，温州市饭店餐饮烹饪行业协会顺时制宜，联合携程酒店大学推出了“酒店防疫充电计划”线上直播课程，防控病毒，加大内功，磨刀不误砍柴工，安心宅家上大课。

从2月20日至3月2日，七晚八点，硬核相约，授课大咖有：携程玩转OTA课程首席讲师田磊、携程金融区域高级总监陈鸢鸣、携程酒店大学认证讲师智囊团成员赵月、携程酒店大学2019年金牌讲师王朋朋、亚太酒店联盟“亚太地区领袖人物”刘超等，倾情讲授《疫情期，重塑服务迭代的思维课》、《酒店疫情金融服务方案》、《酒店开业复工必知规则》、《酒店信息自查与维护指南》等等重磅课程。在疫情期间，供全市饭店人免费学习，助力大家提升自我，做好基本功修炼，努力奋战迎明天。

另在4月2日下午16:00整，特别邀请中国旅游研究院院长、经济学博士、中瑞酒店管理学院创始院长戴斌教授，分享了《酒店要行业振兴也要思想革新》这一课题。戴教授长期从事旅游政策和产业发展战略研究，相信通过这次学习，能够帮助酒店同仁开阔视野、提升格局，清晰洞察行业发展方向，完善酒店运营思路，站上更高的角度去了解行业整体振兴发展的革新想法，创造更多新的发展空间。

随着新冠肺炎在国内得到有效控制，越来越多的酒店逐步复工开业。然市场彻底恢复还需时日，而我们学习的脚步永远不会停止。温州市饭店餐饮烹饪行业协会与携程酒店共同举办的复兴提升计划直播课程，精彩将会一直继续，希望能和酒店人一起携手，在学习中共渡难关、共克时艰、共同进步！



戴斌教授

病毒虽无情 餐饮人自强

2020年伊始，新冠突袭之初，社会民众大多还将信将疑、观望不定，各种言论满天飞。温州市饭店餐饮烹饪行业协会嗅觉灵敏、判断准确，连续3次发布倡议，属全市首批发布疫情防控倡议协会之一。2020年1月22日首发温饭餐烹协（2020）003号《关于防控新型冠状病毒感染肺炎疫情的倡议书》，呼吁全市饭店餐饮行业以大局为先，积极响应政府号召，全面奋战做好疫情防控工作。次日又联合温州市市场监督管理局发布《餐饮服务环节防控新型冠状病毒肺炎的预防警示》。接着1月24日下午，召集市区30多家重点餐饮企业，会同市商务局、市市监局、市文旅局、市消费委等职能部门召开紧急座谈会，第一时间通报疫情和下达市防疫领导小组的各项工作部署。会后市饭店餐饮烹饪行业协会再次发出“防疫疫情我行动”倡议书，倡议各饭店餐企积极应对，做好退订工作，将损失降到最低。市协会为控制疫情传播、把好人员密集场所饭店餐饮关口，为打赢防疫狙击战，履行社会责任、展示行业担当，贡献了自己的力量，得到了姚高员市长在中央电视台访谈节目中的点名肯定。

2020年1月25日是农历春节的大年初一，本应举国同庆万家团圆，也是饭店餐饮的“黄金天”。不料疫情凶猛，突发“黑天鹅事件”，在市饭店餐饮烹饪行业协会的接连倡导下，各大酒店纷纷采取措施开启自救突围之路。甚至星级酒店都放下身段、转型外卖，库存生鲜均大甩卖，集合安心外送到家。

同时，我们协会全力以赴做好各项服务工作，防疫自救、捐助减损等行动，一时一刻都没有停止！温州大小餐饮单位超过10万家，市饭店餐饮烹饪行业协会建言献策，积极施以援手。1月31日，协会向市政府上报了《众志成城，应对疫情 住宿餐饮行业请求政府出台帮扶政策》。2月15日再次调研上报《温州市饭店餐饮行业请求市政府出台精准扶持政策的报告》，汇报了疫情影响具体的损失和困难，及7条请求扶持的建议。希望引起各部门的重视，促进政府能尽快出台帮扶政策，助力餐饮行业共克时艰渡过难关。

协会一如既往积极发挥上请下达作用，为市防控办指挥领导和会员企业提供一手信息。疫情期间，指导会员单位加大内功，开展网络直播课堂学习培训；为会员企业牵头采购复工防疫物资；积极联系各媒体，宣传报道饭店餐饮人的感人善举、大爱奉献、防疫暖心行动；积极动员会员单位同心抗疫、开展各种捐赠，为医务、社区、交警等一线人员提供免费爱心餐10万余份。



温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长 黄素武：为了响应政府的号召，后来全部停业。订桌的量也非常大，20几万桌，他们不仅是资金上的负担，而且在各个方面，包括在人员工资、社保等等的负担都很重。



温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长 吴洁：堂食开放以后，整体消费者的信心没有恢复，市委市政府都出了相关的优惠政策，那么我们也积极地跟企业去宣传，尽量争取到最大的帮助、支持。

时间到了3月中旬，在党和政府的领导下，全国民众齐心协力，疫情得到了有效控制。晴耕雨读，温州各地按计划正逐步复工复产，餐饮业也按要求日渐恢复营业重启堂食，各级政府有针对性地陆续推出对餐饮单位的扶持政策。市协会继续牵头推进，主动联系职能部门促进餐饮保供服务，解决复工复产企业用餐问题。相信在不久的将来，温州的餐饮行业会克服萧条，“恢复元气”，最终迎来明媚的春天！



春风行动 保供配餐，品质外卖 排忧解难！

2020 开春这场始料未及的疫情，使饭店餐饮行业遭受了前所未有的困难和压力。抗疫自救，粮草先行。随着政府复产复工的推进，为配合我市应对新型冠状病毒肺炎疫情工作，避免人员密集就餐，杜绝群体性用餐形式可能引发的感染风险，如何解决复工复产后人员的工作餐问题迫在眉睫。

温州市饭店餐饮烹饪行业协会 2 月初开始，积极联系市商务局和市监局，推进餐饮保供服务。摸底各餐饮店盒餐的生产能力，鼓励、动员各餐企积极开拓盒餐外卖，和配送团餐业务。主动组织餐饮企业做好保供工作，促进社会各行业，快速安全、有序复工。各大酒店和高星级酒店饭店紧急组织力量研发外卖产品，“自救”突围！

随着全市部分企业的陆续开工，我们协会联合饿了么、美团，充分发挥行业优势、履行社会责任，向社会和复工单位提供集体用餐保供配餐外卖服务。同时协会加强对供配企业的安全指导与监督，为复工复产企业做好后勤保障工作。经市市场监督管理局和市商务局审批，2020 年 2 月 15 日和 25 日，市市监局和市商务局联合发文，向全社会分别遴选公布了，首批 16 家单位 36 家门店、第二批 17 家单位 47 家门店，餐饮保供服务单位名单。温州华侨饭店有限公司、溢香厅、温州金勺子餐饮管理有限公司、温州去茶去餐饮管理有限公司、温州

天天中餐厅、田野中学院店等都名列其中。两批合计 33 家企业 83 家门店，开展供配餐服务，并逐渐推出网络订餐，为率先复工的企业、团体提供餐饮保障。发布以后效果非常好，“定制盒饭”新鲜出炉，复工企业用餐不再愁，满足了社会的广泛需求，受到了市场的普遍欢迎！

在疫情防控期间，市政府部署复工复产，堂食尚未完全放开，外卖是餐饮店唯一的救命稻草，协会秘书处积极鼓励、引导各餐饮店创新外卖，探讨外卖增长方案。许多餐饮大酒店都纷纷开发试菜复工企业工作餐服务，另辟蹊径突破发展。像铂尔曼大酒店推出的药膳滋补类配送套餐、瓯菜名店首府甲第大厨烹制的老鸭煲、和溢香厅大酒店的品质保供盒餐，都深受喜爱、好评如潮。各星级酒店如香格里拉大酒店、华侨饭店、万和豪生大酒店、王朝大酒店等，也“屈尊纡贵”进入外卖服务的序列。

人在家中坐
美食外卖来

无接触配送 安心更健康

春风行动

《八九不离食》公益助力餐饮企业!

欢迎有资质的餐饮品牌与我们联系!
电话: 13906656983 我们与你在一起!
主办: 温州经济广播 温州饭店餐饮烹饪行业协会
FM88.8 《八九不离食》栏目 每天17:00-18:00

pullman PULLMAN WENZHOU 温州铂尔曼酒店

中国味道
中华美食 一脉传承

零接触配送起航 / 解锁宅家品质美食

唯有美食不可辜负

预定电话 6699 9992 181 5775 1561

你的幸福 | 首府甲第 | 我的责任

温州老鸭煲

健脾养胃

¥139 (4-6人 2400克)

2020年2月19日—2020年3月31日

共抗疫情·粮草先行

溢香厅国际宴会中心 & 溢香厅巨溪国际大酒店

团餐预定正式启动

午餐预定时间: 10:00-11:30
晚餐预定时间: 15:00-17:00

2小时内送达, 30份起3公里内免配送费

日常防疫小常识

勤洗手 常通风 戴口罩 要消毒 少出门 莫聚会

温州市饭店餐饮烹饪行业协会还联合温州经济广播《八九不离食》节目，公益助力，开启“餐饮春风行动之品质外卖联盟”，为优质餐饮企业牵线搭桥，为消费者提供品质保障的定制化优质“0 接触”外卖服务。餐饮企业承诺提供优质食材特卖、团餐订制、品质半成品及美食成品订制配送等服务内容；电台配合免费宣传报道，推广酒店高品质 DIY 外卖套餐和单品。

春风在行动，春天已不远，这就是餐饮人的大爱和担当！

走访永嘉会员单位

2020年1月7-8日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会黄素武会长、周雄执行会长、吴洁秘书长等一行前往永嘉烹饪协会及永嘉会员单位走访！此次走访活动深入梦江大酒店、进光农家乐、耕读小院、永嘉云雾山庄农家园了解会员企业运作情况，听取企业对协会秘书处的工作意见，互相交流企业经营情况，探讨当前不同业态住宿餐饮行业的市场走向趋势。通过走访会员，了解更多会员企业的诉求，更好地为会员企业提供协会的服务！永嘉住宿餐饮企业走访受到了各个单位的热情接待，一同参与本次走访考察活动的还有绍兴同行，对温州不同业态的餐饮企业出品给予高度评价：各业态能够结合市场，精准对接客源提供本区域特色的美味佳肴。



乐清非遗美食街启航

2020年元旦，乐清非遗美食街隆重开业，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武、执行会长周雄、秘书长吴洁、浙旅职院金晓阳教授到场祝贺。

在西铁非遗美食街启动仪式上，黄素武会长说：百县千碗和非遗结合起来推广具有非凡的意义。百县千碗是浙江省的省长工程，每个地方都非常重视，作为行业协会鼎力支持和配合该项工作的开展！同时祝愿在政府的支持下，在行业专家、大师的指导下，在企业家老板的协助下发扬光大，更好的开展非遗和百县千碗的工作，传承和发展非遗文化。金晓阳教授说：非遗是人类文化的财富，是我们生活中的重要要素，旅游和美食是一个很好的融合，在文旅融合的大背景下，诗和远方融合的主题下，今天在我的家乡乐清，非遗美食街是把“诗画浙江·百县千碗”和非遗美食相结合的项目。

有西施粉干、白沙炸海鲜、芙蓉麦饼等众多的乐清非遗美食入驻西铁美食街文化项目，祝愿西铁非遗美食街生意兴隆，财源广进！



快来看看温商发明多功能公筷架

疫情期间，分餐制再次进入公众视野。温州积极发出了分餐制、公筷制的倡议。制定出台了公筷公勺地方标准，在此背景下，温商也纷纷响应。

为了避免公私筷混淆使用，温州市饭店餐饮烹饪行业协会副会长、温州市楠宋酒店用品有限公司董事长关乃刚就

设计制作了一套“多功能公筷架”。这套“多功能公筷架”由一个椭圆形的底座和垂直的支架组成，配一双定制的、尾端相连的公筷（如左图）。关乃刚介绍，

“公筷架”灵感来源于毛笔架，可以悬挂公筷、公勺，还可悬挂火锅漏斗等。

整个材质由不锈钢制成，使用年限长、经久耐用。接下来还将开发各种颜色的

公筷架，目前国家知识产权局已受理专利申请。关乃刚在温州从事酒店用品行

业已有20多年，为温州各大酒店做餐具配送。



俯下身子“炒盒饭” 疫情下的酒店“搬砖” 看流水张力几何？

新冠肺炎疫情给温州带来各种影响，同时也给这座改革创新之城带来各种转机，无论是传统行业还是新兴产业都迎来了一次大洗牌，“共享模式”“隔离经济”“在线服务”等成为孵化新经济的重要加速器。如何不浪费这场危机，抓住新需求，把握新机遇？



遭疫情重创的餐饮业，该何去何从？

连日来，温州香格里拉、万和豪生、王朝大酒店等星级高档酒店纷纷“俯下身子炒盒饭”，海参、生蚝、黑松露等昂贵食材亮相各大外卖平台、小区微信群。但也有酒店选择按兵不动，静待餐饮复苏。这是一种变革，还是非常时期的无奈之举？

降低姿态下的选择

“如果没有疫情，我们也会布局线上销售。”温州王朝大酒店管理人员吴女士直言，疫情加快了进程。在吴女士看来，比起终将过去的疫情，最可怕的是人们消费理念和习惯的改变，“疫情发生后，大量婚宴取消，有些人可能会延后举行，也有些人可能就不举行了”。

这种顾虑并非危言耸听，一个不得不面对的现实是，高档星级酒店过于倚重的婚宴“蛋糕”，正在“缩水”。

在温州，以前七八千、上万元一桌的婚宴司空见惯，为了遵循“游戏规则”，寻常人家的婚宴也摆在了五星级酒店，一顿婚宴下来往往吃掉十几年的积蓄。在移风易俗改革背景下，五星级的温州华侨饭店打头炮，从2018年8月18日开始推出最低每桌2800元的平价婚宴套餐，一度在业界引起“震动”。然紧随其后，温州喜来登酒店、香格里拉大酒店等20余家酒店，也相继推出了3000元以下的平价婚宴。



让“蛋糕”进一步压缩的是，新的高档星级酒店还在不断冒出。据不完全统计，仅市区，四星及以下的酒店，已不少于20家。

近年来，温州市区投入运营的阿外楼、喜来登等酒店，内部设计、装潢，实力都不亚于五星级酒店，但并不热衷参与评星。

业内人士指出，近年来酒店经营压力增大，高端酒店放弃“追星”，降低姿态，一方面为降低运营成本，更加合理化经营；另一方面，可根据客人需要定制个性化服务，谋更大的运作空间。

“星光熠熠”的外卖

当前，王朝大酒店主推的手打肉丸，是该店一款明星单品：28元1盒，每盒12个，市区5公里内10盒起送。

“肉丸半成品定价比堂食便宜10元，猪肉疫情期间市场价却比原来高出很多，初次触网主做口碑。”吴女士表示。



国家市监局启动“三保”行动 全国首批温州 11 家饭店餐饮企业榜上有名

为“切实加强疫情科学防控、有序做好企业复工复产工作”的部署，国家市场监督管理总局在全国启动了“保价格、保质量、保供应”系列活动（简称“三保”行动），在中国饭店协会的倡导组织下，截止 3 月 9 日，首批 700 家优秀住宿餐饮企业率先加入行动，参与“三保”承诺活动。温州中亚企业有限公司等 11 家饭店餐饮企业参与全国首批“三保”行动。

首批 700 家优秀饭店餐饮企业积极响应“三保”行动，向社会公开承诺如下：

一、坚决贯彻落实党中央、国务院关于新型冠状病毒肺炎疫情防控的各项决策部署，提高政治站位，做好本企业的防疫抗疫工作，强化经营场所的消毒和从业人员安全防护，确保提供“节约、环保、放心、健康、安全”的绿色饭店和绿色餐饮产品与服务。

二、加强行业自律，承担社会责任，坚持诚信经营。按照市场需求和政府工作部署，有序恢复产能，发挥线上线下渠道优势，酒店、民宿、公寓，正餐、快餐、火锅、休闲餐、团餐等各业态要保证产品质量，提升服务水平，确保安全防护，保持价格稳定，丰富市场供给。

三、要严格执行《食品安全法》，坚持把好食品安全关，引领健康生活消费，切实保障人民群众生命健康安全。

温州参与“三保”行动的十一家饭店餐饮企业

- 1、温州中亚企业有限公司
- 2、浙江葡萄园大酒店餐饮有限公司
- 3、温州希尔顿酒店有限公司
- 4、温州万和豪生大酒店有限公司
- 5、温州兰立方酒店投资管理有限公司
- 6、温州市维多利亚大酒店有限公司
- 7、温州得尔乐餐饮有限公司
- 8、温州去茶去餐饮管理有限公司
- 9、瑞安鑫业餐饮管理有限公司
- 10、瑞安市花园大酒店有限公司
- 11、温州市溢香厅国际宴会服务有限公司

华侨饭店 为抗击疫情助力

新冠肺炎疫情发生以来，温州华侨饭店有限公司坚决贯彻落实市政府与现代集团重要指示精神和决策部署，密切关注疫情动态，制定防控措施，确保酒店防疫工作有序推进，同时发挥国企担当，履行文明单位责任，全面发起疫情防控攻坚战。

一是在现代集团的领导下，华侨饭店担当国企责任，将下属温州亚金大酒店腾空，建立“医生暖心驿站”，专门免费提供给参与此次战“疫”的附二医医务工作人员住宿休息，为奋战在前线的“白衣天使”做好后勤服务，送去温暖。



二是为解决市民“用餐难”与“买菜难”的问题，推出华侨定制快餐和生鲜配送线上线下服务。市民反映良好，纷纷点赞。



三是积极开展志愿服务，为战胜疫情“添砖加瓦”。各支部党员和积极分子发挥带头作用，积极参加志愿活动，支援一线，农贸市场、社区岗亭，并为宿舍员工送餐，团结一心，为打赢疫情防控战贡献力量。

四是坚决贯彻好“严管控、防蔓延”“控三返、防输入”等要求，有效落实“25 条”紧急措施和要求，扎实做好公司“三返”人员疫情防控工作，把责任落得更实、压力扛得更快、成效取得更高，打赢疫情防控狙击战。

揭秘瑞都连锁酒店疫情“逆行”幕后故事



到3月8日，温州已连续19天没有新增确诊新冠肺炎病例。看着这些振奋人心的好消息，方信东紧绷的心稍稍有些缓和。

在这场非常战“疫”中，该公司旗下30余家“瑞都”连锁酒店均暂停迎客，其中有多家门店先后作为集中观察隔离点。

面对这场来势汹汹的新冠肺炎疫情，“瑞都”是怎样被选中作为集中观察隔离点的？公司又是如何做出这项决策的？面对这个行业的寒冬，他们将如何开展自救？

临危受命

1月22日下午5时许，温州五马大南商圈的银泰百货世贸店开始清场，暂停营业。此消息迅速传遍了全市街头巷尾。

不同于普通市民，方信东几小时前就知道了这个信息。因为，鹿城区委区政府已经向他发出“征用”银泰附近的一家“瑞都”门店作为集中观察隔离点，统一安排银泰温州世贸店的上百名员工入住隔离。

在当时，这并不是一件小事。“抗击疫情是全社会共同责任，我们责无旁贷，我与几个大股东商量，大家意见一致。”

但个别小股东表示担忧，“门店作为隔离点后，负面影响未来如何消除？若客户不来住，经营又如何开展？”

对此，方信东耐心解释：“瑞都”是市、区两级行业协会会长单位，必须主动担当、有所作为，至于影响与未来的经营，我们内部去克服，“疫情面前，每个人都不能置身事外，助人也是自救。”

方信东不仅是鹿城区饭店（旅馆）业协会会长，也是温州市饭店餐饮烹饪行业协会执行会长。最后，“瑞都”股东在微信群里商讨后，一致同意被“征用”。

迎难而上

随后，方信东又面临着两个问题。一是，酒店被“征用”后，要立即清场消毒，然后迎接“特殊”的住客——银泰百货世贸店的近百名员工，可如何说服此前门店已入住的20多人转移酒店呢？二是，如何说服门店员工留下来服务之后的“特殊住客”？

“店内有这么多住客，只要有一个客人不同意，事情就会很棘手。”方信东说。对此，他跟这家门店管理人员说，直接跟客人说明真相——酒店要被“征用”作为隔离点，取得客人们的理解。“真的很感谢这些住客，尽管很麻烦，但他们都很配合和理解。”

此时，部分员工听到要留店服务“特殊住客”，出现了抵触情绪。“我们一边让公司管理层做员工的思想工作，普及一些科学防疫知识，

一边要求门店管理人员带头留店服务。”方信东说。同时，公司承诺给留店服务的员工额外补贴，还出台措施，让这些员工在公司有更好的发展空间。最终，这家“瑞都”门店的大部分员工均留店为“特殊住客”提供服务。

同心协力

十来天后，“瑞都”的另一家门店也收到政府的“征用”指令。此时的方信东已不再那么忐忑不安了，“经过大家这些天的服务摸索，有经验了。”

随后，乐清、瑞安等地的“瑞都”门店也加入被“征用”行列。最多时，作为隔离点的门店，占全市“瑞都”门店总数的三分之一还要多。

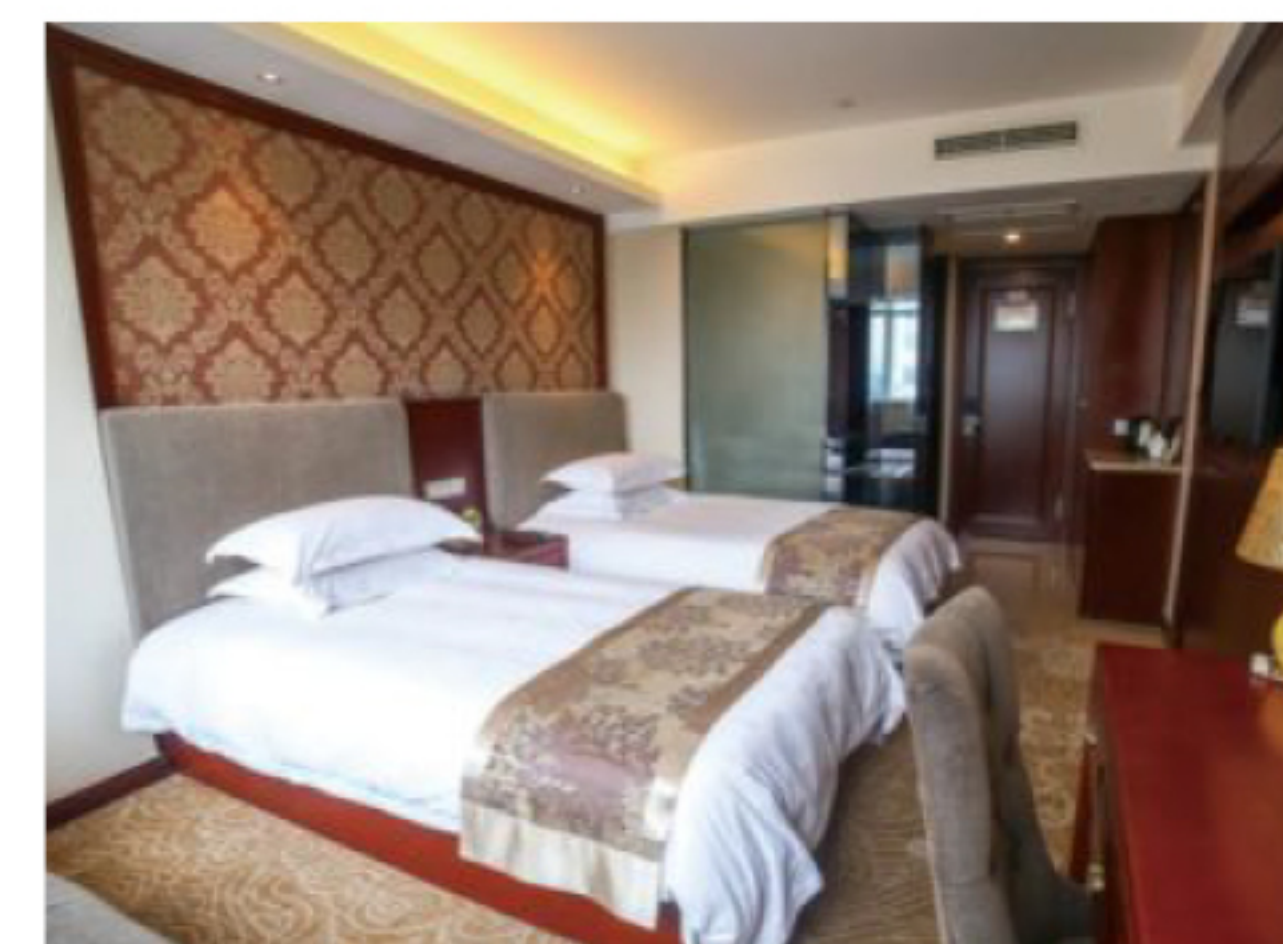
方信东坦承，政府部门看中“瑞都”门店，主要是这些门店均为独栋或独立的物业，房间数基本上达100来个，符合隔离点的相关要求。

尽管，当时“瑞都”的直营店和加盟店作为隔离点逐步增加，但方信东与其他股东们的心一直悬着，担心留店的员工出问题，毕竟这些员工不少是90后，每天直接面对这些“特殊住客”。随着温州战“疫”的逐步胜利，乐清柳市镇的“瑞都”门店于半个月前率先解除隔离。“目前，只有鹿城区的两家门店还作为隔离点，其余均已陆续解除。”方信东透露。

已解除隔离点的“瑞都”门店，当地防疫部门进行了全面消杀，还需14天后才能重新启用。

化危为机

春节，本是酒店业的黄金旺季。往年，“瑞都”的各家门店，大年初四前后就会“爆满”。



但今年这场不期而至的疫情，所有的酒店行业瞬间被按下了“暂停键”，“瑞都”的30多家门店均暂停营业。方信东无奈地透露，门店全面复工要等到3月下旬。“2020年的利润没有了”，这还需要“瑞都”在接下来的10个月里，经营迅速恢复到往年水平。

“这次疫情，对于我们连锁酒店是一场考验，熬过了就会有更多的机会。”方信东说，在内部管理成本、产品优化、市场布局等方面均会做得更好。

“瑞都”复工后，已启动“安居房”计划，通过门店被“征用”作为隔离点累积起来的经验，让每个客人住得更放心和安心。

当然，“瑞都”还要借助这场疫情，打造一个不一样的团队，提升整体的凝聚力。“我们会借此开展先进员工评选，对这场疫情中表现突出的员工进行评先、提干。”

尽管2020年公司会很困难，但是公司不会裁员，也不减薪。“这场疫情给各个行业均带来了损失，但办法总比困难多，春暖花开总会到来”方信东说。

来源：温州都市报

暖胃又暖心！乐清田野中餐厅每天 为一线人员做 5000 份盒饭

“全部打包好，赶紧装上车。”2月7日中午11时许，田野中餐厅伯乐店门口，员工们将打包好的盒饭按数量装到车上，用最快速度给一线工作人员和定点隔离点送去。



三荤两素加米饭，这样的盒饭，田野中餐厅每天要制作 5000 份，而完成采购、制作、打包、配送、消毒这一系列工作的，仅 60 人。他们没有三班倒，凌晨 5 时多开始，直到晚上 21 时才结束，每天工作超过 16 小时。

田野中餐厅董事长滕建卫说：“现在是战‘疫’的关键时期，奋战在一线的工作人员实在辛苦，能让他们吃好饭，为社会出一份力，我们责无旁贷。”公司第一时间召开高层紧急会议，组织所有部门，努力协调，以 2-3 倍工资召集春节休假中的员工返岗，加班加点给抗击疫情一线的工作人员配送餐食。

滕敏敏是田野中餐厅的采购经理，最近这段时间，她一直没回过家。由于居民区管控严格，为了方便购买食材，她就睡在了车上，只要哪里可以购买到新鲜食材，她立刻就开车前往，休息的时间总是断断续续。接到采购的电话，不管是清晨还是深夜，她立即拍拍脸就出发。

汪金胜是后厨营运经理，他的手机 24 小时不离手，每天详细记录下电话预约盒饭的单位、地点、份数……交通管制后，采买、运送和员工上班出现了更多的困难，为了不耽误员工们工作，他把所有的麻烦都揽了下来，自己想办法去解决，连续四五天睡在工作的地方。

“乐清共有三家田野中餐厅在配送盒饭，市区、柳市、虹桥各一家。”后厨总监陈涛介绍，目前是供应一日三餐，早晨的餐食为粥、馒头、咸鸭蛋、小菜等，午餐、晚饭为三荤两素加米饭。由于目前员工无法全部返岗，所有的管理人员也一起去打包，60 人每天完成 5000 份盒饭和配送，工作量非常大。

“原本考虑过第三方配送，但担心配送不及时，一线人员吃不上热饭，也难保证卫生合格，因此配送均由我们完成。”陈涛说，餐厅工作人员及加工场人员在进入工作区域前都需严格进行消毒。员工每一小时洗手消毒、每四个小时更换口罩、每日两次体温检测，每两个小时餐厅消毒，每 30 分钟室内通风。



田野中餐厅还开通了紧急外卖通道，为一线工作人员提供盒饭保障。

来源：乐清日报

疫情之下，温州餐饮业这样做

新冠肺炎疫情对温州的餐饮行业影响相当巨大。很多温州家庭在春节期间订的年夜饭以及很早预订的结婚酒席，现在响应政府号召全部取消了。据统计，春节期间，温州共取消年夜饭和各种订餐 20.5 万桌。

“这还只是个保守估计，实际取消的更多。”温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁说，春节本来对于温州各大酒店是销售旺季，往年春节期间酒店基本爆满，一桌难求。

1月23日、24日、25日连续三天，市商务局、市市场监督管理局、温州市饭店餐饮烹饪行业协会发布预警、倡议书等，要求我市饭店、餐饮企业做好疫情防控工作。

“银泰温州世茂店关门后，市民的反应比较大，关门当天马上就开始有退订，后来越来越多，很多酒店退得只剩下几桌，最后按照市里的要求，商家也主动联系请客户退订。”吴洁说。

刚开始，一些酒店对疫情的估计不足，接到相关提醒后，仍在继续采购。有酒店光龙虾就储备了两三千只。后来，市民们发现在春节期间，一些酒店在对生鲜大甩卖，价格甚至低于市场价。

更大困难在于很多酒店、餐饮店开不了门，即使能开门也做不了堂食，2月份几乎零收入，但这些店家特别是连锁店，成本压力还是很大，包括员工的工资、供应商的货款、租金支出等。吴洁举例说，温州市区一家连锁门店的企业，3个门店一个月要发150万元工资，现在发工资的时间快到了，手头却没有足够的资金流。

“现在复工复产是餐饮业的救命稻草，大量工人的用餐需求需要满足，但这块利润也不高，很多企业都是成本供应。”吴洁介绍。

为配合我市应对新冠病毒感染肺炎疫情工作，避免人员密集就餐，防止群体性聚餐可能引发的风险，经市市场监督管理局和市商务局审批，温州公布了16家单位、36家门店作为首批开展供配餐服务的团餐配送单位，其中包括华侨饭店、香格里拉大酒店、王朝大酒店、天天中餐厅等。为了满足更加广泛的社会需求，又遴选了第二批17家保供餐饮企业和47家门店。“现在很多地方吃到的盒饭，都是星级酒店的大厨做出来的，市场反响很不错。”吴洁笑道。

疫情期间，温州多家餐饮企业也主动投入到支持抗疫工作中。金勺子餐饮组织了厨政团队支援温州医科大学附属第二医院的瓯江口院区食堂；温州亚金大酒店主动联系了温州医学院附属第二医院，无偿为参与抗击疫情的医务工作人员提供休息场所；去茶去、田野中、天天中、金勺子等一批餐饮企业发挥大爱、责任担当，积极向医院、交警、街道等一线工作人员及隔离人员提供爱心盒餐，等等。



用“坚守”与“担当”献礼公司 ——诚达公司餐饮部段威春节期间坚守岗位保运营、防疫情

2020年的春节是如此不同寻常，人们响应政府号召，集体宅家，度过这史上最特殊的“春节长假”。在诚达公司，却有许多不同战线的一线员工放弃这份“福利”，为确保机场宾馆的安全运营和防疫工作的顺利开展，不离岗位，默默奉献。他们用“坚守”和“担当”在节日期间献礼公司，组成了诚达公司一道道最美的风景线。



她坚守岗位 做好防控

1月25日（正月初一），餐饮部段威依然准时来到公司打卡报到，准备开始新一天的工作。随着她的指令下达，食堂员工们纷纷佩戴起口罩和手套，整个食堂有条不紊的进入了运营状态，这只是她整个春节期间的一个片段。由于新型冠状病毒疫情防控任务艰巨，部分食堂员工未回岗或轮休导致人手不够，这个春节，她主动放弃了休息时间，已经连续十多天坚持上岗了。“坚守一线，是职责也是使命。”面对大家的夸赞，她淡淡的说：“其实这没什么，我只是忠于自己的工作职责，奉献自己的微薄之力，在这个非常时期，和本部门的员工一起奋战，全力以赴保运营，防疫情，共同打赢这场阻击战。”

她平凡岗位 默默奉献

去年公司营运迎来盈利，离不开各部门的努力工作。食堂原材料的成本控制直接关系到公司的利润，食堂菜品种类更关系着每一位员工的丰富饮食。段威不辞辛劳深入市场考察，从源头上降低公司运营成本，为进一步提升温州空管站职工食堂菜品质量提供了有效保障。



为进一步做好疫情防控，机场宾馆和空管站的食堂每天做到全面消毒，确保不留死角。近日来，持续开展疫情防控，对环境进行大清洁。还有许多像段威这样的“公司精英”都主动放弃了陪伴家人的时间，在自己平凡的岗位上继续工作，共同守护机场宾馆旅客和机组人员的健康，守卫空管站食堂的清洁。大赞无数的诚达员工这种甘于吃苦、勇于奉献、勤勤恳恳、忘我付出的服务精神，她们舍小家保大家，众志成城地为大家的健康平安保驾护航！

点赞！永嘉裕锦大酒店每天为战“疫”人员免费提供 800 份爱心餐！



2020 年的春节注定不一般。疫情抗击一线的背后，有无数“逆行者”的大义担当，也有来自爱心人士的温暖相助。

疫情期间，位于南城街道临城南路的裕锦大酒店专门为坚守一线人员送上热气腾腾的饭菜，用实际行动助力新型冠状病毒肺炎的防控工作。

上午 9 点半，裕锦大酒店的厨房间早已忙活开来。择菜、切菜、烧菜，每道工序有条不紊的进行着，不一会儿，蒸锅里子梅鱼也热腾腾地出锅了。总厨潘光耀告诉记者，为了营养均衡、荤素搭配，考虑到天气寒冷，今天为一线人员准备西红柿炒蛋、香菇炖鸡和葱油子梅鱼等高热量的配菜，七八个厨房间的员工从早上 8 点多开始忙碌，希望能在 11 点前把爱心餐烹制完成。“怕时间不够，所有的蒸笼都是一起开起来，节约时间让大家能够吃上热乎乎的饭菜。前前后后大概有十七八个人，分工很明确，厨房的、打菜的、送餐的等等。”

厨房间内忙着烹制，餐厅内另外几人负责打菜装盒，按照每框 17 份分装送至酒店外。临近 11 点，

多个部门的后勤人员陆续赶来领取爱心餐。南城街道的工作人员胡忠勇告诉记者，此前一线工作人员都是靠方便面、八宝粥等解决吃饭问题，如今有了酒店特制的爱心餐，大家吃了更是干劲十足。由于供给单位较多，酒店负责人饶兴旺还将爱心餐装到私家车上给周边关卡人员送餐。“我们有 10 来个单位，11 点这个时候是最忙的，所



以我也给送一下，亲自参与。”在中塘卡点，当新鲜烹制的盒饭第一时间送到值勤人员手中，大家都很是感动。

酒店负责人告诉记者，今年严峻的疫情让酒店 2 月 2 日暂停营业，但是考虑城区内的所有饭店在这期间都歇业，奋战在防控疫情的一线人员用餐可能存在困难，于是决定安排厨师加班烹饪，从 2 月 6 日起为他们免费提供爱心快餐。“为了能有效做出爱心餐，我们特意召回附近的员工，并每日坚持采购新鲜蔬菜及肉类食品，中午晚上都有送，总共 800 多份。”

来源：公众号中国永嘉

疫情防控，我们在行动！云天楼捐 赠数万斤蔬菜给医院

1月27日，云天楼实业有限公司无偿赠送6大车数万斤价值近5万元蔬果、年糕等给我市附一医及附二医等，以自己的实际行动，支持抗战在疫情第一线的白衣天使们！



据悉，新型冠状病毒疫情严峻，云天楼实业有限公司作为本土酒店餐饮企业，始终将人员健康及公共安全摆在首位，第一时间积极响应，以实际行动全力支持防控工作。董事长叶建林先生更是在企业布置疫情防控高层会议上指出：“这是一场全民的战争，为了国家与大众健康的大局利益，可牺牲企业及个人的小我利益”，号召所有云天楼人，上下齐心，全力配合政府与社会统一行动，众志成城，齐心协力投入到抗击新冠肺炎病毒感染疫情的战斗中。

疫情发生后，云天楼实业有限公司第一时间走访慰问疫情防控战役相关部门，第一时间向南汇街道赠送最急需的口罩与消毒水，向南汇街道的特殊群体送去菜品及年糕等，予以新春的关怀与温暖！赠送仓库里的数万斤蔬菜给附一医及附二医，以保证奋战在一线的“战士们”能吃上可口的菜肴。



酒店作为人员聚集地，疫情发生后，旗下各店无条件并主动联系客户给予确认退桌，最大限度确保宾客及伙伴的健康安全。店内也把疫情防控做到极致，酒店及员工区域每日全面消毒二次，给员工配置医用口罩，每天测量体温，减少相互传染的机会。

云天楼深知，对政府对社会最好的支持就是少聚集。虽然经营遭重创，但云天楼始终把宾客及员工的健康安全摆在第一位。对周边能回家的员工主动安排回家过节，不能回家的妥善安置，保证所有人的的安全与健康。令人感动的是部分员工自愿要求不计薪酬无偿值班，甚至损献自己的年终奖。在这次全民抗疫战中，云天楼众多的忠勇担当之士，责使所系，责无旁贷，与国家与社会与企业同呼吸共命运，着实让人敬佩。云天楼相信众志成城必能早日打赢这一场战役。

改变，才有未来！ ——餐饮业老字号温州大酒家困中求变打开通途



疫情开局，挑战降临，2020年注定是拼搏之年。

当头一棒发生于正月，温州现代旅游投资有限公司所属单位温州大酒家已预订的1000多桌酒席悉数遭到取消，留下了价值数十万元的库存原料。与其他餐饮酒店低价甩卖库存原料作法不同，温州大酒家及时调整了经营业务，适应疫情抗战需要。在疫情之初，便迅速停止堂食服务，紧急上线了外卖平台，推出成品和半成品套餐。随着企事业单位逐步复工，温州大酒家又顺势推出了工作餐业务，售价25元一份，最远卖到龙湾瑶溪，驱车来回48公里，线上销路就这样一点点拓宽。时至今日，温州大酒家仅工作餐一项业务，日均最高销量达700余份。



“疫情来势汹汹，餐饮业压力前所未有，只有学着改变自己，才有活下来的机会。”这是温州大酒家总经理池赵炼对疫情之下餐饮经营的态度和信念。疫情发生前，温州大酒家一个月的营业额达到130万元，线上为零。如今每月线上营业额稳定在30多万元，线下堂食也在逐步恢复。赶在堂食正常化前，温州大酒家又紧锣密鼓地改进包厢、更换墙纸……以温州街巷名命名的包厢，处处透着古风的大堂，巧妙嵌入瓯窑、瓯绣、瓯塑、瓯剧等经典瓯文化元素。

作为一家主打瓯菜的国有餐饮企业，温州大酒家还将继续推进线上布局，针对不同年龄段市民，研发新的菜品，推出不同的套餐组合。并着手招募新媒体文案、运营团队，进一步做好瓯菜推广，致力于把温州大酒家打造成为一个瓯菜展示窗口，不断擦亮品牌增强发展韧劲。

（通讯员：金杉珊）



Royal Porcelain

BONE CHINA | FINE CHINA | PORCELAIN | MAXADURA



DEVA
FINE CHINA

BARONESS GOLD
• BARONESS Shape

浙江省总代理 楠宋家具生活馆

地址：温州市鹿城区牛山北路13号 牛山国际酒店用品三楼325-327

电话：0577-88278782

手机：13566234420 13091989907

HELICAL RISING

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]

伍樓



HELICAL RISING

舌尖上的美食

Fine food

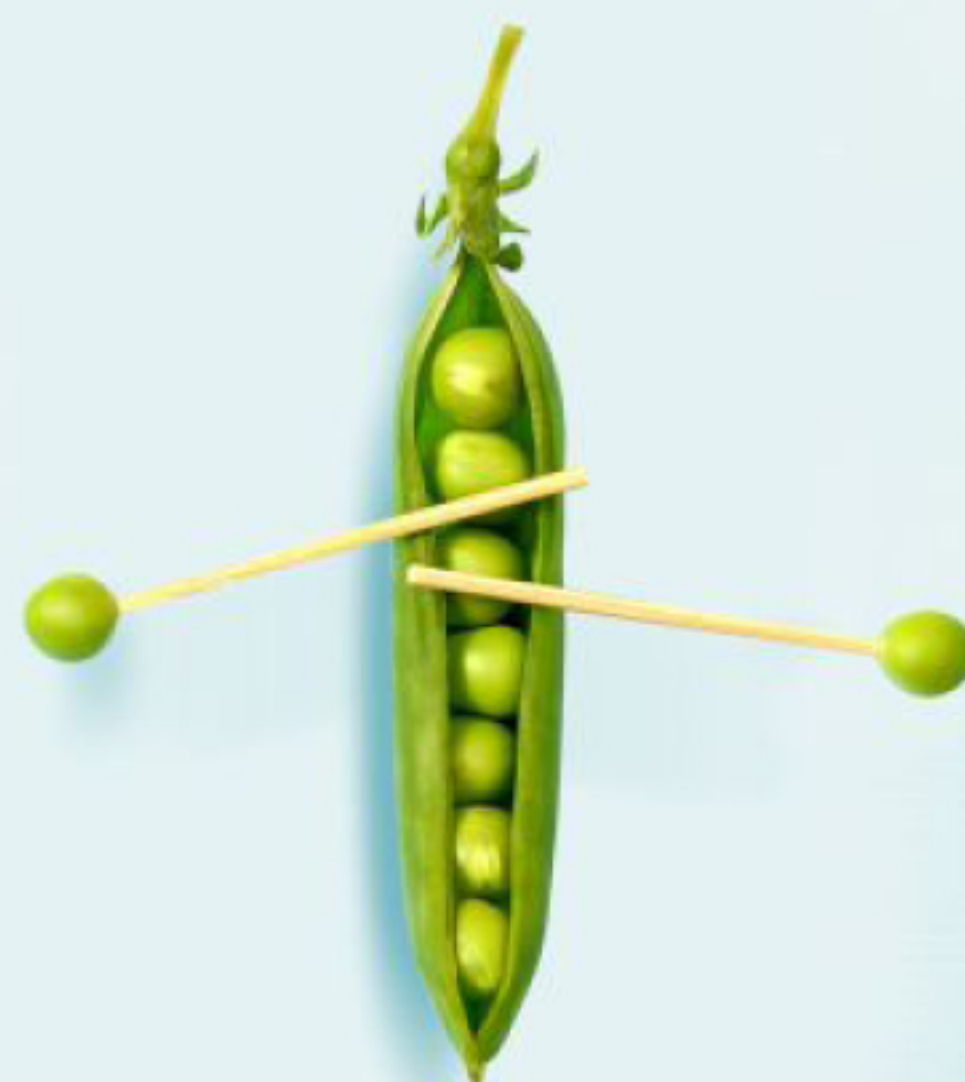
MICROFILM

「禾瑞影视」

HELICAL RISING BRAND TACTIC

专注于美食行业视频传播

」





顺锦国际宴会中心
SHUNJIN INTL. BANQUET CENTER

酒店简介

HOTEL INTRODUCTION

顺锦国际酒店营业面积达20000余平方米，设有8个不同规格的中空无柱宴会厅，其中最大的顺锦厅高12米，面积达1800余平方米，可同时容纳1200人就餐；同时酒店还设有30余个格调高雅的豪华包厢和30多间轻奢精致的豪华客房（婚礼套房）。酒店周边配套完善，交通便捷，停车便利，是温州市区唯一一家可举办直升机婚礼/游艇婚礼/复古塘河婚礼/户外草坪婚礼的综合性高端酒店，是您举办各种规模的婚宴、生日宴、周岁宴、谢师宴、同学会、战友会、发布会、酒会、展会、亲朋聚会、公司年会及商务宴请、商旅住宿的绝佳理想场所。



☎ 0577-89989898/89989797

📍 鹿城区国脉8号（葡萄棚路26号）