

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

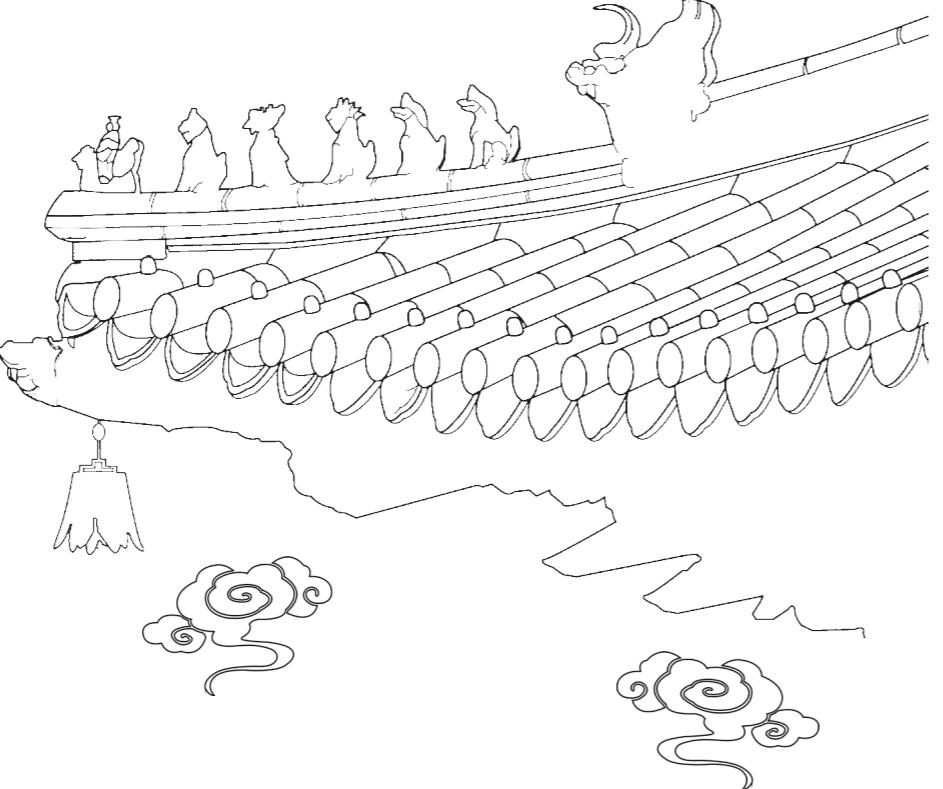
2025 7/9

总第 205 期



温州女餐饮人于温州溢香厅瓯文化餐厅八珍厅

瓯菜专版



五味俱全

熟醉江蟹

随着东海特许捕捞开始，大量新鲜梭子蟹（俗称“江蟹”）涌入市场，成为温州市民餐桌上的“顶流”。价格走低，不少市民笑称：“终于实现梭子蟹自由！”不过除了家烧、清蒸，梭子蟹还有哪些新鲜做法？如果已经吃腻了传统口味，不妨试试温州香格里拉香宫中餐行政总厨杨年松推荐的新式烧法，为家庭餐桌换换风格。热爱

用料：梭子蟹、香料（桂皮、八角、香叶、花椒）、冰糖、姜片、陈皮、话梅、盐、生抽、黄酒

熟醉汁做法：

- 全程中小火炒香干香料（桂皮、八角、香叶、花椒），炒到有点香气，放辣椒炒 15 秒；
- 放入冰糖、姜片、陈皮、话梅、盐、生抽，小火煮到沸腾，再继续烧 3 分钟；
- 倒入 500ml 黄酒再次沸腾，继续倒入 500ml 黄酒，等到开始冒泡了马上关火，熟醉汁放一边晾凉。

做法：把梭子蟹洗干净，肚朝上蒸熟，再放入冰水里过冷，然后放入熟醉汁里浸泡 4 小时即可。

图片来源：温州都市报

CATALOGUE 目录

【政务信息】

- 铭记历史缅怀先烈珍爱和平开创未来 P1-4
关于《条例》实施，市人大常委会组织了一场“跨年考试”直击营商环 P5-6
境痛点“一问到底”

【协会动态】

- 红七月聚初心 | 协会“七一”党建活动纪实 P7
与浙江旅游职业学院酒管与厨艺学院，共探“百县千碗”瓯菜文化 P8
协会银行联合举办零售餐饮行业解决方案推介会 P9
温州市饭店餐饮烹饪行业协会成为首批“一带一路”温商协会联盟单位 P10
协会六届三次理事会暨 2025 年上半年全市饭店餐饮企业经营分析会议召开 P11-12
协会助力对接温州机场环游里综合体招商项目 P13-14
协会开展宁德各地食材溯源考察，品鉴特色宴席深化山海协作 P15-16
市总工会转岗职工饭店服务技能培训班首期开班！！！ P17-18
协会代表参加温州市工商联市属协会商会一片组大别山主题党日活动 P19-20
温州市协会商会秘书长赴沪探索服务民企新路径 P21-22
协会联合美团开展《策略前行 合规护航》主题沙龙 赋能饭店餐饮企业发展 P23-24
市总工会转岗职工饭店服务技能培训班中西点烹饪、餐饮服务、前厅客房服务开班啦！ P25-27
走进元旦即将开业的顺锦金钻酒店 P28
瓯味与初心撞个满怀，温州餐饮女老总天团沉浸式打卡八珍厅 P29-30
2025“味美浙江”餐饮市集进商场助消费暨乐清首届老字号嘉年华活动 P31
举行

【业内采风】

- 月圆扇舞映中秋，瑞立酒店非遗宋锦珍珠扇制作活动圆满举行 P32
匠心加冕！溢香厅斩获 2025 亚洲金牌婚宴大奖 P33-34
黄宗燕大师创新菜亮相 2025 美食文化交流会，匠心之作入选国家级案例 P35-36
省级商业秘密保护点中唯一一家温州餐饮企业 P36
得尔乐为 16 道招牌菜配方加上“安全锁” P37-38
快鹿集团联合水心社区开展志愿服务活动 P39
匠心服务 互学共进，瑞安国际大酒店 2025 年度技能比赛 P40
廿载瑞都筑梦，今朝人人启新！瑞都酒店集团 P41
二十周年庆暨瑞都·人人国际酒店开业盛典圆满礼成 P41-42
尚禧餐饮 2025 年度秋季食品安全专项培训会 P43
市民能在家门口吃到“温州味”的“太空蔬菜”得尔乐首次试种喜获丰收 P44
2025 年溢香厅第十五届 9999 馒头日 P45-46
浙江省饭店业协会温州瑞安旅游饭店行业调研沟通交流会顺利召开 P47-48

【信息交流】

- 腾讯《一饭封神》钦点！南麂岛大黄鱼凭何“游”上顶级餐桌？ P49-50
高德扫街榜推出，用真实到店给传统美食榜单“挤水分” P51

【美食故事】

- 粉干怎么炒好吃？分享温州人的做法口感干爽不硬，味道鲜美好吃。 P52

【统计数据】



温州饭店餐饮烹饪

WENZHOU HOTEL CATERING & CULINARY INDUSTRY

2025/7-9

总第 205 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：2025 年 10 月 15 日

来稿请留底稿，未用稿件恕不退还

铭记历史 缅怀先烈 珍爱和平 开创未来



9月3日上午，纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年大会在北京天安门广场隆重举行，以盛大阅兵仪式，同世界人民一道纪念这个伟大的日子，共同开创更加光明的未来。中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平发表重要讲话并检阅受阅部队。

中共中央政治局常委李强主持大会。中共中央政治局常委赵乐际、王沪宁、蔡奇、丁薛祥、李希，国家副主席韩正出席大会。61位外国国家元首、政府首脑及有关国家高级别代表、国际组织负责人、前政要等出席大会。

首都北京，花团锦簇，旌旗飘扬。天安门城楼庄严雄伟，天安门广场气象恢宏。人民英雄纪念碑前，“钢铁长城”主题景观巍然矗立，14座烽燧托举起“1945”“2025”字样，14只“和平鸽”振翅飞翔。从空中俯瞰，广场中“众”字造型观礼台蔚为壮观，象征着在中国共产党领导下中国人民万众一心、众志成城，向着中华民族伟大复兴昂扬奋进。

上午8时35分，习近平同出席大会的外方代表团团长拾级而上，登上天安门城楼。习近平同抗战老战士老同志代表亲切握手，向他们表示崇高敬意。

《松花江上》《在太行山上》《保卫黄河》《没有共产党就没有新中国》，一首首诞生于抗战烽火中的经典歌曲连唱，让大家重温中华民族那段艰苦卓绝、气壮山河的峥嵘岁月。

8时55分，习近平等中外领导人来到天安门城楼主席台，全场爆发出雷鸣般的掌声。

电子屏幕上出现钟摆的画面。随着钟摆，1945、1955、1965……2025的年份数字依次显现。9时整，报时钟声响起，纪念大会开始。

全体肃立，80响礼炮震彻云霄，国旗护卫队官兵护卫着五星红旗，迈着矫健的步伐，从人民英雄纪念碑行进至广场北侧升旗区。中国人民解放军联合军乐团奏响雄壮的《义勇军进行曲》，全场齐声高唱中华人民共和国国歌，鲜艳夺目的五星红旗冉冉升起，在天安门广场上空高高飘扬。

在热烈的掌声中，习近平发表重要讲话。他表示，今天，我们隆重集会，纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年，目的是铭记历史、缅怀先烈、珍爱和平、开创未来。

习近平代表中共中央、全国人大、国务院、全国政协、中央军委，向全国参加过抗日战争的老战士、老同志、爱国人士和抗日将领，向为中国人民抗日战争胜利作出重大贡献的海内外中华儿女致以崇高敬意，向支援和帮助过中国人民抵抗侵略的外国政府和国际友人表示衷心感谢，向参加今天大会的各国来宾表示热烈欢迎。

习近平指出，中国人民抗日战争是艰苦卓绝的伟大战争。在中国共产党倡导建立的抗日民族统一战线旗帜下，中国人民以铮铮铁骨战强敌、以血肉之躯筑长城，取得近代以来反抗外敌入侵的第一次完全胜利。中国人民抗日战争是世界反法西斯战争的重要组成部分，中国人民以巨大的民族牺牲，为拯救人类文明、保卫世界和平作出了重大贡献。历史警示我们，人类命运休戚与共，各个国家、各个民族只有平等相待、和睦相处、守望相助，才能维护共同安全，消弭战争根源，不让历史悲剧重演。

习近平强调，中华民族是不畏强暴、自立自强的伟大民族。当年，面对正义与邪恶、光明与黑暗、进步与反动的生死较量，中国人民同仇敌忾、奋起反抗，为国家生存而战，为民族复兴而战，为人类正义而战。今天，人类又面临和平还是战争、对话还是对抗、共赢还是零和的抉择。中国人民坚定站在历史正确一边、站在人类文明进步一边，坚持走和平发展道路，与各国人民携手构建人类命运共同体。

习近平指出，中国人民解放军始终是党和人民完全可以信赖的英雄部队。全军将士要忠实履行神圣职责，加快建设世界一流军队，坚决维护国家主权、统一、领土完整，为实现中华民族伟大复兴提供战略支撑，为世界和平与发展作出更大贡献。

习近平强调，新时代新征程，全国各族人民要在中国共产党坚强领导下，坚持马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，全面贯彻新时代中国特色社会主义思想，坚定不移走中国特色社会主义道路，传承和弘扬伟大抗战精神，踔厉奋发、勇毅前行，为以中国式现代化全面推进强国建设、民族复兴伟业而团结奋斗。

习近平最后强调，中华民族伟大复兴势不可挡！人类和平与发展的崇高事业必将胜利！习近平讲话结束时，全场响起长时间热烈掌声。

9时15分，阅兵仪式开始，标兵就位，军乐团吹响阅兵式号角。习近平乘红旗检阅车，经过金水桥，驶上长安街。阅兵总指挥韩胜延报告受阅部队列队完毕，习近平下达检阅开始的命令。中国共产党党旗、中华人民共和国国旗、中国人民解放军军旗在受阅部队最前方，习近平乘车行进至党旗、国旗、军旗前，向旗帜行注目礼。

雄壮的军乐声中，习近平乘车沿着宽阔的长安街，依次检阅13个徒步方队、1个战旗方队、22个装备方队。受阅部队军容严整、意气风发，铁甲战车整齐列阵、威风凛凛。这是人民军队奋进建军百年的崭新亮相，这是中华民族捍卫世界和平的坚定宣示。

“同志们好！”“同志们辛苦了！”习近平的亲切问候振奋军心。“主席好！”“为人民服务！”受阅官兵斗志昂扬，响亮的回答声震长空。习近平乘车驶回天安门途中，受阅官兵齐声高呼：“听党指挥！能打胜仗！作风优良！”“正义必胜！和平必胜！人民必胜！”检阅完毕，习近平登上天安门城楼。



9时44分，空中护旗梯队率先亮相，揭开阅兵分列式的序幕——3架直升机分别悬挂中国共产党党旗、中华人民共和国国旗、中国人民解放军军旗迎风向前，26架直升机组成巨大的“80”字样，3架直升机分别悬挂“正义必胜”“和平必胜”“人民必胜”条幅飞过天安门广场。

这次阅兵，共有45个方（梯）队受阅，多数武器装备首次亮相，充分展现抗战英雄部队的血脉传承，充分展示新时代人民军队政治建军新风貌、力量结构新布局、现代化建设新进展、备战打仗新成效。

雄师列阵，气势如虹。仪仗方队高擎党旗、国旗、军旗，沿着东长安街阔步走来。中国共产党领导的人民军队，永远是国家的捍卫者，永远是社会主义的捍卫者，永远是人民利益的捍卫者。人民军队全面深化改革后形成新型军兵种结构布局，4个军种、4个兵种和武警部队方队，首次擎军兵种军旗和武警部队旗集中亮相。陆军方队、海军方队、空军方队、火箭军方队威武雄壮，展示钢铁长城的时代风貌；军事航天部队方队、网络空间部队方队、信息支援部队方队、联勤保障部队方队精神抖擞，反映改革强军的崭新气象；武警部队方队雄姿勃发，彰显忠诚卫士的使命责任；预备役部队方队、民兵方队气势昂扬，展现国防后备力量建设的时代风采；维和部队方队步履铿锵，体现中国军队用行动谱写大国担当、为构建人类命运共同体作出的重要贡献。

战旗猎猎，铁流滚滚。80面抗战英模部队荣誉旗帜组成的战旗方队，承载着历史荣光浩荡而来。这些英雄的旗帜、胜利的旗帜、不朽的旗帜，激励着人民军队勇往直前。装备方队编组陆上作战群、海上作战群、防空反导群、信息作战群、无人作战群、后装保障群、战略打击群隆隆驶来，接受检阅。新型坦克、无人智能、网电作战、高超声速、防空反导、战略导弹……从抗战时期土枪土炮到今天新型作战力量，国产现役主战装备和战略重器在天安门城楼前一一通过，展示坚决捍卫国家主权安全发展利益、坚定维护世界和平的钢铁意志和强大实力。

战鹰呼啸，振翅长空。预警指挥机、特种机、运输机、轰炸机、加受油机、歼击机、舰载机等空中梯队依次低空飞过天安门广场，受阅的预警侦察、远程打击、制空作战、战略投送、支援保障等机型，成体系展示我军快速提升的空中作战能力。教练机梯队拉出14道彩烟，寓意着中华民族14年可歌可泣的抗战历程，象征着14亿多中国人民奔向强国复兴的光明前景。

习近平等中外领导人频频鼓掌，现场响起一阵阵掌声和欢呼声。

8万羽和平鸽展翅高飞，8万只气球腾空而起，《歌唱祖国》的激昂乐曲响彻整个广场。习近平等向各界群众频频致意，广场内外汇成一片欢腾的海洋。

大会历时1小时26分钟，于10时26分圆满结束。大会开始前，习近平和夫人彭丽媛在端门外广场迎接出席大会的外方代表团团长及其配偶，并同他们合影留念。

出席大会的国际贵宾有：俄罗斯总统普京，朝鲜劳动党委书记、国务委员长金正恩，柬埔寨国王西哈莫尼，越南国家主席梁强，老挝人民革命党中央委员会总书记、国家主席通伦，印度尼西亚总统普拉博沃，马来西亚总理安瓦尔，蒙古国总统呼日勒苏赫，巴基斯坦总理夏巴兹，尼泊尔总理奥利，马尔代夫总统穆伊兹，哈萨克斯坦总统托卡耶夫，乌兹别克斯坦总统米尔济约耶夫，塔吉克斯坦总统拉赫蒙，吉尔吉斯斯坦总统扎帕罗夫，土库曼斯坦总统别尔德穆哈梅多夫，白俄罗斯总统卢卡申科，阿塞拜疆总统阿利耶夫，亚美尼亚总理帕什尼扬，伊朗总统佩泽希齐扬，刚果（布）总统萨苏，津巴布韦总统姆南加古瓦，塞尔维亚总统武契奇，斯洛伐克总理菲佐，古巴共产党中央第一书记、国家主席迪亚斯-卡内尔，缅甸代总统敏昂莱，韩国国会议长禹元植，东帝汶国民议会议长费尔南达，委内瑞拉全国代表大会主席罗德里格斯，新加坡副总理颜金勇，埃及总统特使、副总理瓦齐尔，保加利亚政府副总理、社会党主席扎菲罗夫，土耳其总统埃尔多安代表、外长费丹，土耳其总统埃尔多安代表、能源和自然资源部部长巴伊拉克塔尔，巴西总统首席特别顾问阿莫林，巴西政府代表、巴西驻华大使高望，尼加拉瓜政府代表、总统顾问劳雷亚诺，匈牙利政府代表、外交与对外经济部长西雅尔多，文莱皇家武装部队司令哈扎伊米，孟加拉国临时政府代表、国家安全顾问拉赫曼，欧洲议会议员多斯达尔，联合国副秘书长李军华，联合国粮农组织总干事屈冬玉，新开发银行行长罗塞芙，亚洲基础设施投资银行行长金立群，上海合作组织秘书长叶尔梅克巴耶夫，上海合作组织地区反恐怖机构执行委员会主任沙尔舍耶夫，亚洲相互协作与信任措施会议秘书长萨雷拜，独立国家联合体秘书长列别杰夫，集体安全条约组织秘书长塔斯马加姆别托夫，欧亚经济委员会执行委员会主席萨金塔耶夫，日本前首相鸠山由纪夫，瑞士前联邦主席兼财政部长毛雷尔，比利时前首相莱特姆，希腊前总理帕潘德里欧，意大利前总理达莱马，罗马尼亚前总理讷斯塔塞、登奇勒，新西兰前总理克拉克、约翰·基，澳大利亚维多利亚州前州长安德鲁斯。

出席大会的还有：马兴瑞、王毅、尹力、石泰峰、刘国中、李干杰、李书磊、李鸿忠、何立峰、张又侠、张国清、陈文清、陈吉宁、陈敏尔、袁家军、黄坤明、李瑞环、温家宝、贾庆林、张德江、俞正声、栗战书、汪洋、李岚清、曾庆红、吴官正、李长春、贺国强、刘云山、王岐山、张高丽，中共中央书记处、全国人大常委会、国务院、最高人民法院、最高人民检察院、全国政协、中央军委领导同志和从领导职务上退下来的同志，香港特别行政区行政长官李家超、澳门特别行政区行政长官岑浩辉。

在京中央党政军群各部门和北京市负责同志，参加过抗战的老战士、老同志、支前模范代表，抗战烈士亲属代表，国民党抗日老兵代表，海内外爱国人士、抗战将领遗属代表，老同志代表，在京中管金融机构、企业、高校等单位主要负责同志，在京中央委员、候补中央委员、党的二十大代表、中央纪委委员、国家监委委员、全国人大代表、全国政协委员，各民主党派中央在京委员、全国工商联在京执委和无党派人士代表，“共和国勋章”“七一勋章”“八一勋章”和国家荣誉称号获得者代表，全国先进模范人物代表，十一世班禅额尔德尼·确吉杰布，全国性宗教团体主要负责人，全国少数民族代表，在京中国科学院院士和中国工程院院士，烈士及因公牺牲人员遗属代表，优秀留学回国人才代表，部分已故老同志亲属，全国重点优抚对象，港澳台同胞、海外侨胞代表，首都各界群众代表，驻京部队官兵代表等出席大会。

外方代表团成员代表，各国驻华使节、武官和国际组织驻华代表，为中国抗战胜利作出贡献的国际友人或其遗属代表，在京外国专家代表也应邀出席大会。

原文来源：温州日报

关于《条例》实施，市人大常委会组织了一场“跨年考试”直击营商环境痛点“一问到底”

7月10日，市政府收到《温州市人民代表大会常务委员会关于〈浙江省优化营商环境条例〉贯彻实施情况报告的审议意见》。审议意见不仅明确了各职能部门的改进方向，还定下了时限：2026年6月底前，向市人大常委会报告落实情况。

这场跨越年度的“考试”，源自日前举行的《浙江省优化营商环境条例》执行情况专题询问会和前期数月的深入调研。

今年4月，市人大常委会组建专项执法检查组，通过实地走访等方式直抵一线，依托189个乡镇（街道）人大代表联络站和数字化平台，向549名市人大代表发函征询，收集意见建议200余个，30余个涉企部门开展“自我体检”，为专题询问精准“制导”奠定了坚实基础。

询问会上，没有考卷，却有直击痛点的“考题”；没有考官，却有较真的“阅卷人”。8位市人大常委会组成人员和市人大代表，从企业的急难愁盼、市场的堵点痛点“出题”，多个涉企部门负责人现场亮出答题思路，问答之中碰撞出优化营商环境的实招硬招。

企业“用地渴”怎么解？

从“等米下锅”到“精准供粮”

对企业而言，土地就像“生长的养分”，缺了它，再强的发展劲头也难舒展。随着产业升级加速，一些企业眼看着订单来了、规模要扩，“用地难”却成了“心头堵”。

为解企业用地之“渴”，温州创新探索“数据得地”创新机制——通过量化评估企业成长潜力、经济效益等核心指标，依据评分排名实现精准供地。据统计，去年全市通过该机制累计供地8155.9亩，不少企业借此扩大生产，尝到了甜头。

“去年年产值超亿元的企业中，仍有100多家未拥有自有用地。同时‘数据得地’机制还存在区域推进不平衡、土地供需匹配度不足等问题，请问下一步将如何深化机制改革，确保优质企业优先获得用地保障？”市人大财经委委员孙国勇的发问，把企业的急难愁盼摆到了台面上。

对孙国勇出的“题”，市经信局有关负责人在回应中悉数“家底”：今年已对全市优质企业用地需求开展全面摸排，共有用地诉求的项目827个；目前已为228个项目供地5441亩，剩余599个项目的用地需求待解决，其中亿元以上企业有228家，涉及用地5780亩。

市经信局表示，接下来要给企业用地需求“精准画像”，按固投强度、亩均税收、单位能耗等指标指导企业算清项目“效益账”，帮助企业更加理性地提出真实用地需求。同时，协同资规部门，根据待供地优质企业项目行业分类，全力加快做地速度，持续扩充“熟地”供应规模。

工业用地是城市工业发展的“生命线”。但温州县域间产业空间与项目意向的匹配度仍需提升，“地等项目”与“项目等地”的结构性矛盾尚未根本解决。孙国勇向市资规局追问：“将采取哪些措施进一步强化工业用地保障？”

“目前全市剩余工业用地空间达12万多亩，按年均工业供地1.5万亩计算，未来较长时期内用地储备充足，不存在‘无地可用’的困境。”市资规局的回应让人振奋。

据介绍，今年市资规局将大力推行“工业上楼”模式，对存量空间及工业企业增资扩产项目，不设容积率上限，同时将容积率下限提升至3.0，建筑密度提高至60%，并取消详规中企业单地块绿地率20%的硬性要求，改为按片区统筹核算。这意味着企业能在有限的土地长出更多效益。

外来务工人员“入学愁”怎么消？

从“有学上”到“上好学”

外来务工人员是温州发展的“建设者”，他们用汗水浇灌着这座城市的繁华。他们的孩子能不能在身边

上好学校，直接关系到这个群体能否“扎下根”“留得住”。

温州率全省之先突破居住证限制，将入学条件放宽至“以居住登记和劳动服务为前提，年限不作具体要求”，先后出台外来用工子女入学保障“25条”等政策，实行随迁子女入学“一网通办”“一站认定”。如今，全市随迁子女在校生总数达26.5万人，占义务教育阶段学生总数的四分之一以上。

政策好，能不能再好点？现在是“有学上”了，怎么能让孩子“上好学”？怎么让外来务工人员来了就不想走，真正在温州安居乐业……市人大教科文卫委主任委员丁福良问到了外来务工人员的心坎上，也点出了政策优化的方向。

“我们保证，有居住证的农民工随迁子女100%上公办校，所有随迁子女100%在常住地入学。”市教育局承诺给外来务工人员送上“定心丸”，“接下来还将完善积分制量化入学办法，创新推动‘积分入学’升级为‘积分入好学’，由各县（市、区）根据实际情况，为高积分人员、高层次人才统筹提供优质公办学位。”

针对企业高级工、中级工等人才，我市将通过“企业认定+个税证明+多部门核准”等方式，根据相应条件标准和人才实际需求，统筹落实“入学优待”。今年上半年，市县两级教育部门联动新增17个“惠企助企服务站”，提供政策咨询、招生报名、升学指导等服务，帮助177家企业解决了人才子女入学需求。

技能人才“引育留”怎么破？

从“用工缺”到“工匠兴”

技能人才是制造业的“脊梁”，是产业升级的“硬核支撑”。从龙港的印刷机长到乐清的智能电气能手，再到瑞安的汽摩配巧匠，一批批技能人才在岗位上发光发热，支撑起一个个特色产业。

近三年我市市属技工院校学生平均就业率达96%以上，留温率达90%，但“用工缺口”仍是产业发展的“绊脚石”。

“有较多企业反映技能型人才存在引用难、留用难的问题。请问市人社局，下一步如何进一步推动技能型人才培育发展？”市人大社建委主任委员戴晓勇抛出问题。

“温州城市能级和核心竞争力相较先进城市有一定差距，薪酬待遇、劳动环境等因素，与技能人才的实际需求仍存在一定差距，城市的‘吸引力’‘虹吸力’还不够强。”……市人社局不绕弯子，直接点出“病灶”，也带来“药方”：

今年开展技能培训10万人次以上；推行“岗位需要+技能培训+技能评价+就业服务”四位一体的项目化培训模式；探索“技能+学历”现代技工教育改革；推广“技能共富贷”“技能共富保”等金融产品……

“部门的回应很实在，没有空话套话，给出了具体的时间表和路线图。”市人大代表滕敏亮全程参与了询问会，“询问会不是在‘走过场’，政府是真的想和企业一起把日子过红火。”

会后，市人大常委会梳理出接下来的监督重点：“全年为经营主体减负200亿元以上”“‘数据得地’机制全年精准供地超万亩”“‘综合查一次’全年实施率达60%以上”……据了解，市人大常委会将根据监督重点，开展连续监督、跟踪监督，通过执法检查推动优化营商环境举措落到实处。

原文来源：温州日报

红七月聚初心 协会“七一”党建活动纪实

为纪念中国共产党成立 104 周年，深入贯彻党的精神，强化党员思想政治教育，7月1日上午，瓯江红党建人才综合体党旗飘扬，一场主题为“重温百年党史·再创时代辉煌”的红七月主题党日活动在这里庄严开展。作为温州市工商联一片组二小组成员，温州市饭店餐饮烹饪行业协会吴洁秘书长及住宿业分会郑建新书记、潘教荣老书记、协会党支部成员及入党积极分子等多人参加了此次活动。



活动当日，党员们怀着崇敬与期待的心情，步入瓯江红党建人才综合体参观。在工作人员的细致讲解下，大家深入了解了综合体在党建引领下，取得的丰硕成果与独特经验。随后，党员们集中观看了《浙南星火百年荣光》展播。通过影像资料，大家仿佛穿越时空，亲身经历了党的发展历程，深刻领悟到党的伟大与艰辛，对党的初心和使命有了更为深刻的认识。在激昂的氛围中，全体党员庄重地重温入党誓词。面向鲜红的党旗，大家整齐列队，高举右拳，庄严宣誓。“我志愿加入中国共产党，拥护党的纲领，遵守党的章程……”紧接着，由温州大学马克思主义学院概论教研室主任以及温州市委宣传部宣讲名师关震老师带来了一场精彩纷呈的党课，主题为“重温百年党史 再创时代辉煌”，在长达 60 分钟的党课中，党员们全神贯注，认真聆听，不时做着笔记，沉浸在这场知识与精神的盛宴中，深受启发与鼓舞。



此次建党活动让党员们接受了一次全面而深刻的党史教育和党性洗礼，增强了党组织的凝聚力和向心力。参与活动的党员们纷纷表示，将以此次活动为契机，把学习成果转化为实际行动，在今后的工作和生活中，时刻牢记党员身份，发挥先锋模范作用。

与浙江旅游职业学院酒管与厨艺学院 共探“百县千碗”瓯菜文化

2025年7月14日，浙江旅游职业学院酒管与厨艺学院，原厨艺学院院长金晓阳教授率专家团队一行七人，赴温州市饭店餐饮烹饪行业协会与温州华侨职业中等专业学校开展课题调研活动。协会黄素武会长、温州华侨职专黄晓杰校长、协会吴洁秘书长、华侨职专杜伟川老师热情接待。



首先，金晓阳院长一行人参观了潘晓林大师工作室、米塑非遗馆及瓯菜文化研究所。大家对温州瓯菜非遗技艺与瓯菜文化表现出浓厚兴趣，并深入询问沟通各展品相关情况，并纷纷用手机记录下米塑等作品的精巧细节，对米塑技艺更是赞不绝口。

在随后的座谈会上，双方围绕“百县千碗”与温州饮食文化开展深度交流。吴洁秘书长代表协会系统阐述了“百县千碗·瓯味百碗”在温州的实践成果，重点介绍“一县一宴”、温州特色饮食风俗：从鹿城山水诗宴到泰顺百家宴，从文成伯温家宴到永嘉长寿宴，各个县市区依托地域特产和风俗打造的特色宴席已成为文旅融合的金名片。

现场交流互动热烈，随后，金晓阳院长就百县千碗温州篇的书本编纂，提出初步合作建议。座谈会尾声，黄素武会长和黄晓杰校长均表示期待与浙江旅游职业学院酒管与厨艺学院建立长效沟通，深化“校行合作”机制。此次调研活动的成功举行不仅加深了学校与协会之间的了解与联系，也为双方工作提供了有益借鉴。未来协会将继续加强与各大院校沟通合作，共同培育具有瓯越文化底蕴的复合型烹饪人才，携手推动餐饮行业高质量发展。



协会银行联合举办 零售餐饮行业解决方案推介会

为助力温州餐饮行业突破当前困境，实现可持续发展，温州市饭店餐饮烹饪行业协会、招商银行温州分行联合于7月17日在招银大厦35楼私人银行（温州鹿城）中心成功举办了“零售餐饮行业解决方案推介会”。本次会议聚焦餐饮企业面临的财务数字化转型难题，为到场的协会餐企老总、HR和财务总监带来了一系列定制化行业发展新思路。协会会长黄素武、常务副会长、金勺子李淑湘、协会秘书长吴洁等十多家我市头部餐饮连锁企业参加。



推介会有招商银行宋莉芸零售分管行长主持，吴洁秘书长首先感谢各温州头部餐饮连锁企业参加活动，并简要介绍推荐会的目的和意义，招商银行温州分行相关负责人详细介绍了为餐饮企业量身打造的一站式人财事数字开放平台薪福通。主要聚焦于企业“人事、财务、业务”三大核心场景，旨在助力企业加速数字化转型，为企业提供全生命周期管理服务。以及掌上生活餐饮合作板块的具体业务和成果。

在交流互动环节，参会餐饮企业代表积极提问，就自身企业面临的具体问题与招商银行专家团队进行了深入探讨。招行工作人员耐心解答，为企业提供个性化的解决方案建议，现场气氛热烈。

此次讲座是常态化知识传递的一次实践，不仅助力餐饮从业者第一时间捕捉数字化领域的前沿趋势与实用信息，更为餐饮企业的数字化转型夯实了信息根基。



温州市饭店餐饮烹饪行业协会 成为首批“一带一路”温商协会联盟单位

为深入贯彻国家“一带一路”倡议，助力温州企业开拓国际市场。7月28日下午，温州出海“一带一路”友好商协会联盟启动仪式在世界温州人家园隆重举行。市工商联、市商务局、市贸促会、市外办负责人，香港贸发局驻浙江办、大韩贸易投资振兴公社浙江馆代表，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武以及24家商协会会长等70余人参加启动仪式。

启动仪式上，宣读了《成立温州出海“一带一路”友好商协会联盟倡议》。倡议中提及，联盟将通过整合全球温商资源，形成协作机制，依托温州数字贸易试点推动跨境电商、智慧物流等国际合作，并利用侨商网络和RCEP政策红利拓展“一带一路”市场。

温州市饭店餐饮烹饪行业协会以及全市24家商协会成为出海“一带一路”友好商协会联盟首批成员单位，并举行了友好商协会联盟授牌仪式。

市委统战部副部长、市工商联党组书记李敏出席会议并讲话。她指出，温州出海“一带一路”友好商协会联盟的成立是商协会发挥桥梁作用、服务企业深度参与“一带一路”建设的重要实践，能够助力温州民营企业家发扬敢闯敢拼、合作共赢的精神，在复杂多变的外部环境下更好“走出去”。同时，她对联盟提出三点希望，一是期待立足温州、展望全球，把握新形势新机遇，向企业宣介省级政策和服务平台，及时获取海外资源，帮助企业规避海外风险；二是期待立足商会、共建联盟，强化政策解读、法律咨询、项目对接等服务功能，深化供应链、会展、商务等合作，创新“以商带商”、“跨境孵化”等合作模式，形成产业链协同效应；三是期待协同发力、共谱新篇，希望联盟成为政企沟通的“连心桥”、资源赋能的“强引擎”，定期收集企业需求，联动“一带一路”沿线国家商协会，为企业争取更多项目对接机会。

此次友好商协会联盟的成立旨在通过整合全球温商资源，建立“信息共享、风险共担、市场共拓、合作共赢”的协作机制，推动温州企业高质量参与“一带一路”建设。



协会六届三次理事会暨 2025 年上半年全市饭店餐饮企业经营分析会议召开

2025年7月25日下午，温州市饭店餐饮烹饪行业协会六届三次理事会在温州瑞都·万融大酒店胜利召开。本次会议汇聚行业精英，围绕饭店餐饮经营热点话题展开深度交流，为行业发展注入新活力。协会会长黄素武、执行会长方信东、陆筱勤、柯巴嫩、陈小华，以及副会长单位代表、理事单位代表、监事成员等共计100多人出席了本次会议。会议由执行会长、瑞都酒店集团董事长方信东主持。

在嘉宾分享环节亮点纷呈，面对经济下行协会结合线上运行的热点话题，特别邀请到两位行业资深人士带来饭店餐饮领域的干货内容。阿里巴巴飞猪酒店华东区域总监周杨，从数字化运营视角，剖析酒店在线旅游平台协同发展模式，聚焦飞猪旅游酒店的运营展开专业介绍，深入解析平台运营逻辑与实战技巧。



平阳万泉度假酒店总经理何旭敏，围绕饭店业短视频IP的打造与运营分享宝贵经验，分享中说到，饭店业短视频IP的核心不是追求“一夜爆火”，而是通过持续输出有价值的内容，让IP成为用户“想到同类消费时的第一选择”，从而实现流量到客源的高效转化，并结合实操案例，讲解如何借短视频风口塑造品牌、引流获客，为行业同仁提供了极具参考价值的思路。

在协会理事会阶段，会长黄素武首先对2025年上半年的工作进行了全面总结。总结中，肯定了协会在推动行业交流、搭建合作平台、开展技能培训等方面取得的成绩。部署后续活动、明确行业服务、规范引导等发展方向，凝聚协会合力。随后，温州燃未来企业管理有限公司法人苏忠信作成立协会温州餐饮燃料能源专业委员会筹备工作汇报。维多利亚大酒店总经理、执行会长陈小华宣读申请成立协会温州餐饮燃料能源专业委员会的报告。协会秘书长吴洁就新入会成员名单及会员信息变更情况进行了详细汇报。

会上，多项重要议程均顺利通过审议。其中：新增协会分支机构成立温州餐饮燃料能源专业委员会获得一致认可，这一举措将进一步规范温州餐饮燃料能源市场；同时，调整执行会长人员名单也顺利通过，新的执行团队将为协会发展注入新动力；此外，会议审议通过了增设邀请副会长职务及人员名单，他们的加入，既能为协会带来更多合作机会与行业前沿信息，也能为协会的战略规划提供专业指导，从而助力协会更高效地发挥桥梁纽带作用，推动整个餐饮行业实现持续健康发展。

继嘉宾分享和协会理事会后，第三阶段，协会成员们聚焦2025年上半年饭店餐饮经营运行展开深入交流。近期，餐饮行业正面临多重困境，各大酒店纷纷推出外摆服务、促销模式等举措缓解压力。针对这一现状，一场务实且富有建设性的行业交流就此展开。



溢香厅总裁柯巴嫩率先发言，结合企业实践分享了破局思路，她坦言，外摆虽能解燃眉之急，但需平衡好市容管理与经营需求。乐清餐饮协会会长郑建义、洞头餐饮协会会长杨森权、龙港宾馆餐饮协会会长陈绍鹏立足各自区域的特性，对当地餐饮行业困境展开了深入阐述。

整场交流会围绕行业痛点积极建言。各位饭店餐饮人的发言既展现了应对困境的务实举措，也碰撞出了新的破局思路。

本次理事会内容充实、成果显著，三个阶段的议程层层递进，为行业提供了精准指引。



此次会议为温州饭店餐饮行业搭建交流合作平台，助力企业共享经验、洞察趋势，推动行业在创新中破局，于协作中前行，以更积极姿态拥抱市场变化，赋能温州饭店餐饮产业高质量发展。



协会助力对接温州机场 环游里综合体招商项目

为进一步推动温州餐饮行业的多元化发展，拓展企业商业版图。温州市饭店餐饮烹饪行业协会积极发挥桥梁纽带作用，于8月22日上午，协会会长黄素武、执行会长方信东、秘书长吴洁和瑞都酒店集团、瑞都洲亿、天玖王、金勺子、瑞兴大酒店、宸兴餐饮（嘿包子）、周子村（永嘉麦饼）、三姐妹餐饮（三姐妹糯米饭）等八家本土知名特色餐饮、住宿企业代表，共同前往温州机场对“环游里”商业综合体招商项目展开深入考察，为行业发展探寻新机遇。



温州机场交通枢纽综合体，现名为 AFC 航空未来城，是温州机场集团携手上海绿高公司打造的温州首座真正意义上的枢纽中心商业项目。其与温州龙湾国际机场航站楼无缝接驳，总建面约 26.8 万方，业态丰富，涵盖办公楼 AFC 创先中心、“环游里”购物中心、洲际假日酒店、航空总部大楼，其中商业体量约 5.2 万方。

“环游里”购物中心定位为“微文旅社交目的地”，以“文化体验”和“多元业态”为核心亮点，规划了「沉浸式太空体验、美学阅读空间、非遗文化、潮奢集合、美味悠享、休闲娱乐」六大特色主题业态。这里不仅有国际奢品、化妆品集合店，还有 10 米无柱空间构筑的城市书院及航空航天主题馆等多家全国 / 温州首店，致力于打造温州首个具有文化和科普场景的体验式商业。而且项目为 TOD 上盖综合体，无缝链接机场、轨道交通、城市快速路、BRT 公交，具备陆、空、轨“零换乘”的枢纽优势，周边 15 分钟交通可导入百万流量客群，涵盖龙湾成熟产业园区客群、机场千万级文商旅客以及区域内新兴品质中产，未来项目西侧还将规划建设温州高铁东站，发展潜力巨大。

考察过程中，一行人聚焦机场新综合体的核心业态，重点走访了餐饮与酒店区域。每到一处，考察团成员都仔细观察空间设计，认真听取机场商业部李涛经理介绍相关板块，详细了解各区域的业态布局逻辑、客群定位及未来功能规划，深入挖掘综合体在餐饮服务、住宿配套方面的运营潜力。

现场考察结束座谈期间，带领会员企业详细了解了项目的规划布局、招商政策以及未来前景，考察团与温州机场相关负责人展开面对面友好交流。双方围绕餐饮品牌入驻、酒店服务等合作契机深入探讨，交换意见。协会相关负责人表示，希望通过此次考察，为会员企业搭建与优质商业项目对接的平台，助力企

业把握商业新机遇，实现合作共赢。参与考察的企业代表认为该项目凭借独特的地理位置和丰富的客流量，将为餐饮企业带来广阔的市场空间和发展前景。



此次交流不仅加深了餐饮、住宿行业与机场方面的相互了解，更为后续双方开展行业联动、实现资源精准对接搭建了桥梁，为温州餐饮住宿行业拓展新场景、新空间奠定了良好基础。未来，温州市饭店餐饮烹饪行业协会将继续发挥自身优势，组织更多类似的考察交流活动，为会员企业提供更多商业信息和合作机会，推动温州餐饮行业持续繁荣发展。

协会开展宁德各地食材溯源考察，品鉴特色宴席深化山海协作

8月24日至26日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会组织20余人赴福建宁德各县，开展《溯源寻味好食材福建交流考察活动》。考察团由黄素武会长及厨师长俱乐部陈甫执行主任带队，深入宁德屏南、古田、周宁、寿宁四地。



活动得到当地餐饮协会及会长单位的高度重视与热情接待，屏南餐饮行业烹饪协会江承昨会长、古田餐饮烹饪行业协会熊书胜会长、周宁餐饮烹饪协会郑永金会长、寿宁今升农业科技缪一鸣总经理等亲自陪同，不仅带领考察团亲临基地探访当地优质食材，更精心安排了多场特色宴席品鉴，让温州考察团沉浸式感受宁德各地饮食文化。

在屏南阿昨酒楼，以“药膳文化”的千年传承为底蕴，围绕本草养生，展示“药食同源”，凭着与专注精湛厨艺，烹饪美食以飨世人，品鉴屏南传统药膳文化。

在古田稻香大酒店和食为先酒店，品鉴以当地盛产菌菇为核心的“全菇宴”，菌香浓郁、口感丰富。



在周宁豪门食府，一县一桌菜（药膳系列）注重食材鲜度和康养价值、融合传统与创新、追求本味与初心，用本地特色食材为基础，淳朴的技艺释放原味，即能体验周宁地域文化特色，又能满足大众口味需求的菜品，品尝到健康美味的同时，体验到周宁的康养理念。

在寿宁今升农业科技，参观考察了有机珍稀特色食用菌全产业链现代农业产业集群项目新模式。品鉴了全菌宴和新研发的衍生休闲食品。



结合当地草药与食材的“药膳宴”、“全菌宴”、“全菇宴”，兼顾美味与养生，此外还品尝了屏南、古田、周宁等地大师结合地域物产打造的特色宴席，直观感受“好食材”与“好厨艺”的融合魅力。还考察了古田食用菌博物馆、网红“银耳姐姐”三朵银花基地，深入了解了古田食用菌文化的深厚底蕴和内涵。



三天行程中，两地餐饮协会负责人与厨师长围绕食材选用、宴席研发、烹饪技艺深度交流切磋，践行“好食材需要好厨师，好厨师成就好食材”的理念，进一步推进山海协作与共同发展。此次考察不仅成功溯源优质食材、解锁宁德特色宴席密码，更在连续八届浙闽厨艺交流的基础上，加深了温州与宁德两地餐饮协会的友谊，为后续食材合作与厨艺创新奠定基础。



市总工会转岗职工饭店服务技能培训班首期开班！！！

转岗再就业，技能是关键！8月27-28日下午，市总工会2025年转岗再就业职工饭店服务技能培训班之温州菜烹饪在温州市矮凳桥技师学校实训厨房正式拉开帷幕，为有转岗需求的职工点亮技能提升新路径。本次培训由温州市总工会、财贸工会联合主办，温州市饭店餐饮烹饪行业协会、温州技师学院共同承办，多方携手为职工转岗再就业筑牢技能根基。



协会秘书长吴洁主持简短开班仪式，欢迎各位学员参加培训。本次温州菜烹饪课程特别邀请到温州溢香厅酒店管理集团创始人柯五一，由他亲授为期两天的瓯菜精髓课程，深挖瓯菜烹饪的核心技艺。8月27日，阿一老师以瓯菜“梅花牛尾”、“江蟹目鱼”为载体，从瓯菜美学与温州童谣为切入点，细致拆解菜品背后的烹饪逻辑；8月28日则聚焦“荸荠丸”、“家烧黄山鱼”，深入讲解瓯菜鲜醇入味的核心技法。



课程里的干货与趣味双双拉满——柯五一老师讲解授课，溢香厅酒店厨师长赵珂专业示范，从食材预处理的细致分拣、火候大小的精准把控，到切片造型的利落手法，每一个烹饪环节都演示到位，让学员能直观吃透要点。为课堂更添生气。

阿一老师则与学员开启了互动教学：他专门演示了70年代一级厨师必考菜品“荸荠丸”的做法，不仅手把手讲技巧，还热情邀请学员一同上手制作。当场烹制出的几锅荸荠丸，很快就被大家吃得干干净净。大家感叹：“这丸子是真好吃，就是亲手做过才知道，想做好，还真挺费功夫！”

温州菜烹饪课程的高潮就是27号的江蟹目鱼和28号的家烧黄山鱼的实操环节，四十名学员两两分组协作，学以致用，手持新鲜食材依次完成切配、颠勺、调味等操作。现场既有动作娴熟、操作流畅的学员，也有手法生疏却态度认真的身影，大家在实践中交流学习，逐步掌握烹饪技巧。最后展示自己的学习成果，两道温州菜的特色格外亮眼：江蟹与目鱼搭档得恰到好处；家烧黄山鱼炖

得入味，家常鲜醇。每个人都捧着自己的作品，脸上藏不住的笑意，忍不住跟身边人念叨：“你看我这盘，做得还成吧？”最后学员们表示上完课才知道瓯菜的门道全是‘干货技巧’，原来藏着这么多‘隐形窍门’，非得自己颠勺试一遍，才真的刻进脑子里了！”



为了给大家后续深耕瓯菜技艺提供了助力，课程结束后，学员们收获了温州菜烹制的结业证书，以及温州市饭店餐饮烹饪行业协会精心准备的《瓯味百碗》书籍。首期“干货满满”的温州菜烹饪培训，不仅让转岗职工掌握了实打实的烹饪技能，更用专业教学驱散了大家“转岗、待岗怕跟不上”的顾虑。相信带着这次培训的收获，学员们能更有底气地叩开餐饮行业的新大门，开启职业新赛道。目前餐饮服务、中西点烹饪、前厅客房服务三项培训正火热报名中！协会希望通过丰富多元的技能培训项目，为更多有转岗计划的职工拓宽选择、补足短板，真正把“再就业助力”落到实处。



协会代表参加温州市工商联 市属协会商会一片组别山主题党日活动

为深入学习贯彻党的革命精神，传承红色基因，近日，温州市工商联市属协会商会一片组组织开展了以“追寻鄂豫皖红色足迹 传承大别山革命精神”为主题的党日活动。来自30余个商（协）会的党员及入党积极分子共同参与，在大别山这片红色土地上接受了一次深刻的精神洗礼。协会秘书长吴洁参加。



追寻红色足迹 重温峥嵘岁月

活动期间，全体人员怀着崇敬的心情，先后前往鄂豫皖红军纪念园，红军广场，刘邓大军前线指挥部等红色景区参观学习。在鄂豫皖红军纪念园，大家通过一幅幅珍贵的历史图片、一件件实物展品，详细了解了鄂豫皖革命根据地的创建历程和红军将士的英勇事迹；在红军广场，庄严肃穆的氛围让每一位参与者都深切感受到革命先辈们为理想信念奋斗的坚定决心；走进刘邓大军前线指挥部旧址，大家仿佛回到了战火纷飞的年代，直观体会到革命先辈们在艰苦环境中运筹帷幄、决胜千里的智慧与勇气。



缅怀先烈英魂 筑牢信仰之基

在庄严肃穆的红军烈士墓前，全体党员整齐列队，两名党员代表迈着坚定的步伐，将花篮敬献在烈士墓前，全体人员肃立默哀，向为革命事业英勇献身的烈士们致以最崇高的敬意。

随后，面对鲜红的党旗，党员们高举右拳，重温入党誓词：“我志愿加入中国共产党……随时准备为党和人民牺牲一切！”铿锵有力的誓言回荡在烈士墓前，既是对初心使命的回望，也是对革命精神的传承。每一位党员都深刻感受到了自己肩负的责任和使命，更加坚定了理想信念。

聆听主题党课 感悟革命精神

活动中，大家聆听了金寨县党校张倩老师带来的《大别山革命精神》主题党课。张老师从大别山的革命历史出发，深入剖析了“坚守信念、胸怀全局、团结奋进、勇当前锋”的大别山革命精神内涵。通过一个个鲜活的革命故事，生动地展现了革命先辈们在艰苦环境中不屈不挠、顽强拼搏的精神风貌。党员们认真聆听，不时记录下重要内容，深受教育和启发。大家纷纷表示，要将大别山革命精神融入到日常和工作中，以实际行动践行对党的忠诚和对人民的承诺。

强化使命担当 凝聚奋进力量

此次大别山之行是一次深刻的党性教育和精神淬炼。通过参观红色景区、敬献花篮、重温入党誓词、聆听主题党课和交流参观体会，大家更加深入地了解了大别山的革命历史，感悟了大别山革命精神的伟大力量。李一文书记强调：大别山革命精神是我们党的宝贵财富，在新时代依然具有强大的生命力和时代价值，我们要坚定理想信念，将革命精神转化为干事创业的激情；要服务发展大局，在促进“两个健康”中展现民营经济人士的担当；要发挥先锋作用，以高质量党建引领商会协会高质量发展。将学习成果转化为推动商会协会发展和服务民营经济的实际行动，在新时代新征程中传承红色基因，勇担使命责任，为温州经济社会高质量发展贡献力量。



此次赴大别山主题党日活动圆满结束，让我们从这座英雄山脉的精神富矿中汲取前行力量，把火红信仰转化为实际行动，在促进“两个健康”的道路上奋力谱写新时代商会党建工作的新篇章。

温州市协会商会秘书长赴沪探索服务民企新路径

为积极响应党中央及市委市政府支持民营经济发展壮大的政策号召，切实增强我市协会商会秘书长的综合素质与履职水平，9月8日至11日，温州市工商联（总商会）在上海国家会计学院（下称“上国会”）成功举办所属协会商会秘书长专题培训班。来自市县工商联所属商会的80位秘书长齐聚上国会，共同开启了一场融“智慧赋能、理念更新、资源对接、实践探索”于一体的深度研修。协会秘书长吴洁参加会议。



本次培训以系统化课程和多元交流为载体，全面提升秘书长的专业服务与协同创新能力，为温州民营经济发展高质量发展注入新动力。

温州市委统战部副部长、市工商联党组书记李敏在开班仪式中指出，秘书长作为商会运行的关键力量，应准确把握政策方向，积极回应企业需求，切实扛起服务民营经济的新使命。她提出三点要求：一要明确使命、熟悉政策、优化服务，主动对接企业实际需求；二要坚持党建引领，推动服务升级，夯实内部治理，全面增强商会专业实力与发展动能；三要深入学习，关注宏观形势、法律规范及数字化转型等重点内容，做到学以致用，推动商会创新发展。

本次培训课程紧扣时代脉搏与岗位职责，助力学员理论素养与实践能力双提升。

洞察宏观，把握机遇。中国浦东干部管理学院钱春海教授就“宏观经济走向与政策分析”作了精彩讲授，为企业洞察经济趋势、把握发展机遇提供了权威视角与决策参考。

溯源文化，传承精神。市人大常委会原主任、温州学研究联合会理事长葛益平深入阐释“温州人精神”与地域文化内涵。他指出，该精神源于温州人民在特定历史条件下的商业智慧、创业精神和生存哲学，植根于“耕读传家”的文化传统。理解这一精神，有助于企业家传承创新、汲取力量，推动企业持续发展。

依法治企，筑牢根基。华东政法大学副教授



张骏作“强化法律风险防范，助推企业合规发展”专题授课，深入解读新修订的《公司法》及《民营经济促进法》的核心要义与企业实操要点，助力企业健全风控体系。上海国家会计学院教授刘凤委解析了“公司治理建设与现代企业制度”，为完善企业治理、提升管理效能提供路径指引。

优化服务，激发动能。全国工商联商会发展服务中心副主任王洪武就“商会秘书处规范化建设”进行了专题讲授，旨在系统推动中国特色商会组织的规范化建设与高质量发展。杭州市温州商会秘书长陈光秒系统阐述新形势下商会工作的创新理念、实践路径与方法举措，为提升服务专业化、规范化水平提供借鉴。

现场教学，实践赋能。学员们实地参访美团上海总部，深入了解其数字化运营体系、本地服务生态及科技赋能传统行业的创新实践，拓宽了对平台经济、数字化转型和组织管理的认知，为拓展商会服务思路提供了宝贵参考。



归零心态，接纳新知。培训期间，全体学员迅速进入学习状态，以饱满的热情、严谨的学风、务实的态度完成好本次学习任务。课堂上，学员们做到专心致志学、带着问题学、联系实际学，做到学有所思、学有所悟、学有所得。座谈交流会上，学员们打破行业界限，坦诚分享实践经验、共商共性难题，在深入交流和思维碰撞中彼此启发、互鉴互学，有效促进了跨行业理解与协同。

此次上国会之行，是温州市工商联（总商会）加强商协会“好管家”队伍建设、服务“两个健康”的重要举措。“高层次、国际化、应用型”的学习氛围让学员们收获颇丰。学员们纷纷表示，将以此次培训为新的起点，切实把学习成果转化为谋划工作的新思路、服务会员的新举措和推动发展的新动力，继续发扬“敢为人先、特别能创业”的温商精神，不断提升商会工作的专业化、规范化、数字化水平，真正成为党委政府放心、会员企业信赖的“贴心人”和“实干家”，共同为温州加快打造高质量发展“第三极”、冲刺“双万”城市目标贡献更多商会力量和智慧！

协会联合美团开展《策略前行 合规护航》 主题沙龙 赋能饭店餐饮企业发展

9月12日下午，在瑞都·人人国际酒店举办《策略前行 合规护航》实战主题分享沙龙，此次沙龙由温州市饭店餐饮烹饪行业协会主办，美团、瑞都酒店集团共同协办，旨在围绕饭店餐饮企业运营痛点与合规需求，共学实战策略，共话行业发展。协会会长黄素武、执行会长方信东、陆筱勤、陈小华，副会长单位及理事单位代表共计60余人齐聚现场，沙龙由协会秘书长吴洁主持。



本次沙龙聚焦饭店餐饮行业“运营提效”与“合规避险”两大核心议题，特邀两位行业资深专家带来干货分享。其中，美团外卖浙江连锁负责人黄裕成以《外卖线上运营策略》为题，结合平台最新规则与餐饮行业特性，针对餐饮企业外卖业务的线上运营痛点，从平台规则、流量获取、订单转化、用户留存等维度，提供实战性运营策略，助力企业提升外卖业务效益。



随后，浙江金算盘财务管理公司林海燕聚焦《新环境下的企业合规与利润安全》，结合当前市场监管环境与财税政策变化，解析饭店餐饮企业在合规经营（如财税合规、用工合规等）中的关键要点，帮助企业规避风险，保障利润安全。

此次沙龙的两大分享主题均精准对接餐饮企业的核心需求——前者聚焦“开源”（提升外卖运营能力），后者关注“节流”（通过合规保障利润），为参会企业提供了可落地的解决方案，助力餐饮企业在竞争激烈的市场环境中稳健发展。各参会嘉宾就运营和合规两大主题展开了热烈的探讨。



协会此次举办主题分享沙龙，既是搭建行业交流平台，也借瑞都永嘉人人国际酒店开业的契机，为区域商业合作注入新活力。

市总工会转岗职工饭店服务技能培训班 中西点烹饪、餐饮服务、前厅客房服务开班啦!

9月20日，温州市总工会2025年转岗再就业职工之饭店服务技能（中西点烹饪、餐饮服务、前厅客房服务）培训班在温州华侨职专成功举办。此次培训班由市总工会、市财贸工会主办，温州市饭店餐饮烹饪行业协会、温州华侨职专、温州市甘佩蓓技能大师工作室承办，旨在为有转岗再就业需求的职工点亮技能提升新路径，推动温州饭店餐饮行业高质量发展。本次培训共吸引123名有转岗再就业需求人员全程参与，为其后续稳定就业筑牢技能基础。



开班仪式上，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武、秘书长吴洁，温州华侨职专副校长蒋峰及该校教师叶智勇、甘佩蓓、李园园、林栩臻出席仪式。仪式上，温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁、温州华侨职专副校长蒋峰分别作开班致辞，为参训人员寄语，明确培训目标与学习方向。



中西点烹饪

在中西点烹饪实操课程中，李园园老师结合餐饮行业岗位对甜品制作的标准化要求，系统带教酥皮泡芙、外交官奶油、5寸蛋糕制作三大核心内容，并聚焦动物奶油的关键处理与蛋糕DIY创意环节，让学员切实掌握可直接对接岗位的甜品制作技能。课程尾声，学员们表示“之前从来没碰过烘焙，今天跟着李老师一步步做，

不仅学会了打奶油、烤泡芙，还自己制作个5寸水果裱花蛋糕，以后要是找中西点后厨的工作，这些手艺肯定能用得上。”



餐饮服务

甘佩蓓老师的餐饮服务讲解专业细致、条理清晰，她详细解读了餐饮服务岗位实操标准的各项指标和要求——从口布折花的造型完整度、中餐摆台的餐具间距精度，到侍酒服务的倒酒规范、分菜上菜的分量均匀度，让学员们对餐饮服务的标准化流程有了更准确、更深入的理解。同时，采用“分组成果验收”的模式，将42名学员划分为四个小组通过对口布折花捏褶力度、中餐摆台定位手法等核心服务技能的现场示范和分步讲解，让学员在协作与实践中深化技能掌握，也方便学员间互帮互助。

学习过程中，甘老师特别邀请饭店技能大赛多次获奖老师、学生到场助力——这些老师和学生不仅熟练掌握餐饮服务全流程技能，他们结合自身经验，在各组间巡回示范。

通过分组学习与成果验收，学员不仅巩固了核心技能，更在协作中提升了岗位适配所需的团队配合意识，为后续就业积累了实践经验。



前厅客房服务

林栩臻老师的前厅服务课程开篇先梳理前厅服务理论知识：涵盖酒店前厅的岗位职责、服务流程规范，以及行业通用的服务礼仪，随后聚焦“前台对客接待服务”实操：现场组织学员两两分组角色扮演，模拟前台接待场景，还原“客人住房实际问题，实时纠正学员沟通中的生硬表达、流程遗漏等问题。此外，课程还特别加入“特色服务”模块，讲解酒店前厅如何通过细节服务提升客人体验，帮助学员理解“服务差异化”的核心，为后续上岗积累加分技能。



客房服务课程则由朱亮老师主导，课程先从客房服务，客房清洁、客房介绍理论切入：详解客房岗位的工作标准、安全注意事项，客房服务的沟通技巧，客房清洁的标准化流程。

随后进入“中式铺床”的教学环节，从床单铺设的“三线对齐”、被芯装入的“平整无褶皱”，到枕头摆放的“开口朝向一致”，全程慢动作示范关键步骤等问题，手把手调整操作手法，确保每位学员能独立完成符合酒店标准的中式铺床。课程尾声，朱老师还带领全体学员前往学校与威斯汀酒店共同合作打造的智能标准客房实地参观，让学员直观感受酒店服务行业的智能化发展趋势，为适配现代化酒店岗位做好认知储备。



通过中西点烹饪、餐饮服务、前厅客房服务的培训，不仅让转岗职工手握实打实的“技能钥匙”——从奶油打发、甜品组装的中西点实操技法，到摆台折口布、侍酒分菜的餐饮服务规范，再到对客沟通、客诉处理的前厅客房应对能力，每一项技能都紧扣饭店餐饮行业岗位需求，更用专业教学驱散了大家“转岗、待岗怕跟不上”的顾虑。



此次技能培训也因干货十足的内容让学员收获满满，不少人课后主动询问“何时再有类似培训”，既印证了培训的实效，也让协会更坚定以常态化技能赋能助力转岗职工成长的方向。协会承办组织的饭店技能培训，既为转岗职工精准赋能饭店餐饮核心技能，也搭建了职工与行业的衔接桥梁。相信带着这次培训的收获，学员们能更有底气地叩开饭店餐饮行业的新大门。



走进元旦即将开业的顺锦金钻酒店

9月24日下午，协会会长黄素武、执行会长方信东、柯巴嫩，秘书长吴洁一行前往待开业的顺锦金钻酒店开展走访调研，与顺锦酒店集团董事长程剑毅、顺锦酒店副董事长林建深入交流，倾听会员心声，共话发展蓝图。



交流一开始，黄会长便直奔主题，主动关切询问顺锦金钻酒店的筹备进展。程剑毅董事长随即详细介绍了酒店的规划方向；同时也分享了酒店当前的发展思考：“顺锦大酒店深耕本地多年，已积累稳定客群，新建顺锦金钻酒店，既是业务升级，也是想为本地消费者提供更高端更全面的宴会服务选择。”大家纷纷点头一致表示，十分期待酒店正式亮相，期待其能为本地新人带来优质的婚礼体验。交流尾声，顺锦酒店明确表示，期待未来与协会及其他会员单位进一步深化资源对接、共享发展机遇，携手推动区域酒店行业的高质量发展。

在走访过程中，协会一行人看了酒店正在施工的现场，针对酒店客房后续要推出的价格、硬件配置这些，都做了了解和探讨。顺锦酒店副董事长林建，也对协会的关心与支持表示感谢。

此次走访不仅加深了协会与会员单位的联系，更为行业内的经验共享与资源互通搭建了有效平台。未来，协会将持续开展会员走访活动，倾听企业心声，携手会员单位在机遇与挑战并存的市场环境中携手前行！



瓯味与初心撞个满怀

温州餐饮女老总天团沉浸式打卡八珍厅

温州溢香厅瓯文化餐厅八珍厅是以 80 年代信河街场景为主题的餐厅，位于鹿城区会展路 1288 号世界温州人家园 1 栋 10 楼。

踏入八珍厅的大门，老信河街的烟火气裹挟着 80 年代的风扑面而来——这群常年立于温州餐饮行业前沿的女老总们，受邀前来八珍厅品味道堂底的味道。最先发出轻呼的，是经营数十年酒店的空港万豪的陆筱勤陆姐，她的目光紧紧锁定在墙角那台擦得锃亮的“蝴蝶牌”缝纫机上，指尖刚触碰到木质机身，便转头对身旁的同伴笑道：“这和我刚入行时，洗衣房的缝纫机简直一模一样。”

几人沿着浅灰色的水泥纹地砖缓缓前行，三门橱上的搪瓷缸、半堂矮椅、花鼓桶、鹅兜、能转动的老式电话机，以及玻璃板下压着的八十年代粮票等各式计划年代的票据，特别是仿制当年华大利的“板砧”，无不成为现场最生动的“回忆开关”。“当年店里就有个同款热水瓶，冬天总用来温黄酒，客人一进门就先递上一杯热的。”“这个冰条桶敲起来，冰条 5 分钱一条。”“这张人民日报还是 50 年 5 月 1 日的，和阿一老师同龄。”你一言我一语间，满是对“把味道做扎实”的初心共鸣，连见惯了高端餐饮智能化设备的女老总们，都忍不住点头称赞：“这不是装样子的复古，而是将当年温州餐饮人的‘实在’展现得淋漓尽致。”

入座后，菜单尚未翻开，女老总的注意力已被上桌的温州鱼饼吸引。夹起一块，细看切面，雪白的鱼肉裹着细碎的肥膘，咬下的瞬间，这不愧是温州非遗老字号——“满满的儿时味道。”江蟹生端来，秘制的酱汁与蟹鲜在舌尖散开，市餐饮协会的秘书长吴洁便竖起大拇指：

“这才是老瓯菜的魂。”就连一碗简单的酱油拌饭，也让大家停下筷子细品——“是早籼米的米香。”“酱油里加了猪油提味，和小时候在信河街吃的一模一样。”平民吃食里的细节，成了最戳心的共鸣。一只老旧的搪瓷口杯，用毛巾包着端出，里面是热气腾腾的“酒炖猪心”，猪心必须用上好的老酒慢慢“调”炖至软烂，入口即化，带着甜甜的酒味，才算地道。溢香厅的总裁柯巴嫩详细介绍道。

吃到兴起，几位女老总干脆跟着阿一老师走到明档前，围着“华大利的板砧”，用传统手法老卤烹制的各种卤味，手起刀落切配出卤味拼盘，直接用手撮起送入口中，“板砧头撮撮，味道有讲道”。阿一老师说：我们的厨房是开放的，柴火在旁边烧着，饭香飘出来，就是小时候最熟悉的气息。银鱼年糕、手工鱼饼、猪油拌饭、干煸江蟹、酒炖河鳗、四宝蹄、姜糖油汤圆……这些渐渐淡出日常餐桌的老味道，我们反复调试，用更地道的方式让它们重回餐桌。金鹏宾馆的徐群微徐总语气里满是认同：“咱们做餐饮这么多年，见多了花哨创新，反而更懂这份‘守’的珍贵。”



用餐期间，大家围着阿一老师手里的老菜谱，听他讲述信河街老餐馆的故事，仿佛一同拾回了藏在味道里的温州餐饮记忆——那些被时光沉淀的技法与规矩，正是她们始终坚守的初心。



临走前，大家又围着信河街百货店站了会儿，你指一张巷弄、我提一句旧铺，像是一起完成了一场与餐饮初心的对话——这里的每件老物件、每口瓯菜，都藏着她们这群温州餐饮人，始终未曾丢弃的“实在”与“温度”。



2025“味美浙江”餐饮市集进商场 助消费暨乐清首届老字号嘉年华活动举行

7月31日，由浙江省商务厅主办，温州市商务局、乐清市人民政府承办、浙江省老字号企业协会、温州饭店餐饮烹饪行业协会等联合执行的2025“味美浙江”餐饮市集进商场助消费暨乐清首届老字号嘉年华活动在乐清市南虹广场举行，温州市商务局局长虞立清、乐清市委副书记、市长戴旭强等出席活动。来自温州及其他地区的老字号企业欢聚一堂。协会会长黄素武、秘书长吴洁代表协会参加。

本届嘉年华以“乐来乐好·浙里优购”为主题，旨在弘扬浙江优秀传统美食文化，更致力于激发消费者对老字号传统技艺与文化内涵的热情，进而带动餐饮消费增长。

活动上，全省100多家“老字号”齐聚，由乐清各级“老字号”、浙江“老字号”和外省市“老字号”组成。乐清首批“老字号”40多家经营户与“中华老字号”“铁枫堂”、浙江老字号“公记香糕”和“沙岙婆媳”“章光101”“荆山”等温州“老字号”组团亮相。浙江“老字号”展区集结了杭州、宁波、温州等多地知名“老字号”企业。外省市老字号展区邀请了安徽、江苏等省市“老字号”企业组团参展。

精心组织布置的50余个摊位汇聚了温州各地知名餐饮、特色小吃以及“百县千碗”代表。水头中街海棠排骨泡、矾窑肉燕、牛响牛、郑家园等知名餐饮企业组团亮相。



“乐来乐好·浙里优购”嘉年华活动不仅有效促进了消费增长，还让更多人认识到温州美食的丰富多样，为乐清当地餐饮市场注入了新活力。



月圆扇舞映中秋 瑞立酒店非遗宋锦珍珠扇制作活动圆满举行

中秋将至，月满人间。为弘扬中华优秀传统文化，深化员工对非遗技艺的认知与热爱，瑞安瑞立三家酒店于9月26日举办“宋锦珍珠扇”非遗手作活动，将千年宋锦工艺与中秋团圆寓意巧妙融合，为员工带来一场沉浸式文化体验之旅。



非遗与节日的诗意图景

宋锦织就东方韵味，珍光定格古扇风华。宋锦纹遇上珍珠的温润光泽，在团扇中凝固成永恒典雅。

宋锦扇制作

识锦：宋锦经纬，云纹、瑞兽等纹样背后的吉祥寓意；缀珠：以珍珠拼贴“玉兔逐月”“桂花流云”等中秋意象，或垂流苏、绣金边；成扇：裁剪、固定扇骨、系结，素扇渐成掌上艺术品。

指尖上的团圆情节

活动过程中，员工们不仅感受到非遗技艺的精妙，更体悟到传统文化的深层意蕴！现场欢声笑语，大家互相帮助，分享制作心得，在轻松愉快的氛围中，一把把精美的珍珠扇逐渐成形。正如宋锦“经纬交织”的工艺，团队凝聚力在指尖流转间悄然升华！

一扇一世界，一针一线间，非遗文化在瑞立人的手中焕发新生。这个中秋，瑞立酒店以锦扇为媒，既传递了“月圆人团圆”的美好祝愿，亦书写了传统文化当代传承的生动注脚，文化瑰宝在匠心与创新的碰撞中绽放光彩！



匠心加冕！溢香厅 斩获 2025 亚洲金牌婚宴大奖

2025年9月8日，首届亚洲婚宴技能大赛启动仪式在云纺剧场盛大启幕。本次大赛经世界厨师联合会（WACS）官方认证，汇聚了来自亚洲及“一带一路”沿线国家和地区的133支参赛团队、约500名从业者同台竞技，以“精研婚宴厨艺，共铸金牌服务”为主题，为亚洲婚宴行业献上了一场兼具专业深度与国际广度的璀璨盛宴。

赛事回顾

在刚刚落幕的2025亚洲婚宴技能大赛中，溢香厅酒店管理集团不负众望，荣获2025首届亚洲婚宴技能大赛“亚洲金牌婚宴奖”，成为大赛中最耀眼的团队之一！



亚洲金牌婚宴奖



溢香厅酒店管理集团参赛团队

参赛作品



《锦绣良缘·瓯越风情宴》

亚洲婚宴烹饪团体赛特金奖

这是一场技能比拼，也是一次行业交流与创新的盛宴。此次荣获大奖，不仅是企业自身的荣耀，更是在温州婚宴行业发展的重要里程碑。通过这次国际大赛的舞台，溢香厅酒店的婚宴文化获得了广泛关注与认可。

黄宗燕大师创新菜亮相 2025 美食文化交流会匠心之作入选国家级案例

2025 海洋和民族地标美食文化推广交流会圆满举行。

兰立方酒店董事长黄宗燕展示创新成果获赞誉。

在近日举办的 2025 海洋和民族地标美食文化推广交流会上，温州兰立方酒店投资管理有限公司董事长黄宗燕展示的“新产品、新技术、新服务”受到与会代表的热烈欢迎。

其创作的“鸡汁大红袍花椒蒸黄鱼”入选《2025 烹饪大师首发首秀创新菜案例》，并在中国美食节期间正式发布，获中国饭店协会认证。

此次交流会旨在推动餐饮业高质量发展，挖掘和推广具有地方特色与文化内涵的美食。

黄宗燕曾荣获第五届全国烹饪技术比赛金奖、第五届中国烹饪世界大赛金奖、温州市十大优秀青年岗位能手、2006 年被评为中华金厨奖、温州市名师名家称号等诸多奖项及头衔，多次在行业重大活动中展现技艺与创新理念。



他创作的“鸡汁大红袍花椒蒸黄鱼”创新不叙旧。取温州地标大黄鱼为食材，银鳞闪映间藏着海洋赋予的细嫩肌理，入口便是自带的清甜。

这道菜最妙在风味碰撞——四川大红袍花椒的烈麻霸道，遇上温州传统咸鲜汁的温润醇厚，竟生出奇妙和谐。

热汽升腾时，花椒香气丝丝缕缕钻进鱼肉缝隙，唤醒鲜灵；而咸鲜汁悄然中和了麻的锐利，添了几分醇厚底味，既锁牢了鱼肉的水嫩，又让每一口都层次分明。

筷尖挑起鱼肉，鲜、麻、咸、香在舌尖次第绽放，既有东海海鲜的清润，又有川味的热烈，是南北风味的温柔相拥，更是山海馈赠的完美相遇。

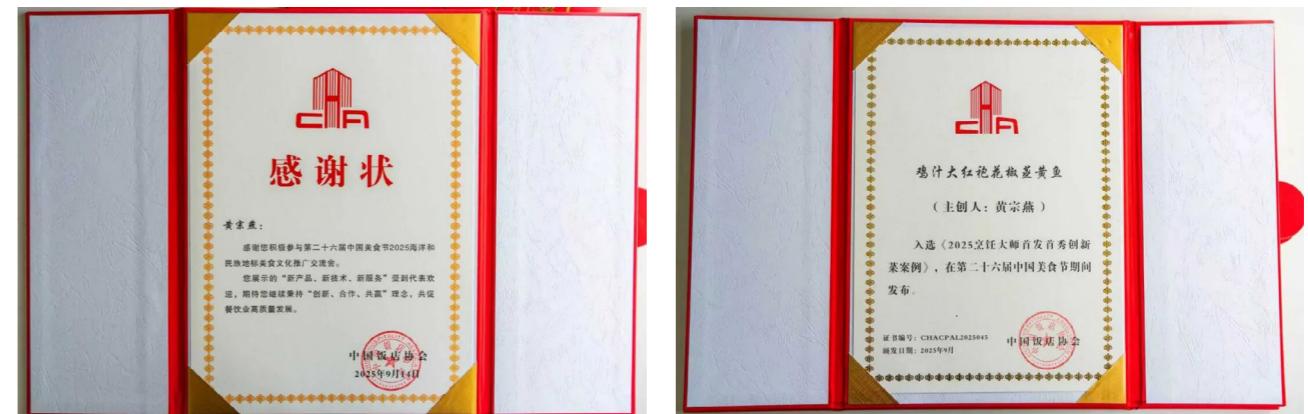


该菜受到评委和参会代表一致好评，被认为具有较高的推广价值和市场潜力。

一道创新菜的诞生，背后是无数次的尝试与匠心打磨。恭喜黄总的【鸡汁大红袍花椒蒸黄鱼】荣登《2025 烹饪大师》名录！我们从幕后走到台前，记录了这道美味从 0 到 1 的诞生记，邀您一起探秘鲜味背后的故事。

黄宗燕表示，将继续秉持“创新、合作、共赢”理念，致力于菜品研发与餐饮服务提升，进一步推动浙菜乃至中餐文化的国际传播与产业高质量发展。

中国饭店协会相关负责人指出，该案例的发布不仅体现烹饪技艺的传承与创新，也为行业注入了新的活力与发展方向。



省级商业秘密保护点中唯一一家

温州餐饮企业得尔乐为 16 道招牌菜配方加上“安全锁”

对于一家餐厅来说，招牌菜配方就是它的核心秘密，配方被盗取或间接采用，餐厅的商业价值会被严重贬低。那么，餐饮人应该如何保护自己的商业机密呢？日前，温州市得尔乐餐饮有限公司（以下简称得尔乐）正式获授牌成为省级商业秘密保护点，很好地为温州餐饮人打了一个“样”。

6月30日，从温州市市场监管局了解到，目前，温州共培育省级和市级商业秘密保护园区及指导站（点）共356家，得尔乐是其中唯一一家餐饮企业。

得尔乐如何能成就这个“唯一”？究其缘由，正是因为得尔乐积极开展商业秘密保护工作，为千岛湖“淳”牌有机鱼、温州酒饭等16道招牌菜配方加上了“安全锁”。

技术人员离职险致配方泄密

提及得尔乐大酒店，很多温州市民脑海里会不由得蹦出千岛湖“淳”牌有机鱼、温州酒饭。一年45000多份千岛湖“淳”牌有机鱼、100000多份温州酒饭的销量数据，无疑是它们作为得尔乐招牌菜的最好证明。

与温州酒饭源自温州市得尔乐餐饮有限公司出品总监刘崇坤的父辈钻研、亲传不同，千岛湖“淳”牌有机鱼这道招牌菜的由来，则是因为刘崇坤一次出差到杭州淳安，在当地品尝到了千岛湖·淳牌有机鱼，觉得极为鲜美，想到当时温州人吃得比较多的是海鱼，餐饮同行主打的菜品也多是海鱼，他便想在“得尔乐”推出千岛湖“淳”牌有机鱼，来一场差异化竞争。

为了让千岛湖“淳”牌有机鱼这道菜更符合温州人的口味，刘崇坤把自己窝在了淳安，每天就是杀鱼、煮鱼、尝鱼，半年后，他才确定了最终配方。2003年，得尔乐携手杭州千发集团，成为千岛湖·淳牌有机鱼在温州地区的独家经销品牌，成功打响了“吃鱼头到得尔乐”的招牌。

然而，2022年发生的一件事，差点让得尔乐失掉了这道招牌菜。“当时是一名技术人员从‘得尔乐’离职，差点泄密了招牌菜千岛湖‘淳’牌有机鱼配方，给我们带来了不小的损失……”如今回忆起来，温州市得尔乐餐饮有限公司人力资源总监关培萍仍旧“心有余悸”。

关培萍说，当时，他们对商业秘密保护还没有概念，一度遭遇了维权困难的困境。最终，还是因为得尔乐是独家经销商，才成功维护了自己的权益。

为16道招牌菜加上“安全锁”

技术人员险些泄密一事，虽然最终得到了妥善解决，但依旧成了一根刺，让得尔乐时刻感觉“如鲠在喉”。

2023年，得尔乐谋划申报“浙江老字号”，并邀请一家知识产权公司帮助开展申报工作。该知识产权公司建议得尔乐可以针对公司的核心部分，如招牌菜配方、供应链管理等方面开展商业秘密保护工作。这个建议犹如一把镊子，让得尔乐瞬间有了拔刺的信心和决心。

对餐饮企业来说，在商业秘密保护方面面临的主要问题包括技术秘密易泄露、制作工艺保护困难、知识产权保护不足、供应商信息和客户网络信息易泄露等。在市场监管部门多次指导和这家知识产权公司的专业辅助下，得尔乐确定将菜品研发、生产工艺、供应链数据、客户资源四个方面列为企业商业秘密保护对象，并且制定了自己的《商业秘密管理制度》，对得尔乐目前的16道招牌菜进行分级管理。

“温州酒饭是得尔乐的明星产品，我们不仅内部做了密级管理，还启动了专利申请流程。招牌菜千岛湖‘淳’牌有机鱼的酱料配方，更是由得尔乐中央工厂保密生产，一般员工只需按工序生产制作即可，接触不到秘方。”关培萍表示，企业共为16道招牌菜加上“安全锁”。

与此同时，得尔乐针对全公司600多个员工开展有关商业秘密保护的培训工作；与公司涉密岗位员工签订《保密承诺书》《离职承诺书》《员工保密与知识产权承诺书》；强化供应链和客户资源保护管理，对重要板块做保密管理，如设置供应链系统、客户资源保护系统，对不同人员设置最小够用权限。

尝到商业秘密保护带来的“甜头”

6月23日，温州市企业商业秘密保护工作交流会暨网络安全穿透式检查演练活动在乐清举办，温州市瓯

海区智能安防产业协会、瑞安市食品行业协会被授予省级商业秘密保护指导站称号，得尔乐等16家公司被授予省级商业秘密保护点称号。

从温州市市场监管局了解到，温州于2022年7月入选第一批全国商业秘密保护创新试点地区，目前已培育省级商业秘密保护园区及指导站点105家，市级商业秘密保护园区及指导站点251家，两者合计356家，数量居全省前列，带动全市企业增强防护意识、提升自我保护能力。这356家中，餐饮企业仅得尔乐一家。在成为省级商业秘密保护点之前，2023年，得尔乐就已成为市级商业秘密保护点，这背后离不开市场监管部门工作人员多次到企业专业指导的助力。仅2024年，在与得尔乐建立“一对一”联络机制的基础上，市区两级市场监管部门5次到企业进行专业指导，邀请得尔乐参与线上线下商业秘密保护相关知识培训课堂，商业秘密联盟上门进行工作业务诊断并出具诊断书，形成政企联动防护网络。

温州市市场监管局相关工作人员介绍，商业秘密保护指导站是以协会商会为主，开展商业秘密保护行业指导、宣传培训和学习调研等工作，根据自身行业（或领域）、区域实际，充分发挥第三方社会服务机构作用，推动构建商业秘密综合服务体系，研究解决商业秘密保护实际问题，及时向有关部门提出意见建议；商业秘密保护点则是新兴产业、高新技术产业或区域重点集聚产业中，商业秘密保护意识强，保护工作成效较为突出的企事业单位，积极发挥示范引领作用，倡导商业秘密保护，辐射周边、上下游、相关行业企业提升商业秘密保护意识，营造行业创新发展环境。

温州市得尔乐餐饮有限公司董事、总经理陈本保表示，这几年里，得尔乐通过制度建设、技术防护、文化塑造和培训强化等措施，构建了较为完善的商业秘密保护体系，更深刻意识到商业秘密保护的重要性，也尝到了开展商业秘密保护工作给自己带来的“甜头”，重点体现深化供应链合作、提升人才吸引力、加速产品研发等方面。据其介绍，目前，得尔乐与杭州千岛湖集团发展有限公司等12家供应商签订独家协议；通过提高涉密岗位薪资和补贴，两年间成功吸引25名二级技师入职；成功研发20多款温州伴手礼产品。此外，2024年，得尔乐获评“浙江老字号”时，其商业秘密被评估为品牌无形资产的重要组成部分。

陈本保说：“作为省级、市级商业秘密保护点，得尔乐希望通过‘经验输出+标准引领’推动行业升级。”据悉，2024年至今，得尔乐已接待了近10次餐饮同行的参观，分享《餐饮企业商业秘密防护指引》。另外，得尔乐与温州技师学院、东方职业技术学院等多所院校合作，希望通过院校合作，推动“产教融合”中知识产权保护标准的建立。



快鹿集团联合水心社区 开展志愿服务活动

为切实履行国有企业社会责任、助力文明城市建设，2025年9月10日上午，快鹿集团党委与水心社区党委以党建联建为纽带，联合水心亭义工队共同开展党员志愿服务活动，为社区居民、环卫工人、快递员、外卖骑手等早出晚归的劳动者送上热腾腾的早餐，用一碗面的温度传递组织的关怀与城市的温情。



早晨7点，党员志愿者们来到水心亭，与义工队成员一同忙碌起来，架锅、烧水、下面、配菜……各个环节井然有序，每一碗氤氲着热气的早餐都凝聚着对基层劳动者的敬意与牵挂。



此次活动是快鹿集团深化党建联建、践行社会责任的生动缩影。下步，快鹿集团还将持续探索“企社共建”志愿服务常态化模式，以党建为引领，整合资源、协同发力，将组织优势转化为服务效能，进一步扩大“匠心造味·快鹿先锋”特色党建品牌的影响力，切实提升联建社区居民群众的获得感与幸福感。

匠心服务 互学共进 瑞安国际大酒店 2025 年度技能比赛

以技载道，以礼致胜！

瑞安国际大酒店暨餐饮分公司 & 万泉度假酒店三店联合开展 2025 年度服务技能大赛。2025 年 9 月 19 日，在这个热情洋溢的日子里，三店精英齐聚一堂，共同见证 2025 年服务技能大赛的巅峰对决。



我们看到的不仅是技能的精进，更是对宾客体验的极致追求。每一位选手以标准化流程为骨，以人性化服务为魂，以专业的业务能力重新定义现代酒店人的专业素养，让每个触点都能传递品牌温度。

在“匠心服务 互学共进”年度技能大赛上，厨务组围绕主题菜品全力比拼，展现出积极的参赛状态，从菜品创新和时间管理两方面着手，提升烹饪技艺与酒店服务质量。

在“匠心服务 互学共进”年度技能大赛的舞台上，工程与保安两大后勤部门迎来属于他们的高光时刻。工程部凭借专业技术，出色完成打胶 + 石材修补，多控线路接线；保安部在模拟消防服，迅速规范铺设消防水带。两大部门凭借专业的技术和高度的责任感，筑牢酒店运行的坚实防线。

“当服务遇见短视频，我们不仅要展现技能，更要传递温度。”最后的短视频制作比赛也在当天的最后一刻出炉。

本次岗位技能大赛不仅是一次技能的比拼，更是一次全员学习提升的契机，一次服务精神的集中展示！它有效激发了员工“比技能、学先进、赶标杆、超自我”的热情。通过比赛，我们看到了日常训练的成果，也发现了可以进一步提升的空间。匠心服务，互学共进。瑞安国际大酒店将持续致力于提升员工专业技能和服务品质，以更精湛的技艺、更优质的服务，迎接每一位宾客！



廿载瑞都筑梦，今朝人人启新！瑞都酒店集团二十周年庆暨瑞都·人人国际酒店开业盛典圆满礼成

9月12日，瑞都酒店集团迎来二十周年荣耀时刻，同时旗下瑞都·人人国际酒店盛大开业，一场“双庆同贺”的庆典活动圆满举行。



当天上午9时，庆典正式拉开温暖序幕，有关领导、行业伙伴、媒体嘉宾及集团同仁齐聚一堂，在签到墙前留下自己与这场庆典的珍贵影像。



合影结束后，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武向瑞都酒店集团二十周年庆暨瑞都·人人国际酒店的开业表达祝贺并表示，瑞都酒店集团近年来在市场挑战下实现逆势增长，转型升级，为温州住宿餐饮行业的发展与品质提升做出了突出贡献。随后，瑞都酒店集团董事长方信东先生上台发言。他回顾了集团过往发展历程与取得的成就，分享了品牌核心理念，同时介绍了新开业酒店的定位规划及未来发展方向，向现场传递集团的长远发展愿景。



致词完毕，迎来了各位来宾最期待的剪彩仪式，受邀领导共同参与剪彩。现场配合礼花燃放、礼炮鸣响等环节，营造出热烈喜庆的氛围，瑞都酒店集团二十周年庆典暨瑞都·人人国际酒店正式开业。

在晚宴开始前，工作人员及礼仪提前到位，全面检查布置物料；嘉宾到场后，由迎宾引导签到并为贵宾佩戴胸花，随后可在指定区域合影或前往茶歇区休憩。嘉宾移步4楼宴会厅就座后，现场播放公司宣传片、周年祝福视频及发展历程视频暖场。



庆典仪式以开场舞《龙吟九州》拉开帷幕，主持人登场宣布庆典启动并介绍领导嘉宾，随后董事长方信东致辞，回顾历程、展望未来。紧接着进入生日祝福环节，主持人领唱生日歌，生日车推出后集团领导班子共同切蛋糕，全体人员齐唱生日歌，礼仪人员分工协作保障流程顺畅。仪式最后，礼仪端上酒杯，领导与嘉宾共同祝酒，晚宴正式开启。

晚宴期间，沙画《瑞都故事》、独舞《轻舞》、女团舞《tell me》、杂技《平衡晃管》、古典舞《书简》及腰鼓舞《张灯结彩》等节目轮番上演，同时穿插多轮抽奖环节。所有环节结束后，现场播放轻音乐，嘉宾有序离场，本次二十周年庆活动圆满收官。

瑞都酒店集团董事长方信东表示，二十载风雨兼程，瑞都集团在酒店行业稳步前行；瑞都·人人国际酒店的开业，为集团发展注入新活力。未来，瑞都酒店集团全体员工将继续秉持匠心，以更优质的产品和服务回馈市场与消费者，也期待与更多伙伴携手，共赴品质生活新未来！



原文来源：温度新闻

尚禧餐饮 2025 年度 秋季食品安全专项培训会

8月17日下午13:30,尚禧餐饮隆重召开了2025年度秋季食品安全专项培训会。公司各项目点主要管理人员及核心岗位人员悉数到场,共同接受了一场深刻、系统、务实的食品安全知识洗礼。



本次培训会特邀黄海洋讲师担任主讲。培训内容紧密围绕人员食安风险及其管控措施、食物加工流程、人员安全、物料分配及其对应管控要求、工艺流程梳理及食安风险管控措施、环境污染源排查及其卫生管控措施、台账管理等7个方面进行培训。

黄讲师结合日常检查中的真实案例,紧密联系餐饮工作实际,将枯燥的法规条文转化为生动的操作指南,使培训内容更具针对性和指导性。通过本次培训,有效加强了全体食堂从业人员的食品安全法律意识和主体责任意识,提升了食品安全管理标准化、规范化操作水平。

培训尾声,总经理雷总对落实培训成果提出具体要求:“培训的实效最终要体现在日常工作的点滴之中。各部门、各项目点必须迅速行动起来:台账要实:25项关键台账必须记录及时、准确、完整,这是追溯与管理的生命线。自查要勤:对照培训内容和风险管控清单,常态化开展自查自纠,将隐患消灭在萌芽状态。操作要严:从洗手更衣到生熟分开,从温度控制到食品留样,每一个环节都必须严格执行标准操作规程(SOP),杜绝经验主义和侥幸心理。责任要明:层层压实责任,确保食品安全责任制落实到每一个岗位、每一个人头。食品安全,人人有责,失职必究!”

最后,尚禧餐饮董事长叶丽萍女士发表了重要讲话:“食品安全是企业的生命线!本次专项培训通过系统解读法规、剖析典型案例,全面强化了食品采购验收、加工操作规范、环境卫生管控等关键环节的风险防控能力,为筑牢食安防线奠定了坚实基础。公司全体员工要将安全责任内化于心、外化于行,必须严防死守从原料到餐桌的全链条风险,严格执行操作标准。即日起,公司将实行年度双训机制(春季正月十二/秋季8月18日),让食品安全意识融入尚禧人的血液,成为永恒的行动自觉!”

本次培训会为尚禧餐饮食品安全管理体系注入新动能。公司将以最高标准执行食安制度,通过常态化培训、严监管与技术创新,持续守护消费者“舌尖上的安全”,让“尚禧出品”成为安全与品质的保障。

市民能在家门口吃到“温州味”的 “太空蔬菜”得尔乐首次试种喜获丰收

“我们试种了第一批‘太空种子’丰收了,有茄子、西红柿、青椒,现在市民只要来我们的酒店,就能品尝到这些‘太空蔬菜’!”7月9日,温州市得尔乐餐饮有限公司(以下简称“得尔乐”)董事、总经理陈本保向记者介绍,目前,得尔乐已利用这批“太空蔬菜”研发了外婆菜炒肉沫茄子、杨大厨青椒炒肉、番茄炒蛋等10多款家常菜,供堂食和外卖。

2019年,得尔乐与温州达群果蔬专业合作社签署合作协议,在其位于市区藤桥的蔬菜基地种植各种绿色无公害蔬菜,每日新鲜采摘,直接供货至得尔乐各大门店。去年10月18日,在第二十一届中国中华老字号精品博览会暨“浙里来消费·2024金秋购物节”的启动仪式现场,得尔乐和合肥高新区太空科技研究中心签约,挂牌成立“得尔乐·航天食品联合研发中心”,共同研发航天级食品。

太空蔬果是将普通蔬果种子搭载于航天卫星,经过太空失重、缺氧等特殊环境变化,内部结构发生激变,返回地面后,经农业专家培育而成的一种蔬菜或水果。目前,世界上只有中国、美国、俄罗斯这三个国家有条件开展航天育种技术。中国近年来在空间站建设的领先地位,决定了中国在航天育种技术方面处于国际领先。太空蔬果和普通蔬果相比,在产量、营养价值和口感上,均更胜一筹。

“今年春天,我们在藤桥这个蔬菜基地划出了30亩田地,尝试播种‘太空种子’。”温州市得尔乐餐饮有限公司人力资源总监关培萍介绍,综合考虑了门店日常对各种蔬菜需求量,首批选择种植茄子、西红柿、青椒这三种蔬菜。

据其介绍,“太空番茄”可溶性糖含量高于普通番茄25%,采用沙培技术种植,降低土传病害风险,提升产量稳定性;“太空茄子”富含维生素C和糖分,维生素含量是普通蔬菜的2倍以上,还富含铁、锌等多种微量元素;“太空青椒”的维生素C、可溶性固形物以及铜、铁等微量元素含量均比普通青椒高出7%~20%。关培萍表示,在试种过程中,合肥高新区太空科技研究中心提供了专业指导意见,才有了这一次丰收。

刘崇坤技能大师工作室作为得尔乐餐饮的核心技术“智囊团”,由瓯菜大师、得尔乐餐饮出品总监刘崇坤带头,汇聚3位全国烹饪大师、25位二级技师。此次“太空蔬菜”试种成功后,工作室的师傅们迅速投入研发,将这些特色蔬菜精心制作成新菜品,并陆续在得尔乐各门店的堂食和外卖平台推出,让市民能够第一时间品尝到有“温州味”的“太空蔬菜”。“此次,我们种植的‘太空青椒’面积是三种蔬菜中最大的,产量也是最多。”陈本保介绍,目前,公司正在开展利用“太空青椒”制作辣椒酱的研发工作,而下半年,他们还将在合作蔬菜基地试种“太空萝卜”等其他“太空蔬菜”。

记者了解到,除了引入太空蔬菜,得尔乐还在菜品和经营模式上不断创新。7月份开始,得尔乐大酒店南塘店“上新”数十种温州小吃,如灯盏糕、猪油糕、软麦饼等,让消费者现点现做,重温“天一角”模式。同时,为适配小家庭到酒店聚餐的需求,酒店推出一楼大厅四人位餐桌,并对几乎所有菜品实行“半份半价”政策,让小家庭聚餐更加实惠、丰富。



图片来源: 温度新闻

2025 年溢香厅第十五届 9999 馒头日

在这个充满希望与活力的 2025 年，我们满怀欣喜地迎来了溢香厅第十五届馒头节！馒头节，不仅是制作馒头的活动，更是我们员工情感交融、团队凝聚的重要时刻。

活动当天，各店店长与员工齐聚，开启了一场馒头制作的欢乐之旅。大家分工明确，有的负责揉面，有的负责塑形，有的负责看蒸笼，配合默契十足。面粉在大家手中翻滚、跳跃，化作一个个圆润可爱的面团。揉面、塑形、上笼，每一个步骤都饱含着大家的用心。在忙碌的身影中，我们看到了团队的协作精神和对传统美食制作的尊重。



溢香厅大酒店（人民店）



溢香厅瓯文化餐厅



当馒头的香气弥漫在整个空间，大家围坐在一起，品尝着自己的劳动成果。这一刻，大家感受到的是满满的成就感和家的温暖。这一个个馒头，不仅是美味的象征，更是溢香厅团队凝聚力的体现。溢香厅大酒店（人民店）溢香厅国际宴会中心溢香厅瓯文化餐厅溢香厅奥体国际酒店

回顾溢香厅的发展历程，这三十六年来，我们经历了无数的挑战与机遇。就像制作馒头一样，需要不断地努力与坚持。在这个过程中，我们忆苦思甜，更加珍惜今天的成绩，也更加明白团队协作的珍贵。我们对团队充满信心，相信在大家的共同努力下，溢香厅一定能够实现百年溢香的梦想。这次馒头节活动，极大地提升了团队的协作能力和执行力。通过共同制作馒头，员工之间的沟通更加顺畅，关系更加融洽。我们倡导让食品回归原始的味道与传统，让每一位顾客都能品尝到最纯正的美食。在溢香厅这个和谐的大家庭里，我们心手相牵，为了“百年溢香，和谐六千”的宏伟蓝图共同努力。让我们带着这份团队的力量和对传统的坚守，迎接新的一年，创造更多的辉煌。



溢香厅国际宴会中心



溢香厅奥体国际酒店



浙江省饭店业协会温州瑞安 旅游饭店行业调研沟通交流会顺利召开

2025年8月19-20日，浙江省饭店业协会开展温州瑞安旅游饭店行业调研交流活动。调研沟通交流会在瑞安瑞立滨海酒店召开，此次调研旨在进一步了解县区旅游饭店行业的经营现状和发展趋势，就下一阶段工作听取意见，以便更好地开展工作。温州市文化广电旅游局、瑞安市文化和广电旅游体育局领导，温州市饭店餐饮烹饪行业协会执行会长方信东、秘书长吴洁，以及来自瑞安市旅游饭店总经理代表共19人参加了会议。



浙江省饭店业协会副会长、温州市饭店餐饮烹饪行业协会执行会长、浙江瑞都酒店集团有限公司董事长方信东介绍了瑞安市饭店企业整体经营情况，直言饭店企业面临多重困境，涵盖饭店租金优惠、土地收益金征收、金融支持等方面，希望政府给予更多政策赋能。



温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁介绍了协会重点工作及下阶段工作思路。

瑞安市各旅游饭店代表积极发言，就瑞安市2025年上半年饭店经营情况、暑期饭店经营情况、下半年度饭店经营预测、饭店餐饮面临的困境等进行了探讨交流，并对协会工作提出了宝贵建议。

浙江省饭店业协会副会长兼秘书长陈倩在会上作了讲话，她指出，当前饭店行业正处于深度转型的关键阶段。面对市场变化，既要优化供给结构以精准适配新需求，更要跳出行业困局。在新形势下，饭店企业要立足市场，做好产品，努力提升服务品质，真正回归饭店本质；积极推动行业交流与合作，形成抱团发展的合力；加快转型升级的步伐，积极创新产品和服务，同时加强人才培养，提升核心竞争力，促进行业健康发展。

她表示，针对OTA平台存在的佣金过高、恶意评价等突出问题，协会持续通过各渠道从规范市场秩序、监管OTA平台等方面向相关部门反映意见和建议。同时积极推动政府部门支持解决行业结构性矛盾、存量焕新奖补、人才体系建设、数智化改造提升等问题。下一阶段，协会将不断创新服务理念，充分发挥桥梁作用，继续深入聚焦饭店经营情况、突出问题，为行业破解困局指引方向。

瑞安市文化和广电旅游体育局党委副书记、副局长叶锋围绕瑞安市饭店企业发展总体情况、面临的主要问题作了讲话。表示饭店企业要转变经营思路，注重品质服务，挖掘主题文化，创新本地化特色，深化融合路径；行业主管部门要加强政策引导和服务，推进人才引进与培养工作，优化营收环境，配合做好宣传推广工作。

温州市文化广电旅游局市场管理与法规处副处长吴坚在会上作了讲话，他对协会秘书处一行来瑞安调研表示欢迎，并对瑞安市饭店行业发展提出了新的思路。第一，饭店企业要主动适应市场环境，发挥自身优势寻找适配市场，满足多样化的消费需求。第二，饭店企业要不断开拓经营思路，积极拥抱当下市场，联合文旅板块的旅行社、景区等要素共同积极应对。

调研期间，大家先后考察了瑞安辰茂阳光大酒店、瑞安瑞立滨海酒店、瑞安市时代开元名都大酒店、瑞安国际大酒店等。



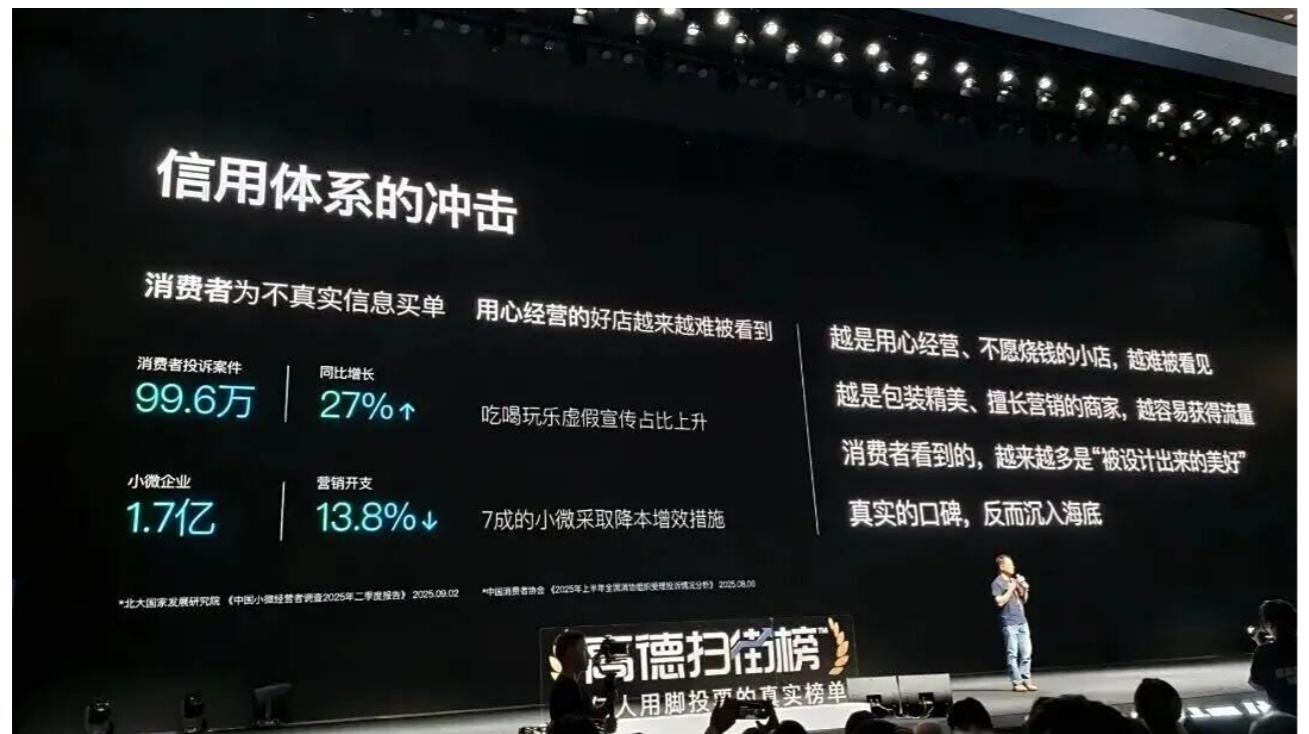
本次会议作为行业协同发展的重要契机，在畅通信息互通渠道、强化多方联动机制方面发挥了关键作用。通过深度交流，与地方行业管理部门、地方行业协会及饭店企业间不仅增进了彼此理解与互信，更有效推动了资源共享与经验互鉴的多向互动。未来，协会将持续深化服务职能，聚焦行业发展痛点与需求，以更精准、更高效的服务举措助力浙江省旅游饭店业提质增效，为行业高质量发展注入新动能。

高德扫街榜推出 用真实到店给传统美食榜单“挤水分”

9月10日，高德正式推出了全球首个基于真实导航、出行行为，融合AI技术打造而成的生活服务榜单——高德扫街榜，构建全新的线下服务信用体系。

不同于市面上常见的美食玩乐榜单，高德扫街榜纳入了用户的行动指标。“有行动才更可信。”高德扫街榜产品经理李刚表示，“我们希望这个榜单最大程度还原顾客对一个店铺的真实感受，为人们提供一个真实的参考指引，也让店铺能够摆脱被迫刷分的无意义内卷，把精力真正放在服务上来。”

目前，高德扫街榜已经覆盖了全国超300个城市的160万个线下服务商家，包括超87万家餐厅、23万家酒店以及近5万个景区等。



每日约1.2亿人次用高德找店

作为一款国民应用，高德地图为10亿级用户提供自驾、公交地铁、出租车、网约车、步行、自行车等出行服务。其中，吃喝玩乐目的地是其中重要的组成部分。

今年8月，高德宣布全面AI化的高德地图2025，将地图导航服务演进为具备深度时空理解和自主推理决策能力的出行生活智能体，完成了从“被动响应”向“主动服务”的进化，不仅提供目的地导航服务，更可主动为用户推荐心仪的目的地。短短一个多月时间，高德地图AI推荐日均生活服务类点位已超过6300万个。高德最新数据显示，高德地图上每天有1.2亿次生活服务AI搜索，日导航总里程超15亿公里。

纳入真实到店行为 扫街榜成为刷不了的榜

纳入行为指标，是高德扫街榜有别于常规榜单产品的独特优势。传统美食榜单产品依赖消费者的评价，而评价的门槛较低，且难以区分真实度，让刷分刷榜成了一桩心照不宣的生意。尤其是高分店铺往往可以获得更多的流量曝光，让不少商家深陷“不刷就没流量、刷了就不能停”的内卷泥潭之中。

“但只有用户去了，甚至反复到店，才是对商家最真实的好评，是真正的用脚投票。”李刚介绍，扫街榜的商家综合评分，纳入了导航、搜索、到店、收藏等真实行为，在此基础上检验评论的真实性、专业度、时效性、内容质量等维度，再通过AI模型驱动计算得出分数，成为扫街榜的排名依据。

据了解，扫街榜的榜单评分主要基于两部分数据构成：行为+信用，可以理解为“身体力行”和“言而有信”。“身体力行”是指包括导航、搜索、到店，以及多次前往、专程前往等真实行为，体现多维度的“用脚投票”。“言而有信”则是利用AI能力提升识别和过滤虚假信息，再通过引入芝麻信用体系，让高德扫街榜的评价信用体系能够结合用户的信用等级，进一步提升评价可信度。



根据高德扫街榜页面信息，扫街榜分为“状元榜”和“扫街榜”两大类，“状元榜”为年榜，每年更新一次，包含餐厅、景点、酒店等品类。“扫街榜”为日榜，每日更新，主要以餐厅为主。

对于一个榜单来说，真实可信的评分是内核，全面丰富的信息是基础。在此基础上，高德扫街榜推出很多独有的特色榜单。比如“专程前往”榜单，即指用户愿意花费一定的时间，跨越一定的距离去往一家店铺。这代表着消费者愿意为这家店支付更高的时间和经济成本。再如回头客榜单，即多次到访同一家店，代表了对店铺的长期肯定。

生活中有大量有烟火气的小店不为人知，这些店铺也是最需要支持的。高德扫街榜推出了小店榜，旨在为这些藏在深巷的小店提供一个窗口，让他们能够被更多顾客看见和认可。

来源：光明网

腾讯《一饭封神》钦点！ 南麂岛大黄鱼凭什么“游”上顶级餐桌？

当顶级味蕾遇上极致挑剔，什么样的食材才能“封神”？腾讯视频重磅打造的高端美食纪实节目《一饭封神》，给出了它的答案——温州·南麂岛大黄鱼！

在近期备受瞩目的一期节目中，一道匠心独运的“南麂岛大黄鱼配猪脸肉蒸娃娃菜”惊艳亮相。这道菜的诞生，不仅展现了主厨的精湛技艺，更是一场对食材本源近乎苛刻的追寻。而节目组万里挑一的“主角”之一，正是我们引以为傲的温州大黄鱼家族中的“顶流”——南麂岛生态大黄鱼！

《一饭封神》的“封神”门槛有多高？

严选中的严选：节目以挖掘中华顶级食材、致敬匠心料理为宗旨，对食材的新鲜度、品质、风味、稀缺性乃至背后的生态故事都有着近乎“封神”级别的严苛标准。能入其法眼，本身就是一场激烈的“食材晋级赛”。

风味是唯一通行证：再巧妙的烹饪手法，也需顶级食材打底《一饭封神》深谙此道，对核心食材的挑选近乎偏执，追求的是那份源于自然、不可复制的本真鲜美与卓越口感。

为何是南麂岛大黄鱼“晋级”成功？在如此严苛的“封神”舞台上，南麂岛大黄鱼凭什么脱颖而出，成为那道封神菜肴的“灵魂”？答案藏在它的血脉里！

“蓝色牧场”的生态馈赠：南麂岛海域是国家级的海洋自然保护区，海水清澈纯净，达到国家一类水质标准。这里远离工业污染，洋流交汇带来丰富的天然饵料，是名副其实的“黄金渔场”。

“游”出来的顶级品质：南麂岛大黄鱼采用生态围网或大型深水抗风浪网箱养殖，模拟自然生态环境。大黄鱼在广阔的海域中畅快洄游，运动量大，体态修长匀称，肉质自然紧实细腻，毫无土腥味。

时间沉淀的金黄：遵循自然生长规律，养殖周期足，积累丰厚的风味物质。其标志性的金黄锃亮的外表和蒜瓣般雪白晶莹的肉质，是品质与美味的直观象征。

“国”字号的品质背书：温州大黄鱼是国家地理标志保护产品，拥有严格的养殖标准和品质管控体系。从种苗、饲料到养殖过程，全程可追溯，确保安全、健康、高品质。

“挑剔”成就“经典”，实力铸就“封神”！《一饭封神》节目组对温州南麂岛大黄鱼的青睐，绝非偶然。这份挑剔，是对温州南麂岛得天独厚生态环境的认可，是对科学、生态养殖模式的肯定，更是对南麂岛大黄鱼极致鲜美、纯净口感、卓越品质的最高褒奖！

当温州南麂岛大黄鱼的鲜甜细腻，遇上猪脸肉的丰腴醇厚，再辅以娃娃菜的清甜，在蒸制中交融升华——这道“封神”之味，其根基正是源自这条从温州蔚蓝深海“游”上顶级餐桌的金黄传奇！

温州大黄鱼，不止于鲜，更胜于品！温州南麂岛大黄鱼的“封神”之旅，是温州大黄鱼产业坚持绿色发展、追求卓越品质的缩影。我们为家乡的这片海骄傲，为这条游向全国的“黄金鱼”自豪！



图片来源：温州市大黄鱼产业联合会

粉干怎么炒好吃？分享温州人的做法 口感干爽不硬，味道鲜美好吃

每个地方都有各自的特色美食，但是要说起温州，很多人会想到鸭舌、糯米饭、鱼丸、肉片等。然而今天分享的都不是这些，而是很普通的炒粉干！

炒粉干也是温州特色美食之一，而温州炒粉干的名声甚至超过了温州鸭舌，在全世界都著名，当然这也是因为在全世界做生意的温州人，把美食也带到了全世界。温州的炒粉干，之所以那么出名，就是因为好吃，在温州，街头小吃、大排档、高档餐厅或酒店，都有炒粉干，不过它们做得不一定都好吃，因此，人们还把这些炒粉干分了等级。

每当夜市降临，一碗炒粉干配上一碗鱼丸汤，这就是多数温州老百姓的夜宵了。只要喜欢，早餐、午餐还是晚餐，也都可以是炒粉干。而且我们经常在家里做炒粉干，偶尔不想吃饭了，就会简单炒个粉干吃，尤其是炎热的夏季，炒粉干比较开胃，让人更有食欲。

很多人做炒粉干，总是粘连粘锅，要么就是发硬，口感不好。那么粉干怎么炒好吃呢？下面分享我们温州人的家常做法，口感干爽不硬，味道鲜美好吃。

温州炒粉干的做法：

准备食材：粉干、豆芽、包菜、虾干、干香菇、葱段。

所需调料：盐、酱油。

- 1、准备粉干，提前用温水泡发，水温不要太高，40度左右就可以，将粉干泡软就可以。不能泡太烂了，及时捞出，控干水分备用。再切点包菜丝，豆芽洗净备用，干香菇泡发切碎，干虾切碎备用。

- 2、起锅烧油，打入1个鸡蛋炒至凝固，然后加些干虾、干香菇和葱段，翻炒片刻，炒出香味。

- 3、接着放入豆芽和包菜丝，加勺盐调味，将豆芽和包菜丝炒至断生。

- 4、放入粉干，加一炒勺酱油调味，然后将粉干翻炒均匀，炒至粉干均匀上色就可以了，大概翻炒两三分钟左右，全程保持大火，让粉干有锅气，这样炒出来才好吃。



温州市旅游住宿设施2025年1-9月份主要经营指标统计

编制单位：温州市饭店餐饮烹饪行业协会

住宿设施类型	营业收入(万元)		客房收入(万元)		餐饮收入(万元)		其他收入(万元)	1—9月	同比	1—9月	同比	客房出租率(%)	平均房价(元)
	1—9月	同比	1—9月	同比	1—9月	同比							
合计	263444.32	-8.59	123429.52	-6.83	112428.88	-12.69	27585.92	2.34	57.75	-3.48	269.07	-3.72	
星级饭店	109416.28	-12.31	31326.40	-16.63	57472.87	-13.84	20617.01	0.56	47.73	-11.95	312.66	-2.30	
其中：五星级	33377.58	-18.61	12413.47	-9.74	15331.97	-31.18	5632.14	13.09	48.95	-15.42	404.66	-1.74	
四星级	45145.08	-10.94	11609.07	-17.95	18944.93	-14.44	14591.08	1.34	44.97	-9.64	304.95	-5.34	
三星级	29015.86	-4.07	5783.31	-19.45	22907.29	3.93	325.26	-68.29	47.90	-12.36	247.21	-1.30	
二星级	1877.77	-33.71	1520.55	-39.05	288.68	20.17	68.53	-29.79	58.44	-6.89	188.77	-13.40	
一星级	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
非星级企业	153350.32	-5.42	91457.84	-2.38	54926.43	-11.43	6966.05	8.14	61.33	-0.96	258.24	-3.89	
个体经营户	677.72	-46.94	645.28	-46.88	29.58	-43.51	2.86	-71.63	62.84	-0.31	147.76	-3.42	

制表时间：2025年10月15日



温州市一樊酒店用品有限公司成立于2013年，公司主营餐饮环保包装用材，为餐饮企业提供一站式餐饮包装整体解决方案，专业定制餐饮人的专属包装产品。同时于2015年创办了安徽久信密胺制品有限公司，专业从事密胺餐具的研发、设计、制作与销售。公司生产的高品质100%密胺仿瓷餐具具有无毒无味、美观耐磨、色泽亮丽、导热慢，宜于加印客户LOGO、适应洗碗机机洗，减少破损，可有效降低企业运营成本。本公司产品符合国家卫生指标GB9690-2009,产品适用于酒店、火锅店、中西式快餐企业、职工食堂、大中专院校餐厅等餐饮机构。

10⁺
年用心
战略合作伙伴

弘匠[®]品牌 / 助力餐饮品牌
品牌咨询：131 7352 3335

全年 全案服务模式

ANNUAL SERVICE MODEL

餐饮市场定位 餐饮营销策略 餐饮IP品牌化塑造 餐饮形象设计

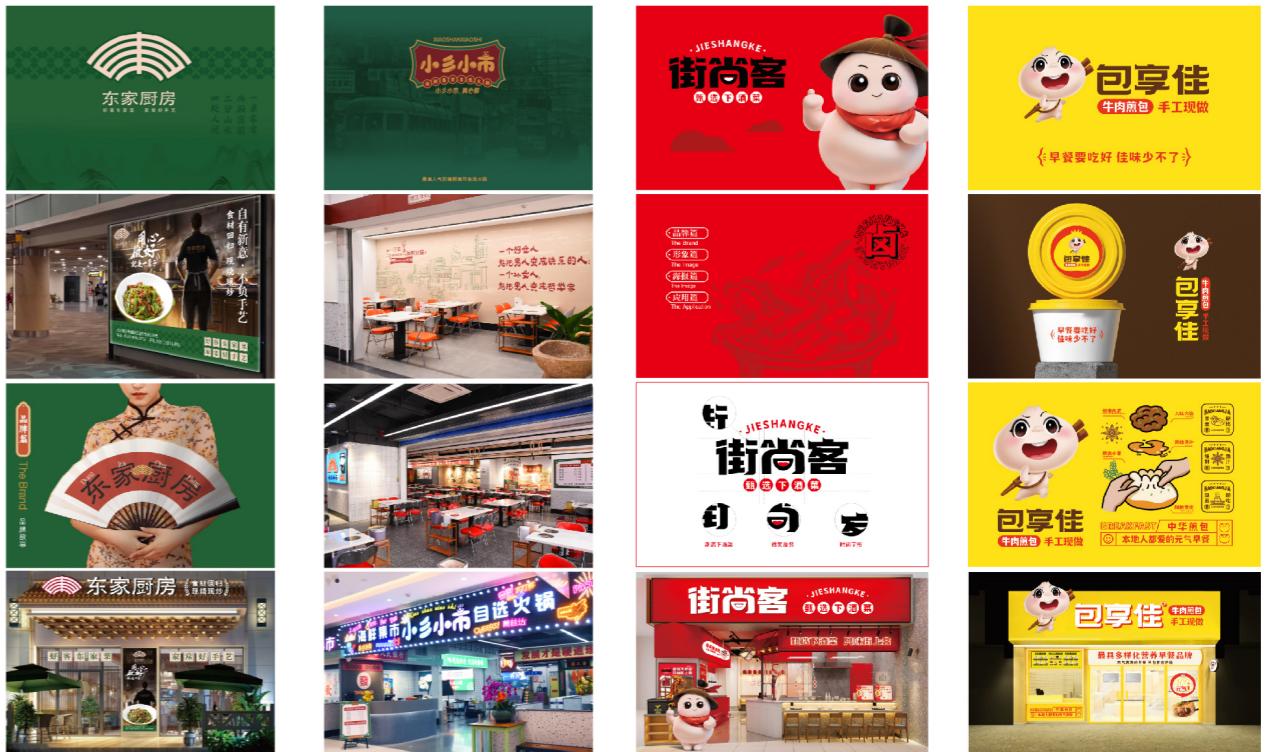
为餐饮品牌量身定制 年度服务方案

禾瑞战略新品方法,在一个系统里把企业战略+品类占位+产品开发+营销传播四项工作一次成型、一次做对,一次做全。

不论是一个包装,一句广告语,一次促销活动,都是从顶层全盘思考,以积累品牌资产为目标。

为保证传播动作不跑偏、营销动作不变形,禾瑞提供的是全年全案服务。

NEW PRODUCT
THREE YEAR PLAN



禾瑞合作伙伴



陈代祥

13857763166

地址:浙江省温州鹿城区葡萄棚产业园路2号六楼



酒店总机: 0577-67328888

酒店地址: 温州市永嘉瓯北双塔路 1018 号
(永嘉人人国际酒店)

