

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

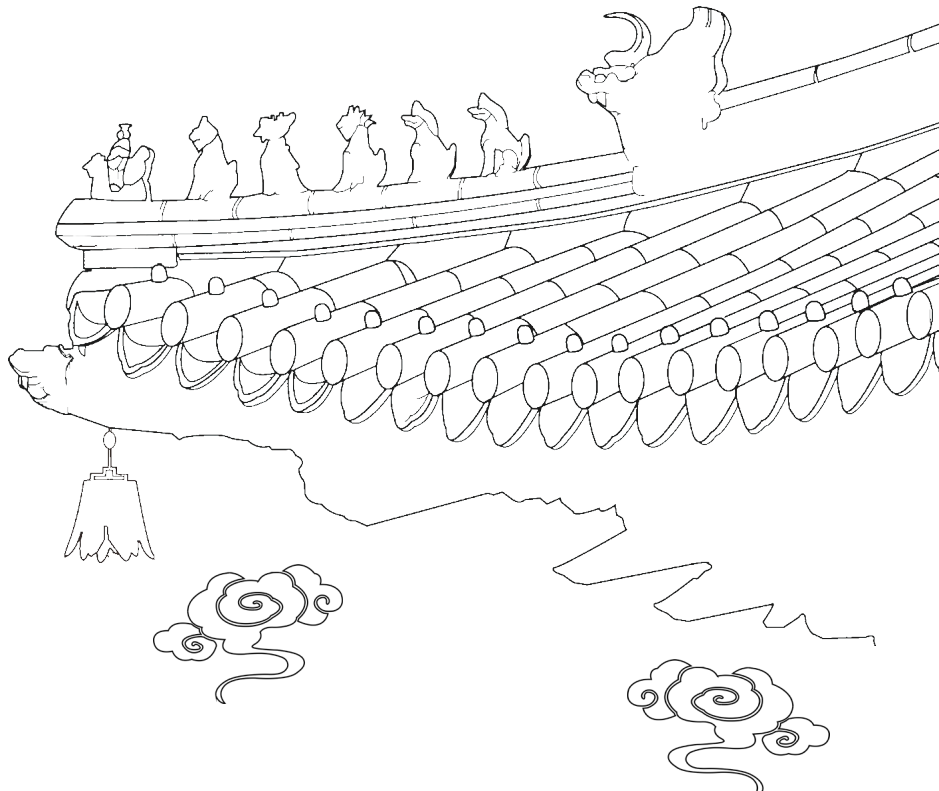
弘扬企业文化

2025 4/6

总第 204 期



瓯菜 专版



马铃薯黄鱼

“马铃薯黄鱼”，相信很多温州年轻人都没见过，甚至连听都没听过，而在上世纪五六十年代，却是人们下馆子时的一道压轴菜。

用料：黄鱼肉丁，三层猪肉丁，荸荠丁，红萝卜丁

烹饪方法： 绝一不位

马铃薯黄鱼以新鲜黄鱼为主料，将鱼肉精心处理后与荸荠丁、萝卜丁、三层肉丁等配料混合搅拌，捏成大小适中的汤圆状。随后，用猪大肠外网状的网油包裹住鱼肉团，并用咸草进行串扎固定。最后，将包裹好的鱼肉团放入热油中轻炸，待出锅时便呈现出了如同挂在马脖子上的铃铛般的形态，马铃薯黄鱼也因此得名。

图片来源：温州市饭店餐饮烹饪行业协会

CATALOGUE

【政务信息】

禁止违规吃喝 不是吃喝都违规	1
温州市 2025 年第二季度重大项目集中签约活动举行	2
【协会动态】	
边角料也哇塞！边角料利用交流活动一键开启！	3
协会六届二次理事会暨 AI 时代温州本土品牌酒店融合发展论坛召开	4
与“神仙姐姐”相聚曹湾山遗址博物馆	5
温州厨师长俱乐部与联合利华成功举办融合菜式交流会	6
协会助力“五一”假期文旅宣传，市文广旅局领导一线督导	7
2025 全国饭店餐饮行业协会会长 / 秘书长工作座谈会	8
温州财贸代表队参加浙江财贸系统酒店服务职业技能竞赛	9
温苏餐饮住宿业跨区域交流：共谋发展新路径	11
瓯韵飘香，温州美食闪耀第四届中东欧美食节	13
渔博赋能·闽味探新三天两晚渔业与餐饮全链研学纪实	15
祝贺龙港市宾馆餐饮行业协会二届一次会员大会圆满举行	18
温州市饭店餐饮烹饪行业协会住宿业分会六届二次理事会成功举办	19
一季一度的美食文化交流盛宴：2025 温州厨师长俱乐部夏季菜品交流	21
市委政研室赴协会开展住餐行业调研	23
瑞安市饭店餐饮烹饪行业协会第五届二次会员代表大会隆重召开	25
苍南县烹饪协会六届二次会员大会暨建会二十周年庆典活动取得圆满成功	26

【业内采风】

从“苦口良药”到“时尚饮品”养生茶咖成消费新宠	27
瑞立酒店：为生命护航，筑健康防线	28
溢香厅接待 2025ITF 国际网球大师赛 MT700 温州站	29
快鹿集团与温州商学院签订“产教融合·协同育人”合作协议	30
焕新起航 瑞都·将军大酒店盛大开业	31
张智瓯宴盛大开业，开启瓯菜新征程	33
温州华侨饭店 339 店“云端之上的会客厅”盛大开业！	35
祝贺温州四位餐饮人在国际论坛获奖	37
瑞立酒店员工活动 乐聚游园 “粽”情端午	38
温州得尔乐酒店鱼头节：传承匠心 共赏千岛湖全鱼盛宴	39
厨师义工队坚持八载“食”力护考	40
温州技师学院首期“温州菜大师班”培训班开班，为“世界美食之都”添味	41
华侨饭店 2025 消防实战演练，筑牢安全防线！	42
调研促合作，产教共发展 技能大师工作室深入企业，校企协同培育酒店服务新星	43
恭喜温州团队在 2025 旅游饭店业高质量发展大会收货满满	45
共探餐饮破局新路径 2025 浙南首届餐饮品牌创始人高峰论坛圆满落	48
瓯正味永强店拿下龙湾首家必吃榜海鲜店！	51

【信息交流】

悄悄“攻占”高校食堂，轻食的风又刮起来了	53
循着粽香，打卡端午味觉地图	54
100 元吃两顿，老年人疯狂抢着订	55
外卖平台商战暗内卷，别把行业未来“卷”进死胡同	57

【美食故事】

温州王鱼：江海交汇处的美味传奇	58
-----------------	----

【统计数据】

	59
--	----

温州饭店餐饮烹饪

WENZHOU HOTEL CATERING & CULINARY INDUSTRY

2025/4-6

总第204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 7 月 15 日

来稿请留底稿，未用稿件恕不退还



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

禁止违规吃喝 不是吃喝都违规

各地纵深推进违规吃喝专项整治，剑指权力寻租、公款滥用等沉疴，是正风肃纪的必然选择。但在执行链条中，个别地方“层层加码”，把“禁止违规吃喝”简单等同于“禁止吃喝”。这种行为也是懒政，是形式主义的变种，让商家失了生意，也让民生烟火黯淡。

集中整治违规吃喝是为防住腐败，加强党的作风建设，而不是防住人间烟火；从来只有“禁止违规吃喝”，没有所谓“禁止正常吃喝”。不管采取什么样的整治措施，都是为了刹住违规吃喝歪风，让经济社会更好地发展和民生福祉更大地改善。一切的整治措施，都是通往这个目标的“桥”和“船”，而不是简单地禁止正常餐饮，不计民生地盲动蛮干。

违规吃喝从来不是简单的“吃饭”，而是“四风”滋长的温床、腐败萌发的土壤——公款宴请藏着权力寻租，酒桌应酬裹着利益输送，“觥筹交错”间，纪律底线被瓦解，权力公信被侵蚀。党中央从八项规定破题抓党风廉政建设，正是以“小切口”撬动“大成效”，管住少数人的“嘴”，赢得的是千万百姓的“心”。这是刀刀向内的自我革命，更是民心所向的必然选择。



对“不吃不喝，经济不活”“经济要搞活，纪律要松绑”等错误论调，必须正本清源，党性原则和党的纪律不存在“松绑”的问题。这些“歪风饭局”，啃食的是公共信任，腐蚀的是政治生态，必须以“零容忍”态度连根拔除。

而正常餐饮，是民生的底色、人性的温度、经济的脉搏。2024 年我国餐饮收入超 5.5 万亿元，撑起超 3000 万从业者的饭碗；街头巷尾的特色店、阖家团聚的聚会饭、朋友小聚的大排档，本就是生活日常与市场活力之体现。当然，对于一些靠“舌尖上的腐败”

红火一时的餐厅饭店，肯定会受到影响。这类餐厅也需让“实惠”重入菜单，以品质服务重聚人气，这恰是行业健康升级的契机。

本该精准的“手术刀”，在一些地方成了“乱挥的大锤”：凡聚餐就审查、凡宴请就干预，“一碗面、大罚款”，自己掏钱请两三好友聚一聚也不行，普通党员干部吃饭战战兢兢。这些“层层加码”，看似“积极作为”，实则是懒政思维下对政策的误读、对民生的漠视，用简单粗暴代替精准治理，拿形式主义掩盖能力短板。餐馆没了客流，消失的不只是烟火，更是服务员工资、养殖户订单、供应链循环……层层加码的代价，最终压在劳动者肩头。

整治要“精准”，得把“红线”“绿灯”“尺度”划清楚。首先，“红线”锚定违规靶心，公款买单的奢靡宴请、利益勾兑的酒桌交易是必打区，顶风违纪者露头就打；“绿灯”照亮生活烟火，自费团聚的家宴、合规商务的餐叙是保障区，亲友小酌、街巷小聚，生活的底色本就是人间烟火。“尺度”划分行为边界，严管绝非管死，纪律剑指权力异化的贪腐病灶，而非私域里的寻常人情，若把“严管”异化为对个人请客“上纲上线”，连独自小酌都要动辄“亮红牌”，便是舍本逐末。当然，即便是个人宴请，也需守好“小酌怡情、不耽正事”的分寸。

各地执行时，严格区分违规吃喝与正当的餐饮需求，既要锚定“腐败零容忍”的铁规矩，又要守住“烟火不熄灭”的民生线。一方面，坚持全面从严、一严到底，对群众反映强烈的公款吃喝、餐饮浪费等歪风陋习露头就打、反复敲打。一方面，为正常消费亮绿灯，让大家可以品尝美味，让城市更有烟火味，让人情更有温度。

原文来源：人民网评

温州市 2025 年第二季度重大项目集中签约活动举行

6 月 26 日，温州市 2025 年第二季度重大项目集中签约活动举行，持续掀起“大抓项目、大抓高质量发展”热潮，为温州冲刺“双万”城市、提速打造“全省第三极”注入新动能。

以项目为王、企业为重，近年来，我市坚持工业强市战略，全域打造大孵化器集群，推动“一港五谷”加快发展新质生产力，构建政企直通车等“六位一体”助企服务体系，创新“数据得地”“问企识才”“拨投联动”等机制，让企业安心经营、放心发展，持续打响“来温州·创未来”“投温州·赢未来”品牌。

副省长、市委书记张振丰感谢广大企业家看好温州、选择温州、回归温州、扎根温州。他说，当下的温州，正处于冲刺“双万”城市、提速打造“浙江第三极”的关键时期，“产业筑基”强温州、“创新动能”聚温州、“开放浪潮”涌温州、“温暖营商”兴温州的态势越来越凸显。选择温州，就是选择机遇；投资温州，就是投资未来。各级干部要牢固树立服务项目就是服务发展的理念，当好助力项目落地和企业发展的“金牌服务员”，营造一流营商环境，提供全方位、全周期、全链条保障，让企业心无旁骛谋发展，让温州成为孕育成功、成就卓越的创新创业创富热土和福地。

市委副书记、市长张文杰主持签约仪式，张加波、施艾珠等市领导出席。瑞安市作了交流发言。均瑶集团总裁王均豪表示，此次均瑶集团带着浓浓深情回归家乡，将加快项目推进落地，为家乡建设发展作出更多贡献。

据悉，今年以来，我市持续充实“近期可实施、长期有储备、定期可滚动”的重大项目库，做优做实项目底盘。今年 1-5 月，我市项目投资增长 7.8%，制造业投资增长 27.2%，规上工业增加值增长 10.3%，工业“压舱石”作用进一步彰显。此次集中签约场内外项目 150 个，计划总投资 965 亿元，既有助力传统产业“老树发新枝”的升级力作，也有引领新兴产业“抢占新赛道”的硬核标杆，项目含金量、含新量较足，是播撒在温州沃土上的“金种子”。



图文来源：温州发布

边角料也哇塞！ 边角料利用交流活动一键开启！



全市 8 支代表队伍进行现场烹饪展示，大师们“手把手”指导，“切、炒、蒸、煎”分分钟见功力。现场共展出热菜、冷菜、面点 24 道菜，厨师们利用食材边角料，展现了自己的厨艺。谁能想到被忽略的边角料，此刻创意摇身一变成为餐桌上的主角。通过这次交流活动，也用实际行动证明了边角料也可以成为美味佳肴的原材料。

在欢乐的氛围中，我们感受到了大家对减少食物浪费的决心。不仅提高了食堂工作人员对食材边角料的利用率，也为大家树立了节约粮食、减少浪费的榜样。让大家深刻认识到，即使是看似不起眼的边角料，也蕴含着无限的价值。

为了巧妙利用边角料，减少机关食堂食物浪费，4 月 8 日，由温州市机关事务管理局、温州技师学院、温州市饭店餐饮烹饪行业协会联合举办的边角料利用交流活动在温州技师学院火热上演。温州市机关事务管理局党组成员、副局长刘海峰，温州技师学院党委书记范茂盛，温州技师学院党委委员、副校长陈天马、温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁出席活动。

全市 8 支代表队、50 多名机关食堂专职干部、厨师参与交流。活动邀请中国烹饪大师名人堂尊师姚荣生、浙江省五一劳动奖章获得者叶仲辉、享受国务院特殊津贴专家金光武莅临指导。



协会六届二次理事会暨 AI 时代 温州本土品牌酒店融合发展论坛召开

4 月 13 日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会六届二次理事会暨 AI 时代温州本土品牌酒店融合发展论坛，在瑞都·将军大酒店盛大召开。协会会长黄素武、执行会长方信东、陆筱勤、陈小华，以及副会长单位代表、理事单位代表、监事会成员等共计 100 余人出席了本次会议。会议由秘书长吴洁主持。



会上黄素武会长对理事单位的到来表示衷心感谢，本次理事会也将围绕“AI 时代结合本土酒店发展”这一主题。希望通过深入的交流和探讨，共同探索如何将 AI 技术与本土酒店的特色相结合，打造出具有温州特色的智能化酒店品牌。

为助力本土品牌酒店在 AI 时代实现融合创新发展，本次会议特别邀请多位业内权威专家进行深度讲解。中国电信温州分公司数字生活运营部总经理助理胡舒亮，以“人工智能赋能未来：智慧酒店创新之路，AI 提升酒店入住体验”为主题展开讲解，杭州智客会数据有限公司 AI 获客赋能导师曹明，从专业角度解析 AI 技术获客优势与策略，明确指出运用 AI 助力酒店获取更多流量的具体方向，温州萝卜机器人科技有限公司联合创始人王正远，则结合本土实际情况，分享了机器人在酒店服务场景中的创新应用案例。



论坛接近尾声之际，为深度整合各方优质资源，充分发挥机器人技术在酒店场景中的创新应用以及 AI 软件的高效赋能，浙江瑞都酒店集团公司与温州萝卜机器人科技有限公司、杭州智客会数据有限公司与温州泰易智慧酒店，分别签署 AI 战略合作协议。

协会六届二次理事会在热闹的氛围中顺利落下帷幕。此次会议不仅增进了协会成员间的沟通与合作，更为行业在当下的发展开拓了思路，未来，协会将与各会员单位积极探索，推动行业智能化道路稳步前行。

与“神仙姐姐”相聚曹湾山遗址博物馆

团建聚会，快乐加倍。

为了让协会的女神们度过一个充实且富有意义的节日，协会一年一度的三八团建活动如约而至。4月19日上午，协会精心组织了一场参观曹湾山遗址博物馆的活动，带领大家一同探寻历史的足迹。此次活动旨在通过游玩的方式让协会女神们放松心情，增进彼此的友谊。

由协会会长黄素武、协会秘书长吴洁带队，大家于华侨职专集合乘坐大巴，一路欢声笑语中抵达曹湾山遗址博物馆，通过博物馆的讲解员讲解，我们知道了曹湾山遗址就是瓯文化之源。步入馆内，这里陈列着众多与曹湾山遗址相关的珍贵文物。博物馆还运用了多媒体等现代科技手段，生动地再现了曹湾山遗址的历史风貌。使大家对曹湾山遗址的历史有了更直观、更深刻的认识。参观结束后，大家意犹未尽，纷纷交流着自己的感受和体会。

除了沉浸在瓯文化的历史中，拍照打卡也成了此行重要的一环。整个曹湾山都回荡着姐姐们的欢声笑语，她们用手机记录下了每个美丽的瞬间，也记录下了这份虽迟未晚的女神节快乐。

拍完美照后，大快朵颐的午饭时间，协会组织大家品尝了藤桥当地特色农家乐。在此，也特别感谢温州林秀阁花语文化生活馆主理人鲍丽萍准备的舒木茶，与美食的醇厚相得益彰，也为午饭时光增加了一份雅致。

每年的女神节，协会都会以各种方式庆祝女性的力量与美丽，从选择目的地、安排行程，到准备餐饮，每一项工作都力求做到最好。协会希望通过精心筹备，为所有参加活动的每一位带来难忘的体验。最后，衷心感谢每一位女神的参与，让这次活动更加精彩和难忘。



温州厨师长俱乐部与联合利华 成功举办融合菜式交流会



4月21日至22日，温州厨师长俱乐部与联合利华饮食策划携手举办的融合菜式交流会圆满举行，为期两天的活动在温州掀起一场美食创意风暴。

此次交流会吸引了众多业内精英齐聚一堂，现场气氛热烈。在交流会上，来自我市各地的厨师长们与联合利华饮食策划团队围绕融合菜式展开深入探讨，分享彼此的经验与见解。

联合利华饮食策划凭借其丰富的行业资源和专业研发能力，为与会者带来前沿的美食理念。现场展示的各类融合菜式，巧妙结合不同地域的食材与烹饪手法，兼具独特口味与创新外观，令众人眼前一亮。

温州厨师长俱乐部的成员们也积极参与，分享了自己在日常工作中的实践心得。大家针对如何在传统与创新新闻找到平衡、怎样更好满足当下消费者多元的口味需求等话题展开头脑风暴。



通过这两天的交流，不仅加强了行业内的沟通与合作，更为未来温州乃至全国餐饮市场的融合菜式创新发展提供了新的思路与方向。众多厨师长表示，此次活动收获颇丰，期待未来能有更多此类高质量的交流活动，共同推动餐饮行业迈向新高度。

协会助力“五一”假期文旅宣传， 市文广旅局领导一线督导

4月27日，温州市文化广电旅游局局长杨明明亲自带队，鹿城区文广旅体局局长马绍兴陪同，深入鹿城区多家饭店宾馆开展“五一”节前安全生产检查，以及文旅宣传资料投放与氛围营造工作。检查过程中，杨明明局长详细查看了宣传资料的摆放位置、数量配备及游客触达情况，并与饭店管理人员深入交流，强调要充分发挥饭店宾馆的服务优势和客流优势，做好文旅宣传“最后一公里”服务。同时，杨明明局长对温州市饭店餐饮烹饪行业协会前期派发工作给予肯定，并指出要进一步强化细节管理，确保宣传资料及时更新、宣传点位合理优化，切实提升宣传实效，让游客在入住的第一时间感受到温州文旅的热情与诚意。

为迎接即将到来的“五一”假期，营造浓厚的文旅宣传氛围，受温州市文化广电旅游局委托，温州市饭店餐饮烹饪行业协会积极行动，4月上、中旬，向全市各高星级旅游饭店和国际品牌酒店等大型饭店宾馆派送市文旅精心制作的文旅宣传资料共计3000余份，全力推动温州文旅形象推广。

此次派送的系列旅游宣传资料一共六册，有“品瓯味”“住美宿”“游山水”“走乡村”“看夜景”“享古韵”六个主题，涵盖了温州丰富的旅游景点介绍、特色美食推荐、文旅融合旅游产品等内容，以图文并茂、生动详实的形式，全方位展现温州独特的城市魅力与文旅资源。无论是雁荡山的奇峰怪石、楠溪江的秀丽山水，还是独具风味的灯盏糕、鱼丸等特色美食，都在宣传资料中一一呈现。



各大型饭店宾馆作为展示城市形象的重要窗口，将把宣传资料放置在大堂、餐厅、客房等醒目位置，方便来自各地的游客取阅。温州万融商务酒店还专门在大堂显眼位置开设旅游景点宣传专区，除摆放文旅宣传资料外，还精心制作温州知名景点宣传图和供宾客自取的各景点宣传书签，深受住店宾客喜欢。这一举措不仅能让游客更好地了解温州的文旅特色，还能为他们的出行游玩提供实用的参考，助力游客深度体验温州的风土人情。



温州市饭店餐饮烹饪行业协会相关负责人表示，在市文广旅局的指导下，将继续配合做好后续工作，根据检查反馈及时调整优化，进一步提升温州文旅的知名度和影响力，吸引更多游客走进温州，感受这座城市的活力与魅力，同时也为“五一”假期文旅市场的繁荣发展贡献力量。此次宣传活动的开展，标志着温州在“五一”假期文旅宣传工作上迈出了坚实一步，也为即将到来的旅游旺季营造了良好开端。

2025 全国饭店餐饮行业 协会会长 / 秘书长工作座谈会

2025年5月11日，全国饭店餐饮行业协会会长 / 秘书长工作座谈会在成都世纪城天堂洲际大酒店胜利召开。中国饭店协会会长陈新华、资深会长韩明以及来自全国30个省（自治区、直辖市）饭店、餐饮、烹饪等行业协会会长 / 秘书长出席了会议。温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁受邀参加。会议由中国饭店协会副会长兼秘书长宋小溪主持。



会长陈新华就新形势下行业协会工作要求，以餐饮住宿消费提质惠民行动为主题进行交流分享，对贯彻落实党中央国务院关于扩大服务消费的系列决策部署。陈会长指出，全方位扩大内需、提振消费是2025年政府工作首要任务，推动餐饮住宿消费提质惠民行动是协会主要工作。中国饭店协会将继续携手各兄弟协会，充分发挥行业协会服务优势和独特作用，为持续积蓄消费向上向好力量，推动全国餐饮住宿业高质量发展作出新的贡献。

中国饭店协会副会长、绿色餐饮发展中心主任张雅青交流分享绿色餐饮国标赋能餐饮业精细化运营，致力打造绿色餐饮，以高质量标准引领行业绿色低碳实践。各地协会会长 / 秘书长围绕区域扩大内需，提振消费，推动餐饮住宿消费提质惠民行动展开深入探讨与交流。

会议期间，平行参加了2025第九届成都餐饮业供应链博览会暨第十六届成都火锅食材用品展览会和第十五届火锅产业大会，深入学习了推动餐饮行业创新创业、培育新质生产力。

新动能，新增长。紧密跟随中国饭店协会共同谱写高质量发展新篇章！



温州财贸代表队参加 浙江财贸系统酒店服务职业技能竞赛

5月7-8日，由浙江省财贸工会主办、浙江省旅游投资集团工会承办的浙江财贸系统酒店服务职业技能竞赛在杭州成功举办。本次竞赛汇聚行业精英，为酒店服务领域搭建了专业竞技与交流平台。在温州市财贸工会的精心组织下，协会秘书长吴洁率队出征。参赛阵容由乐清新聚丰圆大酒店有限公司王建琴、温州开元名都大酒店孙荣洋以及瑞安辰茂阳光酒店李俊三位组成温州财贸代表队参加客房服务、中餐服务、西餐服务职业技能竞赛。



省旅投集团副总经理蔡耘，党委委员、工会主席吴云峰，省财贸工会主席杨宝明，副主席宓嗣超出席。来自全省12支代表队的77名顶尖选手齐聚一堂，在客房服务、中餐服务、西餐服务三大赛项中展开激烈角逐，用指尖技艺诠释新时代工匠精神的深刻内涵。

蔡耘在致辞中表示，旅游经济是体验经济，酒店是游客体验的集中场景。此次竞赛的举办，不仅是对职工技能水平的一次检验，更是推动行业人才培养、激发职工创新活力的重要契机。作为承办方，省旅投集团全力以赴，精心组织、周到服务，为大赛提供最坚实的保障。严格按照竞赛标准，精心准备了比赛场地和设备，确保比赛环境安全、舒适、公平；组建了专业的服务团队，从赛事组织、后勤保障到技术支持，每一个环节都力求做到尽善尽美，让各位参赛选手能够全身心地投入比赛，展现出最佳水平。

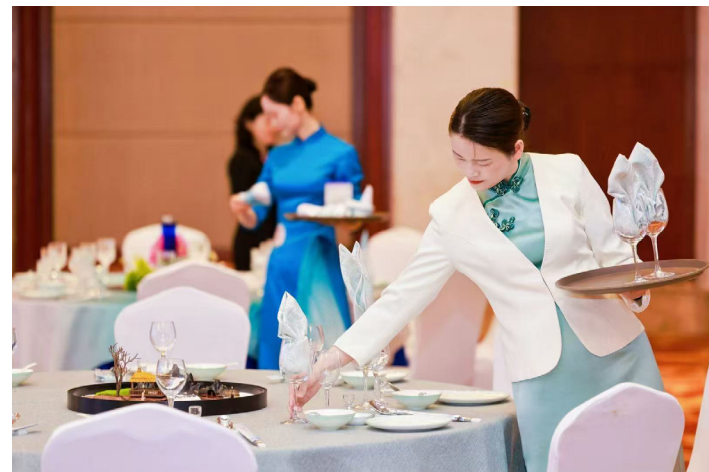


杨宝明表示，习近平总书记在庆祝中华全国总工会成立100周年大会上强调，要聚焦推动高质量发展，动员激励广大职工和劳动群众建功立业、创新创造。省旅投集团高度重视产业工人队伍建设改革，制定出台《实施意见》，鼓励职工创新创造、提升技能，为全省财贸工会工作树立了标杆和典范。本次竞赛，是工会组织为职工搭建的切磋技艺、交流经验、共同成长的重要平台。希望通过比赛，推动财贸职工练就一身好本领，激活消费新动能，为“诗画浙江”文旅品牌的高质量建设做出新的贡献。

本次竞赛设置了理论考核+实操技能的综合考评模式，邀请了行业内资深专家、高级技师组成专业裁判团队，从操作规范、服务流程、职业素养到创新创意等多个维度，对选手进行全面、细致评估，确保比赛的专业性与公正性。

比赛现场，选手们全情投入，充分展示出扎实的专业功底与精湛的服务技巧。在客房服务环节，选手们不仅要在规定时间内完成高标准的中式铺床，还要精心设计富有创意的客房小景，展现出对细节的极致追求与对宾客需求的深刻理解；中餐服务赛场，选手们优雅流畅地完成餐具摆放、口布折花等任务，以极具文化韵味主题宴会设计，彰显出深厚的餐饮文化底蕴；西餐服务区域，选手们熟练地进行西餐摆台、酒水服务，在精准把握操作流程的同时，注重营造浪漫优雅的用餐氛围。

温州财贸队最终获得个人三等奖及团队优秀组织奖。活动结束后，队员们组织复盘，将竞赛过程中观察到的优秀经验和自身不足进行梳理总结。大家纷纷表示，此次参赛是一次难得的学习机会，不仅拓宽了视野，更明确了未来的提升方向。



温苏餐饮住宿业跨区域交流： 共谋发展新路径

为了加强两地餐饮住宿行业的沟通与合作，共同探索行业发展的新路径。5月14日下午，苏州市旅游饭店业协会会长孙子元带领苏州星级旅游饭店一行30人莅临我市进行考察交流。我协会对此次考察给予了高度重视，由会长黄素武、执行会长方信东、监事长徐群微等协会领导热情接待了苏州代表团。



在交流会议上，双方会长首先就各自协会的基本情况、组织架构及主要工作进行了详细介绍，增进了彼此的了解。

会议期间，双方还围绕餐饮住宿行业的经营理念、管理模式及市场趋势等议题展开了深入交流。黄素武会长分享了温州餐饮住宿行业在创新发展成功经验并重点介绍了温州餐饮行业的发展动向，他提到以“瓯菜”传承为切入点，通过挖掘地方饮食文化，积极推动温州申报世界美食之都。而孙子元会长则介绍了苏州旅游饭店业在提升服务质量、优化客户体验的最新举措。此外，执行会长方信东和监事长徐群微还分别就私企酒店和国有酒店的经营模式进行了深入剖析，分享了各自在管理实践中的心得与体会。这些宝贵的经验分享为双方协会成员提供了借鉴和启示。



此次交流活动，通过与苏州同行的思想碰撞，不仅加深了苏州与温州两地餐饮住宿行业的相互了解，更为双方未来的合作奠定了坚实的基础。双方表示，将进一步加强沟通与协作，共同推动两地餐饮住宿行业的繁荣发展，为消费者提供更加优质、多元的服务体验。



苏州市旅游饭店业协会

感谢信

尊敬的温州市饭店餐饮烹饪行业协会：

初夏时节，万物并秀。我们怀着无比喜悦的心情，回顾了苏州市旅游饭店业协会与温州市饭店餐饮烹饪行业协会于5月14日的交流活动。此次交流取得了圆满成功，为两地饭店业的交流合作谱写了新的篇章。

首先，请允许我代表苏州市旅游饭店业协会，向贵协会对此次交流活动的大力支持和精心安排表示最诚挚的感谢！感谢贵协会的领导及同仁们热情周到的接待，让我们在温州感受到了宾至如归的温暖。

此次交流活动内容丰富、务实高效。我们深入了解了温州饭店餐饮行业的最新发展动态、创新经营模式以及特色菜肴文化，受益匪浅。同时，我们就共同关心的行业热点话题进行了深入的探讨和交流，碰撞出了许多思想的火花，为未来两地饭店业的合作奠定了坚实的基础。

“海内存知己，天涯若比邻”。苏州与温州，虽相隔千里，但两地饭店人携手共进、追求卓越的心是相通的。我们期待着

与贵协会继续保持密切联系，进一步加强交流与合作，共同推动长三角地区乃至全国饭店餐饮行业的高质量发展。

最后，再次感谢贵协会对本次交流活动的辛勤付出！祝愿温州市饭店餐饮烹饪行业协会蓬勃发展，再创辉煌！祝愿两地饭店业的合作友谊地久天长！在此，我们谨代表苏州市旅游饭店业协会，向台州市旅游协会饭店专委会表示最诚挚的感谢！感谢贵专委会对此次交流活动的精心组织和周到安排！感谢贵专委会的热情接待和无私分享！

此致
敬礼！



瓯韵飘香 温州美食闪耀第四届中东欧美食节

5月21日-24日，为期四天的“舌尖上的相遇——中东欧美食与‘味美浙江·百县千碗’人文交流活动”在宁波老外滩举行，活动现场，中外美食和商品齐聚。来自克罗地亚、波黑、罗马尼亚、德国等国家的11位外籍厨师大显身手，现场烹制各国特色佳肴；浙江省11个地市精心挑选的当地品牌美食也齐齐亮相，展现浙江饮食文化的魅力。温州市文化广电旅游局和温州市饭店餐饮烹饪行业协会组织矾窑肉燕、知酥记等本土美食展销亮相，并展示温州葱油黄鱼、芙蓉蛭蚶、龙凤冷盘、杏仁腐等经典瓯菜和温州名小吃等精美菜品。这是一场以“舌尖上的味道”架起的中外文明互鉴的桥梁。



在温州美食展区，温州名小吃矾窑肉燕已经出锅啦，那薄如蝉翼的肉燕皮，包裹着鲜美的馅料，柔韧Q弹，鲜香爽口，不仅口感独特，而且营养丰富，是温州人喜爱的传统小吃之一。而与之并肩知酥记展示的温州糕点琳琅满目：非遗特色稻秆绳，咬上一口，酥脆声响彻齿间，成为大家日常解馋的心头；而温州松糕同样魅力非凡，揭开蒸笼，热气裹挟着米香、糖香扑面而来，松软绵糯的糕体，入口即化，无论是作为早餐还是茶点，都令人回味无穷。



步入菜模展区，一场“山水温州·瓯菜盛宴”徐徐展开。芙蓉猷蚶、葱油黄鱼、酒炖河鳗等都是温州宴席的常客。特制龙凤盘里，温州鸭舌油亮丰腴，鱼饼切片晶莹剔透，勾勒出山海交融的温州风味。栩栩如生的菜模引得市民与游客驻足惊叹，外国友人更是连连称赞“Amazing”，纷纷掏出相机，将这份凝固的“美味”记录下来。

暮色中的老外滩，百人长桌蜿蜒如运河。龙湾汤臣一品的大厨们精心制作温州山水诗宴、温州传统名菜，如茄汁香蕉黄鱼夹、蟹粉鳗鱼胶、咸菜全鸡、酒炖河鳗、酒香糯米饭等菜肴深受外宾们的喜爱。当瓯菜味道遇见中东欧红酒与奶酪，文化差异在杯盘交错间化作会心一笑，那味道早已入心中。



好吃的同时，也有好看的。温州非遗木偶戏的表演每一个动作都让人不禁为之惊叹。观众们围坐在舞台前，被精彩的表演深深吸引。在文旅推介的舞台上，温州市文旅局曹艺聪副处长以美食为径，为宁波市民与中外游客铺就了一条通往大美温州的奇妙之路。

味蕾，是通向文化的捷径；语言不通可能会成为交流的障碍，但美食是通用的“语言”，可以拉近彼此的距离，通过美食交流，能让不同国家的人更直观地了解我们的文化内涵。未来，以美食为桥梁，进一步增进国际美食文化交流，让文化交融与经贸往来的硕果挂满时代枝头，持续绽放合作共赢的绚丽光彩。

渔博赋能·闽味探新 三天两晚渔业与餐饮全链研学纪实

为助力会员单位近距离洞察渔业产业前沿动态，6月13日至15日，协会联合厨师长专委会牵头组织温州君廷酒店、梦江大酒店、云天楼、温州万鸿餐饮、永嘉裕锦大酒店、平阳餐饮协会等多家会员单位及餐饮业同行共34人，赴福州海峡国际会展中心考察 2025 海峡（福州）渔业周·渔博会，并深度走访三家特色闽菜标杆门店。



01. 渔博会现场直击

本次渔博会布局多元，设国际、水产预制菜、餐饮食材、水产加工、设备包材、远洋渔业全产业链、福州鱼丸以及金鱼休闲渔业等展区，吸引全球超30国及地区参展参会、规模跃居全球渔业展会第二。

协会带领团队实地考察优质生产企业、近距离观看食材到烹制全流程。最终，团员们皆满载而归，既获渔业资源与供应链对接良机，又在闽菜与现代渔业碰撞中得创新灵感，为后续餐饮产品创新奠定基础。



02. 闽菜馆沉浸式研学

为了确保此次研学活动的质量与深度，协会与厨师长专委会前期做了大量的准备工作。从众多餐饮企业中筛选出闽清馆、兴仙饭店与朝阳闽灶三家标杆企业。这三家企业各具特色，有的在传承闽菜文化方面独树一帜，有的在创新与合作方面走在前列，还有的在后厨管理与服务模式上树立了行业典范。



在闽清馆，我们领略到了闽菜的深厚底蕴。福建省厨师工作委员会主席，闽菜大师李厚漪大师坐镇，不仅以地道闽菜征服了我们的味蕾，更在席间娓娓道来每道菜背后的故事与匠心。“一菜一故事”，每一口都是对闽菜文化的深刻诠释。

在兴仙饭店，我们则感受到了餐饮行业的创新活力。黄素武会长与福建省餐饮协会执行会长翁贵明展开浙闽餐饮的对话长卷，谈及浙闽餐饮的联动发展，谈及行业创新，谈及传承。两位会长毫无保留地分享着他们的经验与见解。不仅是干货满满的知识点，更是对餐饮行业未来发展的无限憧憬。

最后打卡非遗朝阳闽灶，给大家带来了视觉与味觉的双重震撼。大家拜访了中国元老级闽菜大师、福建佛跳墙地标美食代表性传承人林量大师，林大师带大家参观了福建省内规模最大、占地1000多平方米的明档厨房。林大师边走边说：“烹饪可不只是炒菜做饭，那是门学问，更是门艺术！”我们跟着林大师边聊边逛，团队成员们纷纷拿出手机记录这气势恢宏的点菜区，期间，朝阳闽灶郑祥林董事长全程陪同，与大家分享的企业核心理念与后厨标准化运营体系。尤其是那“明厨亮灶”的设计，亲眼见证了厨房的洁净与规范，彻底颠覆了大家对传统后厨的认知。团队成员们直呼，头回见着把厨房整得像实验室的，



长见识了！

探访福州这三家闽菜馆，像来了场穿越山海的味觉之旅！在闽清馆，尝到了福州的“魂”；到了兴仙饭店，吃着招牌菜，交流着浙闽两地餐饮的发展，你一句我一句的，想法碰撞出好多火花；最后去朝阳闽灶大开眼界，非遗手艺和标准化后厨结合得明明白白！每家店的菜都能尝出师傅们的用心，老板们分享经营思路时也特别实在。这些经历让餐饮同行们有了满满收获，都说值得回去好好琢磨！

03. 了解闽文化

福州之行不能少了city walk！带着协会的伙伴们逛了上下杭、三坊七巷这些老街区，青砖灰瓦间全是福州的历史味儿。最后在闽越水镇景区，跟着景区导游了解到了闽商的奋斗史！大家边逛边感慨：原来福建人“爱拼才会赢”的劲儿，从老祖宗那会儿就刻在骨子里啦！



三天两晚的渔博会暨闽菜研学活动是渔业资源和餐饮技艺的“双向奔赴”，从海鲜源头到餐桌美味，全产业链门道串得明明白白。既有渔博会上最新的渔业技术展示、又跟标杆餐企老板聊透从货源到餐桌全流程，学习了优秀的企业经营模式。会员直呼：“摸清渔业新动向、学到闽菜手艺，还结识了一众餐饮行家，超值。”

祝贺龙港市宾馆餐饮行业协会 二届一次会员大会圆满举行

2025年5月24日下午，龙港市宾馆餐饮行业协会二届一次会员大会暨协会换届大会于龙港市万宝路大酒店隆重举行。龙港市委宣传统战部常务副部长兼市工商联常务副主席彭思藏、龙港市市场监督管理局局长应颂超、龙港市社会事业局副局长陈应验、龙港市公安局政保基础大队大队长陈如兵、龙港市工商联副秘书长兼办公室主任高文龙等领导出席会议。协会会长黄素武、秘书长吴洁、协会高级顾问姚荣生、厨师长专委会执行会长陈甫等应邀出席。温州市饭店餐饮烹饪行业协会黄素武会长代表协会送上诚挚祝贺，愿与龙港市宾馆餐饮行业协会携手同行，凝聚行业合力，共绘发展蓝图，为温州餐饮行业的繁荣兴盛添砖加瓦。



会议由协会常务副会长金世盛同志主持，审议通过了协会第一届理事会工作报告；协会第一届理事会财务收支情况报告；选举产生了协会第二届理事会理事成员；选举产生了协会第二届监事会监事成员；选举产生了协会第二届领导班子；聘请第一届会长倪步义同志为协会第二届名誉会长；表彰了协会2024年度优秀班组、优秀个人。

协会第二届会长陈绍朋同志作新当选会长表态发言，首先分析了2025年行业现状，行业既面临消费升级、文旅复苏带来的机遇，也需应对成本压力、人才短缺等挑战。消费需求升级；技术赋能加速；政策支持强化；成本压力攀升；同质化竞争加剧；监管要求趋严等方面需做相应规划。

2025年协会重点工作计划，聚焦四大领域，推动行业高质量发展，酒店管理优化、餐饮服务升级、烹饪技术革新、地方小吃产业化；创新模式：开发酒店版“滴滴保洁”平台，平台定位、智能派单、服务标准化、成本优化；强化政企协同，构建发展共同体，对接公安部门、联动市监局、协同宣传文旅局、携手工工商联。

2025年是挑战与希望并存的一年，新一届理事会将以“服务会员、赋能行业、链接政府”为宗旨，以数字化、标准化、品牌化为抓手，推动龙港宾馆餐饮行业迈向新高度！



温州市饭店餐饮烹饪行业 协会住宿业分会六届二次理事会成功举办

2025年5月28日下午，温州市饭店餐饮烹饪行业协会住宿业分会六届二次理事会在温州瑞都军大酒店胜利召开。本次会议围绕酒店监控视频管理培训与AI时代的获客策略展开深入探讨，旨在提升住宿业的管理水平和市场竞争力，吸引了众多业内人士参与。



会议在温州市饭店餐饮烹饪行业协会住宿业分会方信东会长的致辞中拉开帷幕。方会长在讲话中指出，当前住宿业正处于转型升级的关键时期，既要严守安全底线，又要把握科技机遇。他强调，协会将继续发挥桥梁纽带作用，推动行业在规范管理中提升品质，在创新发展中增强竞争力，助力温州住宿业高质量发展。并对未来的发展提出了新的期望，强调行业要在规范管理的基础上，积极探索创新发展路径，共同应对市场挑战。

在酒店监控管理专题培训环节，温州市公安局鹿城分局治安大队指导员陈恩义结合多年执法经验，为与会者带来了一堂专业而生动的课程。他深入剖析了酒店监控与客人隐私之间的微妙关系，指出在保障安全的同时，必须严格遵守法律法规，切实保护客人的隐私权益。同时，他还详细阐述了前台登记的规范流程，为酒店如何规避潜在责任提供了明确指导，让参会者对酒店运营中的安全与合规有了更深刻的认识。随后，杭州智客会数据有限公司导师星豪聚焦AI时代的获客红利，为大家带来了一场干货满满的分享。在当前数



字化浪潮下，AI技术正深刻改变着各行各业的营销模式。AI在住宿业获客中的应用场景，如精准营销、客户画像分析、智能客服等，通过实际案例展示了如何利用AI技术挖掘潜在客户，提高客户转化率，为住宿业在新时代的营销变革提供了新思路。

协会常务副会长张超宣读了鹿城区饭店（旅馆）监控视频管理制度。根据制度要求，5月底至6月将开展为期一个月的全面自查自纠工作。各酒店需深入排查自身在监控视频管理方面存在的漏洞和不足，建立问题台账并逐一整改落实。同时，各酒店还需结合实际情况，制定更加完善、细致的内部管理机制，明确监控信息采集、存储、使用和对外提供的具体条件及操作程序，确保每一个环节都有章可循，切实做到规范管理。

在行业发展研讨环节，与会嘉宾围绕“新形势下住宿业的特色化发展之路”展开热烈讨论。方信东会长率先发言，提出要通过文化赋能、服务创新、科技应用打造温州住宿业的独特品牌。副会长李海波、郑志慧、李俞臻、姚锦伦，理事胡海霞等行业代表也结合企业实践，分享了各自在主题酒店打造、特色服务创新、区域联动发展等方面的成功经验。大家一致认为，在市场竞争日益激烈的当下，住宿企业必须找准定位，挖掘特色，提升服务品质，才能在中站稳脚跟。



本次会议的成功举办，不仅为温州市住宿业搭建了一个学习交流的平台，也为行业的规范发展和创新突破指明了方向。相信在协会的引领下，温州市住宿业将不断提升管理水平和服务质量，在激烈的市场竞争中脱颖而出，为温州的旅游和经济发展做出更大贡献。

一季一度的美食文化交流盛宴： 2025 温州厨师长俱乐部夏季菜品交流

6月25日，由温州市饭店餐饮烹饪行业协会主办，温州市厨师长专委会、时代上品婚礼艺术中心承办的2025温州厨师长俱乐部夏季菜品交流宴盛大启幕。这场汇聚顶尖厨艺与创意灵感的交流盛宴，既是味蕾的奇幻之旅，更是烹饪技艺与饮食文化的激情碰撞。龙湾时代上品婚礼艺术中心化身为温州美食界的璀璨舞台，协会会长黄素武、秘书长吴洁，中国烹饪名人堂尊师姚荣生，俱乐部资深大师代表及厨师长专委会会员等180余人共赴盛会。

走进瓯菜夏季菜品交流宴的现场，永强的烟火气息扑面而来。序厅展示本地订婚宴的习俗和永强八盘八的介绍和菜品。餐桌上的食材皆取自本地，带着鲜活的地域印记——清晨刚从滩涂采挖野蒜、扣兰、泥螺，山间自由生长的肥美家禽，河海中刚捕捞的鲜活鱼虾，还有那永强特有的黑尾子梅鱼、软壳蛸螺，无一不凝结着永强的风土与时光的味道。这些本地食材，是瓯菜风味的灵魂根基，也是大自然对这片土地最慷慨的馈赠。



2025 年度温州厨师长俱乐部夏季菜品盛会正式启幕，厨师长专委会执行主任陈甫向餐饮同行及嘉宾致以敬意，回顾过去半年俱乐部通过走访会员企业、探秘黑珍珠餐厅研习餐饮美学、联合利华星厨授艺推动技艺革新、打通福州渔博会极鲜食材链路及深入闽菜腹地汲取非遗技艺等举措，持续深化厨艺交流与行业深耕，同时致谢时代上品婚礼艺术中心的鼎力支持及温州茂深海鲜冻品供应链作为新伙伴的优质食材资源加持。首先上桌的是冷菜系列，每一道都独具风味。永强熏鹅，那可是永强地区的经典美味。鹅肉经过精心腌制与熏制，表皮呈现出诱人的焦糖色，泛着微微的光泽。一刀切下，醇厚的香料味瞬间弥漫开来，鹅肉纹理细腻，咬上一口，皮滑肉嫩，香料的醇厚滋味在唇齿间缓缓散开，越嚼越香，让人回味无穷。



温州厨师长俱乐部夏季菜品交流宴，是美食狂欢，是瓯越饮食文化传承长歌，更是传统与创新交织的烹饪画卷。它见证厨师对古法的坚守、对创新的追求——这里的美食，是文化传承，是情感寄托，是艺术表达。

2025 温州厨师长俱乐部夏季菜品交流部分菜品赏析



温州厨师长俱乐部夏季菜品交流宴，是美食狂欢，是瓯越饮食文化传承长歌，更是传统与创新交织的烹饪画卷。它见证厨师对古法的坚守、对创新的追求——这里的美食，是文化传承，是情感寄托，是艺术表达。

市委政研室赴协会 开展住餐行业调研

6月26日，市委政研室副主任黄朝钦一行四人莅临协会开展调研，此次调研重在了解我市住餐行业发展情况及当期遇到的困难问题。协会会长黄素武、执行会长方信东、秘书长吴洁等陪同调研，调研组首先参观华侨职专的潘晓林大师工作室、米塑馆及瓯菜研究所，详细了解瓯菜的发展历程与未来趋势。



参观结束后，一场聚焦住餐行业现状的调研座谈会随即展开。市委政研室副主任黄朝钦、政研室财经处处长陈万里、政研室决策中心副主任赵爽、温职院博士刘悦，以及市协会会长黄素武、秘书长吴洁，瑞都酒店集团董事长方信东，永嘉梦江大酒店总经理，温州空港万豪酒店执行董事陆筱勤，乐清市新新雅假日大酒店董事长郑建义，温州得尔乐餐饮管理公司总经理陈本保、办公室主任周美琴等多位行业代表参会。



会上，黄素武会长率先介绍当前行业概况，并指出，从多方反馈来看，受政策原因对住餐行业经营冲击较大，希望政策在落实过程中，考虑正常人际交流聚餐需要。

瑞都酒店集团董事长方信东直言企业面临多重困境，涵盖酒店租金、装修、垃圾处理、物业及税收等方面，他呼吁政府在经济下行期适当给予税收优惠，并希望持续推出消费券以刺激消费。

永嘉梦江大酒店总经理、温州空港万豪酒店执行董事陆筱勤分享数据称，自疫情开始酒店业绩便不理想，疫情结束后，原本的红利政策一并取消，客源流失严重，企业经营收入与运营成本严重失衡。

乐清市新新雅假日大酒店董事长郑建义也表示，近期酒店大量酒水订单被取消，期待政府在政策执行过程中，优化落实方式促进行业良性发展。

得尔乐餐饮管理有限公司总经理陈本保建议应区分违规吃喝与正常聚餐，鼓励家庭聚餐消费，同时建议政府加大促进消费力度，实施减费降税和房租减免政策，保障企业与员工共同发展。

吴洁秘书长则针对行业痛点提出建议，希望借鉴其他城市优秀经验，规范酒店租金市场，避免恶性竞争；同时呼吁整治本地停车费圈地乱象，完善相关政策，消除影响市民外出就餐等不利因素。

黄素武会长进一步提议，为推广温州菜、助力温州创建世界美食之都，政府可考虑创办温州菜博物馆，并建议将厨师长俱乐部四季交流宴作为申报世界美食之都辅助资料纳入政府相关部门的工作计划，同时延续疫情期间的优惠政策，帮助企业渡过难关。



会议结尾，黄朝钦副主任总结时表示，此次调研收获颇丰，会将此次调研收集到的数据与案例及时反馈，为后续决策提供有力参考。

协会作为连接企业与政府的桥梁，在此次调研中深刻体察到企业经营的多重压力：生意骤降、租金成本高、由住餐行业业务减少导致的衍生业务也受波及等现实困境。调研会后，协会起草行业现状情况汇报，向政府提议相关的建议和意见。未来协会将进一步强化沟通纽带作用：深化政企对接；聚焦痛点破局；推动政策落地。协会呼吁政企携手建立长效沟通机制，以调研会为起点，共同为住餐行业纾困赋能，渡过经营难关。

瑞安市饭店餐饮烹饪行业协会 第五届二次会员代表大会隆重召开

2025年6月26日，瑞安市饭店餐饮烹饪行业协会在瑞安花园大酒店召开第五届二次会员代表大会。本次大会应邀出席的领导有：瑞安市工商联领导，瑞安市民政局领导，瑞安市商务局领导，瑞安市市场监督管理局领导，瑞安市总工会领导，温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长，温州市鹿城区餐饮业协会秘书长，以及有关部门科室领导和嘉宾。



参加本次大会的有全市宾馆饭店餐饮企业的董事长、总经理、行政总厨以及行业供应商会员代表等，共有180余人出席。大会由常务副会长单位花园大酒店总经理陈美娇主持。会长傅银媚同志向大会作第五届二次会员大会工作报告；常务副会长钱林光同志作2024年度协会财务工作报告，会议审议并通过了两个工作报告。

会上，市工商联领导宣读《关于同意瑞安市饭店餐饮烹饪行业协会增补第五届理事会理事、副会长候选人的批复》文件。大会通过新增副会长、理事，有关单位领导给他们授牌。

会上进行多项表彰通报和颁奖。市市场监督管理局食品分局领导宣读《2023年度温州市餐饮食品安全监督量化分级管理A级单位》文件，市市场监督管理局领导为其授牌；协会秘书长董秀洁宣读《关于表彰2024年度饭店餐饮烹饪行业“最美职工”的决定》文件，市总工会领导颁发证书和礼品。

会上，市工商联领导作重要讲话，高度评价了协会这一年紧紧围绕“服务会员、服务行业、服务社会”的宗旨，在加强自身建设、提升服务质量、促进行业交流、履行社会责任等方面，做出的大量卓有成效的工作，特别是在引领行业发展、推动技艺传承、倡导绿色安全、塑造行业形象上亮点突出。并对协会提出三点希望与建议：一要筑牢政治根基，坚定发展信心，引领行业方向；二要精进服务品质，赋能会员成长，促进协同发展；三要提升治理效能，强化自身建设，展现责任担当。全体会员报以热烈的掌声表示感谢！

今后，协会将始终遵循市委、市政府工作部署，主动扛起行业与社会责任，依托在行业资源整合、专业人才储备、政企协同联动等方面的既有优势，持续发挥桥梁纽带作用，凝聚会员企业同心奋进，再接再厉、勇毅拼搏，为瑞安市饭店餐饮行业高质量发展添砖加瓦，为全市经济发展注入更强劲的餐饮力量。

原文来源：瑞安市饭店餐饮烹饪行业协会

苍南县烹饪协会六届二次会员大会 暨建会二十周年庆典活动取得圆满成功

2025年6月28日，苍南县烹饪协会六届二次会员大会暨建会二十周年庆典在苍南希曼~喜来登酒店隆重举行。

二十年栉风沐雨，二十年砥砺前行。自成立以来，苍南县烹饪协会始终秉持“服务行业、推动发展”的宗旨，团结带领全体会员，在规范行业标准、加强行业自律、促进创新升级等方面持续发力。从地方特色到全国舞台，苍南烹饪协会不仅成为城市的一张亮丽名片，更为提升地方文化软实力作出了重要贡献。大会在庄严的国歌声中拉开帷幕。

此次盛会得到了各级领导和行业同仁的高度重视。苍南县商务局、苍南县民政局、苍南县市场监督管理局等部门领导亲临现场指导；温州市、乐清市、瑞安市、龙港市、泰顺县、福建福鼎市、霞浦县等协会会长、秘书长专程前来祝贺，共话行业发展。

协会会长纪相从首先作年度工作报告，全面总结过去一年在人才培养、品牌建设、行业交流等方面取得的成绩，并对未来发展方向进行了系统规划。

监事长蔡起界作2024年度财务收支报告。

会议期间，全体会员表决通过了新增理事、副会长人选，为协会发展注入新鲜血液。

执行会长董大尧在二十周年庆典致辞中，深情回顾协会发展历程，向长期以来关心支持协会发展的各界人士表达衷心感谢。

会场精心布置的20年成果展精彩纷呈，20道大师经典作品与赞助单位的特色产品交相辉映，生动展现了苍南烹饪行业的发展成就与创新活力。

在激动人心的颁奖环节，大会为副会长、会长隆重举行了授牌仪式，并颁发了“先进社会组织”、“家宴名师（名厨）”、“十佳优秀厨师”等9大奖项，对为行业发展作出突出贡献的个人和单位进行表彰，树立行业典范。

苍南县商务局党组成员、副局长章为长在讲话中充分肯定了协会二十年来取得的辉煌成就，高度评价过去一年的工作成果，并对协会未来发展提出殷切期望。他希望协会继续发挥桥梁纽带作用，在推动产业升级、深化区域合作、弘扬美食文化等方面展现更大作为。



二十载春华秋实，新征程再启华章。此次大会的成功举办，既是对过去的总结与致敬，更是对未来的展望与期待。苍南县烹饪协会将以此为新的起点，团结带领全体会员，凝心聚力，开拓创新，奋力谱写苍南烹饪事业发展新篇章。

原文来源：苍南县烹饪协会

从“苦口良药”到“时尚饮品” 养生茶咖成消费新宠

祛湿饮、安神饮、消食饮……如今，行走在温州的街头巷尾，能发现不少店铺在奶茶、咖啡、果茶等饮品加入中药元素，“药食同源”的新中式茶咖吸引了不少年轻人的胃口。



我市亦涌现出一批新中式茶饮品牌，将本土的黄精、铁皮石斛、九蒸九晒姜粉等非遗产品与潮流茶咖、轻食药膳相融合，凭借古法炮制和混搭口感，让“良药苦口”变“良药可口”。

2023年，被称为“中医奶茶”的中药酸梅汤迅速火遍社交平台，从药店到医院，一度卖到脱销，揭开了养生茶饮爆火的序幕。此后，以“养生奶茶”“草本茶饮”为标签的中药奶茶行业经历迅猛发展。同仁堂的“枸杞拿铁”、张仲景大药房的“阿胶奶茶”频频登上社交平台热搜。去年起，温州市场也刮起了中药奶茶、咖啡的风潮。其中不乏本地中医馆或药业集团的跨界试水，如温州延生茶堂；亦有不少非遗品牌自立门户，如平阳五明堂等；

“有一些顾客正是通过奶茶饮品，才进一步了解到我们的九蒸九晒姜粉。”温州五明堂健康管理有限公司负责人周荣说，公司于去年国庆节在平阳坡南街上开设了五明堂茶饮店，主打姜粉+奶茶或咖啡，推出“太妃姜语”“咖啡姜语”“八珍姜茶”“姜奶打蛋”等产品。依托“九蒸九晒”非遗工艺，小黄姜里的姜辣素转变成姜烯酚，入口温和，老少皆宜，颇受游客青睐。店内还琳琅满目陈列着红糖姜茶、老姜糖、姜酒、老姜汗、端午盐、姜米茶等多线产品，单日营业额最高上万，今年计划推出新店。

瑞立酒店： 为生命护航，筑健康防线

为进一步弘扬“奉献、友爱、互助、进步”的志愿服务精神，倡导“无私奉献、关爱社会”，提升酒店员工积极参加公益事业的热情。



4月9日，瑞立滨海酒店、瑞立外滩酒店、瑞立大酒店三家共同组织开展了无偿献血活动，以实际行动践行社会责任，传递爱心与温暖。

一份血，万份情。献血活动现场，大家早早来到指定地点，有序地排队。

在工作人员的指导下，大家依次填写信息登记表、进行血压测量、血液初筛等准备工作，整个流程秩序井然。客房部、前厅部、餐饮部、行政部、后勤部等部门员工都积极踊跃走上献血车，慷慨抒袖，捐献热血。献血队伍中有工作多年的老同志，也有刚参加工作的新同志；既有初次献血的“新人”，也有多次献血的“标兵”，大家在工作人员的指引下井然有序完成献血，献完血后又匆匆返回岗位。当想到其中的每一滴血都有可能成为拯救生命的奇迹。那一刻，相信他们无比自豪。



据统计，有近60名酒店员工参加了无偿献血活动，成功献血人数22人，总献血量达6400毫升。在此，我们向每一位献血者，致以崇高的敬意。他们无私奉献的精神，充分彰显了瑞立酒店“务实”的核心价值观，更用实际行动传递爱心正能量！

溢香厅接待 2025ITF 国际网球大师赛 MT700 温州站

2025“交通银行杯”ITF 国际网球大师赛 MT700 温州站将于 4 月 10 日至 13 日在温州国际网球中心正式开赛！作为目前国内举办的最高等级 ITF 国际网球大师赛（MT700），本次赛事吸引了全球 12 个国家及地区 411 名网球精英齐聚。为了给各地的参赛选手提供更加优质、周到的服务体验，赛事组委会与溢香厅大酒店联袂呈现“瓯越文化之夜”，以美食为纽带架起文化桥梁，为全球网球精英献上融合千年瓯越风情的味觉盛宴。

四百多位海内外网坛高手空降温州！赛场上拼搏，场外被瓯菜“鲜”到赞不绝口。宴席上，一道道色香味俱全的瓯越菜品陆续呈现，温州鱼饼、温州鱼丸等温州特色美食都得到了运动员的热烈反响，他们在品尝美食的同时，也对瓯越文化产生了浓厚的兴趣。

这场舌尖上的文化巡礼，不仅是为国内外网球精英精心准备的竞技加油站，更是温州作为“东南邹鲁”向世界递出的文化名片，是瓯越文化走向世界的生动注脚，温州正以网球为媒、文化为魂，书写“体育+文旅”深度融合的崭新篇章。



快鹿集团与温州商学院签订“产教融合·协同育人”合作协议

近日，市工业与能源集团所属快鹿集团与温州商学院签署“产教融合·协同育人”合作协议。

签约仪式上，双方就“课程对接产业”展开了深入研讨，达成了构建产学研协同创新机制、推进传统实体产业转型发展的共识。快鹿集团表示将把产品设计、品牌策划等项目嵌入到包装设计、品牌设计等高校课程，并开放实习岗位，为学生提供实践平台，助力学生实现“课堂—产业”无缝衔接。温州商学院传媒与设计艺术学院视觉传达设计系主任柯思昱教授、数字媒体艺术系主任林美婷教授代表校方提出，后续将通过定向培养、共建实习基地等方式，为企业输送应用型设计人才，助力企业实现产品迭代与品牌升级。



未来，双方将以“优势互补、资源共享、互利共赢”为原则，持续深化产教融合机制，探索更多符合产业发展需求的人才培养创新模式，共同培育适应数字经济时代需求的高素质技术人才，为地方经济社会发展贡献校企协同力量。

焕新起航 | 瑞都·将军大酒店 盛大开业

阳光明媚，春意盎然！4月13日，经过一年多的改扩建和试运行，位于温州市区过境路1558号的瑞都·将军大酒店盛大开业！这家建成24年、承载了众多温州市民美好回忆的酒店焕新起航！



当天上午，来自社会各界的领导嘉宾近500人齐聚开业现场，共襄盛举。在嘉宾签到墙前，最新的人形机器人人大受欢迎，它会主动握手，并挥手致意，人们纷纷上前与人形机器人合影留念。现场还进行了精彩的舞狮等表演。



说起将军大酒店，市民不会陌生，作为温州本土极具代表性的酒店之一，该酒店占地面积约2万平方米，是温州西部首家高星级酒店，见证了城市日新月异的发展变化。酒店自2001年首次开业以来，便以优质的服务和良好的口碑赢得了社会各界的广泛认可，成为一代人心中的温暖记忆和城市地标。今年40岁的市民何先生家住酒店附近，他自己当年就是在将军大酒店摆的结婚酒，“2023年酒店停业时，我心里挺难受的，如今看到酒店装修一新重新营业，非常高兴，就像看见自己的孩子长大一样。”



2023年年底，瑞都酒店集团成功拍得将军大酒店租赁经营权，经瑞都酒店集团接手整改后推陈出新，保留了酒店原有具备时代象征的部分装饰及艺术品，结合当下新中式的设计风格，重新改扩建了瑞都·将军大酒店。

改扩建后的瑞都·将军大酒店整体格调轻奢雅韵，淡雅脱俗，客房区域不仅拥有220多间时尚与现代相结合的各类豪华房型，同时还配备了光纤网络、液晶电视、智能客控、服务机器人等现代化设施设备，满足宾客在入住过程中的各类个性化需求。酒店不仅提供非凡的入住体验，更为宾客提供了多样的餐饮选择，除高端瓯菜以及宴会中心和各式商务宴请包厢外，还有特色港式海鲜火锅以及传统韩国料理等各种选择，将给广大宾客带来极致的味蕾享受。

此外，酒店还配有多个不同规格的宴会厅，无论是结婚嫁娶或是商务会议，酒店都可满足客户的各类需求。与此同时，酒店还配备高端养生足浴中心、棋牌桌球竞技中心、电竞娱乐中心、健身泳池运动中心等休闲场所，为宾客提供更多元化的选择空间。

瑞都酒店集团是我市本土知名品牌企业，创建于2005年，目前旗下门店50余家，客房总数2000来间，主要分布于江苏、浙江、上海等沿海经济发达地区，其在管理模式、人才梯队、品牌培育、扩张发展、指标考核和成本控制等方面处于酒店行业领先地位。

瑞都酒店集团自创立以来，始终深耕酒店行业，稳健发展，历经二十载，已从商务连锁酒店逐步迈向高星级酒店战略转型的新阶段。未来，瑞都·将军大酒店以全新的面貌再次盛装起航，为温州酒店行业的发展注入新的活力，也为温州打造国内一流、国际知名的旅游休闲城市贡献应有之力。

张智瓯宴盛大开业，开启瓯菜新征程

4月27日上午，倍受关注张智瓯宴正式开业，门口彩旗飘扬、红毯铺地、鲜花簇拥，醒目的开业横幅高高悬挂，吸引着众多路人的目光。现场锣鼓喧天、热闹非凡，喜庆的氛围弥漫在整个街区，温州市重庆商会会长暨温州市饭店餐饮烹饪行业协会常务副会长刘小林、温州市湖北商会会长陈建华、温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁、温州资阳商会会长何永权、温州垫江商会会长余海龙等各界嘉宾、美食爱好者齐聚一堂，共同见证这一餐饮盛事，一同开启瓯菜美食的全新体验之旅。



开业现场，张智瓯宴被装点得格外喜庆。酒店外观大气典雅，中式风格的建筑彰显出浓厚的文化底蕴，与瓯菜所承载的历史韵味相得益彰。门前，五彩斑斓的气球随风飘动，高大喜庆的观礼区醒目壮观，祝福的标语表达着对张智瓯宴的美好期许。周边街道上，彩旗飘扬，吸引了众多路人的目光，大家纷纷驻足，好奇地张望这热闹的场景。

活动伊始，张智瓯宴的法人张昌盛满怀激情地发表了开业致辞。他介绍了张智瓯宴的基本情况，感谢了社会各界和合作伙伴的大力支持，回顾了品牌筹备的历程，分享了创立张智瓯宴的初心——传承和创新瓯菜文化，为食客们带来正宗且独具特色的瓯菜佳肴。他表示，在未来的发展中，将不断提升自身服务品质和管理水平，努力打造成为行业的标杆。

刘小林会长首先对张智瓯宴的开业表示祝贺，同时表示张智身为重庆商会的常务领导班子成员，始终坚持重信重义、自强不息的渝商精神，是一位有情怀、有格局、有担当、有能力、有正能量的优秀企业家，张智一手创办的张智王鱼楼在温州赫赫有名，曾获得“诗画浙江·百县千碗”省级体验店、受到中央电视台《探索·发现》栏目专题报道，张智王鱼烹饪技艺也获得了温州市非物质文化遗产称号，这些荣誉的获得为张智瓯宴的知名度和美誉度打下了良好的品牌基础。相信张智瓯宴在温州一定会创造出更大的业绩，为温州的吃货创造更好的美食盛宴，为温州餐饮行业树立更新的标杆。吴洁秘书长表示张智餐饮 92 年开创至今 30 余年，我们看到了团队的用心与坚持。今天旗下又一分店张智瓯宴开业，相信张智瓯宴凭借其独特的经营理念、精湛的厨艺、优质的食材和周到的服务，一定能够在温州餐饮市场中脱颖而出，成为展示瓯菜魅力的又一重要窗口。希望张智瓯宴能够在未来的经营中，坚守品质，不断创新，将瓯菜的特色与精髓展现给每一位顾客，让更多的人了解瓯

菜、喜爱瓯菜。继续发扬匠心精神、结合现代人的口味偏好进行创新，让瓯菜走向更广阔的市场。

紧接着，精彩的舞狮表演将现场气氛推向高潮。创始人张智等两位股东为两只威风凛凛的“狮子”点睛，在锣鼓声中灵动起舞，时而跳跃，时而翻腾，活灵活现。它们还进行了采青表演，寓意着张智瓯宴开业大吉、生意兴隆。现场观众们被精彩的表演所吸引，纷纷拿出手机拍照留念，喝彩声、掌声此起彼伏。

为了让嘉宾们提前领略张智瓯宴的美食魅力，现场设置了精致的菜品展示区和试吃环节。一道道精心烹制的瓯菜佳肴整齐摆放，色泽诱人，香气扑鼻。王鱼粉干，作为瓯菜中的经典，鱼肉鲜嫩，汤汁鲜美，粉干吸收了鱼的鲜味，口感爽滑；目鱼烧泥蒜，独特的食材搭配，烧制出浓郁醇厚的味道，让人回味无穷；粉丝鲍鱼，将鲍鱼的鲜美与粉丝的质朴完美融合，营养丰富，口感层次分明。烤鸭，恪守传统烤制开放式的壁炉明档操作，烧果木现烤现卖，烤鸭外皮酥脆、肉质细嫩多汁、香气浓郁，用薄饼包裹鸭肉、葱丝、黄瓜和甜面酱，形成多重对比，口感丰富饱满。嘉宾们品尝后，纷纷对菜品的口味和品质赞不绝口，不少人表示日后一定会带家人朋友前来就餐。

值得一提的是，张智瓯宴的店内环境也独具特色。店内装修风格典雅大气，中式元素与现代设计完美融合。宽敞明亮的用餐区域，桌椅摆放整齐有序，为食客们提供了舒适的用餐空间。目前有大小精美包厢 13 个，包厢内，布置精致，茶具、字画等装饰尽显文化氛围，非常适合家庭聚餐、商务宴请等各类场合。服务员们热情周到的服务，也给嘉宾们留下了深刻的印象。也给嘉宾们留下了深刻的印象。



张智瓯宴的开业，不仅为温州餐饮市场增添了一抹亮丽的色彩，更为瓯菜文化的传承与发展注入了新的活力。相信在未来的日子里，张智瓯宴将凭借其精湛的厨艺、优质的菜品和贴心的服务，成为食客们品尝瓯菜的首选之地，也将助力瓯菜在美食的舞台上绽放更加耀眼的光芒，为创建“世界美食之都”贡献自己的力量。

温州华侨饭店 339 店 “云端之上的会客厅”盛大开业！

4月30日，坐落于温州城市高楼地标云阁大厦内的温州华侨饭店 339 店正式开业。该酒店以“海拔 339 米”的高度，为消费者提供俯瞰鹿城、瓯海全景极致视野，同时享受别致、体贴温馨的旅居、餐饮高端酒店服务。

温州华侨饭店 339 店一贯秉承“温州华侨饭店”本地知名品牌的传统优势，注重打造多样化的客房选择，为消费者提供从舌尖到身心“私人订制”般的高端酒店服务。

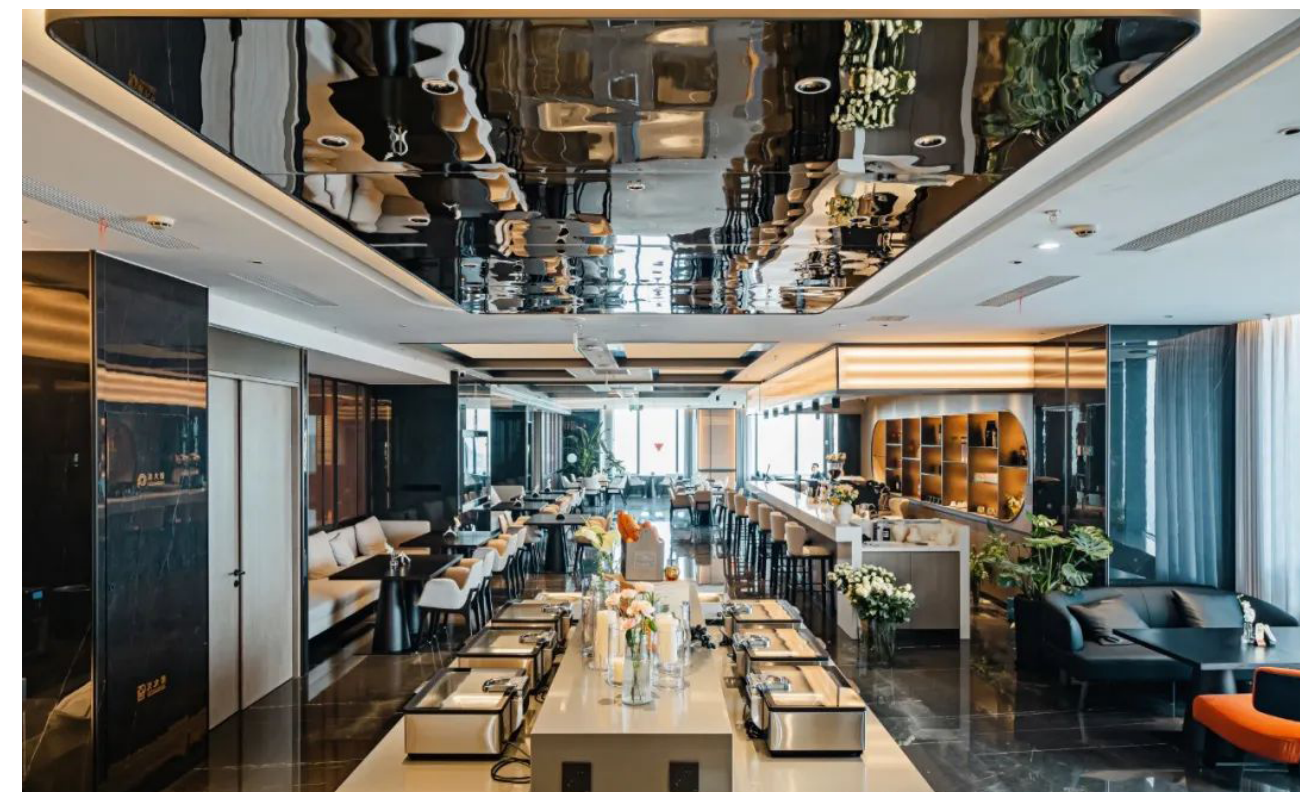
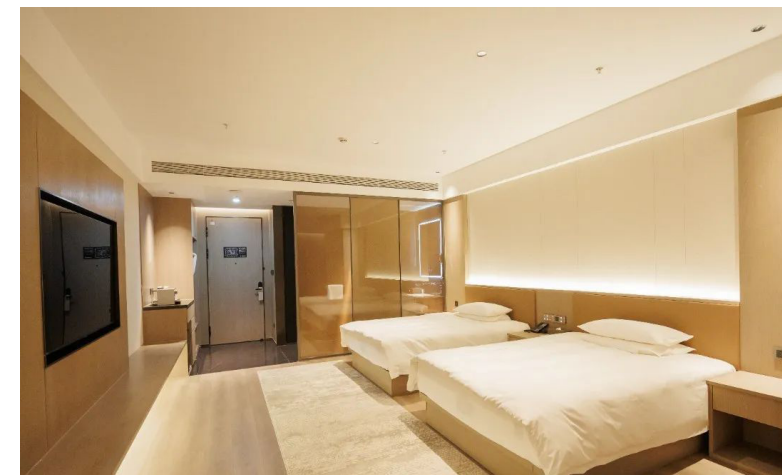
除为消费者提供充足的休息空间外，该酒店配套设施更凸显高端酒店服务特色。“东来”云端咖啡吧提供阿拉比卡豆特调饮品，多种花式饮品可尽情挑选，消费者可于 270° 高空观景台边享受美味饮品，边感受高空开阔视野带来的快乐。云端早餐厅每日供应温州鱼丸、矮人松糕等 20 余种温州本地风味小吃，搭配高空早餐，将成为网红、主播、探店达人新的城市热门打卡景点。多功能会议厅配备先进的投影设备和专业的服务团队，可瞬间切换商务会议、浪漫晚会或主题沙龙等模式，满足消费者多元化服务需求。



温州华侨饭店 339 店正式开门营业将为温州提供新的高端酒店选择。该店以云阁大厦 40 至 45 层的高空优势，打造“云端之上的会客厅”，将地理优势转化为旅居体验的独特符号，让消费者尽览城市日出日落、灯火璀璨，于高空之上感受温州“千年商港”的古今交融。

华侨饭店 339 店酒店介绍

酒店精心打造了多样化的客房选择，以满足不同宾客的需求。总共拥有多元化品质客房 125 间，其中包括 77 间宽敞舒适的豪华大床房，全部采用原木色系浸润空间，2 米巨床配乳胶床垫，临窗观景枕星河，房内智能马桶、胶囊咖啡机，热水壶一应俱全，卫浴采用无缝岩板，极简中见奢华，确保您拥有一个甜美的夜晚；37 间豪华标准间，2 张 1.5 米宽床，为家庭、亲朋提供共享宽阔空间，原木色家具配暖光灯带，环境温馨，全景落地窗揽城市绿意，独立卫浴干湿分离，台下盆设计彰显品质，以其实用性和温馨氛围受到众多商务旅客的喜爱；此外，还有独一无二的高品质云端 10 间设计典雅、功能齐全的套房，全部采用一厅一卧设计，原木风混搭现代艺术，高空城市夜景尽收眼底。此外 1 间占地超过 300 平方米的总统套房，配备双卧、书房、餐厅、厨房，高空俯瞰角度达 270°，城市繁华近在眼前。为您提供无与伦比的奢华享受。所有客房均享有令人叹为观止的高空城景视野，让您在享受私密空间的同时，也能尽览城市的壮丽景色。



为了进一步提升您的住宿体验，酒店配备了多种高品质的配套设施。自助早餐厅提供丰富多样的早餐选择，让您在清晨就能品尝到温州当地的特色美食；东来云端咖啡吧更是为宾客带来不一样的休闲享受，无论是俯瞰繁华的街道，还是远眺迷人的天际线，都能在纯香咖啡滑过舌尖的那一刻，一一尽揽。

祝贺温州四位餐饮人在国际论坛获奖

2025年5月17日，由美中餐饮业联合会（UCRA）主办的第八届美国中餐国际论坛在芝加哥举行。论坛作为美国国家餐馆协会年会（NRA Show）首日的重要活动，在 McCormick Place 南馆举行。NRA Show 吸引了来自全球 100 多个国家的 5.6 万多名专业人士参会，为中餐行业注入前所未有的国际关注与发展动力。



论坛在热烈氛围中拉开帷幕，美中餐饮业联合会主席、论坛组委会主席胡晓军先生发表开场欢迎词并提到 NRA Show 是全球餐饮业最具影响力的专业展会，自 1919 年创办以来已有百余年的历史。今年展会规模创下新高，吸引了 3200 多家参展商和超过 56,000 名专业观众，涵盖食品、饮料、设备、技术等多个领域。尤其值得一提的是，越来越多来自中国和亚洲的品牌积极参展，展示中华美食文化走向世界的信心与魅力。

论坛围绕“变局中的坚守与突围”主题，邀请业界专家共议中餐全球化之路，探索应对不确定性的智慧与勇气。同时设立了主题演讲、圆桌论坛、中美企业分享等环节，就人才战略、关税应对、品牌建设、餐饮设计等热点议题及品牌国际化策略与餐饮业新趋势及中餐品牌全球化路径进行交流探讨。

表彰优秀代表，激励中餐传承与创新

为表彰各界优秀代表对中餐文化推广与社区服务的贡献，论坛设立了多项奖项，包括杰出社区服务终身成就奖、杰出社区领袖奖、全球弘扬中餐文化终身成就奖、年度最佳品牌奖、优秀餐厅奖、最佳厨师奖、年度功勋人物奖等。温州四位杰出的餐饮人凭借对美食文化的深刻理解，获得重要奖项，为温州餐饮界赢得了国际赞誉。

杰出社区领袖奖 —— 全球弘扬中华饮食文化杰出贡献奖：叶仲辉
杰出社区领袖奖 —— 全球弘扬中华饮食文化杰出贡献奖：曾耿
杰出社区领袖奖 —— 最佳厨师：董宇
杰出社区领袖奖 —— 最佳经理：柯巴嫩

第八届美国中餐国际论坛，充分展现了中餐在国际舞台上的巨大魅力与发展潜力，彰显了中华文化的包容与力量。这四位温州餐饮人获得的荣誉，同时也激励着更多的温州餐饮人不断追求卓越，将温州美食推向更高的国际舞台。

2025 年获奖名单	
杰出社区服务终身成就奖 Lifetime Achievement Award for Community Service	Danny Davis
杰出社区贡献奖 Outstanding Contribution to the Community Award	Byron Sigcho-Lopez, Nicole lee
杰出社区领袖奖 Outstanding Community Leadership Award	Theresa Mah, Michael W. Fretichs, Toni Preckwinkle
全球弘扬中华饮食文化优秀奖: 胡军, 李颖, 胡建军, 罗菲尔, Ken Chen, 杨辉, Alley James Zhou	最佳经理: 黄国梅, 唐梅, 肖正均, 王嘉豪, 柯巴嫩
全球弘扬中华饮食文化杰出贡献奖: 叶仲辉, 胡正军, 曾耿, 胡高荣, 许民强, 徐伯春, 吴强加, 陈小峰, 陈嘉辉, 司马青杉, 张先雄, 贺建国, 廖勇, 杨舒文, 陈旺, 高德均, 李红, 叶滔, 杨红, 高朴, 陈波, 高斌成, 李庄, 张金文	优秀餐厅: 永·江藩 (惠南公馆店), 浦江渔家, 庭院 399, 重庆壹秀餐厅
全球弘扬中华饮食文化终身成就奖: 胡晓军, 杜莉, 龙青碧, 杨文, 吕思国, 陈实, 胡晓华	最佳餐厅: 浦江名楼
优秀厨师: zhili Tang, 张月英, 何晓清, 唐升虎, 张平, 赵斌, 吴昊, 刘旭	年度最佳品牌: 南翔小笼包
最佳厨师: 宋永军, 蒋文帝, 刘顺东, 黄建民, 董宇, 唐福, 李芳龙, 潘春华	社区优秀工匠: 杨德辉
优秀经理: 姚志刚, 王海云	2025 年度餐饮功勋人物: 程正昌
	2025 年度餐饮杰出人物: 陈宇忠, 丁慧辰
	2025 年度餐饮优秀人物: Jason Choi

瑞立酒店员工活动 乐聚游园“粽”情端午

“五月五，是端阳。门插艾，香满堂。吃粽子，撒白糖。龙舟下水喜洋洋。”为弘扬中华优秀传统文化，促进酒店员工交流互动，营造温馨和谐的氛围。

5月29日，瑞立大酒店、瑞立外滩酒店、瑞立滨海酒店联合举办了一场别开生面的“乐聚游园、粽情端午”游园会活动，吸引了酒店百余名员工热情参与，共度一个欢乐难忘的节日！

游园现场，有钓粽子、一举高粽、射五毒、夹蜜豆、拓印扇子、花草蛋游戏挑战环节。丰富多彩的体验和 Challenge 活动让人目不暇接！
钓粽子：用特制钓竿，将地上的道具粽子钓起，同时钓起的还有收获与祝福。一举高粽：大家纷纷用沙袋，投中自己想要的祝福。射五毒：射五毒用手中的弓箭祛除五毒，寓意顺遂平安。夹蜜豆：夹蜜豆用筷子在特定的时间，迅速平稳地夹起蜜豆放入碗里，寓意甜蜜进门！拓印扇子：拓印扇子用传统的手工制作，印出每个人心中美好画面！花草蛋：花草蛋，将茶叶、树叶贴在鸡蛋上，用纱布、绳子将花草固定其中，一个个漂亮地带着花章“印章”的花草蛋就诞生啦！



端午节

这场融合民俗与创新的游园会，以寓教于乐的形式深化了员工对传统文化的认知。通过游戏增强了团队凝聚力，而手作体验则让员工感受到非遗技艺的魅力，通过现代创意互动，让传统文化在欢声笑语中扎根生长。



温州得尔乐酒店鱼头节： 传承匠心共赏千岛湖全鱼盛宴

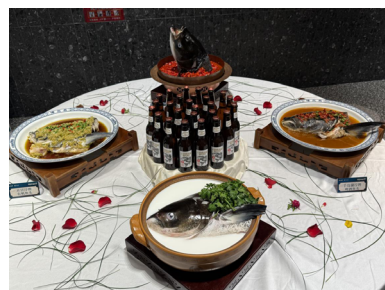
6月6日，由浙江老字号餐饮品牌温州得尔乐与杭州千岛湖发展集团有限公司（千发集团）联合主办的得尔乐千岛湖淳牌有机鱼头节在得尔乐新桥榕宴隆重举行。“鱼头节”通过多样的活动和美食展示，诠释了美食的真谛。我们一起去现场看看。

活动现场，千发集团正式授予得尔乐“永恒战略合作伙伴”荣誉称号，这个牌匾不仅见证了两家企业22年来的精诚合作，更标志着“产地+销地”联动模式迈入全新的发展阶段。



在劳模宣讲环节，全国劳动模范、千发集团捕捞一队队长叶志清以《坚守初心 感恩奋进》为题，用质朴的语言，深情讲述了自己三十年如一日坚守千岛湖的捕鱼工匠事迹，分享了从普通渔民到人民大会堂领奖台的奋斗历程。

全国劳动模范、千发集团捕捞一队队长 叶志清：作为一个劳模，我讲四句话（总结），就是我们年轻人需具备的（品质），首先特别是守得住寂寞，吃得了苦，要专注专心干好一件事，干一行爱一行精一行，要把自己的本职工作成为“行家里手”。



会后，作为鱼头节的重头戏，得尔乐与千发集团联合打造的千岛湖全鱼宴公开亮相。菜单涵盖四大招牌鱼头——淳牌开胃鱼头、秀水鱼头、陈坛剁椒鱼头、啤酒鱼头，以及12道冷热菜肴，全部采用千岛湖有机鱼的鱼肉、鱼骨、鱼鳞烹制而成，真正实现一鱼多吃，让消费者感受千岛湖鱼的全产业链价值。为了让更多温州家庭体验千岛湖鱼头的美味，得尔乐宣布即日起实行一系列优惠活动，为温州消费者带来更实惠更美味的千岛湖淳鱼体验。

厨师义工队坚持八载“食”力护考

高考期间，温州市慈善总会厨师义工队成员（下称：厨师义工队）忙得不可开交。据悉，这已是厨师义工队开展护航高考活动的第八个年头。

护考提前备战，凌晨4时开始忙碌。

6月7日高考当天，队员们从凌晨4时就忙碌起来，煮八宝粥、煮伏茶、煮粽子……“粽子寓意着高‘粽’状元，为此我们准备了1000多个粽子。”厨师义工队负责人卢文勇说。

7日上午7时许，在温州市第二高级中学门口，厨师义工队搭起了帐篷，摆出了八宝粥、粽子、伏茶等各种食品，为考生和陪考家长提供补给。义工队还贴心地把矿泉水瓶的外包装撕去，只为考生能顺利将水带进考场。家长们看到这一细节都不禁点赞。9时开考后，校门口不再喧闹，厨师义工队的工作进入了下一阶段。队员郑小英站在一口大锅前开始翻炒温州特色炒粉干。炎热的天气加上灶台的热气，让她的口罩被汗水浸湿。“这有五六十斤粉干，小英的力气大、体力好，才能炒得动，难得还炒得色香味俱全。”其他队员佩服地说。

郑小英加入厨师义工队已有八年时间。从5月末起，她每晚10时才回家，清晨4点就来帮忙。“之前几个队员约好去旅游，旅行社都找好了，突然通知孩子们要高考了，我们赶紧把旅行计划取消。”

随着炒粉干新鲜出炉，义工们盛起装盆，又急匆匆地往考场赶去。好寓意的粽子受青睐，一下子分光了。上午11时许，气温直逼31摄氏度，义工队贴心地提供了扇子和伏茶，给等候的家长送去一丝清凉。随着考试结束，考生们走出考场。义工队员兵分两路，拿着粽子送给考生。带着美好寓意的粽子，受到考生和家长的青睐，一下子就发完了。卢文勇当天还特意联系了温州交运集团，派出两辆公交车停在树阴处，为家长们提供阴凉的休息场所。送考八年，厨师义工队服务还在继续。厨师义工队成立于2016年9月，目前队员289人，平均年龄60多岁，年纪最大的80岁。“很多义工活动都需要会烧菜的，为了人员统筹利用，我们把曾经做厨师的义工召集起来，组成了厨师义工队。”厨师义工队创始人、前队长张克说，他自己就是一名大厨。护考活动始于8年前。卢文勇说：“当时，我在二高门口一家小卖部看到里面挤满考生和家长，在买矿泉水，场面混乱。我就想，我们义工队也能为考生提供服务。之后，我就号召大家一起参与护考。”厨师义工队平常还经常去本地一些敬老院，为老人理发、做饭、打扫。“我们给过生日的老人煮长寿面，老人把面汤都喝完了。”郑小英笑着说。



温州技师学院首期“温州菜大师班” 培训班开班，为“世界美食之都”添味

6月8日，温技师首期“温州菜大师班”培训班吸引了来自全市各大酒店、餐饮企业的厨师及烹饪爱好者共43人参加培训。本次培训班汇聚温州菜领域的顶尖名厨，旨在深入弘扬温州传统饮食文化，为温州菜的创新发展注入新的活力，助力温州争创“世界美食之都”。



培训班特邀中国烹饪大师、浙江工匠郑佐波；中国烹饪大师、国家高级裁判员戴朝如；中国烹饪大师、温州首届名师名家、市首席技师许良明；温州市名师名家、温州工匠邓国华及资深温州菜大师曾耿担任主讲，围绕温州特色菜肴的选材、刀工、火候及调味技巧展开系统教学。

培训班课程共8天，通过理论授课与实践操作相结合的方式，深入挖掘温州菜的精髓。课程涵盖经典温州菜和创新温州菜的制作工艺，并融入现代餐饮创新理念，助力学员提升技艺水平。

近几年，学校以承办赛事、开展技能培训班等形式，深化与行业协会、餐饮企业的合作，持续探索烹饪技艺传承与现代餐饮管理融合发展的新模式，为行业培养兼具专业技能与责任感的高素质人才。本次培训不仅为学员们提供技能提升培训，学员们还可以参加职业技能等级认定，成绩合格者可以获得相应的中式烹调师、高级技师职业技能等级证书。

下一步，学校将根据“加强‘温州菜’技能人才队伍建设16条”要求，通过育人才、优机制、挖特色，加快瓯菜工匠人才的培养工作，全力打造一支适应时代需求的瓯菜技能人才队伍。未来，学校将继续深化校企合作，开设更多特色技能课程，服务地方产业发展，为温州“世界美食之都”的建设添砖加瓦。



华侨饭店 2025 消防实战演练， 筑牢安全防线！

为深入贯彻上级关于安全生产的重要部署和要求，落实“安全第一、预防为主、综合治理”方针，响应“人人讲安全、个个会应急——查找身边安全隐患”活动主题，温州华侨饭店联合勤奋路消防中队、松台街道及华臣壹品等承租单位，周密组织开展消防疏散实战演练，于2025年6月18日圆满举办。



演练初始，公司党总支书记、董事长池赵炼化身“第一安全吹哨人”，强调：演练即实战！他要求全员严肃对待，各应急小组（疏散引导、灭火行动、医疗救护）密切配合，在演练中养成良好应急习惯，为实战打下坚实基础。同时强调要以演练促进日常消防管理、隐患排查工作的持续完善。

警铃骤响，演练启动！全体员工反应迅速，立即按预案行动。疏散引导组快速就位，指引宾客及同事“湿毛巾捂口鼻、弯腰低姿”沿疏散路线快速、有序撤离至安全集合点，全程秩序井然。安全救护组在集合点设立临时救护站，对“伤员”进行包扎、心肺复苏等专业救护。灭火行动组身着防护服，冲向模拟火点。安监部邓锐现场演示灭火器“一提、二拔、三握、四压”操作要领，迅速控制“火势”。

演练结束，公司管理层与消防人员即时召开评估总结会。对响应速度、疏散效率、操作规范等环节细致点评，表扬优点，更直指不足，提出改进措施。

此次演练是承诺，更是起点！温州华侨饭店将持续强化消防安全管理，定期开展培训与演练，不断提升全员安全意识和应急处置能力，确保在任何紧急情况下都能迅速、有效响应，为每一位宾客和员工的生命安全保驾护航！



调研促合作，产教共发展 | 技能大师工作室深入企业，校企协同培育酒店服务新星

近日，温州市甘佩蓓技能大师工作室领衔人甘佩蓓老师率团队走进温州华侨饭店——这座承载着温州 hospitality 行业标杆美誉的老牌五星级饭店，对高三餐饮部实习生进行调研活动。这 4 位学生在校期间曾斩获市中等职业学校学生技能大赛“酒店服务”赛项一等奖，此次考核既是他们从“赛场”到“职场”的跨越，也是校企深度合作、共育高素质技能人才的生动实践。



01. 以赛促学，夯实技能根基

四位实习生都来自温州华侨职业中等专业学校 22 酒店 2 班，在校期间便展现出扎实的专业素养。2024、2025 年温州市中等职业学校学生技能大赛酒店服务赛项中，他们凭借精湛的中餐摆台、客房服务、前厅服务接待和应急处理等能力，从全市数十支参赛队伍中脱颖而出摘得一等奖。同时在 2024、2025 年浙江省中等职业学校学生技能大赛酒店服务赛项大赛获三等奖。这不仅考验选手的技术熟练度，更要求具备服务意识、团队协作和临场应变能力，这些能力的培养离不开学校与技能大师工作室的深度联动。甘佩蓓技能大师工作室作为温州市高技能人才培养的重要平台，致力于酒店服务领域的技术研发与传承。工作室通过“技能大师+骨干教师”的双导师制，将行业前沿标准融入教学，指导学生在模拟实战中提升专业技能。

02. 岗位调研，检验实践成效

在此次调研活动中，需完成餐饮服务全流程操作，包括中餐摆台、酒水服务、宾客沟通等环节。学生们以专业的姿态、流畅的操作和得体的服务，赢得了酒店管理層和工作室导师的一致好评。例如，学生小周在处理“突发客诉”环节中，以沉稳的应对和灵活的解决方案，体现了职业素养与应急能力的双重提升。

酒店总经理宋总表示：“学生们的表现超出预期，他们不仅技术过硬，更展现出强烈的服务意识和职业认同感。这得益于学校与工作室的精心培养，也为企业输送了优质的人才储备。”甘老师在点评中指出：“调研是连接课堂与职场的关键环节。通过实地检验，我们能更精准地发现学生的优势与不足，为后续教学整提供依据。”

03. 产教融合，构建协同育人新生态

此次是校企合作的一次深度“把脉”，更是产教融合机制的生动实践。工作室将企业真实项目引入课堂，如参与酒店主题宴席设计、服务流程优化等，让学生在实践中掌握行业最新动态；酒店则为学生提供实习基地和职业导师，助力学生完成从“校园人”到“职场人”的角色转换。同时校企双方计划进一步深化合作，共同开发课程标准、共建实训基地，并探索“现代学徒制”培养模式。例如，酒店将为优秀实习生提供“直通就业”通道，工作室则为企业员工提供技能提升培训，实现人才共育与产业升级的良性循环。

04. 未来展望：共育新时代能工巧匠



“职业教育生命力在于实践和应用。”此次调研活动不仅是对学生的检验，更是对校企合作模式的一次阶段性总结。下一步工作室将联合酒店，针对考核中发现的问题优化教学方案，并计划开展“技能大师进企业”系列活动，将最新行业标准和创新技术带入课堂。

对于实习生而言，此次考核是他们职业生涯的新起点。正如学生代表小林在感言中所说：“从技能大赛到企业实习，我们深刻体会到‘工匠精神’的内涵。未来，我们将以更高的标准要求自己，在实践中锤炼技能，为酒店行业发展贡献力量。”

产教融合，道阻且长、行则将至。温州市甘佩蓓技能大师工作室与合作酒店的实践，为职业教育与产业发展的深度融合提供了可借鉴的样本。期待更多企业与院校携手，在政策赋能下，共育新时代能工巧匠，书写产教融合的新篇章！

恭喜温州团队在 2025 旅游饭店业 高质量发展大会收货满满

为表彰饭店行业优秀单位和个人，激发创造力与市场活力，推动浙江省饭店行业持续健康发展。6月29日-7月1日，2025 旅游饭店业高质量发展大会暨 2025 年浙江省饭店风云大会颁奖典礼在宁波隆重举行，浙江省文化广电和旅游厅相关领导，各地市饭店行业协会代表以及各常务理事单位、理事单位、会员单位共 600 余人参加了本次盛典。协会秘书长吴洁、瑞都酒店集团方信东、华侨饭店池赵炼、金鹏宾馆徐群微、瑞安国际大酒店张丽、开元名都大酒店夏晓洁、瑞安辰茂阳光酒店郑飞燕、戴丹丹、永嘉裕锦大酒店饶兴旺、平阳万泉度假酒店何旭敏、温州大学城开元名庭酒店季松长及个人获奖者十余人参加。



在本次大会的理事会扩大会议上，瑞都酒店集团董事长方信东先生被推选为浙江省饭店业协会副会长。



与此同时，方信东董事长获得了旅游饭店业高质量发展功勋人物至樽奖。



温州华侨饭店获得旅游饭店业高质量发展至樽奖。



为表彰饭店行业优秀单位和个人，推动浙江省饭店行业高质量发展，增强行业凝聚力，在本次大会颁奖典礼上，经过专业评审评选，温州斩获六个（单位 / 个人）奖项。

温州开元名都大酒店 —— 陈少龙荣获 “浙江省饭店业优秀经理人奖”，温州市开元名都大酒店 —— 刘小德荣获 “浙江省饭店业优秀经理人奖”（综合类），温州金鹏酒店（金鹏宾馆）及温州大学城开元名庭酒店荣获 “浙江省饭店业宾客评价星耀奖”，温州开元名都大酒店荣获 “浙江省饭店业破局增长领航奖”，瑞安国际大酒店荣获 “浙江省饭店业风云奖”。



本次活动聚焦饭店行业高质量发展，通过选树标杆、表彰先进，深度挖掘并彰显优秀企业与个人的示范引领价值。此举不仅为浙江饭店业注入创新动能，更助力行业在服务品质、经营模式等方面实现升级，推动打造具有市场竞争力与行业影响力的优质服务品牌，为行业长远发展注入强劲动能。

共探餐饮破局新路径

2025 浙南首届餐饮品牌创始人高峰论坛圆满落

5月15日，由鹿城区餐饮业协会主办，民食之本战略咨询、新味餐饮全案承办的“2025 浙南首届餐饮品牌创始人高峰论坛”在温州香格里拉酒店盛大举行。本次论坛以 “向南而生” 为主题，汇聚中国饭店协会领导、知名连锁品牌创始人、战略咨询专家及餐饮金融科技领军者等 500 余位行业精英，通过 9 大主题演讲、2 场圆桌论坛，构建了一场覆盖战略布局、数智转型、金融赋能、供应链革新的全维度思想盛宴。



破局之道：坚守与变革的辩证法则

中国饭店协会青企委副主席、鹿城区餐饮协会会长郑剑，中国饭店协会副会长金勇，温州市政府领导先后致辞，从 “本土创新” “行业破局” “政策导向” 三大维度为论坛定调，呼吁餐饮人立足浙南开放基因，以 “敢为人先” 的精神开拓新篇章。

李红：现炒快餐女王的生存哲学

乡村基集团创始人、中国烹饪协会快餐委员会主席李红女士以《29 年现炒快与慢辩证法》为题分享中式快餐，提出 “快” 与 “慢” 双向平衡。

“快” 法则下，2023-2024 年新增门店 325 家，全国直营超 1500 家，年服务超 3 亿顾客；“慢” 主义则坚持现炒模式，以明档厨房、当日配送及 5000 + 厨师团队保障品质。2020 年关闭中央工厂，推动现炒工艺升级。其发起的 “中国现炒标准，门店有厨师” 制定三大标准：极鲜供应链、100% 明档厨房、回归 “热饭” 情感价值。李红强调现炒是未来竞争力，在预制菜浪潮中构建差异化护城河。

圆桌论坛：区域深耕 VS 全国扩张的战略博弈

一场聚焦 “本土老品牌发展是区域深耕，还是走出去扩张” 的圆桌论坛由中国饭店协会青企委副主席、民食之本战略咨询创始人欧峰担任主持，红餐网创始人陈洪波、去茶去创始人郑剑、十八家面馆创始人潘建凯、曼玲粥创始人邓公断、网聚资本首席连锁服务官 & 副总裁王璞等重磅嘉宾参与对话，形成 “收好大本营、占好根据地，再稳步扩张” 共识。

潘建凯、郑剑认为区域壁垒是护城河，依托本地优势形成不可替代性；同时红餐网创始人陈洪波提出以

高认知品类为扩张载体；邓公断警示需先跑通单区域模型，避免盲目扩张“水土不服”；王璞指出资本偏好“区域强基 + 全国布局”，扩张需匹配“三力”。本土品牌应“榕树扎根、乔木生长”，先深耕区域积累能量，再梯度推进全国扩张，以“地域烙印”构建吸引力。

付天敏：“向善”为底色，解码浙南餐饮品牌的生长逻辑

新味餐饮全案创始人、浙南餐饮创始人联盟联合发起人付天敏以“向南而生，向善而胜”揭示浙南餐饮发展密码，提出“利他是战略，善良是底牌”。

他强调浙南餐饮根基在于“善意”双向传递：对消费者以真材实料立信，对行业以开放生态促集群发展。以十八家面馆（6:00 早餐供应、社区温度）和去茶去（新温州菜 + 在地文化年轻化）为例，前者扎根社区，后者推动传统家烧革新。

长期战略倡导“成为区域王”的生态共生模式，通过品类扎根与文化叙事巩固本土优势，推动联盟形成“百花园”效应，以善意构建差异化竞争力。

朱亮：重构餐饮数智化基建，解码全球化扩张新路径

睿食拓创始人朱亮在“打造餐饮数智化新基建”分享中提出，下一代餐饮 SaaS 需以“AI 运营”为核心，构建“规模裂变 + 全球合规 + 数据驱动”全链路方案助品牌扩张。

他指出，连锁餐饮扩张需管理与技术协同，睿食拓以 RBAC 模型构建多级权限体系，实现“千店千面”管控。AI SaaS 通过智能算法定位经营异常、提升供应链效率并生成营销策略。

全球化布局覆盖 35 国合规体系，助农耕记等品牌出海。朱亮总结，睿食拓通过“AI 运营型 SaaS + 本地化服务”整合服务，以数智化基建撬动全球增长，重塑行业竞争维度。

赵孝国：品质化长期主义，破局餐饮新周期

高峰论坛上，山东凯瑞商业集团董事长赵孝国以“坚持品质化长期主义品牌的生存之道”为主题系统阐述餐饮品牌生存逻辑。

他指出，百年餐饮史随蒸汽机、电气化、数字化、AI 技术等革命不断重塑，当下消费从“生存需求”向“价值实现”跃迁，品牌需以“产品原值 + 品牌溢价”构建竞争力。

针对消费下行，强调“质价心智”与“多频复购”，建议“抑宽聚焦、地域为王”，以“高性价比 + 高品质”激活共鸣。强调品牌需以品质为根基，在“地域深耕”与“价值升维”中寻平衡，实现可持续发展。

汪国玉：内卷时代餐饮业的生存之道

南城香餐饮创始人、中国烹饪协会快餐委员会副主席汪国玉先生解析内卷时代餐饮业机会，提出“品质经营 + 组织变革 + 技术创新”的破局路径。

南城香 2024 年从“低价模式”转向“产品 + 服务 + 环境”品质经营，聚焦核心品类提升单店质量。通过股份重组、制度创新重构组织体系，推动全链条协同以提升决策执行效率。模型店升级投入两千万，引入智能炒菜机打造“有锅气的自选现炒”模式，推动传统与数字化融合。

他强调，内卷时代餐饮需以“聚焦产品、优化组织、借力技术”组合拳穿越周期，实现从生存到价值引领的跃迁。

欧峰：餐饮行业反脆弱进化路径，以“人货场”重构应对内卷挑战

民食之本战略咨询创始人、中国饭店协会青年企业家委员会副主席欧峰在“在不确定性的未来里进化确定性”的演讲中，提出餐饮破局需以“人货场”系统性重构应对行业“低增长、强洗牌、真内卷”挑战。

消费端需求转向“健康化、多元化、体验化”，品牌需平衡标准化与温度；组织层面，人力资源供应链向“五制合一”进化。经营上，通过“流量留量协同”策略延长时段，结合多维度突围；场景构建以“质价比”打造体验，用“峰终细节”提复购。品牌需将不确定性转化为动力，通过“人货场”迭代构建增长飞轮，以反脆弱思维实现价值引领。

曾虎：“五制合一”组织进化模型，为餐饮连锁扩张注入人才动能

中国饭店协会青年企业委员会导师曾虎深耕餐饮行业，担任多家头部品牌战略顾问，在论坛分享“五制合一森林计划”人才培育体系。他指出，餐饮连锁核心竞争力在于“人”的可持续发展。

“五制合一”（文化、选人、师徒、赛马、合伙机制）构建从文化认同到人才裂变的闭环，本质是深度绑定“人、钱、事、心”，以文化凝聚、机制激发、利益共享实现组织裂变。

该模型在喜家德等品牌落地，通过培训体系打通“单店盈利 — 人才复制 — 规模扩张”增长链路，为行业提供进化路径。曾虎总结，餐饮连锁长期主义始于尊重培育“人”，需构建“选、育、用、留”生态实现可持续增长。

宁波银行黄上：“三个帮”赋能体系，助力餐饮企业降本增效

宁波银行餐饮行业赋能方案负责人黄上分享“帮您赚好钱 + 帮您省好钱 + 帮您管好钱”，三维赋能体系助力餐企降本增效。

一是帮餐企赚好钱。依托“美好生活”平台推“特惠买单”引流，联合抖音做直播带货，与小红书合作帮企业做 KOS 员工起号，帮助餐饮企业赚好钱。

二是帮餐企省好钱。通过“波波知了”监测舆情、信用修复及为出海餐企提供“12+6 一站式服务”，帮助餐饮企业省好钱。

三是帮餐企管好钱。以“财资大管家”助力企业实现业财一体化，提升经营管理效率，帮助餐饮企业管好钱。宁波银行以免费、低收费的增值服务体系助力餐企降本增效，未来将深化“金融 + 场景”融合，为行业注入新动能。

申晨：精准捕捉三生社会消费密码，助力餐饮品牌内容破圈

熊猫传媒创始人、知名战略投资专家、抖音集团生态首席讲师申晨以“2025 活好，要先活儿好”为主题，提出抖音本地生活商家“七步致胜”方法论，结合“三生社会”（老年人、中年人、青年人）消费特征解析餐饮内容营销逻辑。

他指出，老年人青睐情感消费（如短剧、中医馆健康场景），中年人主导连锁加盟（如蜜雪冰城），年轻人偏好“颜值 + IP + 玄学”（如潮宏基联名、甜啦啦金榜桶）。运营上需通过“内容 + 场景 + 私域”链路，以短视频 / 直播种草、POI 团购转化、会员体系提升复购，强调将产品力转化为内容力，精准锚定需求实现破圈。

圆桌论坛：解码不确定性周期里餐企应变之道

在高峰论坛的“不确定性的周期里餐企如何应变”圆桌论坛中，上海中申律师事务所主任律师、千店品牌法常法顾问郭霖担任嘉宾主持，与东东控股创始人严庆东、溢香厅酒店管理集团总裁柯巴嫩、仟味高汤 CMO 雷凌军、热卤食光创始人孙念朋等行业大咖共探餐企穿越周期的生存法则，提炼出“供应链筑牢根基、文化破局塑魂、流量精准赋能、品类创新破圈”的核心策略。

嘉宾指出，供应链稳定性是抗风险根基，需构建全国直采与标准化体系；文化破局要融合地域特色与消费场景，以文化认同提升复购；流量时代依赖爆品借内容平台精准触达；品类创新需聚焦传统品类现代化改造。嘉宾强调，餐企需在供应链效率等“不变底色”与流量策略等“应变变量”间平衡，以合规为盾、创新为矛穿越周期。



瓯正味永强店拿下 龙湾首家必吃榜海鲜店！

瓯正味海鲜永强店强势斩获“2025 大众点评必吃榜”成为龙湾区首家获此殊荣的海鲜餐厅！这份由上千万吃货真实评价铸就的榜单代表着“本地人愿意反复吃的地道美味”最高认证！



【全新升级 2.0 震撼亮相】
全景式海鲜，明档展示，现点现捞，好食材，应该被看见。



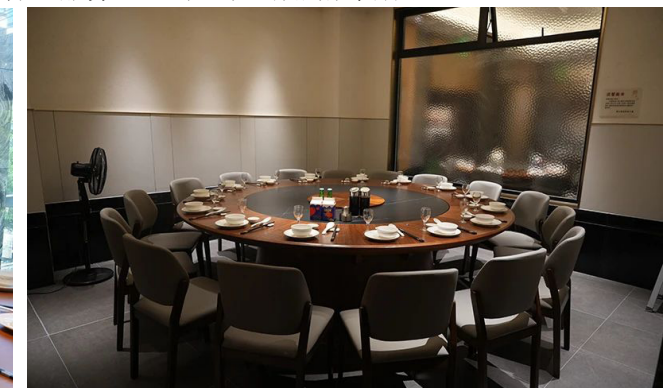
【品质甄选】
是 10 余载，初心不改的坚守
以匠心为引，以美味为证，这一口鲜，非尝不可



【招牌名菜】



【品质包厢】
典雅包厢，方寸间尽显东方韵味，贴心服务，回到“家”般的放松体验



悄悄“攻占”高校食堂， 轻食的风又刮起来了

颇受减脂人士青睐的饮食方式，正在悄悄“攻占”高校食堂。最近，四川大学、南昌航空大学、中国矿业大学等多所高校的食堂，纷纷推出轻食。食材干净、卡路里可控、食物颜色搭配好看、性价比高……这些轻食一经推出便圈粉了不少大学生。眼见轻食的风在高校食堂越刮越猛，不少餐饮人也开始好奇，轻食赛道是否又要热起来了？去高校食堂卖轻食，会是一门好生意吗？

轻食，攻占高校食堂。今年以来，不少高校都有推出“轻食窗口”，吸引了高校师生的关注，一些轻食档口还因火爆的人气而引发诸多网友的关注。比如，在天津工业大学，学校后勤管理处积极联动餐饮承包单位，依据华北地区春季食谱复刻了减脂轻食套餐。在该学校的东西苑餐厅单独设置了减脂轻食餐窗口，可自选搭配、称重计价，也可按照固定套餐、直接选购，主打配比科学、营养均衡。

再度流行，凭什么？事实上，大学食堂售卖轻食并非今年才有的现象。早几年前，就有高校尝试推出了轻食档口，但水花不大。如四川大学早在2019年底，就曾推出轻食档口，主打少油少盐，价格从3~10元不等。但彼时，很多学校推出轻食餐后，在师生端并没有引起太多关注，很多高校在初步尝试轻食后，很快也便搁置了。那么，这次轻食为什么在校园内又流行起来了？首先，是政策红利的推动。2024年，国家卫健委发布《体重管理年行动方案》，强调“全民健康生活方式”，校园被政策加持，为轻食再度入场校园创造了空间。其次，大学生健康意识的增强也是轻食开进高校食堂的重要因素。如今，新一代大学生的健康意识明显提升，校园健身、体重管理、自主营养规划，早已成为不少高校社群中的热门话题。“以前是家里说要吃得健康，现在我们主动要求少油少盐。”南昌某高校研一女生直言，轻食窗口已成为学生“自我管理”的延伸空间。再次，传统高校食堂的菜品结构也需要调整，而食材新鲜、加工简洁、热量透明的轻食出现，无疑让高校食堂的菜品结构更加丰富，能满足师生对菜品多元化的需求。社交平台上，有学生在评价自己学校的轻食时就讲到：“不是轻食有多好吃，是其他东西实在吃腻了。”

距离“可持续生意”，还有多远？未来轻食产业研究院发布的《2025年度轻食产业数据报告》显示，2023年国内轻食市场规模超过1600亿元人民币。预计未来五年年均增速达30%。但轻食进入高校场景，想要成为一门“可持续生意”，其实还有不小的挑战。首先，运营方面就有不小的难题。相较其它品类，轻食对食材新鲜度、供应链稳定性要求更高，这也意味着更高的成本。高成本的同时，售价却又要保持在低位，毕竟高校学生的消费能力有限。在很多学生看来，一份轻食套餐如果卖到16-18元，就会觉得有被“背刺”。社交平台上，就有学生评价称：“我很喜欢吃轻食，但一个月吃不了几次。”“食堂的中餐厅价格会更便宜，均价才10块钱左右。”……定价高，可能会造成顾客流失；定价低了，学生是乐意，但档口又很难赚钱。这在一定程度上，会影响校园轻食生意做大。



图文来源：红餐网

循着粽香，打卡端午味觉地图

端午近，粽香浓。在温州，端午节的仪式感总与一只只包裹着风土人情的粽子密不可分，各地的特色粽子将这份端午情怀演绎得淋漓尽致。

永嘉巽宅灰汤粽草木灰里的古早智慧

在永嘉巽宅镇，流传着一种独特的“灰汤粽”——用地里的稻秆、豆秆等烧草木灰滤水浸泡糯米，再以大锅灰汤水煮制，使粽身呈现琥珀般的金黄，散发一股淡淡的草木清香。这种流传千年的古老技艺，既能提香气，又能助消化。当地老人说，灰汤粽要扎得紧，煮上七八个小时，蘸红糖吃才有灵魂。如今，这项技艺不仅成为当地端午的活招牌，也是吸引游客打卡的热门活动。

泰顺虎皮粽笋壳上的“猛虎纹”

泰顺有许多糯叽叽的美食，泰顺人包粽子，则讲究“虎纹为美”。选用野生大毛竹的竹笋笋壳，宽大柔韧，包裹时刻意留出叶脉凸起，蒸熟后粽身浮现如虎斑的深褐色纹路，故称“虎皮粽”。内馅则以高山土猪肉、梅干菜为主，笋壳的清香渗进每一粒米，咬下去咸鲜中带着微甜。当地人笑称：“吃了虎皮粽，一年都虎虎生风！”



乐清仙溪炒粽端午节的“咸香小点”

在乐清仙溪一带，端午还有一种独特吃法——炒粽子。当地人包出小巧玲珑的粽子，蒸熟后切片，用猪油、鸡蛋、葱花爆炒，外皮焦香，内里软糯，咸香扑鼻。这种吃法源于早年农忙时节，人们为了节省时间，将冷粽子加工成热食，没想到意外成就了一道风味小食。如今，仙溪人端午家宴上，总少不了一盘金黄酥香的炒粽子。

市区蛋黄肉粽老温州的“豪华标配”

在温州老城区，端午的餐桌少不了“蛋黄肉粽”。肥瘦相间的五花肉用酱油、黄酒腌透，流油的咸蛋黄与糯米层层交叠，粽叶一拆，油香四溢。高盈里的老字号粽子铺老板说：“三十年来，有人搬家到国外，还托人代购这口老味道。”

温州市餐饮协会秘书长吴洁告诉记者：“目前温州市区粽子采购还是集中在高盈里农贸市场一带，传统的蛋黄肉粽依然是市民的首选，特别是老一辈温州人，对这种咸香口味情有独钟。”据她介绍，除了传统肉粽，健康养生粽也受到青睐，如小米粽、红豆粽等，因为糯米较难消化，可根据不同食材来选择代替。

粽叶包裹的，不仅是食材，更是一方水土的性情。永嘉的质朴、泰顺的野趣、仙溪的巧思、市井的浓油赤酱，共同构成了温州端午的味觉地图。这个端午，不妨循着粽香，找回那份沉淀在时光里的温州味道。



100 元吃两顿，老年人疯狂抢着订

花 100 元就能吃两顿正餐，还能包下场地玩一天，有舞厅、KTV、棋牌室等娱乐配套设施。最近，被称为“百元一日聚”的业态正在上海及周边地区流行，这些餐厅以团餐预订为主，**人均消费 100-150 元，主要消费群体是老年人，除了餐饮之外，还有一站式娱乐活动等。相比更为普遍的长者饭堂、社区食堂等**，以为老年群体提供折扣、套餐等为主，“百元日一聚”似乎正在进阶到满足老年人的社交需求以及提供情绪价值。

100 元吃两顿，一批老年人抢着排队。

从去年开始，“百元一日聚”在上海、杭州、苏州等地流行起来了。据新民晚报报道，上海的“百元一日聚”品牌馨乐汇去年开业后生意一直不错，其负责人鱼晓辉表示，目前已开设和正在筹备的有 5 家门店，会员超 4 万人，其上海光启城内的门店已经订到两个月之后了。目前，江浙沪地区已经出现了不少做“百元一日聚”的门店，部分品牌已经开出多家门店。比如壹天俱乐部在上海、苏州、宁波共有 5 家店，共比邻一日聚在上海开了 2 家店。相比普通餐饮店，这些提供“百元一日聚”的门店业态更丰富，不止能吃饭，还能唱歌、跳舞、打牌。

目前预订“百元一日聚”顾客基本是老年人。鱼晓辉在接受新民晚报采访时还表示，馨乐汇从里到外都是为老年人量身定制的。这些店以团餐形式为主，通常需要提前 5-15 天预订，单桌人数多为 10-14 人，如果选择在大厅用餐，套餐价格在 1188-1598 元不等，包间每桌加 100-200 元，周末或节假日预订则需要再加 100-200 元，**算下来人均消费在 100-150 元。**这些套餐一般有 18-24 道菜，包含冷菜、热菜、主食、甜品、汤品、饮料等，

由于不少店都开在江浙沪地区，菜品也以**本帮菜、杭帮菜为主，还有一些口味相对清淡的粤菜，更适合老年人的口味。**一些门店还强调“拒绝预制菜”，比如上海的共比邻一日聚、杭州的隔壁大院等门店，在订餐界面都会明确标注“新鲜食材、当场现做”。场景设置上，“百元一日聚”门店**通过“还原经典”“怀旧”来为老年群体提供更多的情绪价值**，比如一些门店打造了书屋、照相馆、时光小卖部、电话亭、黄包车、霓虹灯墙面等场景，更能引发老年人的情感共鸣，也能满足他们拍照打卡的需求。除了两顿正餐，套餐中还包含 KTV、舞厅、棋牌、茶室等娱乐项目。吃完午饭，老人可以去棋牌室聊天打牌、去茶室喝茶，又或是到 KTV 唱歌，到了傍晚再回到餐厅，整个消费时间大概 8-10 个小时。正因如此，“百元一日聚”的门店都是大店。比如隔壁大院，据官方信息，**其门店面积 4000 平米，有 30 多个棋牌室，17 个包厢**，最多能满足 500 多人的聚会需求。还有壹天俱乐部，其上海亚新生活广场的门店，大厅不设桌椅，全是不同主题的拍照布景，且每个包间都自带麻将室和 KTV，最大的包间能容纳 20 人聚餐。

换句话说，**这些“百元一日聚”门店并非普通餐厅，它将餐食和社交、娱乐等需求融合在一起，更像是会所、日托养老机构。**“百元一日聚”的热度越来越高，部分传统酒楼也开始推出相关套餐，比如苏州的大鸿运大酒店、五福楼大酒店，无锡的迎宾楼，宁波的宁波宴，南京的雁城味道等。这些酒楼通过联合周边游平台推出“百元一日聚”套餐，**顾客在酒楼吃饭，然后去周边的 KTV 和棋牌室进行其他娱乐活动。**以五福楼大酒店为例，其推出的“百元一日聚”套餐包含 KTV 和棋牌室等娱乐项目，两处场所分别位于酒楼步行 200 米和 880 米的距离。杭州的华侨饭店，原本就包括住宿、宴席等业务，从去年 12 月起，也推出了“百元一日聚”套餐，12 人的套餐售价在 1500 元左右，除了 2 顿正餐及娱乐项目外，顾客还能就近去西湖边赏景。

瞄准新老年，传统酒楼找到新出路？

“百元一日聚”兴起的背后，毫无疑问是“新老年”群体的消费需求和消费力正在被看见和挖掘。国家统计局最新发布的数据显示，目前全国老年人口总数已超 3.1 亿，占全国人口的 22%。根据《银发经济蓝皮书：



中国银发经济发展报告（2024）》报告数据，目前我国银发经济规模在 7 万亿元左右，预计到 2035 年有望达到 30 万亿元。老年群体，尤其是城镇中有钱有闲的退休一族，**他们的消费需求和潜力，长期以来并未被深入发掘。**尽管近年来全国各地兴起了长者饭堂、老年食堂，还有一些连锁餐饮品牌推出了针对老年人的产品或服务，比



如老乡鸡去年 10 月在上海推出“长者服务卡”，为 65 岁以上的老人提供用餐 85 折优惠；海底捞也有面向老年人群体的专属折扣和服务；五芳斋、峨眉酒家、颐扬小馆等推出了老年人套餐或者老年人就餐优惠。

但这些动作仍然停留在简单的就餐优惠或者产品套餐等方面，满足的仅仅是老年群体的用餐需求，如今的“百元一日聚”业态，在传统餐饮模式上进行适老化改造，**匹配老年人聚餐、社交、娱乐一体化的需求，从单纯的功能价值到更关注老年群体的情绪价值。**

另一方面，越来越多传统酒楼面临宴请市场极速萎缩，各项成本压力不减的困境，“百

元一日聚”似乎带来了一些新启发。传统酒楼通常面积大、活动空间多，这种硬件优势在过去的中高端宴请市场中是核心竞争力，但当前餐饮市场结构发生变化，宴请需求一再缩水，动辄上千平的面积、高昂的租金、人工成本以及设备维护费用，就成了沉重负担。

“百元一日聚”套餐一定程度上能够提高资源复用率，整合餐饮、活动空间以及原本用于宴席的部分娱乐设施。再加上这些套餐，一般通过线上预订提前锁定客源，让酒楼能精准控制食材损耗。同时，酒楼能利用午晚餐间的闲置时段，提供一些娱乐项目，摊薄成本，既满足了顾客社交需求，又充分利用了场地资源。除了资源复用，不少传统酒楼扎根当地，开了几十年，对于老年群体来说，往往承载着许多美好的回忆，比如家庭聚会、婚礼宴请等重要时刻，这种情感链接为酒楼吸引老年群体提供了天然的心智资源。未来，餐饮企业若能深入了解老年人的消费需求，推出更多的新服务、新模式，**抓住这一机遇，或许能开拓出新的增量空间。**



内容来源：红餐网

外卖平台商战瞎内卷， 别把行业未来“卷”进死胡同

近日，市场监管总局会同中央社会工作部、中央网信办、人力资源社会保障部、商务部，针对当前外卖行业竞争中存在的突出问题，约谈京东、美团、饿了么等平台企业。要求相关平台企业严格落实主体责任，主动履行社会责任，加强内部管理，合法规范经营，公平有序竞争，共同营造良好市场环境，切实维护消费者、平台内经营者和外卖骑手的合法权益，促进平台经济规范健康有序发展。

近年来，外卖行业发展迅猛，外卖已然成为人们生活中不可或缺的一部分。然而在繁荣背后，各大外卖平台为争夺市场份额，商战愈演愈烈，到如今演变为网友戏称的外卖“三国杀”。

先是京东于今年 2 月 11 日发布招募“品质堂食餐饮商家”，于 5 月 1 日前入驻全年免佣金，接着又为骑手缴纳五险一金。美团也紧跟其后，宣布将逐步为骑手缴纳社保。商战到 4 月 21 日后，平台间竟玩起了二选一游戏，导致骑手不能在各大平台之间自由接单。4 月 30 日，饿了么开启“饿补超百亿”大促，饿了么表示不打竞争口水仗，“只发真福利”，使不少消费者受益。

这种内卷式商战，表面上看，消费者似乎从中获得了实惠，其实不过是一场饮鸩止渴的狂欢。平台为在激烈的竞争中占据一席之地，不断加大营销投入，持续压低价格，不可避免地会背负起沉重的经营压力。以京东为例，其在 5 月 13 日最新披露的财报显示，外卖业务所属的新业务一季度收入为 57.5 亿元，同比增长 18.1%。在投入方面，新业务经营费用从去年同期的 15.1 亿元同比增长 65.3% 至 24.9 亿元，该分部在一季度的亏损达到 13.27 亿元。

在这种无效内卷式商战下，平台、商家与骑手为了保障自身利益，极有可能陷入恶性循环：降低骑手待遇、压缩商家佣金、降低菜品质量、不顾人身安全违法超速行驶……最终，消费者也难逃其害。此时，监管的介入就显得尤为必要。监管并非是对行业发展的限制，而是破除内卷魔咒的一剂良药，它以通过规范市场秩序，引导平台、商家与骑手回归理性竞争的方式，推动外卖行业走上健康、可持续的发展道路。

真正的商业竞争，应在技术创新、服务优化、管理提升上下功夫，无效内卷、恶性竞争只会导致各方陷入低水平资源消耗战，无法实现创新突破与高质量发展。



温州王鱼： 江海交汇处的美味传奇

端午节前后，是温州的王鱼季，“温州王鱼”早已成为一大金字餐饮招牌，各地食客特地赶过来品尝。温州的王鱼店都是很接地气的，没有豪华装修，不一定是高端包厢，有的是家庭式的厨房，一到夜幕降临，常见的是几桌满满围起来碰杯开怀的场面。



在温州瓯江口有着一种神奇江海洄游鱼类，被当地人亲切称为“王鱼”。这种体长半米有余的纺锤形鱼类，背部泛着褐绿色光泽，最显著的特征是鳃边带刺、背鳍如丝。每年清明至立秋时节，它们会循着祖先的轨迹，从深海洄游至瓯江与东海交汇处繁衍后代，咸淡水交融的龙湾浅滩便成了天然的“育婴房”。

在温州方言版图上，这种鱼有着多重身份：龙湾状元称其“王鱼”，乐清黄华唤作“鳙鱼”，而泰顺山区则冠以“海鲩鱼”之名。这种称谓差异甚至延伸至市井生活——若在黄华以外市场说要买“鳙鱼”，摊主往往会露出困惑神情。

在温州美食地图上，龙湾状元与乐清黄华隔江演绎着不同的烹饪传奇。状元街边大排档里，清汤王鱼在土灶上翻滚，乳白汤汁飘散着江海交融的鲜香；黄华渔村则偏重浓油赤酱，红烧做法让鱼肉裹上琥珀色的醇厚。没有豪华装修的市井小店，

每到黄昏便挤满闻香而来的食客，杯盏交错间，流传着“宁弃佛跳墙，不舍王鱼汤”的老话。

王鱼煮粉干：将瓯江王鱼处理干净后放进高压锅，倒入绍酒、西山醋、盐、葱白、姜片和辣椒，加水没过鱼肉。大火烧至高压锅压力阀出气，接着加入韭菜段、小土豆块和粉干，再次烧到压力阀冒气后关火。开盖后撒上香菜碎，淋几滴香油，鱼肉细嫩汤汁浓郁，最后再加入配菜焖煮融合。

家烧鳙鱼（王鱼）：热锅倒油，下姜片蒜瓣炒出香味，放入处理好的鳙鱼块翻炒。待鱼肉表面微微发白时淋入料酒，接着加入豆瓣酱、老干妈、海鲜酱、盐、鸡精和白糖翻炒均匀。鱼肉裹满酱料后注入清水没过食材，中火炖煮四十分钟左右。收汁至红褐色浓稠状即可装盘。

清炖王鱼：清炖王鱼则注重原汁原味。将处理好的王鱼与土豆、粉干等配料一起炖煮，汤色奶白，味道鲜甜，适合喜欢清淡口味的。

5 月份，盼了整年的“王鱼宴”开席，温州各地的老饕们纷纷赶来尝鲜。对食客来说，抓住这段时间约几个老友吃王鱼是每年必打的卡，用美食标记岁月更迭。龙湾状元的老牌店铺阿滔王鱼店、张智王鱼楼、蕃茄海鲜楼和懒岳平王鱼店人气火爆；乐清黄华则有张进海鲜楼、华泰大酒店、黄华大酒店、黄华海鲜阁这些王鱼口碑店。



编制单位：温州市饭店餐饮业烹饪行业协会

制表时间：2025年7月15日

单位：万元

住宿设施类型	营业收入(万元)		客房收入(万元)		餐饮收入(万元)		客房出租率(%)		平均房价(元)	
	1-6月份	同比	1-6月份	同比	1-6月份	同比	1-6月份	同比	1-6月份	同比
合计	179959.35	-8.40	79705.43	-6.92	81752.26	-11.70	56.80	-3.99	266.39	-3.67
星级饭店	77446.08	-11.12	21016.83	-15.30	42193.16	-12.22	47.41	-12.87	315.11	-1.43
其中：五星级	23670.35	-20.62	8256.86	-9.80	11596.83	-32.49	48.92	-15.94	407.45	-0.84
四星级	31944.94	-10.25	7683.82	-19.84	14132.98	-12.68	44.00	-12.28	308.27	-5.72
三星级	20511.35	2.34	3983.84	-13.11	16264.55	11.81	48.33	-12.16	251.30	2.47
二星级	1319.45	-21.54	1092.32	-26.61	198.79	25.84	57.68	-6.11	193.22	-4.87
一星级	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
非星级企业	102132.87	-5.86	58316.95	-2.84	39551.52	-11.09	60.19	-1.12	253.80	-4.17
个体经营户	380.39	-54.24	371.65	-53.21	7.58	-73.33	62.40	-2.09	136.16	-7.29



温州市一樊包装有限公司
安徽久信密胺制品有限公司
地址：温州市瓯海区梧田霞王村工业区腾达路9号
传真：0577-88315507

李 勇
138 5886 9174
150 0577 9698

Number 10 years
Strategic partners



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

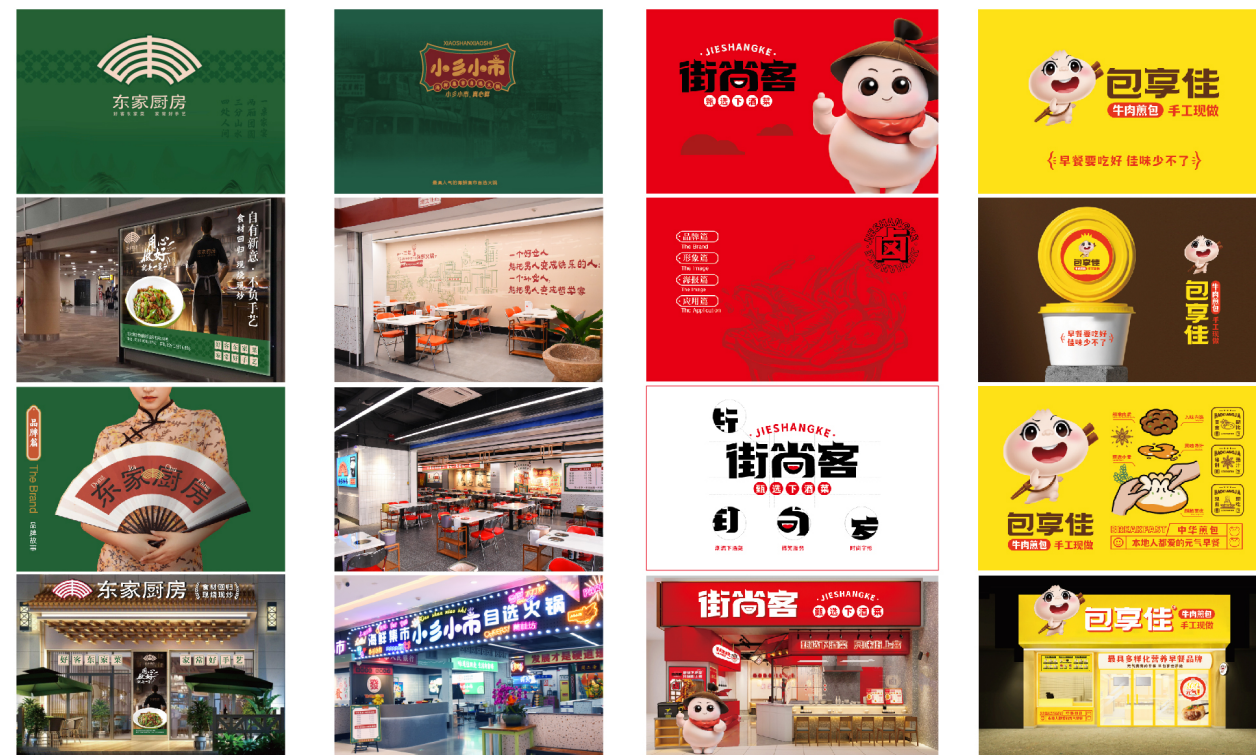
禾瑞战略新品方法,在一个系统里把企业战略+品类占位+产品开发+营销传播四项工作一次成型、一次做对,一次做全。

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。

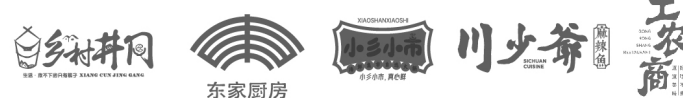
为保证传播动作不跑偏、营销动作不变形,禾瑞提供的是全年全案服务。

NEW PRODUCT
THREE YEAR PLAN

客户案例集锦



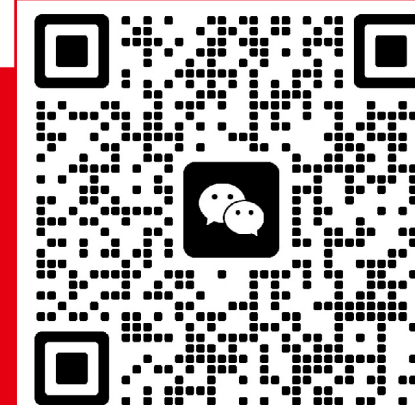
禾瑞合作伙伴



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



BIRTHDAY 悦享生日卡

活动时间：2025年7月1日-2025年9月30日

99元尊享 2260元十大礼遇

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  长寿面
(价值88元) |  仪式主持环节
(价值198元) |
|  汤参鲍鱼(上主位)
(价值188元) |  定制寿桃
(价值88元) |
|  私人定制场景布置
(价值588元) |  精美生日果盘
(价值88元) |
|  人偶送祝福
(价值358元) |  8.8折电子券*2
(价值488元起) |
|  拍立得2张相片
(价值88元) | 注:排菜1800元起仅限1桌使用,和菜/酒水/香烟除外,生日当天凭身份证可享受。 |
|  私人定制饮料塔
(价值88元) | |

门店通用

【溢香厅大酒店人民店】鹿城区人民东路16号国信大厦2层

【溢香厅国际宴会中心】温州市龙湾区上江路65号

【溢香厅奥体国际酒店】温州市瓯海区半塘街299号

注：不可与其他优惠同享，会员卡不可使用。



扫码购买



溢香厅奥体国际酒店是

