

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

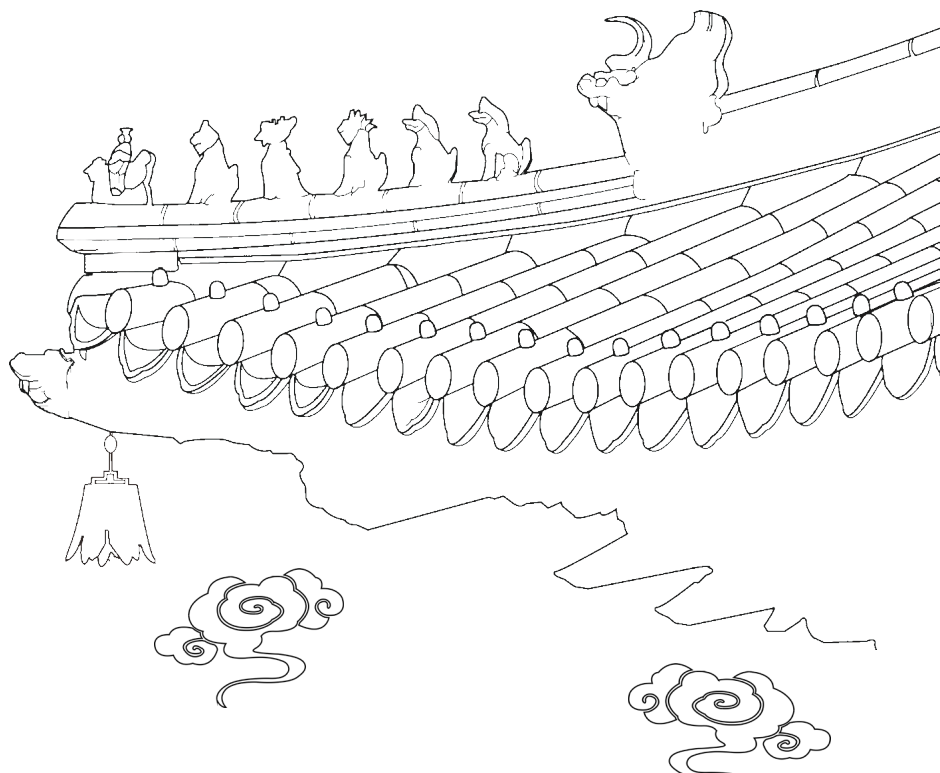
弘扬企业文化

2025 10/12 总第 206 期



2025 年温州饭店餐饮工程委员会年会

瓯菜 专版



酒炖河鳗

酒炖河鳗作为一道温州人熟知的养生膳食，经常在酒桌上能看到这道菜的身影。河鳗富含胶原蛋白，搭配黄酒，酒香浓郁，口感鲜嫩到心窝里。

【家常制作方法】

备料：河鳗 1 条（约 600 克）、黄酒 500 毫升、姜片 5 片、葱段、盐 1 小勺、白糖少许、食用油 2 勺。

处理河鳗：河鳗处理干净（可请卖家帮忙），切成段，用少许盐和料酒腌制 10 分钟。

炖制出锅：热锅冷油，放入姜片、葱段爆香，放入鳗段煎至两面微黄，加黄酒、白糖，大火烧开后转小火炖 40 分钟，加盐调味，继续炖 10 分钟至汤汁浓稠即可。

图片来源：i 鹿城

CATALOGUE

【政务信息】

“十四五”温州经济总量实现新跃升，五年增量接近 3 千亿元人均 GDP 1
今年预计突破 10 万元
从城市发展到引领区域发展，新一轮“强城行动”聚焦提升发展温州都 2
市圈

【协会动态】

喜报 | 协会荣获 5A 社会组织最高荣誉 3
共筑标准基石，赋能产业发展，协会两项团标立项 4
破茧新生，共划“味”来，温州餐饮高质量发展高峰论坛圆满举行 5
2025 年“反对浪费崇尚节约”文明实践活动成功举行暨温州大黄鱼《黄鱼宴》烹 7
制标准正式发布
深化产业协作，共筑品质防线，温州住宿业分会考察旺佳洗涤公司 9
2025 厨师长俱乐部秋季，福鼎菜品交流宴正式开启 10
提升执裁专业水平 助力行业技能发展，我市骨干人员参加饭店业职业技 11
能竞赛裁判员培训
协会组织参加档案业务培训会 12
“味美浙江·百县千碗”暖锅系列挑战赛温州队获 13
全国 119 消防宣传月协会倡议，餐饮行业开展“油锅行动 15
跨区域联动赋能，温州美食亮相福州展会 17
食材聚惠话共赢 协企联动启新篇，出席“国色春香”第十一届食材订货 18
答谢会
市委政研室就提振餐饮消费政策措施，莅临协会开展专题调研 19
协会一行赴玉环长城宾馆交流考察 20
响应“双碳”目标，赋能酒店工程升级，2025 温州饭店餐饮工程年会召 21
开
产教融合赋能健康餐饮！食材认知与优选专项培训圆满落幕 23
2026 瓯菜万人宴策划座谈会圆满举行 24
助农增收暖乡野 协企联动拓销路——温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书 25
长吴洁赴泰顺上垟垟村对接红薯帮扶工作
温州市饭店餐饮烹饪行业协会成功协办理县餐饮住宿行业来温培训 26

【业内采风】

梦江大酒店举行庆中华人民共和国成立七十六周年隆重升国旗仪式 27
浙江省餐饮行业协会顺利召开第六届第一次会员代表大会暨第六届理事 28
会第一次会议
暖光启序，感恩同行——空港万豪圣诞点灯仪式暨 5 周年感恩派对 31
徐皖记山野徽菜娄桥店盛大开业，地道徽味飘香温州 33
从“矮矮陋陋”到“黑珍珠”，阿外楼在传统与创新中寻味烟火平衡 35
乐清市饭店餐饮烹饪行业协会，三届四次会员大会圆满举行 37
佳酿逐光品岁月 协企联动话新篇，协会领导出席平阳万泉度假酒店红酒 39
垂直品鉴会
喜报 | 温州地标好物食品有限公司荣获全国山药产业发展大会金奖 40
异地食客占比超四成，瓯江南树起瓯菜新标杆 41
2025 温州马拉松，明年还来！天天中餐厅始终伴您左右 43
2025 温州马拉松圆满落幕，瑞都与跑者共赴热爱之约 44
喜报 | “匠传杯”全国烹饪大赛在武汉举办，温州团队喜报频传 45
恭喜温州选手在浙江省第六届名茶点名茶肴大赛
暨 2025 第十届中华茶奥会名茶点（茶肴）选拔赛获奖 47
瓯越美食点亮文旅新篇，山海风味诠释瓯菜创新 49
开元名都臻品之选酒店首秀温州 51
热烈祝贺兴瓯乡野温州菜品牌升级开业 53

【信息交流】

浙 BA 燃爆全场，这份“温州鲜味”才是藏不住的 MVP 54
米其林，盯上温州了 55

【美食故事】

温州人的“人生果” 57

【事件盘点】

2025 协会大事记 58

【统计数据】

温州饭店餐饮烹饪

WENZHOU HOTEL CATERING & CULINARY INDUSTRY

2025/10-12

总第206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：2026 年 1 月 15 日

来稿请留底稿，未用稿件恕不退还

 **HERI 禾瑞品牌**
品牌顾问热线：138 5776 3166 (陈代祥)

餐饮策划专家 · 餐饮品牌全案整合
顶级菜牌设计 · 年度活动策划

“十四五”温州经济总量实现新跃升 五年增量接近3千亿元人均GDP今年预计突破10万元

“十四五”期间，温州的经济总量连续跨越8千亿、9千亿元两个台阶，五年经济增量接近3千亿元……昨日，温州市高质量完成“十四五”规划系列主题新闻发布会首场举行，“十四五”成绩单出炉，今年温州经济实力实现新跃升，预计可以突破1万亿元。

过去五年，温州始终把高质量发展作为首要任务，迎难而上、破难而进，综合实力实现历史跨越。发布会透露，“十四五”规划《纲要》制定的各项目标任务实施总体符合预期，2024年GDP占全省份额提升至10.8%左右，今年GDP有望迈上1万亿元新台阶，“双万”城市目标基本实现；人均GDP从2020年的7.5万元提升至2024年的9.9万元，预计今年会突破10万元。

创新驱动点燃新引擎，产业升级步伐铿锵。温州以国家创新型城市建设为牵引，推动创新链产业链深度融合。全社会研发经费支出占GDP比重提升至2.76%，超过全国平均水平；大孵化器集群突破1000万平方米，中国数安港斩获全国唯一6项国家基础设施“大满贯”。电气、新能源两大产业集群规模突破3000亿元，其中电气产业跻身国家先进制造业集群。规上工业企业数量扩容至9357家，高新技术企业达4772家，工业增加值突破3000亿元。深远海风电示范项目、浙江（华东）风电母港等重大项目落地，新能源产业“核风光水蓄氢储”全链条加快构建。

城市的骨架，在“强城行动”的牵引下强力舒展，“五城三园”建设加速成型。中心城区规划控制范围从980平方公里扩容至2622平方公里，谋划实施“强城行动”项目1674个，建成662个，完成投资超3500亿元。综合立体交通网提档升级，全市公路总里程已突破1.5万公里，跃居全省第二。杭温高铁、市域铁路S2线、瓯江北口大桥等建成通车，温福高铁、市域铁路S3线相继开工，机场三期项目前期取得突破。

共同富裕扎实推进，幸福底色更加鲜明。“十四五”期间，城乡居民收入差距持续缩小，全体居民收入从54025元增至70829元，城乡收入倍差降至1.84。同时，聚力打造山海协作升级版，山区5县GDP年均增速高于全省平均，平阳、永嘉、苍南调出山区26县。公共服务“七优享”工程深入实施，打造出了“明眸皓齿”等全国性民生品牌，首创百姓健身房模式在全国推广。“一老一小”服务体系不断完善，养老机构医疗服务全覆盖，老年助餐点超1000家，托位数达4.5万个。五年累计新增城镇就业55万人，连续六年蝉联“最具幸福感城市”。

五年来，温州还勇担改革开放“探路者”使命，新时代“两个健康”经验全国推广，“万家民营企业评营商环境”排名稳居全国第一方阵。金丽温开放大通道纳入国家优化区域开放布局，温州港货物吞吐量有望突破1亿吨，中欧班列开行超400列，成为全省唯一拥有双过境免签口岸的城市；生态建设成效显著，获评“国际湿地城市”，空气质量优良率稳居全省前列，可再生能源装机占比提升至41%，首次实现发电量反超用电量；《温州大典》编纂、朔门古港申遗等工作扎实推进，奥运会、亚运会赛场上温州健儿奋勇夺金，瓯越文化的魅力与自信在新时代愈发璀璨。

历经五年的攻坚克难、砥砺前行，温州以一张亮眼的发展答卷，即将为“十四五”画上圆满句号，也为谱写中国式现代化温州新篇章奠定了坚实基础。

原文来源：温州日报

从城市发展到引领区域发展

新一轮“强城行动”聚焦提升发展温州都市圈

从1.0到2.0，温州“强城行动”迈入新阶段。

日前召开的市委城市工作会议暨实施新一轮“强城行动”动员大会，全面部署了新一轮“强城行动”，提升发展“温州都市圈”，吹响加快建设现代化人民城市的号角。

这是一场与“十五五”规划同步实施的城市能级跃升行动，是市委市政府在温州发展进入存量提质、动能转换新阶段作出的战略性、全局性部署——会上印发《关于深入实施新一轮“强城行动” 提升发展温州都市圈 加快建设现代化人民城市的意见》，明确到2030年，城市吸引力、引领力、辐射带动力、可持续发展力显著提升，温州都市圈的能级大幅跃升，东南沿海重要区域中心城市地位全面确立，真正打造成为名副其实的“全省第三极”，高质量发展建设共同富裕示范区市域样板取得决定性进展，现代化人民城市基本建成。

从总体目标看，它不是上一轮“强城行动”的简单延续，而是立足于温州面向“十五五”乃至更长时期高质量发展的先手棋，旨在以一场系统性的城市能级跃升，破解发展不平衡不充分问题，重塑温州在新发展格局中的综合实力和功能地位。具体而言，展现为：格局之新、动能之新、品质之新、内涵之新、治理之新、模式之新。

那么，如何通过提升发展温州都市圈，实现从“城市发展”到“引领区域发展”能级跨越？

“组团式、网络化发展”是关键。与上一轮注重各区域自身实力增强不同，新一轮“强城行动”将着力塑造主城区辐射引领、三大辅城特色支撑、南部副中心加速崛起、县域承载力全面提升的现代化城市新格局。根据《意见》要求，温州将优化重大生产力布局，提升发展温州都市圈，强化与台州、丽水、闽北等地设施互通、产业协作、错位发展，高水平建设温台海洋经济产业带。

城市是人民幸福生活的重要空间。行动启动前期，一场“问需于民、问计于民”的意见征集同步推进。在收集到的5100余条有效建议中，城市功能品质提升成为群众关切。为此，《意见》明确了宜居城市建设要求，提出要一体推进好房子、好小区、好社区、好城区建设，特别融入“新房子必须建成好房子”“引导老房子改成好房子”等理念做法，力求让舒适便利的生活场景直抵群众日常所需。

对标中央和省委相关要求，新一轮“强城行动”还将“韧性城市”与“智慧城市”单独列为工作目标。如迭代升级城市生命线“云管家”平台，全覆盖燃气、供排水、桥梁、隧道、城市照明、停车监管等领域；夯实城市数字底座，实施城市云网强基行动，完善城市信息模型平台建设，构建数字孪生模型，基本实现政务服务“一网通办”、城市运行“一网统管”、公共服务“一网通享”。

值得关注的是，我市对此轮“强城行动”要重点打造的十大标志性成果，做了更新升级。如高水平建设“一港五谷”方面，提出要打造超两千万大孵化器集群；新增“建成人工智能创新发展先行市”，打造“AI示范应用第一城”等。

接下来，我市将完善与城市发展相适应的专项政策，攻坚推进牵一发动全身重大改革和“小切口、大撬动”改革，以更实举措推动各项任务落地见效。

喜报

协会荣获 5A 社会组织最高荣誉

热烈祝贺温州市饭店餐饮烹饪行业协会通过中国社会组织评估 5A 等级复核！这一商协会最高等级认证，是对协会深耕行业、赋能发展的权威肯定，更是温州饭店餐饮烹饪产业高质量发展的有力见证。

作为连接政府、企业与市场的核心纽带，温州市饭店餐饮烹饪行业协会始终以“服务会员、规范行业、传承文化、推动升级”为使命，在搭建交流合作平台、推广温州特色美食品牌、培养餐饮专业人才、推进行业标准化与绿色化发展等方面成效显著，为提振温州餐饮消费、擦亮“温州美食”名片注入了强劲动力。

荣誉加身，使命在肩。期待协会以 5A 认证为新起点，持续发挥引领作用，凝聚行业合力，推动饭店餐饮企业守正创新、提质增效，为打造温州“世界美食之都”、助力地方经济发展书写更精彩的篇章！



共筑标准基石，赋能产业发展 协会两项团标立项

日前，在温州市饭店餐饮烹饪行业协会餐饮燃料能源专委会（筹）会议室召开《厨用轻质液体石蜡燃料经营管理规范》、《厨用轻质液体石蜡燃烧系统建设管理规范》团体标准立项评审会暨研讨会。会议由协会会长黄素武主持。

温州市市场监督管理局标准化处副处长王俊率先致辞，表达了对此次团体标准立项工作的高度重视与殷切期望，强调标准化对产业发展的关键引领作用，希望通过科学合理标准研制，推动厨用煤基液体燃料规范化经营使用。

由温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武，温州市标准化院产业部副主任袁燕舞、温州市职业技术学院陈高汝博士、温州市餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁、温州厨安之心能源科技发展有限公司董事长甘世旭、温州燃未来企业管理有限公司董事长苏忠信、瑞安市聚祥能源有限公司董事长纪孟标、温州厨安之心能源科技发展有限公司高管叶成景、温州市瓯正味餐饮王增勇等协会、高校、标准化院、企业所组成的专家组，围绕《厨用轻质液体石蜡燃料经营管理规范》、《厨用轻质液体石蜡燃烧系统建设管理规范》团体标准的立项展开深入讨论与评审。在研讨过程中，专家们以严谨的态度，从标准的科学性、实用性、前瞻性等多维度进行分析，各抒己见、充分交流，为标准的可行性把关。

经过审慎研讨和前期走访调研，同意立项公告，标志着《厨用轻质液体石蜡燃料经营管理规范》、《厨用轻质液体石蜡燃烧系统建设管理规范》团体标准立项迈出坚实一步。

《厨用轻质液体石蜡燃料经营管理规范》、《厨用轻质液体石蜡燃烧系统建设管理规范》团体标准由温州市市场监督管理局牵头，联合温州市饭店餐饮烹饪行业协会、温州市标准化院、温州市职业技术学院，温州市饭店餐饮烹饪行业协会餐饮燃料能源专委会（筹）、温州厨安之心能源科技发展有限公司、温州燃未来企业

管理有限公司、瑞安市聚祥能源有限公司、温州市瓯正味餐饮等多家企业共同参与起草。专家们针对标准草案展开热烈研讨，结合自身专业领域知识与行业实践经验，对标准中的各项指标、技术要求等提出了诸多宝贵的修改建议，力求使标准更加完善、更具操作性。

《厨用轻质液体石蜡燃料经营管理规范》、《厨用轻质液体石蜡燃烧系统建设管理规范》团体标准的立项，标志着温州市餐饮行业在燃料安全管理与产业规范化发展道路上迈出了关键一步。



破茧新生，共划“味”来 温州餐饮高质量发展高峰论坛圆满举行

10月10日，一场以“破茧新生·共划‘味’来”为主题，聚焦新消费背景下饭店业与温州餐饮未来的高峰论坛，在全新揭幕的温州太一君澜大酒店盛势启幕。

论坛由浙江省饭店业协会、温州市饭店餐饮烹饪行业协会主办，鹿城区餐饮业协会协办，温州太一君澜大酒店承办，弘松瓷器倾情赞助。

与会者来自行业协会领导、市属酒店集团负责人、知名餐饮品牌老总、烹饪及学术大师、供应链企业代表以及数字化平台负责人等，共同围绕“破局”与“新生”两大关键词，展开深度对话。



《需求迭代下的饭店业市场新格局》

君澜酒店董事长兼总裁、浙江省饭店业协会会长王建平分享了《需求迭代下的饭店业市场新格局》。未来，酒店需以“场景化创新”重构空间价值，通过“本土文化+国际标准”打造差异化竞争力，同时借助数字化提升运营效率。王建平强调，把握需求本质、回归服务初心，方能于变局中开新局。



中餐的当下与未来：从《中餐评判规范》标准谈起

浙江省饭店业协会副秘书长、浙江工商大学旅游与城乡规划学院副教授、浙江人民广播电台交通之声特约评论员杨欣，从《中餐评判规范》标准切入，分享中餐的当下与未来。他指出，该标准为行业树立了品质标杆，推动中餐从“好吃”向“好体验”升级。未来中餐发展需兼顾标准化与个性化，深挖文化内涵，讲好中国故事。

《饭店行业社保”合规红线”与用工法律风险前瞻》

北京天驰君泰（温州）律师事务所主任章超凡聚焦《饭店行业社保“合规红线”与用工法律风险前瞻》主题分享。他深入剖析了饭店业在社保缴纳、灵活用工等方面的常见“雷区”，强调合规是企业稳健经营的基石。结合案例，前瞻性提示了新业态下的潜在法律风险，并给出切实可行的应对策略，为饭店企业构建和谐劳动关系、规避法律风险提供了专业指引。

圆桌对话一《温州餐饮如何走出去》

由鹿城区餐饮协会秘书长、素和慧、璞悦慧餐厅联合创始人严浩碧主持，温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁、上海瓯越品牌合伙人、美国国家烹饪学院（CIA）校友杨振宇、新味餐饮全案创始人、中国地方菜全案专家付天敏、弘瓯饭店餐饮管理公司总经理陈建共议“温州餐饮走出去”。



嘉宾们对瓯菜的传播及瓯菜品牌的建设进行经验分享，大家一致认为：瓯菜底蕴深厚，风味独特，但知名度相较其他菜系仍有待提升。当前通过品牌化运营、标准化输出及文化赋能，正逐步推动瓯菜走出温州。同时鼓励“走出去”的餐饮品牌成为“文化使者”，让瓯菜不仅好吃，更“被看见、被记住、被传播”。

圆桌对话二《温州饭店餐饮的性价比与长期主义》

第二场圆桌对话聚焦“温州饭店餐饮的性价比与长期主义”，由温州万泉度假酒店总经理何旭敏主持，邀请浙江商业职业技术学院旅游烹饪学院副院长、教授姜国华、中国新城市集团助理总裁江强峰、莫干山开元森泊度假乐园总经理陈鹏、杭州绿云软件股份有限公司董事长兼 CEO 杨铭槐共话行业可持续发展之道。

对话中，嘉宾们还就“外摆经济”这一热点话题展开讨论，外摆作为延伸消费场景、提升体验感的创新形式，只要契合品牌调性、保障安全规范、满足消费者对美好空间的向往，完全可成为五星级酒店丰富业态、增强附加值的有益探索，助力行业在变革中稳健前行。

整场对话深入探讨了品质、成本、服务与创新之间的平衡，呼吁行业回归本质，用可持续的发展模式推动温州饭店餐饮走得更稳、更远。

整场论坛观点纷呈，既直面行业痛点，也展现了温州餐饮人勇于变革、追求卓越的信心与决心。从文化传承到品牌创新，从服务升级到科技赋能，这场盛会为温州餐饮的未来发展绘制了清晰蓝图，更凝聚共识、汇聚力量，共同开启“破茧新生”的“味”来新篇章。



2025 年“反对浪费崇尚节约”文明实践活动 成功举行暨温州大黄鱼《黄鱼宴》烹制标准正式发布

10月17日下午，2025年温州市“反对浪费、崇尚节约”文明实践活动在温州科技广场举行，活动以“倡导节约食材 践行光盘行动 制止餐饮浪费”为主题，由市文明办主办、市市场监督管理局、市商务局、市文化旅游局协办，市饭店餐饮烹饪行业协会承办。

启动仪式上，市文明办副主任余庆为本次活动致词并呼吁：“反对浪费 崇尚节约人人有责，倡导从餐桌小事践行改变，按需点餐、剩菜打包，以“光盘行动”为抓手，推动形成文明、科学、健康的餐饮消费新风尚。”

当天，有温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武、协会执行会长、瑞都酒店集团董事长方信东、协会秘书长吴洁、温州得尔乐酒店总经理陈本保、金鹏宾馆总经理徐群微、裕锦大酒店董事长饶兴旺、香格里拉酒店总监周丹、金勺子餐饮总监李淑湘、开元名都酒店总经理夏晓洁组成全市餐饮行业代表登台宣读倡议书，向社会发出“节约食材、践行光盘、制止浪费”的倡议，呼吁广大餐饮从业者以身作则，从源头减少浪费，在经营管理中落实节约理念，引导消费者理性消费、适量点餐，共同守护“舌尖上的文明”。



活动现场，温州麦丰食品有限公司代表刘同军带来“边角料的创意重生”主题展示及现场试吃。一根蔬菜梗、一片肉边料，经过巧思烹饪，化作色香味俱全的菜品，向公众展示了食材边角料的创新利用方式，既降低成本，又丰富餐桌选择，成为节约资源与创新经营的生动示范。

《温州大黄鱼（黄鱼宴）烹制标准》团体标准发布仪式上，由提出单位代表温州市农业农村局副局长徐雄，

起草单位代表：温州华侨职业中等专业学校副校长蒋峰、温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武、监事长徐群微、秘书长吴洁，温州市大黄鱼产业联合会秘书长陈梦玲，温州嘉辰酒店管理有限公司总经理曾耿共同上台启动发布，为本地餐饮业提供统一规范，推动烹饪精准用料与节约生产，助力“节约型餐饮”新模式的推广。相信这一标准将为餐饮行业的节约化、规范化发展，注入新动力。该标准将于今年 11 月 1 日正式实施。



为倡导餐饮行业厉行节约、反对浪费，活动现场向 26 家餐饮企业授予“反对餐饮浪费示范店”牌匾，感谢他们以实际行动树立行业标杆，引领节约新风尚。



当天的活动精心策划了多个丰富环节：经典越剧《珍馐护安 莫负稻粱》以传统文化为载体，用艺术形式生动传递珍惜粮食的理念；现场特设“创意摆盘·杜绝浪费”展示区、“光盘打卡”互动区以及多部门联合宣传咨询区，内容丰富吸引了众多市民驻足参与；同时，活动还向市民免费发放环保打包盒等实用礼品，为践行“光盘行动”提供切实支持，让节约理念融入日常生活。通过一系列举措，进一步激发了公众的参与热情与行动自觉。

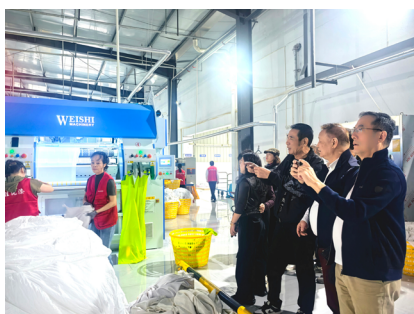
2025 年“倡导节约食材践行光盘行动制止餐饮浪费”文明实践活动通过“群众参与 + 行业引领”的双向联动，强化了群众的节约意识，也为餐饮行业树立了行动标杆，为后续持续推进“反对浪费 倡导节约”工作、营造全社会节约氛围奠定坚实基础。

深化产业协作，共筑品质防线 温州住宿业分会考察旺佳洗涤公司

10月30日上午，温州市饭店餐饮烹饪行业协会住宿业分会组织各会员单位，在分会会长方信东的带领下，一行人对温州旺佳洗涤服务有限公司进行了实地考察与交流。



考察团深入旺佳洗涤的生产一线，细致观摩了从布草分类、自动化洗涤、高温熨烫到无菌折叠的完整工艺流程。方信东会长及各位会员代表就洗涤质量管控、环保节能措施及运营管理标准等议题，与公司负责人进行了现场交流。



随后在现场，旺佳洗涤负责人详细介绍了企业在标准化建设、绿色化运营及智能化服务方面的探索与成果。方信东会长对旺佳洗涤的专业能力和质量意识给予了充分肯定。他指出，布草洗涤是住宿服务链中至关重要的一环，直接关系到宾客体验与行业形象，希望以此次考察为契机，进一步加强行业上下游的协同合作，共同推动温州住宿业服务品质的整体提升。

此次考察活动为双方奠定了坚实的合作基础，一致表示将携手为消费者提供更安全、更舒适的住宿环境。

2025 厨师长俱乐部秋季 福鼎菜品交流宴正式开启

10月24日，2025年厨师长俱乐部秋季福鼎菜品交流宴正式开启。活动汇聚餐饮界精英，以美食为桥，搭建起一场融合味觉与文化的行业盛会，现场高朋满座、群贤毕至，共赴这场美食之约。



活动当日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武、执行会长方信东，中国烹饪名人堂尊师、瓯菜元老姚荣生大师等本土业内大咖皆莅临现场。同时，我们还荣幸地迎来了来自远方的贵宾：中国烹饪协会名厨委海外副主席、国际美食评委叶震宇大师，福建省餐饮烹饪行业协会副会长李厚漪大师、林泽铃大师等多位大师，以及宁德地区各烹饪协会的会长及秘书长们。当然，俱乐部的全体会员、优秀厨师长同仁和美食界的老师们也都齐聚一堂，共同见证这场美食盛宴。

厨师长专委会执行主任陈甫对莅临 2025 厨师长俱乐部秋季福鼎菜品交流宴的各位领导、大师、来宾，以及鼎力支持活动的羽润集团表示感谢，阐述了本次交流宴对浙闽餐饮文化交融的意义。

本次交流宴能够顺利举办，离不开羽润集团领导及总厨陈加画大师的大力支持。羽润集团酒店管理有限公司董事长江颖女士表达了集团对餐饮行业发展的坚定支持以及对匠心传承的执着追求，让在场的每一个人都感受到了满满的力量与信心。

2025 厨师长俱乐部秋季福鼎菜品交流宴在欢乐与满足的氛围中圆满结束。这场盛会的影响并未随活动落幕而终止，它将持续激励行业从业者在餐饮文化传承与创新的道路上不断前行，让传统菜系在新时代绽放新光彩，未来，期待更多此类高质量交流活动，携手推动美食行业迈向更高峰。



提升执裁专业水平 助力行业技能发展 我市骨干人员参加饭店业职业技能竞赛裁判员培训

为进一步规范饭店业职业技能竞赛执裁标准，提升裁判员专业素养与业务能力，2025年10月28日至30日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会组织陈旦、郑兴旺、赵必舜、徐建江等行业骨干，赴杭州参加中国饭店协会举办的饭店业职业技能竞赛裁判员培训班。



本次培训聚焦饭店业职业技能竞赛的执裁要点、评分细则、赛事组织规范等核心内容，邀请行业内资深专家进行授课。培训内容丰富、针对性强，涵盖理论讲解、案例分析、实操演练等多个环节。授课专家结合全国性赛事的执裁经验，对竞赛中常见的评分难点、争议点进行深入剖析，并与参训人员开展互动交流，解答执裁工作中的实际问题。

参训的几位同志珍惜此次学习机会，全程认真听讲、积极思考，在课堂上与来自全国各地的同行分享温州饭店餐饮行业的发展经验，同时也学习借鉴了其他地区的先进执裁理念与实践方法。大家纷纷表示，通过培训，不仅系统掌握了职业技能竞赛的执裁规范与评分标准，更拓宽了行业视野，为今后参与各类技能竞赛执裁工作积累了宝贵经验。

下一步，温州市饭店餐饮烹饪行业协会将以此次培训为契机，充分发挥参训人员的专业引领作用，把所学知识运用到我市饭店业职业技能竞赛的组织与执裁工作中，进一步提升赛事的公平性、专业性与权威性，推动全市饭店餐饮行业技能人才队伍建设迈上新台阶。



协会组织参加档案业务培训会

为进一步推动我市行业协会、商会与民营企业档案管理工作标准化、规范化、法治化，夯实民营经济高质量发展的档案工作基础，2025年11月12日上午，市工商联联合市档案局举办温州市行业协会、商会及民营企业档案业务培训会，全市行业协会、商会及民营企业档案工作负责人共150余人参加。协会档案工作人员参加本次培训会。



本次培训聚焦民营企业档案管理规范化建设，结合典型案例分析，重点讲解了《温州市中小企业合规治理文档控制清单指引》档案管理的法律边界、合规操作流程及风险防控要点。



温州市饭店餐饮烹饪行业协会此次参会，彰显对自身及会员单位规范化建设的重视。通过吸纳专业指引，协会将完善档案管理体系、提升合规建设能力。后续将结合《指引》要求，深化档案规范化建设，向会员单位宣贯档案合规治理的重要性。

“味美浙江·百县千碗” 暖锅系列挑战赛温州队获奖

2025年11月7日，恰逢立冬，全省“味美浙江·百县千碗”暖锅系列挑战赛暨进星级饭店推广活动在衢州常山温暖启幕。本次活动由浙江省文化广电和旅游厅主办，浙江省餐饮行业协会、衢州市文化广电旅游局、衢州市常山县人民政府承办，以暖锅为引，搭建“味美浙江·百县千碗”体验场所与星级饭店的交流平台，旨在推动“美食+文旅”深度融合，让游客在星级饭店中即可品尝地道浙江风味，享受一场味蕾与文化的双重盛宴。浙江省文化广电和旅游厅产业发展处处长雷超，常山县委副书记、县长洪栋，常山县副县长王竞达，衢州市文化广电旅游局副局长徐旭华，常山县文化和广电旅游体育局局长杨志国等领导出席活动。浙江省餐饮行业协会戈掌根、许子璇、温州市饭店餐饮烹饪行业协会吴洁参加活动。



作为活动亮点环节，全省“味美浙江·百县千碗”暖锅系列挑战赛汇聚了来自11个地市的21道精品暖锅。经过专业评审的严格品鉴，十道极具地方特色的暖锅脱颖而出，温州队在温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁的带领下，携两款特色暖锅——熟地猪蹄炖膏螺和溪心羊肉膳参赛。



其中，由温州瓯正味餐饮管理有限公司制作的熟地猪蹄炖膏螺凭借出色风味荣获十佳暖锅奖。



永嘉县溪心羊肉馆出品的溪心羊肉膳则广受好评，一举斩获最具人气奖，并获得入围奖，充分展现了温州地方美食的独特魅力与深厚底蕴。



温州暖锅以“鲜食材+温滋补”为特色，正凭借这份独特魅力，让“味美浙江·百县千碗”的地域味道成为冬日里温暖食客的温州味道名片。

全国 119 消防宣传月协会倡议 餐饮行业开展“油锅行动”

119 消防宣传月期间，温州市饭店餐饮烹饪行业协会受邀参加龙湾区消防救援支队组织开展的“油锅起火”消防安全科普宣传活动，并接受采访。

厨房是餐饮行业的核心区域，也是火灾隐患的高发地。近年来，因油锅起火引发的火灾事故时有发生，严重威胁从业人员安全与企业经营稳定。在采访中，协会秘书长吴洁表示：“油锅起火是餐饮后厨最常见的突发状况之一，但往往因为处置不当，小火酿成大灾。作为餐饮企业，必须树立‘预防为主、自救为先’的安全意识。油锅火灾易致餐饮场所房屋、设备损坏及营业中断，做好防范应对可降低损失，保障正常经营与可持续发展。小餐饮场所需遵守消防安全法规，落实油锅安全举措能助力合规经营，避免违规处罚。”

同时，协会开展“油锅安全专项行动”也倡导各餐饮酒店必须配备灭火器、灭火毯等基础消防器材，并定期组织员工开展消防安全培训与应急演练，确保每位员工都“懂常识、会操作、能应对”。

安全是餐饮业的生命线。温州市饭店餐饮协会将持续联合相关部门，推动行业消防安全标准化建设，筑牢餐饮防火安全屏障，为消费者和员工营造更安全的用餐与工作环境。



全民消防 生命至上
【安全用火用电】

油锅安全防范处置 “五口诀”

定期清油垢

用火不离人

扑救不用水

随手盖锅盖

覆盖灭火毯

- 取出灭火毯
- 双手持毯边缘
- 迅速覆盖灭火

龙湾区消防安全专业委员会 宣

油锅起火

安全知识-科普篇

油锅起火的常见原因

锅里加油过多，油面过高，油加热时间过长，油温过高

未解冻食品直接放入油锅中

油淋出锅外，遇明火燃起

烧、煮、炖食物时无人看管

油锅起火如何灭火？

迅速关闭燃气阀门

用大块湿抹布盖住油锅

使用干粉灭火器进行灭火

用锅盖盖严灭火

将一定量的蔬菜倒入锅中

利用灭火毯覆盖灭火

预防油锅起火的方法

油锅要购置平稳

烹饪时避免火势过猛，油温过高

做饭时人不能随意离开

防止水滴和杂物掉入油锅

油不宜放得过多

家中需常备灭火器和灭火毯以备不时之需，如果现场火势过大无法处理一定要保证自身安全及时撤离，并立即拨打119报警电话。

龙湾区消防安全专业委员会 宣

温州市饭店餐饮烹饪行业协会开展“油锅行动”倡议书：

一、严守操作规范，筑牢源头防线

我们倡议所有餐饮单位严控烹饪安全，坚持“油锅不离人、离人必关火”，将油温控制在 180℃ 以下以减少油雾挥发。严禁在油烟管道及灶台周边堆放纸箱、酒精等易燃物品，每日及时清理灶面油污，从操作细节上杜绝隐患。同时严格落实营业结束后“三关一闭”制度，即关火、关电、关气、关闭厨房防火门，从源头切断风险。

二、强化设施维护，消除潜在隐患

油烟管道清理是厨房防火的关键环节，我们倡议大型餐饮场所每季度全面清洗一次，中小型餐厅每半年清洗一次，覆盖排烟罩、管道内壁、净化器等全区域。定期检查燃气管道、阀门及连接软管，配备可燃气体报警系统并联动切断阀，每年至少开展一次燃气设备专业安检。按标准配置灭火器、灭火毯等消防设施，确保厨房专用灭火系统完好有效，做到定期维护、临警好用。

三、提升处置能力，夯实应急基础

我们倡议全市餐饮单位建立“1 分钟响应、3 分钟处置”的油锅火灾应急流程。全员熟练掌握初期火灾处置方法：油锅起火立即关闭燃气阀门和排烟风机，用灭火毯或锅盖覆盖，严禁用水或面粉扑救，可通过倒入蔬菜降温灭火；若火势蔓延至管道，及时通过清洗口注入专用泡沫灭火剂。每季度组织全员开展灭火与应急疏散演练，确保员工牢记“一懂三会”——懂场所火灾危险性、会报警、会疏散、会灭火。

四、落实主体责任，共建安全生态

协会将积极响应市商务局、市消防救援支队的部署要求，督促会员单位全面落实消防安全主体责任，建立健全厨房安全管理制度。组织开展全员消防安全培训，重点强化新员工入职安全教育，定期排查厨房区域、电器设备及易燃物管理隐患。坚决杜绝“三合一”现象，保持疏散通道畅通，确保安全出口在营业期间不上锁、无遮挡。

各位同仁，消防安全没有旁观者，人人都是主角。温州市饭店餐饮烹饪行业协会将以此次“油锅行动”为契机，带头落实消防责任，全力推动行业安全水平提升。让我们共同坚守“安全第一、预防为主”的理念，用专业的防护、规范的操作守护后厨安全，为温州人民的饮食安全和城市消防安全贡献餐饮力量！

<div><div>温州市饭店餐饮烹饪行业协会文件</div><div>温饭餐烹协〔2025〕020号</div><div>关于消防宣传月开展“油锅安全专项行动”的通知</div><div>各会员单位、全市餐饮经营主： 为深入贯彻国务院安委会关于防范遏制餐饮场所群死群伤火灾事故的工作要求，深刻汲取近年各地餐饮场所火灾教训，结合全国消防宣传月“预防为主，生命至上”主题，按照市消防部门部署，协会决定开展“油锅安全专项行动”，全面排查整治油锅及相关消防安全隐患，筑牢行业安全防线。现将有关事项通知如下： 一、行动时间 消防宣传月期间（即日起至11月30日） 二、行动重点 （一）设施设备合规配置 1. 厨房操作台需配备灭火毯（≥1.2米×1.2米）、ABC类干粉灭火器（≥4公斤）或厨房专用湿化灭火器，每50㎡至少配置2具，悬挂高度不超过1.5米，确保取用便捷。 2. 灶台上方必须安装厨房专用自动灭火系统，联动燃气切断阀；排烟管道加装150℃自动熔断防火门，定期进行联动测试。 3. 燃气区域安装合格的泄漏报警器（距地面≤0.3米），燃气报警长度不超过2米且每年更换，管道设置自动切断阀。 （二）日常安全规范落实 1. 严格执行“动火不离人”制度，油炸、煎炒作业时必须全程监护，油桶注油不超过1/3容量，安装油温超温报警器。 2. 油烟管道按规范清洗：高层灶台每周清洗，每月专业清洗管道，普通灶台每月清洗，每季度专业清洗管道，清洗后留存影像及验收记录。 3. 每日营业结束后落实“三关一断”（关火、关油、关气、断电），食用油、酒精等易燃品单独存放于阴凉通风处，存量不超过当日用量。 （三）应急处置能力提升 1. 全员掌握油锅起火“三步骤”：立即关闭能源→用灭火毯或锅盖水平覆盖窒息灭火→火势扩大时启动自动灭火装置并撤离报警，严禁用水泼浇，开启油烟机或移动油锅。 2. 明确报警要素，发现火情第一时间拨打119，清晰说明地址、起火部位、燃烧物质及人员情况，安排专人引导救援。 3. 确保疏散通道宽度达标（大型餐饮≥1.8米），无杂物堆积，应急照明连续照明≥90分钟，疏散指示标志间距≤20米。 （四）培训演练全覆盖 1. 新员工入职即开展“厨房消防四会”培训（会报警、会灭火、会疏散、会处置油锅起火），实操考核合格方可上岗。 2. 行动期间至少组织1次实战化演练，模拟油锅起火、燃气泄漏场景，检验员工协作及应急处置能力，演练后复盘优化预案。 三、工作要求 1. 压实主体责任：各单位法定代表人或主要负责人为第一责任人，签订消防安全责任书，建立隐患台账，明确整改责任人、期限及措施，重大隐患立即停业整改。 2. 强化自查自纠：对照行动重点开展全面自查，11月20日前完成首轮隐患整改，协会将联合消防部门开展抽查复核，对整改不力的单位予以通报。 3. 加强宣传引导：在经营场所显眼位置张贴油锅安全操作图示及消防警示标语，利用内部培训、宣传册等普及防火知识，营造全员参与的安全氛围。 4. 联系方式：温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书处，联系人：吴洁 联系电话：0577-88824757。</div><div>举报投诉电话：12345（消防隐患线索反馈） 请各单位高度重视此次专项行动，将油锅安全管理融入日常运营，切实防范火灾事故发生。行动开展情况及典型经验请及时报送协会秘书处，以便汇总推广。</div><div>温州市饭店餐饮烹饪行业协会 2025年11月9日</div></div>	<div><div>温州市饭店餐饮烹饪行业协会文件</div><div>温饭餐烹协〔2025〕020号</div><div>关于消防宣传月开展“油锅安全专项行动”的通知</div><div>各会员单位、全市餐饮经营主： 为深入贯彻国务院安委会关于防范遏制餐饮场所群死群伤火灾事故的工作要求，深刻汲取近年各地餐饮场所火灾教训，结合全国消防宣传月“预防为主，生命至上”主题，按照市消防部门部署，协会决定开展“油锅安全专项行动”，全面排查整治油锅及相关消防安全隐患，筑牢行业安全防线。现将有关事项通知如下： 一、行动时间 消防宣传月期间（即日起至11月30日） 二、行动重点 （一）设施设备合规配置 1. 厨房操作台需配备灭火毯（≥1.2米×1.2米）、ABC类干粉灭火器（≥4公斤）或厨房专用湿化灭火器，每50㎡至少配置2具，悬挂高度不超过1.5米，确保取用便捷。 2. 灶台上方必须安装厨房专用自动灭火系统，联动燃气切断阀；排烟管道加装150℃自动熔断防火门，定期进行联动测试。 3. 燃气区域安装合格的泄漏报警器（距地面≤0.3米），燃气报警长度不超过2米且每年更换，管道设置自动切断阀。 （二）日常安全规范落实 1. 严格执行“动火不离人”制度，油炸、煎炒作业时必须全程监护，油桶注油不超过1/3容量，安装油温超温报警器。 2. 油烟管道按规范清洗：高层灶台每周清洗，每月专业清洗管道，普通灶台每月清洗，每季度专业清洗管道，清洗后留存影像及验收记录。 3. 每日营业结束后落实“三关一断”（关火、关油、关气、断电），食用油、酒精等易燃品单独存放于阴凉通风处，存量不超过当日用量。 （三）应急处置能力提升 1. 全员掌握油锅起火“三步骤”：立即关闭能源→用灭火毯或锅盖水平覆盖窒息灭火→火势扩大时启动自动灭火装置并撤离报警，严禁用水泼浇，开启油烟机或移动油锅。 2. 明确报警要素，发现火情第一时间拨打119，清晰说明地址、起火部位、燃烧物质及人员情况，安排专人引导救援。 3. 确保疏散通道宽度达标（大型餐饮≥1.8米），无杂物堆积，应急照明连续照明≥90分钟，疏散指示标志间距≤20米。 （四）培训演练全覆盖 1. 新员工入职即开展“厨房消防四会”培训（会报警、会灭火、会疏散、会处置油锅起火），实操考核合格方可上岗。 2. 行动期间至少组织1次实战化演练，模拟油锅起火、燃气泄漏场景，检验员工协作及应急处置能力，演练后复盘优化预案。 三、工作要求 1. 压实主体责任：各单位法定代表人或主要负责人为第一责任人，签订消防安全责任书，建立隐患台账，明确整改责任人、期限及措施，重大隐患立即停业整改。 2. 强化自查自纠：对照行动重点开展全面自查，11月20日前完成首轮隐患整改，协会将联合消防部门开展抽查复核，对整改不力的单位予以通报。 3. 加强宣传引导：在经营场所显眼位置张贴油锅安全操作图示及消防警示标语，利用内部培训、宣传册等普及防火知识，营造全员参与的安全氛围。 4. 联系方式：温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书处，联系人：吴洁 联系电话：0577-88824757。</div><div>举报投诉电话：12345（消防隐患线索反馈） 请各单位高度重视此次专项行动，将油锅安全管理融入日常运营，切实防范火灾事故发生。行动开展情况及典型经验请及时报送协会秘书处，以便汇总推广。</div><div>温州市饭店餐饮烹饪行业协会 2025年11月9日</div></div>	<div><div>温州市饭店餐饮烹饪行业协会文件</div><div>温饭餐烹协〔2025〕020号</div><div>关于消防宣传月开展“油锅安全专项行动”的通知</div><div>各会员单位、全市餐饮经营主： 为深入贯彻国务院安委会关于防范遏制餐饮场所群死群伤火灾事故的工作要求，深刻汲取近年各地餐饮场所火灾教训，结合全国消防宣传月“预防为主，生命至上”主题，按照市消防部门部署，协会决定开展“油锅安全专项行动”，全面排查整治油锅及相关消防安全隐患，筑牢行业安全防线。现将有关事项通知如下： 一、行动时间 消防宣传月期间（即日起至11月30日） 二、行动重点 （一）设施设备合规配置 1. 厨房操作台需配备灭火毯（≥1.2米×1.2米）、ABC类干粉灭火器（≥4公斤）或厨房专用湿化灭火器，每50㎡至少配置2具，悬挂高度不超过1.5米，确保取用便捷。 2. 灶台上方必须安装厨房专用自动灭火系统，联动燃气切断阀；排烟管道加装150℃自动熔断防火门，定期进行联动测试。 3. 燃气区域安装合格的泄漏报警器（距地面≤0.3米），燃气报警长度不超过2米且每年更换，管道设置自动切断阀。 （二）日常安全规范落实 1. 严格执行“动火不离人”制度，油炸、煎炒作业时必须全程监护，油桶注油不超过1/3容量，安装油温超温报警器。 2. 油烟管道按规范清洗：高层灶台每周清洗，每月专业清洗管道，普通灶台每月清洗，每季度专业清洗管道，清洗后留存影像及验收记录。 3. 每日营业结束后落实“三关一断”（关火、关油、关气、断电），食用油、酒精等易燃品单独存放于阴凉通风处，存量不超过当日用量。 （三）应急处置能力提升 1. 全员掌握油锅起火“三步骤”：立即关闭能源→用灭火毯或锅盖水平覆盖窒息灭火→火势扩大时启动自动灭火装置并撤离报警，严禁用水泼浇，开启油烟机或移动油锅。 2. 明确报警要素，发现火情第一时间拨打119，清晰说明地址、起火部位、燃烧物质及人员情况，安排专人引导救援。 3. 确保疏散通道宽度达标（大型餐饮≥1.8米），无杂物堆积，应急照明连续照明≥90分钟，疏散指示标志间距≤20米。 （四）培训演练全覆盖 1. 新员工入职即开展“厨房消防四会”培训（会报警、会灭火、会疏散、会处置油锅起火），实操考核合格方可上岗。 2. 行动期间至少组织1次实战化演练，模拟油锅起火、燃气泄漏场景，检验员工协作及应急处置能力，演练后复盘优化预案。 三、工作要求 1. 压实主体责任：各单位法定代表人或主要负责人为第一责任人，签订消防安全责任书，建立隐患台账，明确整改责任人、期限及措施，重大隐患立即停业整改。 2. 强化自查自纠：对照行动重点开展全面自查，11月20日前完成首轮隐患整改，协会将联合消防部门开展抽查复核，对整改不力的单位予以通报。 3. 加强宣传引导：在经营场所显眼位置张贴油锅安全操作图示及消防警示标语，利用内部培训、宣传册等普及防火知识，营造全员参与的安全氛围。 4. 联系方式：温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书处，联系人：吴洁 联系电话：0577-88824757。</div><div>举报投诉电话：12345（消防隐患线索反馈） 请各单位高度重视此次专项行动，将油锅安全管理融入日常运营，切实防范火灾事故发生。行动开展情况及典型经验请及时报送协会秘书处，以便汇总推广。</div><div>温州市饭店餐饮烹饪行业协会 2025年11月9日</div></div>
---	---	---

温州市饭店餐饮烹饪行业协会
2025年11月9日

跨区域联动赋能 温州美食亮相福州展会

为助力温州餐饮抢抓预制菜与餐饮出海风口，加强跨区域产业协同，11月21日至23日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会牵头组织会员单位赴福建开展考察交流，并率队亮相福州海峡国际会展中心举办的“思尔福”第六届中国餐饮出海暨预制食材产业博览会。这是协会首次和思尔福带领瓯盈、麦丰、凤冠、宝味鑫4家温州本土优质企业参展，借展会搭建合作桥梁。



本届展会以“餐饮出海、乡宴经济、团餐产业”为核心，汇聚了国内外众多知名餐饮品牌和预制菜企业。协会组织的四家温州供应商，聚焦温州美食特色优势，主动推介鸭舌、鱼饼等标志性产品及创新瓯味预制食材，让地道瓯味在展会上收获关注与认可。

同期举行的思尔福·第二届中国乡宴产业大会上，中国烹饪大师、协会高级顾问姚荣生受邀上台致辞，围绕乡宴文化传承、瓯味特色创新、瓯菜与闽菜融合、瓯菜出海展开分享。



同时，协会组织的温州交流考察团成员通过参观交流，纷纷表示对预制菜技术的革新和餐饮国际化发展有了更深入的认识，为温州餐饮企业探索出海路径和转型升级提供了新思路。

接下来，协会将持续深化桥梁纽带功能，以双向赋能的“走出去、引进来”机制为核心，搭建优质资源对接平台，促进会员单位与外地餐饮企业深度联动。通过资源共享、经验互鉴与项目合作，助力温州餐饮行业实现品质升级。

食材聚惠话共赢 协企联动启新篇 出席“国色春香”第十一届食材订货答谢会

11月26日，“国色春香”第十一届食材订货答谢会圆满落幕，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武一行应邀出席。活动以“食材赋能餐饮，感恩携手同行”为主题，汇聚100多家全国优质食材供应商、800多位餐饮酒店主要负责人及行业精英，搭建起供需对接、资源共享的高效平台，为我市餐饮行业高质量发展注入新动能。

作为兼具规模与影响力的行业盛会，本次食材订货答谢会现场展示了上万余款优质展品，涵盖餐饮食材、特色地方招牌菜、调味配料等多个品类，全方位覆盖餐饮经营核心需求。活动设置食材展示、供需洽谈、瓯菜美食发展论坛、答谢晚宴四大环节，供应商通过现场演示、样品品鉴等方式，直观呈现产品品质与特色，为采购方提供一站式选型参考。其中，多款适配餐饮场景的便捷食材、兼具营养与风味的特色原料，以及符合健康消费趋势的创新产品，引发参会者广泛关注。

参会期间，黄素武会长深入食材展示区，与各地供应商面对面交流，详细了解食材的产地溯源、品质标准、供应能力及优惠政策，重点关注了适配温州餐饮特色的特色食材、预制菜半成品及调味产品。他结合温州餐饮“鲜为核心、清鲜醇和”的风味特点指出，温州菜对食材新鲜度要求极高，特色食材更是餐饮企业的核心竞争力所在，而本次展会的优质食材资源，既能为温州餐饮企业丰富采购选择，也能为菜品创新提供新灵感。

在供需对接洽谈中，多家餐饮企业和供应商达成初步合作意向，明确将推动优质食材纳入企业采购名录，国春食品供应链搭建食材订货会已连续成功举办十一届，通过批量采购、集中配送等方式降低企业成本，保障食材品质稳定性。董事长陈国春强调，作为温州餐饮供应链平台将持续发挥桥梁纽带作用，助力温州餐饮企业精准对接优质资源，推动餐饮在食材升级、菜品创新、效率提升等方面实现突破。

答谢晚宴环节，黄素武会长与参会嘉宾围绕餐饮行业发展趋势、食材供应链优化、健康餐饮创新等话题展开深度交流，各方一致认同食材品质是餐饮企业的立身之本，未来需进一步深化供需协同，共同打造安全、优质、高效的餐饮供应链生态。

此次参会不仅为温州餐饮行业引入了丰富的优质食材资源，更搭建了跨区域行业交流合作的坚实桥梁。



市委政研室就提振餐饮消费政策措施 莅临协会开展专题调研

为政府制定精准有效的提振餐饮消费政策提供参考，11月26日上午，市委政研室决策咨询中心主任张楚舒一行莅临温州市饭店餐饮烹饪行业协会开展专题调研。

温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武、协会秘书长吴洁、鹿城区餐饮协会会长、去茶去郑剑，以及顺锦大酒店程剑毅、天天中王碧如、正亮海鲜陈志义、瓯正味餐饮王新武、惠民大排档夏冰琦、龙霞夜市胡志豪等不同业态的餐饮企业代表应邀参会。

座谈会上，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武率先发言。他以打造“温州为世界美食之都”为核心切入点，明确提出建议政府将“世界美食之都”申请工作正式列入发展计划，借助这一契机全面激活温州餐饮产业活力，让温州味道真正成为城市名片。

鹿城区餐饮协会会长、去茶去郑剑则建议系统性的推动温州菜。他提到，今年由鹿城餐饮业协会主办的浙南餐饮品牌创始人高峰论坛已获得行业广泛认可，这为温州餐饮搭建全国性交流平台积累了宝贵经验。“希望未来能有更多全国性餐饮论坛落地温州，”郑剑

强调，面对新消费模式的迭代升级，温州餐饮需提前布局、主动适应，把温州菜通过品牌化塑造与产业化发展，重点扶持5-10家必吃榜餐饮店，以点带面打破大众对温州菜“仅停留在温州小吃层面”的固有认知。

顺锦大酒店程剑毅带来了数据化视角的思考，他通过行业数据探讨剖析“温州餐饮为何缺乏全国知名品牌”的核心问题，从市场定位、品牌运营等维度提出见解，引发大家讨论。

协会秘书长吴洁也提出了针对性建议，她表示温州菜的宣传口号需简洁有力，朗朗上口，唯有这样才能更有记忆点、让人印象深刻，进而精准传递温州菜的品牌核心价值，同时建议政府大力支持“一县一宴”活动，强化文旅餐饮产品结合，助力每个县打造出具有广泛认知度的地方特色宴席，推动区域餐饮发展。

随后，天天中、龙霞夜市、瓯正味餐饮、惠民大排档、正亮海鲜等企业代表，结合自身经营实际提出具体诉求：既希望政府加大对温州本土餐饮品牌的宣传推广力度，也反映了当前经营中“各类收费渐增”的现实压力；同时建议打造传统海鲜赛道技能比赛，以赛事为载体传承温州餐饮技艺、提升行业专业水平。

除政策扶持与品牌建设外，与会代表还围绕瓯菜的传承与人才培养展开了热烈讨论。多位代表建议加强校企合作，搭建系统化技艺传承平台，健全青年厨师培养机制，为瓯菜的可持续发展注入新生力量。

市委政研室一行人现场表示，将认真梳理与会代表的诉求与建议，不遗余力地做好反馈与对接工作。此次调研座谈会不仅搭建了政企沟通的重要桥梁，更凝聚了推动瓯菜振兴的广泛共识。温州市餐饮行业协会表示，将持续发挥纽带作用，联动政府、企业与院校资源，深化技艺传承、强化人才培育、擦亮瓯菜品牌。



协会一行赴玉环长城宾馆交流考察

11月25日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武、中国元老级烹饪大师姚荣生等一行专程前往玉环长城宾馆进行交流考察。此次考察以厨艺切磋为纽带，以特色食材为桥梁，旨在深化行业交流合作，共同探讨餐饮创新发展路径。考察团受到了玉环长城宾馆徐小华董事长和马凌涛总经理的热情接待。

考察团首先深入玉环长城宾馆的各个区域，详细了解了宾馆的经营管理模式、菜品研发理念、服务流程规范及企业文化建设。在随后的厨艺交流中，双方围绕瓯菜和玉环菜的创新、地方特色食材的运用、餐饮品牌的打造等核心话题展开了深入探讨。姚荣生大师结合自身数十年的烹饪经验，分享了瓯菜技艺传承与创新的心得，强调“食材为本、匠心为魂”，鼓励餐饮企业深耕本土



食材，将地域文化与烹饪技艺深度融合，打造具有辨识度的特色菜品。黄素武则从行业发展趋势出发，就餐饮企业如何通过品质提升、服务优化、文旅融合实现转型升级提出了建设性意见。瓯菜大师曾耿（龙湾汤臣一品）、陈健忠（越洲上品大酒店）、陈甫（厨师长专委会执行主任）、胡绍剑（溢香厅国际宴会中心）等与玉环长城宾馆新老店厨师长进行了友好互动。品鉴了玉环长城宾馆的美味佳肴，席间分享了近年来多次交流的照片，现场围绕餐饮服务质量提升、加强温州与玉环两地餐饮互动等核心问题展开了深入沟通，为两地菜系的融合创新和餐饮行业的协同发展搭建了桥梁。

交流期间，正值玉环文旦丰收季。考察团一行前往当地文旦种植基地，体验文旦采摘乐趣，实地了解玉环文旦的种植规模、品质特性及产业发展情况。金黄饱满的文旦挂满枝头，果肉晶莹剔透、清甜多汁，考察团对其优良品质给予高度评价，并就文旦作为特色食材融入餐饮菜品研发、推出文旦主题套餐等合作方向与玉环长城宾馆及当地种植户达成了初步共识。



此次交流考察活动，不仅搭建了厨艺切磋、经验共享的平台，更推动了温州与玉环两地餐饮行业的资源对接与优势互补。双方表示，未来将持续加强交流合作，深耕本土食材，传承匠心技艺，共同推动浙菜文化创新发展，为餐饮行业高质量发展注入新活力。

响应“双碳”目标，赋能酒店工程升级 2025 温州饭店餐饮工程年会召开

为积极响应国家“碳达峰、碳中和”战略目标，2025 年 12 月 22 日下午，温州饭店餐饮工程委员会 2025 年度年会在温州云天楼国际米兰大酒店隆重举行。本次会议由温州市饭店餐饮烹饪行业协会主办，温州饭店餐饮业工程委员会与浙江吉克机电科技有限公司联合承办。

温州市文化广电旅游局市场管理与法规处处长王冯贵、温州市能源监测中心副主任刘树钦、温州市饭店餐饮协会会长黄素武、执行会长方信东、秘书长吴洁、厨师长专委会执行会长陈甫、工程专委会主任严凌杰、荣誉主任斯克林等协会领导、来自协会各会员单位工程部负责人、政府政采云专家、工程设备厂家、供应商共 100 余人齐聚一堂，共谋行业绿色低碳发展新路径。



温州市文化广电旅游局市场管理与法规处处长王冯贵和温州市能源监测中心副主任刘树钦受邀讲话。分别对 2026 年绿色饭店创建和 2026 年节能降碳领域“两新”项目储备工作进行了部署，为行业高质量发展指明方向。

在嘉宾分享环节，温州设计控股集团有限公司暖通总工程师正高级工程师钱康与浙江吉克机电科技有限公司董事长严凌杰分别就《酒店建筑机电系统更新改造实践探索》——降本增效与绿色低碳双赢路径以及中央空调机房节能改造的应用实例进行了分享。

为推动酒店新科技落地、降低能源成本、提升设备运维环境品质，大会特别设置以“新技术新材料应用与工程运营融合实践”为主题的圆桌会议，由温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁主持，会议特别邀请

星级酒店及知名餐饮企业的工程部负责人：温州维多利亚大酒店余忠明、瑞都酒店集团黎吉祥、温州首旅南苑雪山饭店管理有限公司严国文、温州云天楼实业有限公司张亚东作为代表分享各自在设备节能技术改造方面的实战经验与显著成效。圆桌会议结束后，协会会长黄素武做总结发言。

会上还举行了工程专委会主任交接仪式。黄素武会长代表协会向原工程专委会主任斯克林颁发“荣誉主任”证书，并向新任主任严凌杰颁发聘书，标志着工程专委会迈入新阶段。





为总结 2025 年度温州饭店餐饮行业工程发展成果，树立标杆、激发创新活力，工程专委会对在节能减碳工作中表现突出的企业与个人进行了年度评优表彰，具体获奖名单如下：

酒店优秀工程管理团队奖：

温州开元名都大酒店 浙江瑞都酒店集团有限公司

酒店绿色节能先锋奖：

温州鸿纳餐饮管理有限公司 温州嘉美湖千禧度假酒店

2025 年度酒店工程优秀合作伙伴：

温州厨玛特商用厨房设备有限公司

浙江吉克机电科技有限公司

浙江思科制冷股份有限公司温州办事处

酒店工程突出贡献奖：

潘建峰、黎吉祥

酒店节能优秀工匠奖：

彭晶、邱李伟



本次年会紧扣“双碳”目标与行业痛点，集政策解读、技术交流、经验分享与荣誉激励于一体，不仅为温州饭店餐饮工程领域搭建了高质量的协作平台，更凝聚了绿色转型的广泛共识。未来，工程委员会将持续发挥桥梁纽带作用，推动新技术、新材料、新理念在行业落地生根，助力温州饭店餐饮业迈向更高效、更智能、更可持续的发展新阶段

产教融合赋能健康餐饮！ 食材认知与优选专项培训圆满落幕

12月17日，由温州市饭店餐饮烹饪行业协会牵头、温州医科大学附属第二医院委托、特邀请华侨职业中等专业学校烹饪专业贾勇斌高级教师授课的食材认知与优选专项课程，在多方协同配合下圆满完成。本次培训精准锚定医院餐饮“安全、营养、规范”的核心需求，为提升医院餐饮服务专业水平筑牢基础。



贾勇斌老师培训课程《慧眼验鲜·妙识真味——食材验收标准与流程精解》，采用“理论讲解+实践指导”的双轨教学模式，紧扣餐饮实操痛点，围绕食材分类特性、新鲜度鉴别技巧、安全储存规范、溯源查验要点等核心内容展开授课。针对医院餐饮的特殊要求，重点讲解了生鲜食材、果蔬、粮油等品类的感官判断方法，以及适配医院就餐人群的食材营养搭配原则，引导学员建立“安全优先、品质至上、营养适配”的食材选择标准。实践环节中，教师结合现场食材样本，手把手指导学员辨别食材优劣、掌握挑选窍门，确保所学知识能直接转化为实操能力。

此次培训是协会搭建校企医协同平台的重要举措，不仅发挥了职业院校的专业师资优势，更精准匹配了医院餐饮服务的提质需求。参训人员纷纷表示，课程内容贴合实际、实用性强，系统掌握了食材挑选与管控的专业知识，对今后提升餐饮服务质量具有重要指导意义。

未来，温州市饭店餐饮烹饪行业协会将持续发挥桥梁纽带作用，推动职业教育资源与医疗机构、餐饮企业的需求精准对接，为区域餐饮行业高质量发展与技能人才培养注入更多动能。

2026 瓯菜万人宴策划座谈会圆满举行

11月14日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会、齐美企划联合厨师长专委会及得尔乐、梦江大酒店、瑞都将军大酒店、正亮海鲜、温州君廷酒店、空港万豪酒店等十余家温州知名餐饮酒店的负责人与总厨，共同开启了一场关于“2026 瓯菜万人宴”的头脑风暴。此次座谈会由吴洁秘书长主持。

作为温州美食文化的闪亮名片，瓯菜万人宴已陪伴大家走过十个春秋。万人宴不仅承载着瓯菜技艺的薪火相传，更凝聚了餐饮人的匠心与情怀。座谈会上，齐美诸葛总和大家共同回望这十年征程，每一届万人宴的成功都离不开行业同仁的携手与市民的厚爱。提及过往的高光时刻，现场频频响起共鸣。

面对当前餐饮市场环境变化、消费者需求升级等现实挑战，与会代表坦诚交流，深入剖析活动在传播吸引力下降、价值感走低、用户老年化、对酒店的经营价值减弱等方面所面临的困境，并积极探讨破局之道。

座谈会上，关于2026年活动的新方案引发热烈讨论：如何融合文旅元素？怎样打造沉浸式用餐体验？一个个务实而富有创意的建议不断涌现。尤为令人鼓舞的是，各企业代表对2026 瓯菜万人宴表现出极大热情 and 高度认同，纷纷表示将全力支持这一温州餐饮盛事迈向更高水平、更广影响！

此次座谈会不仅凝聚了行业共识，更播下了合作共赢的种子。2026 瓯菜万人宴，将在传承中创新，在协作中出彩。



助农增收暖乡野 协企联动拓销路——温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁赴泰顺上稔垵村对接红薯帮扶工作

深秋时节，泰顺县上稔垵村的田间地头呈现一派丰收的盛景。成片的“西瓜红”品种红薯藤蔓下，饱满圆润的红薯被村民们陆续采挖，泥土的芬芳中洋溢着丰收的喜悦。泰顺上稔垵村的“西瓜红”红薯种植项目是温州市工商联第一片组的帮扶项目。作为该组成员，协会精准对接乡村产业需求，助力农产品走出大山。10月23日，秘书长吴洁携泰顺餐饮协会秘书长潘长令、泰顺玉龙氡泉度假酒店总经理季晓斌及泰顺县民个协会同仁一行，专程赴上稔垵村红薯种植基地，开展实地调研与帮扶对接活动，以实际行动推动助农帮扶举措落地见效。罗阳镇党委委员蓝晓波、罗阳镇仙稔社区主任林永章、上稔垵村主任吴植保陪同调研。

自《“百会千企兴百村”行动助力共同富裕实施方案》于2024年7月出台以来，

市工商联充分发挥商协会资源优势，组织第一片组联合农技专家对接上稔垵村帮扶项目，联合温州市饭店餐饮烹饪行业协会等众多商协会，为其募捐资金，依托泰顺优越的山地生态环境，提供种苗和技术支持。种植的“西瓜红”品种红薯，薯型美观、薯肉桔黄，不仅食味清甜、粗纤维少，还富含膳食纤维、β-胡萝卜素及钾元素等营养成分，兼具口感与健康价值。在上稔垵村股份经济合作社的红薯基地，村党支部书记详细介绍了基地的发展情况：“我们村的红薯种植依托本地优质土壤和生态环境，采用绿色种植模式，今年种植面积达200多亩，预计产值可达4万斤以上。但因地处山区、渠道有限，部分红薯面临‘藏在深闺人未识’的销售难题。”

吴洁一行深入了解红薯的种植规模、品种特性、产量数据及当前销售困境，与村两委、种植户面对面交流，全面掌握产业发展痛点。结合协会资源优势与温州餐饮市场需求，吴洁现场明确帮扶方向：一方面，搭建“餐饮企业+种植基地”直采通道，希望农户将红薯进行挑拣，按大小分别销售给不同菜品需求的餐饮企业；另一方面，推动红薯进入食品供应链工厂，作为特色食材融入菜品研发。同时，借力一片组平台整合线上线下资源，联动电商渠道、社群团购等载体，打造“泰顺生态红薯”特色标签，提升产品知名度与市场认可度。此外，协会还将借鉴泰顺“万企兴万村”行动中“订单农业”的成功经验，探索建立长期合作机制，让种植户“种得放心、卖得安心”。

“感谢协会的精准帮扶，这下我们的红薯销路有了着落！”上稔垵村种植户们难掩喜悦。此次考察对接，不仅为当地红薯打通了即时销售渠道，更搭建起乡村产业与城市市场的沟通桥梁。温州市饭店餐饮烹饪行业协会的积极参与，为乡村振兴注入了新的活力。协会相关负责人指出，未来将坚定不移地聚焦于乡村特色农产品的产销对接，以实际行动积极履行社会责任。通过资源整合、渠道拓展、品牌赋能等多重举措，助力更多优质农产品走出乡村、迈进市场，为乡村振兴和共同富裕贡献坚实力量。



温州市饭店餐饮烹饪行业协会成功协办 理县餐饮住宿行业来温培训

为深化温州与阿坝州理县两地餐饮住宿行业的交流合作，助力阿坝州理县从业者提升专业技能、融入文旅融合发展浪潮，10月12-13日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会成功协助理县餐饮住宿行业同行来温学习培训活动，为两地行业协同发展搭建起坚实桥梁。



本次培训为期一周，2天课堂培训，3天实地实践考察，聚焦行业核心需求，特邀业内资深专家与一线大咖授课，内容兼具专业性、实操性与创新性。温州市职业技术学校任曼舒老师以“餐厅客房服务礼仪技能”为主题，通过理论讲解、案例分析与现场演示相结合的方式，从服务流程规范、仪容仪表管理到沟通技巧运用，全方位拆解服务细节，帮助参训人员树立标准化服务意识、提升服务质感。

温州安防学校路军慧老师则围绕“前厅投诉处理”展开分享，巧妙融合顶级电商服务的高效响应逻辑与前厅服务的实操场景，传授“倾听共情一问题

拆解一快速解决一复盘优化”的全流程处理技巧，助力参训人员提升应急处置能力与客户满意度。

温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁立足行业深耕经验，以“餐饮+文旅”融合发展为核心，系统解读温州餐饮的地域特色、本土文旅文化的精神内核以及温州服务的独特优势，结合温州行业先进案例，为参训人员提供“餐饮赋能文旅、文旅激活餐饮”的创新思路，引导从业者将地方文化元素融入服务与经营，打造具有地域辨识度的行业品牌。

参训的理县餐饮住宿行业管理和从业者纷纷表示，此次培训内容干货满满、针对性极强，既学到了服务礼仪、投诉处理等实操技能，也对文旅融合背景下的行业发展有了更深刻的理解。“温州的服务理念和文旅融合思路让我深受启发，回去后我会把所学运用到实际工作中，努力提升店里的服务水平，让更多游客感受到理县的热情与特色。”一位参训学员说道。



此次培训不仅是两地行业技能的传递，更是文化与理念的交融。温州市饭店餐饮烹饪行业协会相关负责人表示，未来协会将持续发挥桥梁纽带作用，推动温州与理县及各地行业的常态化交流，通过技能培训、经验共享、资源对接等多种形式，助力行业共同提升，为两地文旅餐饮行业高质量发展注入新动能。

梦江大酒店举行庆中华人民共和国 成立七十六周年隆重升国旗仪式

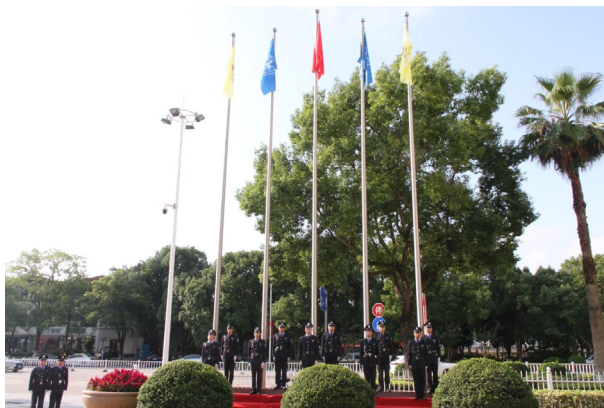
2025年10月1日清晨，朝霞洒满大地。梦江大酒店隆重举行了升国旗仪式，庆祝伟大祖国76周年华诞，以最庄严的方式表达了对伟大祖国的无比崇敬和深沉热爱。

酒店员工身着整洁的工装，精神焕发地列队站在广场上，众多住店客人和周边居民也自发汇聚于此，共同参与这场庄重而充满仪式感的爱国盛典。主持人庄严宣布升旗仪式正式开始，仪仗队员迈着铿锵有力的正步，护卫着国旗走向升旗台。他们挺拔的身姿和坚定的眼神，无不彰显出对国旗的深深敬畏与崇高尊崇。



鲜艳的五星红旗伴随着雄壮的《中华人民共和国国歌》缓缓升起，全体在场人员肃立凝视，共同见证这一庄严时刻，以最崇高的方式表达对伟大祖国的无限敬仰与深沉热爱，为祖国76周年华诞献上最真挚的祝福。

梦江大酒店自2005年12月开业以来，始终将“爱国”精神融入企业发展的血脉，坚持在每年国庆日举行升国旗仪式，这一传统已延续二十载。二十年来，无论风雨，从未间断。从最初的酒店内部员工参与，到逐渐吸引越来越多周边居民和游客驻足观礼，升国旗仪式已然成为梦江大酒店的一张“精神名片”，更是酒店践行社会责任、传递爱国情怀的生动体现。“每年国庆参加酒店的升旗仪式，都能感受到强烈的民族自豪感。”一位连续十多年参与仪式的酒店老员工动情地说。对于梦江大酒店而言，升国旗不仅是一种仪式，更是一种传承与担当。酒店始终坚信：企业的发展与祖国的繁荣息息相关，只有祖国强大，企业才能拥有更广阔的发展空间。



浙江省餐饮行业协会顺利召开第六届第一次会员代表大会暨第六届理事会第一次会议

11月20日，浙江省餐饮行业协会第六届第一次会员代表大会在杭州白金汉爵大酒店隆重举行。第十届省人大常委会副主任叶荣宝，第九届省政协副主席徐鸿道，第十届省政协副主席盛昌黎，省政府特约研究员、办公厅原一级巡视员黄信，省委社会工作部行业协会商会发展处处长徐航，省商务厅行业党委副书记、法规处一级调研员单军，杭州市中策职业学校党委书记杨琼飞，省餐饮行业协会第三、第四届会长章凤仙，第五届会长沈坚，第六届会长华来成及原常务副会长兼秘书长何也可，省社科院研究员徐吉军，浙江工商大学历史系主任、中国饮食文化研究所所长周鸿承，浙菜宗师叶杭胜、俞炳荣、潘晓林、徐步荣、戴永明、茅天尧、李林生、章乃华、姚国兴，以及各市餐饮（烹饪）行业协会（商会）的会长、秘书长等领导嘉宾分别出席了大会、参加了同期举行的浙江地标美食交流分享活动。来自全省各地的400余位会员代表参加了会议和活动，协会会长黄素武，秘书长吴洁代表协会参加。



省餐饮行业协会第六届理事会换届工作领导小组成员、协会秘书长钱锡宏宣布会议开幕。

会上，沈坚会长代表第五届理事会作工作报告，全面回顾和总结了协会在强化党建引领、优化会员服务、夯实人才基础、擦亮浙菜品牌、激发消费潜力、赋能共同富裕等方面所做的工作和取得的成绩。李林生执行会长作第五届理事会财务报告。会议听取并审议通过了《浙江省餐饮行业协会第六届理事会章程（草案）》、《会员管理办法（草案）》。第五届理事会常务副会长俞宝泉宣读了《第六届理事会会标修改说明（草案）》，常务副会长章乃华宣读了《第六届第一次会员代表大会换届选举办法（草案）》，以上文件均经全体代表举手表决通过。经大会选举，莫明娣、李蓓玲、辛雪光当选为协会第一届监事会监事，莫明娣当选为监事长。会议同时选举产生了第六届理事会理事。

在随后召开的协会第六届理事会第一次会议上，选举产生了新一届常务理事、副会长及会长。华来成当选

为浙江省餐饮行业协会第六届理事会会长。为凝聚行业力量，促进全省餐饮业健康有序发展与交流协作，会议决定聘任各市协会会长陈玮、郭海浩、黄素武、陈忠、卫飞翔、宋金才、祝志先、严春福、高金保、王兴顺、李增尧、王文庆及杭州市中策职业学校党委书记杨琼飞为协会特邀副会长。会议同时聘任钱锡宏为秘书长，程玲及各市协会秘书长尹丽华、李阳辉、吴洁、施胜胜、金永祥、骆来信、刘金桂、程建平、徐清伟、刘小敏、吴卫杰、傅红松等为副秘书长。第六届理事会会长华来成为特邀副会长、秘书长和副秘书长颁发了聘书。



省餐饮行业协会党支部书记、第六届理事会副会长华伟祥宣读了《浙江省餐饮行业协会第六届第一次会员代表大会决议》。大会收到了中国商业联合会、中国烹饪协会、中国饭店协会、世界中餐业联合会、全国酒家酒店等级评定委员会等国家级行业组织，北京、天津、内蒙古、上海、江苏、安徽、江西、山东、河南、湖北、湖南、广东、海南、四川、云南、香港、澳门等兄弟省市餐饮行业协会，省社会组织总会、省商贸业联合会、省旅游协会、省饭店业协会、省旅行社协会、省家用电器流通协会等本地协会，以及荷兰中厨协会、葡萄牙华人联合总会、西班牙中华总商会等海外机构发来的贺信与祝福视频。

新当选的第六届理事会会长华来成在就职讲话中，首先代表新一届理事会，向长期关心支持协会发展的各级领导、各界朋友和全体会员表示衷心感谢，并向为协会建设和行业进步打下坚实基础的上届领导班子致以崇高敬意。他表示，新一届理事会郑重接过历史的“接力棒”，必将以服务会员为立会之本，在赓续传统中开拓创新，在务实奋进中担当作为，坚持“一张蓝图绘到底，一任接着一任干”，全力推动协会工作再上新台阶。

围绕未来协会工作，华来成会长提出四大重点方向：强化政治引领，筑牢发展根基；弘扬饮食文化，焕新浙菜形象；深化开放协作，提升服务效能；加强行业调研，反映会员诉求。最后，他充满信心地强调，在上级部门的领导与社会各界的鼎力支持下，新一届理事会将团结全体会员，以更高站位、更实举措、更强合力，为浙江高质量发展建设共同富裕示范区贡献餐饮行业的智慧和力量，彰显新时代餐饮人的责任与担当。省商务厅行业党委副书记、法规处一级调研员单军对协会第五届理事会的工作成绩给予了充分肯定，并对新一届理事会提出殷切期望与工作要求。他希望协会继续加强党建引领，提升服务能力，在促进行业标准化、品牌化、国际化发展中发挥更大作用，为浙江经济社会发展和餐饮文化繁荣再立新功。省委社会工作部行业协会商会发展处处长徐航在讲话中指出，省餐饮行业协会在服务政府、服务企业、推进行业创新方面成效显著。面向未来，他希望新一届理事会：坚持正确方向，在加强引领、凝聚共识上达到新高度；聚焦主责主业，在服务行业高质量发展上展现新作为；强化自律规范，在参与社会治理中树立新形象；提升能力建设，在激发内在活力上实现新突破。

大会在团结、务实、奋进的气氛中圆满落幕。

在浙江地标美食交流分享活动上，新任会长华来成发表致辞。他首先向莅临本次会员代表大会及浙江地标美食交流分享活动的各位领导、嘉宾和全体代表，表示热烈欢迎与诚挚感谢。他指出，本次地标美食交流分享活动集中展示了全省 11 个地市最具代表性的美食佳作，重点呈现浙菜多元菜系的风味特色与创新成果。这不仅是一场舌尖上的品鉴与展示，更是一次行业思想的碰撞、实践经验的汇聚与未来发展智慧的启迪。期待以美食为媒，搭建起开放共享的交流平台，推动全省餐饮同仁互学互鉴、深化合作，共同畅叙行业发展，携手绘就浙江餐饮高质量发展的崭新蓝图。

活动上还举行了国家钻级酒家酒店授牌仪式，第十届省人大常委会副主任叶荣宝，第九届省政协副主席徐鸿道，第十届省政协副主席盛昌黎为杭州之江饭店有限公司、杭州白金汉爵文旅开发有限公司、新昌县佰立大酒店有限公司颁发“国家五钻级酒家”牌匾；省委社会工作部行业协会商会发展处处长徐航，省商务厅行业党委副书记、法规处一级调研员单军为绍虞家（绍兴）餐饮管理有限公司（虞家小鲜）、绍兴市越城区鼎臻楼餐饮店（好灶头袍江店）颁发“国家三钻级酒家”牌匾；省政府特约研究员、办公厅原一级巡视员黄信，省餐饮行业协会会长华来成为新昌县云姥姥面馆、新昌县南明街道美萍炒年糕店、新昌县四时春餐馆、新昌县紫茹餐厅颁发“国家一钻级酒家”牌匾。省餐饮行业协会会长华来成为第五届理事会会长沈坚、常务副会长斯华民、副会长戈掌根，点心（小吃）专委会秘书长沈军以及协会工作人员何云龙颁发感谢状。感谢他们深耕行业、坚守职责，以实干诠释初心，以担当践行使命，充分彰显了社会组织工作者的奉献与责任。此外，钱锡宏秘书长为绍兴市咸亨酒店食品有限公司、佛山市海天调味食品股份有限公司、杭州千岛湖云上天泉水业有限公司、浙江原点食品有限公司、浙江灵峰餐饮管理有限公司、浙江森山生物科技有限公司、澜森传媒（杭州）有限公司、浙江珍燕府生命科技有限公司颁发了“优秀合作伙伴”荣誉证书。

暖光启序，感恩同行 空港万豪圣诞点灯仪式暨5周年感恩派对

当第一缕圣诞灯光划破夜空，当悠扬的颂歌在大堂响起，空港万豪酒店感恩节点灯仪式暨五周年感恩派对于11月27日温情启幕。酒店业主、管理层、特邀嘉宾及宾客们齐聚一堂，共同见证这一充满希望与暖意的时刻，开启冬日里的美好篇章。

仪式现场暖意融融，精心布置的圣诞装饰点缀着酒店的每一个角落，松枝与彩灯相映成趣，圣诞树下的礼物盒承载着满满的期待。伴随着欢快的圣诞旋律，酒店董事长陈明光发表致辞，向长期以来支持酒店发展的宾客、合作伙伴及全体员工致以最诚挚的感谢，同时分享了酒店开业五年来的成长与收获，并展望了未来的美好愿景。

在全场宾客的共同倒数声中，董事长陈明光、副董事长赵爱玉、执行董事陆筱勤和酒店总经理汪雯一同按下点灯按钮，瞬间，璀璨的灯光点亮了整个酒店，也点亮了在场每个人的笑容。董事长陈明光和酒店员工分别表演了节目，闪烁的彩灯如同繁星坠落人间，将圣诞的喜悦与温暖传递给每一位到场者，现场掌声雷动，欢呼声此起彼伏。



点灯仪式过后，酒店还为宾客们准备了精致的圣诞甜品、热饮、丰盛的自助晚宴及精彩的互动环节。宾客们在温馨的氛围中品尝美食、畅谈交流，孩子们围着圣诞老人嬉笑打闹，感受着浓浓的节日氛围。悠扬的圣诞颂歌萦绕耳畔，美味的佳肴抚慰味蕾，每一个瞬间都充满了欢声笑语，成为冬日里最珍贵的回忆。

此次感恩节点灯仪式的圆满举办，不仅为宾客们带来了一场视觉与味觉的双重盛宴，更彰显了空港万豪酒店对宾客的感恩与关怀。未来，空港万豪酒店将继续以优质的服务与温馨的氛围，为宾客们打造更多难忘的

体验，陪伴大家度过每一个重要的节日与时刻。这个冬天，让我们相约空港万豪，在暖光的照耀下，共赴一场感恩之约，共享一段美好时光。

温州市饭店餐饮烹饪行业协会黄素武会长一行受邀出席温州空港万豪酒店五周年感恩节点灯仪式。



此次活动不仅是空港万豪酒店对五年来支持与信赖的致谢，更是温州高端酒店与本土餐饮企业深度交流、跨界联动的生动体现。协会领导们的出席，既彰显了温州市饭店餐饮烹饪行业协会在搭建行业桥梁、促进资源整合方面的积极作用，也为推动温州饭店餐饮行业整体品质提升、品牌化发展注入了新的活力。通过此类业内互动，行业内的优秀企业得以相互借鉴、共谋发展，进一步夯实了温州作为“中国美食名城”的产业基础。



徐皖记山野徽菜娄桥店盛大开业 地道徽味飘香温州

金秋送爽，喜事临门！备受温州食客喜爱的“中国徽菜品牌店”徐皖记山野徽菜再添新枝——娄桥店于11月29日盛大开业，为温州娄桥片区及周边市民带来了一场原汁原味的皖山皖水美食盛宴，续写地道徽菜在温州的烟火传奇。中国徽菜宗师、安徽省徽菜产业发展促进会创会会长焦福成，中国饭店协会名厨委高级顾问、中国元老级烹饪大师、瓯菜宗师姚荣生，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武，温州市安徽商会会长程健，温州市饭店餐饮烹饪行业协会执行会长方信东，中国徽菜大师、中国烹饪大师、安徽省五一劳动奖章获得者、野厨子与徽大厨品牌创始人徐讯，温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长吴洁，温州市黄山商会执行会长占昌龙，温州金勺子餐饮管理有限公司财务总监李淑湘等嘉宾到场祝贺并共同为新店剪彩。



作为徐皖记在温州的又一力作，娄桥店选址于大发凯旋门对面，700余平的宽敞空间内，10个特色包厢错落有致，最大包厢可容纳16-18人，包厢均以安徽合肥、黄山等地名命名，细节处尽显徽派文化底蕴。延续品牌标志性的明档厨房设计，新鲜食材、匠心烹饪过程一目了然，让食客在品尝美味的同时，更能感受徽菜“鲜、香、咸、辣”的独特魅力与制作温度。

黄会长说：“近年来，温州餐饮行业在市场的浪潮中蓬勃发展，涌现出一批又一批坚守品质、勇于创新的优秀企业。徐皖记山野徽菜娄桥店的开业，不仅是品牌自身发展的重要跨越，更是温州餐饮市场多元化发展的生动体现，为丰富市民饮食选择、提升行业整体品质注入了新的活力。”

开业现场暖意融融、人气爆棚，座无虚席。臭鳊鱼的醇香、皖北地锅鸡的浓郁、石耳炖鸡的清甜……一道道经典徽菜陆续上桌，无论是肉质紧实、入味绵长的招牌臭鳊鱼，还是锅气十足、汤汁浓郁的地锅鸡，都精准戳中了食客的味蕾，引得好评如潮。不少本地食客专程前来打卡，在温工作生活的安徽老乡更是倍感亲切，纷纷表示“尝到了家乡的味道”。





自2024年11月首家门店（惠民路店）落户温州以来，徐皖记凭借地道的食材、精湛的厨艺和贴心的服务，迅速斩获“中国徽菜品牌店”殊荣，成为温州徽菜领域的标杆品牌。此次娄桥店的开业，不仅是徐皖记拓展温州餐饮市场的重要一步，更是对温州食客喜爱与认可的最好回馈。



值此开业之际，恭祝徐皖记山野徽菜娄桥店生意兴隆通四海，财源广进达三江！愿这家承载着皖山皖水风味的徽菜馆，以地道美味为桥，连接起温州与安徽的饮食文化，为更多食客带来舌尖上的惊喜，在温州餐饮市场绽放更耀眼的光芒！

从“矮还陋”到“黑珍珠” 阿外楼在传统与创新中寻味烟火平衡

说起温州味道“江蟹生”，五湖四海的吃货都知道温州有家店叫“阿外楼”，扎根温州城46年的这家老牌餐厅，一直在传统与创新中寻味烟火平衡，成为第一批摘得“黑珍珠”的餐厅，自然众望所归。

从温州市区环城路一家20平方米的简陋小吃店起步，曾被顾客戏称为“矮还陋”的小店，凭借实惠的价格、新鲜的食材和地道的“温州菜”逐渐赢得百姓口碑。历经十余年艰辛创业，1992年，“矮还陋”以温州方言谐音正式更名为“阿外楼”，成为温州首批私营酒楼之一，并始终秉持“精选食材、用心烹饪”的传统，逐步发展为温州餐饮的标志性品牌。



手打海鳗七星丸、九节虾敲虾，老菜新组合，融入一道鲜汤；桂香酒炖鳗鱼，以桂圆、荔枝干搭配老酒、麦酒调味，升腾起浓郁醇香；“江蟹生”“扣肉”“蹄膀”等经典老菜，则在标准工艺下，稳稳锁住地道温州味……在餐饮界，“黑珍珠”荣誉常被视为高端与奢华的代名词，但温州阿外楼（新南站分店）却以价格亲民的黑珍珠餐厅，打破了这一固有印象。当这家扎根温州46年的老牌餐厅摘得“黑珍珠”荣誉后，并未追逐高价与浮华，而是在传统与创新，烟火气与精致感之间，找到一条独特的平衡之路。

黑珍珠餐厅的评选标准中，“传统与创新的平衡”“生命力延续”与“在地烟火气”被反复强调。阿外楼正是这一理念的践行者。“父辈那一代人经营酒店，最看重的是亲自去菜市场，把好食材用低价格给到客人实惠。这个理念到今天也没变，只是方式、途径不同了。”阿外楼（新南站分店）的新一代“接班人”陈翔坦言，如今顶尖的食材在渔船靠岸前、在菜场开市前就已经早早预订了。“要为食客寻找来自世界各地的好食材。我们现在利用发达的信息和物流网络，直接与源头对接。”



“客人可以接受‘吃贵的’，但不能接受‘吃贵了’。我们要做的，就是让顾客花的每一分钱，都吃得实实在在的食材和手艺。”陈翔认为，不仅对食材要严格把控，更要坚持在制作上守住风味的根。在阿外楼，一些看似“费力不讨好”的传统被严格保留。比如，七星丸、敲虾坚持当天手工制作，保留鲜度与Q弹；温州烧饼，坚持手工开酥，当天烤制，确保口感酥脆。这些经典味道，工序繁琐，却构成了温州菜的灵魂。

“在坚守传统的基础上，菜肴出新要与时俱进。”陈翔表示，阿外楼的新菜新味道，并非天马行空的臆造，而是基于传统的改良提升。年轻人不喜欢传统扣肉的肥腻，便将经典的“南乳排骨”不断改良，成为桌桌必点的畅销菜。榴莲炖鸡，演变了温州咸菜鸡的做法，改用泰国树熟金枕头榴莲制作，用瓯菜、粤菜的技法，巧妙融合外来元素，满足现代口味。

“中餐的魅力就在于人为因素带来的细微差别，我们追求的标准化，是风味的稳定，而不是抹杀个性。”据陈翔介绍，就连温州菜的灵魂调味“酱油醋”，在阿外楼的调配比例也极其讲究。

评选上黑珍珠后，阿外楼的客源结构发生了明显变化。过去，客人主要以温州本地及周边居民为主，如今，外地游客显著增多，尤其是来自上海、杭州等城市的年轻游客，他们会特意循着“黑珍珠”的名号而来，点一桌经典的温州菜，其中江蟹生、敲虾、糖醋跳鱼几乎是每桌必点。陈翔观察到，这些年轻游客喜欢拍照打卡，对菜品的呈现和故事性也有更高要求。“我们既要保持传统味道，也要思考如何用更年轻的方式与客人沟通。”为此，餐厅在服务细节上做不少优化，例如：设置席位小卡片，提供就餐前的情绪价值；服务员主动介绍菜品的背景和吃法，增强用餐体验的文化属性；包厢设置专业灯光，符合菜品呈现与拍照需求等。让一家拥有46年历史的老店，既不失传统韵味，又能赢得年轻一代的青睐。



在“黑珍珠”的光环下，阿外楼并没有变得高不可攀，依然是一家极具“质价比”的餐厅。在新一代接班人的手中，阿外楼的“变”与“不变”清晰可见。变的是：更精准的运营、更年轻的表达、更开放的姿态；不变的是：那份对家乡味道的敬畏，以及“让食客满意”这一朴素初心的坚守。

乐清市饭店餐饮烹饪行业协会 三届四次会员大会圆满举行

食力筑梦·共话发展

星霜荏苒，初心如磐；创新为翼，逐光而行。2025年11月12日下午，乐清市饭店餐饮烹饪行业协会三届四次会员大会在庄严而热烈的氛围中隆重召开。来自全市餐饮行业的150余位会员代表齐聚一堂，共话行业冷暖，共谋发展新篇。



PART1: 庄严开幕，凝聚共识

下午15时30分，大会在雄壮的国歌声中正式启幕。会议由协会常务副会长兼秘书长叶丽萍主持。她首先介绍了出席本次大会的领导和嘉宾。现场高朋满座，气氛庄重而温暖。

叶丽萍在开场致辞中表示：“回首一年，我们以创新破局，以匠心筑品，在时代变革中书写了行业发展的新篇章。今天，让我们共享耕耘硕果，畅谈行业趋势；更让我们携手并肩，共启下一段辉煌征程。”

PART2: 回望征程，擘画未来



协会会长郑建义代表理事会作题为《食力筑梦·共话发展》的年度工作报告。他从“筑牢安全底线”“聚焦行业痛点”“践行社会责任”“展望未来方向”四个维度，全面回顾了2025年协会在行业引领、会员服务、社会担当等方面的扎实工作。

报告中指出，2025年餐饮行业面临成本高，企、客流分化、客单价下滑等多重挑战，但协会始终与会员企业并肩前行，通过开展消防安全培训、用工成本控制讲座、组织外出考察、推动“山海风味”融合等方式，助力企业稳中求进、韧性成长。

郑建义会长强调：“餐饮行业是永远的民生行业，自带‘打

不垮’的韧性。即便在调整期，那些坚守品质、主动创新的品牌仍在实现增长。”他呼吁全体会员坚定信心、守正创新，共同书写乐清餐饮更加红火的明天。

报告经现场举手表决，获全体会员一致通过。

PART3: 透明公开，规范运行

常务副会长陈广来代表理事会作 2025 年度财务收支情况报告，详细公布了协会全年的收入与支出明细，体现了协会财务管理的规范与透明。报告经审议后获全员通过。

PART4: 表彰先进，树立典范

大会对 2025 年度在行业中表现突出的先进单位与优秀餐饮人进行了隆重表彰。他们中既有坚守传统的老牌名店，也有勇于创新的新生力量；既有深耕后厨的匠心大师，也有奔走在经营一线的管理精英。

乐清市新新雅假日大酒店柯建妹作为先进代表上台发言。她结合自身企业管理实践，分享了在成本控制、服务提升、品牌塑造等方面的经验，表达了继续深耕行业、回馈社会的决心，赢得了现场阵阵掌声。

PART5: 战略合作，助力发展

为助力会员企业规范用工、防控风险，协会与温州鲲虹人力资源有限公司、浙江浙南律师事务所达成战略合作，现场举行合作协议签署与授牌仪式。郑建议会长与鲲虹人力董事长任培广共同完成签约，标志着协会在会员服务体系上再进一步。

PART6: 领导寄语，指明方向

温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武、乐清市市场监督管理局副局长蔡海、市工商联党组书记朱小龙等领导先后致辞，对协会过去一年的工作给予高度评价，并对未来发展提出殷切期望。

乐清市市府办副主任李远翔在总结讲话中强调：“餐饮行业是城市烟火气的重要载体，也是地方经济活力的体现。希望协会继续发挥桥梁纽带作用，引导企业守正创新、合规经营，为‘醉美之城·幸福乐清’建设贡献更多餐饮力量。”

PART7: 携手同心，再启新程

在《歌唱祖国》的激昂旋律中，本次会员大会胜利闭幕。欢乐的时光虽短，但奋进的力量永不止步！新的一年，愿我们以此次年会为起点，怀揣梦想再出发，以更昂扬的姿态、更务实的行动，携手攻克难关、抢抓机遇，共同书写餐饮行业高质量发展的崭新篇章！



佳酿逐光品岁月 协企联动话新篇 协会领导出席平阳万泉度假酒店红酒垂直品鉴会

酒香溢盏，岁月沉香。11月22日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会执行会长方信东、陆筱勤、秘书长吴洁一行受邀赴平阳万泉度假酒店，出席宁夏巴格斯酒庄 & 万泉度假酒店联合举办的红酒垂直品鉴会。活动以酒为媒搭建交流平台，深度探寻优质红酒与温州餐饮的融合之道，助力行业资源对接与品质升级。

作为宁夏贺兰山东麓的精品酒庄代表，巴格斯酒庄始建于1999年，是产区内兼具风土优势与艺术气质的标杆酒庄，其千亩葡园培育的赤霞珠、梅洛等品种，酿造出的葡萄酒兼具浓郁浆果香气与细腻单宁质感。本次垂直品鉴会聚焦酒庄“三境”系列核心产品，按年份由新至老依次呈现不同陈酿阶段的佳酿，让嘉宾直观感受气候、时间对酒液风味的微妙影响——年轻酒款果香鲜活，成熟酒款则沉淀出咖啡、烟熏等复杂香气，酒体饱满平衡、余味悠长。

品鉴过程中，协会执行会长方信东、陆筱勤、秘书长吴洁与巴格斯酒庄王彦辉、平阳万泉度假酒店总经理何旭敏围绕红酒文化传播、餐酒搭配创新、高端餐饮场景打造等话题展开深入交流。协会领导结合温州餐饮特色指出，温州菜鲜醇入味的风格与宁夏红酒的馥郁口感高度契合，可探索将巴格斯酒庄佳酿纳入温州餐饮企业酒水清单，搭配酱味拼盘、本地家烧海鲜等特色菜品，打造“瓯味+红酒”的创意搭配场景。双方还就搭建长期合作渠道、联合推出主题品鉴活动等达成初步共识。

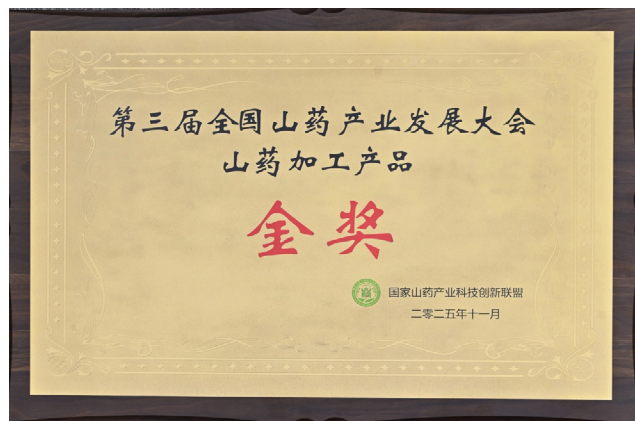
此次品鉴会不仅让嘉宾领略了中国本土精品红酒的独特魅力，更搭建了酒庄、餐饮企业与行业协会之间的沟通桥梁。温州市饭店餐饮烹饪行业协会相关负责人表示，未来将持续推动优质酒店相关产品资源与温州餐饮市场的精准对接，以餐酒融合为切入点丰富消费体验，助力行业多元化、高品质发展。



喜报 | 温州地标好物食品有限公司 荣获全国山药产业发展大会金奖!

11月5日,第三届全国山药产业发展大会在文成举行,同期开展国家山药产业科技创新联盟成果评选活动。此次评选聚焦山药全产业链创新突破,覆盖品种培育、技术研发、产品加工等核心领域,旨在发掘行业引领性优质成果,为全国山药产业高质量发展注入强劲动力。

值得热烈祝贺的是,温州地标好物食品有限公司凭借创新产品“糯米山药桂花坚果藕粉”,在众多参评作品中脱颖而出,与文成博海食品有限公司的“山药海苔黄鱼酥”双双荣获本届大会优秀加工产品金奖。

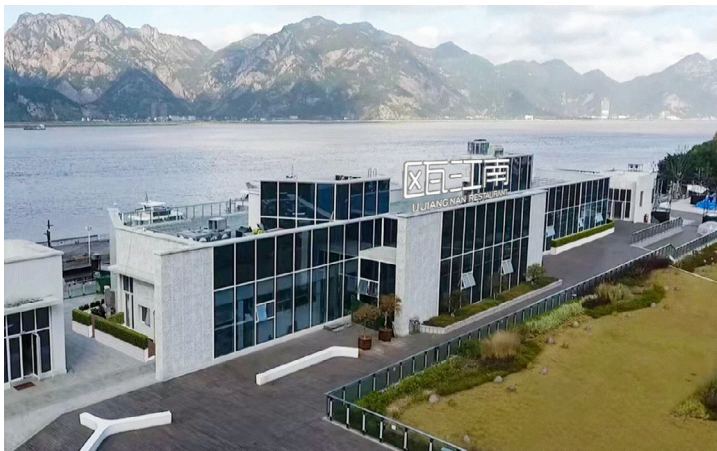


温州地标好物食品有限公司的获奖产品,以山药为核心原料,创新性融合糯米、桂花、坚果等食材,既保留山药的营养优势,又兼具风味与口感的双重突破,充分展现了山药加工领域的创新实力,为区域特色农产品深加工树立了优质典范。

这份荣誉,是对文成糯米山药企业坚守初心、深耕品质的肯定。温州地标好物食品有限公司表示将以金奖标准为标杆,持续聚焦创新研发,深挖文成糯米山药的独特价值,开发更多元化、高品质的延伸加工产品,让这份源自文成山水的糯香美味走向更广阔的市场,书写文成糯米山药产业高质量发展的新篇章!

异地食客占比超四成 瓯江南树起瓯菜新标杆

当夕阳西下，坐在位于光影码头1号的瓯江南·新派瓯菜窗前，手擎一杯美酒，赏山体灯光秀映两岸霓虹，



瞰180度江景美如画卷，品山海佳肴在舌尖跳动回味流转……如今，越来越多的食客正透过这间写满瓯江故事、拥有国际化视野的江畔餐厅，感受温州美食的脉搏与活力。

2025年初，餐饮界的“奥斯卡”——黑珍珠餐厅指南发布新榜，温州瓯江南·新派瓯菜餐厅凭借其对传统瓯菜的创新诠释与极致的品质把控，成功摘得一钻荣誉。令人瞩目的是，在该店的客源结构中，异地顾客占比已突破40%，其中不乏专程为体验黑珍珠餐厅而来的美食爱好者。

烹饪出精致的温州传统菜

在瓯江南的菜单上，每一道菜都有其独特的故事与定位，它们共同构成了一幅既传统又现代的瓯菜画卷。

“家烧大黄鱼”作为餐厅的招牌菜，完美诠释了瓯江南“至味在民间”的烹饪理念。双向性人才、瓯江南黑珍珠一钻餐厅主理人黄宗燕师承瓯菜大师潘晓林，入行近30年，获得中华金厨奖等诸多荣誉，一步步从学徒到名厨，再到餐饮行业的创业者，他对这道温州家常菜几经改良，最终确定出锅温度100℃、上桌温度85℃是最能保持黄鱼鲜嫩口感的黄金温度。溢出满室鲜香的大黄鱼，色泽金黄，其肉滑嫩，腴香满口，赢得了海内外食客的普遍赞誉。

“本地人家里常吃的美食，才能代表本土文化。”黄宗燕说，瓯江南重视本土食材、选取时令食物，坚持做精致的温州传统菜，比如油炸带鱼、家烧黄鱼、江蟹生、蒜子金钱鱼皮、海虫草煮粉干等，最传统朴素的烹饪方式足以激发其独特风味。同时瓯江南也频频创新，尝试用瓯菜的技法烹饪全球优质食材，用世界的工艺料理温州特色原料。



其中，“鸡汁大红袍花椒蒸黄鱼”堪称创新的典范。这道菜巧妙地将四川大红袍花椒和温州地标大黄鱼融合，金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。

此外还有国宴品质的黑松露鸡豆花、清蒸狮子头，精选全球食材的白灼盐池羊排、红扒南非两头鲍等。值得一提的是“酸辣汤”，这道看似普通的汤品，在瓯江南却有着不普通的地位。“酸辣味型是全球通行的味觉语言。”黄宗燕说，“我们要做的就是让这道‘中国第一汤’成为世界了解瓯菜的窗口。”

从厨房到餐桌的品质革命

如果说菜品是瓯江南的“面子”，那么其背后的品控体系就是支撑这家黑珍珠餐厅的“里子”。

走进瓯江南的厨房，首先映入眼帘的是通体洁白的大理石地面和一尘不染的操作台。这套独特的厨房设计源于黄宗燕 2008 年的“厨房革命”。“传统厨房的阴沟设计容易藏污纳垢。”他解释说，“我们改用直排式管道系统，不仅杜绝了卫生死角，还提升了 60% 的排水效率。”冰箱等厨房设备被抬离地面，让清洁工作无死角可循。这套创新设计如今已被国内众多餐厅广泛借鉴使用

在温控方面，瓯江南厨房内安装的美国约克热回收系统，能确保厨房常年维持在 25℃ 的恒温状态。这个温度不仅让厨师工作更舒适，更重要的是能最大程度地保持食材的新鲜度、减少细菌滋生。

在餐具管理上，瓯江南采用“双次消毒”。所有餐具先经传统清洗再进入专业洗碗机进行清洁消毒，上桌时餐具再次用消毒柜高温加热消毒。“温热餐具不仅能保持菜品最佳口感，更是对顾客的尊重。”黄宗燕说，虽然这套系统让消毒成本远高于行业平均水平，但他认为值得。

在调料选择上，瓯江南同样“固执”。餐厅坚持使用雀巢、李锦记、中粮福临门等优质品牌。食材溯源体系则是瓯江南的另一张王牌。黄鱼来自指定海域的定制渔船，羊肉选用的是 G20 会议、金砖会议等六登国宴的宁鑫牌宁夏盐池的滩羊，猪肉选用的是被誉为“中华熊猫猪”金华两头乌猪，就连配菜、胡椒粉等也来自长期合作的供应商。

从后厨的一块地砖，到餐桌上的一碟蘸料；从一道家常黄鱼，到一席文化盛宴——瓯江南用十二分的用心，重新定义了瓯菜的精致与格调。

夜幕降临，瓯江南的灯光再次亮起。餐厅内，本地食客在这里寻找记忆中的味道，外地游客在这里初识瓯菜的魅力。这一方天地，已然成为连接温州与世界的味觉桥梁，而桥的这头，是瓯江南对传统的不懈坚守；桥的那头，是瓯菜更加广阔的未来。



2025 温州马拉松，明年还来！ 天天中餐厅始终伴您左右！

美食与运动的完美结合

当马拉松的激情碰撞出温州味道，作为温州人家门口的“第二张餐桌”，天天中餐厅与温州马拉松的携手，不仅是默契相约，更是城市精神与人文关怀的生动体现。

天天中餐厅作为温州马拉松官方指定用餐单位，26年来始终坚持以顾客为中心，不忘初心，一辈子做好一件事：让顾客每天都能吃到美味、放心、高质性价比的菜肴，用实际行动引领温州中式快餐蓬勃发展。

不止于美食：天天中的赛场趣味互动

本次马拉松，天天中餐厅不仅助力赛事进行，更在赛场周边设置了丰富多彩的互动游戏，让跑者和观众在激烈比赛之余也能感受到轻松愉快的氛围。不仅丰富了马拉松的活动内容，更成为展示温州城市文化与人文关怀的窗口。

同频共振：天天中企业文化与马拉松精神

在天天中餐厅与马拉松的拼搏精神深深共鸣——我们以奔跑的姿态深耕美食：坚守地道风味是起点的初心，日复一日的打磨是途中的耐力，敢为人先的创新是冲刺的超越，而团队与社会的温暖联结，则是这场漫长接力中最动人的部分。我们不仅是餐厅，更是这座城市的“餐饮跑者”，在传承与创新的赛道上，愿以始终如一的热忱，陪伴每一位食客奔向更美好的日常。



2025 温州马拉松圆满落幕 瑞都与跑者共赴热爱之约！

2025 年 12 月 7 日上午 7:30，温州世纪广场鸣枪开赛，温州银行·2025 温州马拉松正式拉开帷幕，17000 名跑者沿着瓯江之畔奋力奔跑，用脚步丈量城市活力，在赛道上书写坚持与热爱的篇章。作为赛事赞助商之一，瑞都酒店集团全程助力这场体育盛会，以实际行动传递温州温情与马拉松精神。

PART01 终点暖心补给站

冲线时刻的荣光，离不开暖心守护的支撑。瑞都酒店集团在温州马拉松会展中心南门终点处，精心搭建了能量补给摊位，将品牌关怀融入每一份补给中。工作人员提前到位布置，为完赛后的运动员们免费提供清凉解渴的矿泉水，用最直接的方式为跑者补充水分、恢复体力。当疲惫的跑者接过递来的矿泉水，解渴的甘甜与贴心的问候交织，让这场竞技赛事更添暖意，也彰显了瑞都酒店集团“以人为本”的品牌温度。

PART02 逐风竞跑半程路

赛场之上，不仅有普通跑者的坚守，更有企业领袖的示范引领。瑞都酒店集团董事长方信东参与半程马拉松，用实际行动诠释马拉松精神与企业担当。从世纪广场起点出发，沿着涵盖城市风光与文化底蕴的赛道稳步前行，方信东董事长与万名跑者一同迎风奔跑，在 21.0975 公里的征程中挑战自我、突破极限，展现了瑞都人敢闯敢拼、坚持不懈的精神风貌，也为所有参赛选手注入了强大动力。



PART03 温马收官护圆满

随着最后一名选手冲过终点线，2025 温州马拉松在欢呼声中圆满落幕。赛道上的汗水与坚持、沿途的呐喊与鼓励、终点的喜悦与相拥，共同构成了这场盛会的精彩注脚。瑞都酒店集团的补给摊位前，最后一瓶矿泉水递出，工作人员的笑容与跑者的致谢相映成趣，为本次赞助之行画上圆满句号。马拉松的赛道有终点，但拼搏向上的精神永无止境。瑞都酒店集团此次携手温州马拉松，不仅是对体育事业的支持，更是品牌精神与马拉松精神的深度契合。未来，瑞都将继续秉持初心，传递温暖与力量，与更多人一同奔赴每一场热爱。

喜报 | “匠传杯”全国烹饪大赛 在武汉举办温州团队喜报频传

10月28日至30日，2025中国商业技师协会大匠传承工作委员会年会、“匠传杯”全国烹饪大赛暨首届楚菜地标食材展，在武汉举办。温州市派出两支队伍参赛，均取得不俗的成绩。

本次活动以“匠心致传承，以味道话九州”为主题，汇聚全国餐饮行业的精英力量，打造了一场集“会、赛、演、展、尝、评”于一体的行业盛会。

作为本次活动的核心环节，“匠传杯”全国烹饪大赛吸引了来自全国各地的烹饪大师同台竞技。

温州知名餐饮企业溢香厅创始人柯五一所率领的溢香厅团队凭借两道极具文化底蕴的瓯菜——“梅花牛尾”和“鸭戏新波”一举荣获【特色风味奖】和【传统经典奖】。



此次大赛中，温州团队捷报频传。除溢香厅团队外，陈甫老师也凭借其精心打造的“瓯越松茸双鲜”荣获特色风味奖，充分展现了瓯菜在鲜味表达与山珍运用上的独特造诣。



除此之外，于10月30日召开的中国商业技师协会大匠传承工作委员会成立大会暨2025第十一届大师传承年会上，溢香厅董事长柯五一与湖北省烹饪酒店行业协会会长孙桃香、中国顶级烹饪大师、中国商业技师协会大匠传承工作委员会执行主席程伟华进行2026大师传承年会会旗交接仪式，同时，柯五一大师也被聘任为中国商业技师协会大匠传承工作委员会常务委员，陈甫老师及溢香厅主厨胡绍剑、缪起龙均被任命为传承委员。



本次大赛不仅是技艺的较量，更是文化的传承与地域风味的对话。温州厨师既彰显了瓯菜“以鲜为本、因时而烹”的独特魅力，也展现了新时代匠人守正创新的精神风貌。他们用实力诠释了“匠传”二字的分量。不只是技法，更是瓯菜的精神内核。未来已来，温州味道，正在路上。

恭喜温州选手在浙江省第六届名茶点名茶肴大赛 暨 2025 第十届中华茶奥会名茶点(茶肴)选拔赛获奖

11月8-9日,浙江省第六届名茶点名茶肴大赛暨2025第十届中华茶奥会名茶点(茶肴)选拔赛在杭州圆满落幕。比赛现场,茶香四溢,巧手翻飞,来自全省的选手展开较量,呈现了一场耳目一新的舌尖盛宴。本次活动由浙江省餐饮行业协会指导,浙江省餐饮行业协会点心(小吃)专业委员会主办,杭州市西湖职业高级中学承办,杭州万喜年餐饮管理有限公司、浙江包行食品有限公司、杭州执贝科技有限公司协办。

今年是浙江省名茶点名茶肴大赛走过的第六个年头。六年耕耘,让“以茶入点、以茶入肴”的技艺探索成长为一张闪亮的浙江文化名片。自2022年起,浙江省名茶点、名茶肴大赛与中华茶奥会实现了赛事接轨,赛事规格不断提升,影响力持续扩大。今年,这一品牌盛事继续融入中华茶奥会赛事,进一步助推茶香佳肴传遍四方。

本次大赛共设有茶歇台组、现场制作组、茶宴组、茶点茶肴组四大组别,共汇聚了200多件匠心之作,充分展现了茶点茶肴领域的无限魅力。



浙江省餐饮行业协会负责人表示,本次大赛既是浙江省餐饮行业深入贯彻落实“三茶”统筹发展重要理念的生动实践,也是积极响应《浙江省大力提振和扩大消费专项行动方案》的具体举措。这不仅是一场技艺的比拼,更是一个智慧碰撞、文化传承、薪火相传的平台,旨在“以赛传文、以赛促产、以赛育才”,推动浙江茶餐饮文化走向更广阔的天地。

本届参赛作品深刻展现了浙江茶点茶肴文化的深厚底蕴与蓬勃生机。在文化传承上,众多作品如《西子宋韵》《曲水流觞-江南茶果》等深入挖掘宋式美学的风雅与意境;温州老字号“知酥记”、长兴透花糍等巧妙融合非遗技艺。在创新融合方面,《伯爵雷峰塔慕斯》等作品大胆突破,将西方慕斯与东方塔韵结合,让伯爵茶香与西湖意象在舌尖共鸣。

本次大赛汇聚了来自浙江11个地市的高手,他们立足本土茶文化资源,创作出一批极具地域特色的精品佳作,

生动诠释了“一城一韵”的浙江茶文化格局。其中，杭州桑甜农业发展有限公司首发《2025 浙江茶非遗地图》，将茶文化明珠串联成链，为探索“茶旅融合”的新模式、新消费创新赋能，开启了浙派非遗茶旅生活的全新篇章。在技艺呈现上，《醒狮酥》威风凛凛、栩栩如生，《天鹅酥》姿态优雅、仪态万千……这些作品通过精妙的开酥、捏塑等传统工艺，将茶点提升至可食用艺术品的境界，展现了当代点心师傅卓越的匠心与技艺。

“本届大赛，我们欣喜地见证了作品数量的突破与年轻工匠的涌现，看到‘守正不守旧、创新不忘本’的匠心理念得到了很好的传承。这让我们坚信，行业的使命就是让下一代真正读懂茶餐饮行业的核心价值：在于守文化之根、创时代之味，将文化自信融入日常烟火，用精益求精的佳肴提升人民的生活品质和幸福感。”大赛裁判组仲裁长李林生表示。

经过激烈角逐，多个作品脱颖而出，产生特金奖、金奖、银奖、优质奖等，浙江餐饮行业协会相关负责人分别为获奖选手颁奖。

通过本次大赛，一批兼具技艺高度与文化内涵的作品，充分展现了浙江茶点茶肴的多元风貌。其中，获奖作品《一红一绿》将红茶与绿茶风味巧妙融入团餐场景；《行香子·步履慢》彰显了手工技艺的温度与美学追求；《嵊州老面小笼包》融合了纯手工制作的精良工艺与创新理念；《人间清欢》则让本土茶点焕发了清新雅趣。这些佳作共同印证了浙江茶点茶肴多元包容、活力迸发的产业新貌。

本次大赛不仅是对浙江茶点茶肴技艺水平的一次集中检阅，更是推动茶文化与餐饮文化深度融合的重要平台。越来越多的年轻厨师在传承中勇于创新，让千年茶文化在当代餐桌上焕发出新的生机与活力，这为打造“世界茶乡看浙江”金名片、构建“一二三产融合发展”新格局注入了强劲动力。



浙江省第六届名茶点名茶肴大赛获奖——温州获奖名单：

温州知酥记食品有限公司荣获茶歇台组特金奖

安维鑫、丁观峰、黄利洁、马应斌、夏雷、贾勇斌、李园园、滕佳怡、张冰瑶荣获茶点茶肴组金奖

2025 中华茶奥会名茶点（茶肴）大赛——温州获奖名单：

永嘉县源点甜品工坊荣获茶歇台组亚军

温州知酥记食品有限公司荣获茶歇台组季军

瓯越美食点亮文旅新篇 山海风味诠释瓯菜创新

近日，温州代表队携两道诚意之作惊艳亮相 2025“味美浙江·百县千碗”创新菜品挑战赛暨全省创新菜品推广活动，凭借对瓯越风味的创新诠释，让温州味道在全省舞台上大放异彩。这场汇聚全省 11 个地市顶尖厨师团队的美食盛宴，以“原创、首发”为核心准则，22 道创新菜品同台竞技，勾勒出“体育引领、美食随行、消费升温”的活力图景，让“浙BA”的热血与浙江美食的烟火气撞个满怀。

作为温州参赛的王牌选手，瓯海区瓯正味海鲜带来的“鱼羊珍珠丸”不负众望，一举拿下“十佳创新菜品”与“最具人气奖”双重殊荣。温州依山傍海的地理禀赋，造就了“山海相融”的饮食基因，这道菜便是瓯越风味的现代表达。厨师团队将东海鲞鱼的鲜弹与山羊后腿肉的浓香巧妙结合，打造出独特的“丸中丸”结构，外层裹上晶莹西米，成品色泽洁白如玉，汤清味鲜。入口先是鱼蓉的滑嫩弹牙，继而羊肉脂香爆汁，鱼羊双鲜在舌尖完美“会师”，而萝卜丝与西米的加入更添清爽甜润，一勺原汤下肚，山海滋味尽数交融，生动诠释了温州人“鲜上加鲜”的饮食新讲究，也让瓯菜的创新活力被更多人感知。

另一道来自永嘉县裕锦大酒店的参赛作品“本地梅干菜猪蹄烧鲍鱼”，则凭借对本土食材的精妙运用，成功斩获入围奖。这道菜精选温州本地农家日晒梅干菜，其醇厚咸香是温州人刻在骨子里的味觉记忆，搭配胶原蛋白丰富的猪蹄与肉质弹牙的鲍鱼，经慢火细炖数小时而成。梅干菜的咸香与鲍汁的鲜甜深度交融，猪蹄软糯不腻，鲍鱼鲜香入味，口感互补间巧妙中和了油腻感，鲜醇回甘的风味层次令人难忘。这道菜不仅展现了温州本地食材的独特魅力，更以猪蹄的“富足”、鲍鱼的“珍贵”寓意着美满吉祥，是瓯越美食文化与传统祝福的完美融合。



近年来，温州持续深耕“百县千碗”工程，持续完善“瓯味百碗”美食体系，培育壮大美食市场主体，构建起覆盖全市的体验场所网络，以美食为纽带串联文旅资源。同时，通过“六进”工程、产业融合、跨界合作等方式不断提升品牌影响力。此次在全省创新菜品挑战赛中的亮眼表现，正是温州美食创新实力与文化底蕴的生动展现。



下一步，温州将以申报“世界美食之都”为契机，继续深化“百县千碗”工程，用心讲好瓯越美食故事，用情打造瓯味品牌体系，用力推进美食与文旅深度融合，让更多创新“温州味”走向全国、走向世界！

开元名都臻品之选酒店首秀温州

近日，万豪旅享家旗下独具风格的臻品之选酒店品牌再添新作——温州开元名都臻品之选酒店正式亮相。

酒店坐落于活力涌动的温州核心区域，以现代设计融合瓯越文化韵味，致力于为商务及休闲旅客构筑一处兼具高效与格调、令人眼前一亮的高端旅居空间，成就一段既从容又充满惊喜的都市之行。



在这里，宾客既可体验现代都市的活力脉搏，亦可探访温州深厚的商旅文化与历史遗迹。其空间设计将当代商务风范与瓯越人文气韵相融合，以“商汇古今，心泊瓯越”为主题，灵感源于温州“敢为天下先”的创业精神与源远流长的古温州遗风，为商旅之行注入从容底蕴与文化共鸣。



入户大堂以挑高格局与通顶落地窗构筑开阔气度，石材地面流转自然光影。金色丝线飞鸟装置悬垂空中，暗合瓯越灵动；青釉灵鹿静立苔景，与金属格栅共构虚实意境。接待区以暖调皮革与金属线条交融现代轻奢与东方隐逸。日夜光影交替间，空间默然演绎“都会雅韵”的叙事诗篇。

温州开元名都臻品之选酒店的346间客房，以暖棕木纹与浅米墙布勾勒静谧底色，利落线条与金属细节相映，将瓯越院落温润气质含蓄纳入都市框架。

全景落地窗将天际线与山影引入室内，昼夜交替间，晨光远山与暮色霓虹皆成为流动的背景。客房内，高支床品、智能影音与

隐藏式环境控制系统，将体贴融于无形；深灰大理石浴室中，临窗浴缸让沉浸式沐享与城市光影悄然对话。

酒店亦提供双床房、套房等多重选择，部分套房设有独立会客区，以灵活空间适配独处或社交时刻，于繁华深处安放身心归处。

温州开元名都臻品之选酒店，以五大餐饮空间构筑城中风味版图，以雅致场域衬合多元味蕾体验。每处空间

皆蕴藏巧思，共同织就一席流动的城央盛宴。四季轩 中餐厅聚焦瓯粤风味，将本地海鲜的鲜活与粤式烹调的雅致巧妙融合，鲜美食材与流动城景共成一幅私享画卷。

国风堂中餐厅 以东方雅韵定格高端商务宴请格调，将山海鲜珍的本真风味与中式美学意境深度相融，成就兼具礼序感与质感的私享宴请场域。

名园包厢群 以全景视野与雅奢陈设定义私宴美学，独立会客厅与用餐区的从容过渡，恰切承载商务之仪与温情欢聚。

地中海自助餐厅 以明档为线索，展开一场无国界的美食漫游。从晨间鲜活到夜晚丰盛，开阔通透的布局与临窗光景，让环球风味于此自在流转。

隐于大堂一隅的甜品咖啡吧，则是旅途中的甜蜜注脚。现磨醇香与手作甜点在此相遇，简约座席与柔和光影，悄然盛放一段慢下来的时光。

作为都市商务与社交目的地，酒店匠心打造多元会议与活动场景，构筑灵感迸发的立体场域。

温州开元名都臻品之选酒店专为多元商务社交与高端宴会打造了一系列特色场地。无柱设计的开元厅 1200 平米，8 米挑高设计，可拆分使用，名都厅，绿轴厅，景秀厅... 以智能灯光与灵活布局，营造出庄重而现代的会议与宴飨空间。

与此同时，酒店别具匠心地规划了空中露台，将自然光影与都市景致融入活动场景，为品牌晚宴、主题庆典与定制社交提供充满灵感与格调的非凡选择。



无论是星光璀璨的年终盛宴、温情洋溢的团圆尾牙，还是人生最重要的婚礼庆典，温州开元名都臻品之选酒店皆能为您完美承载。

在这里，专业的宴会团队以及量身定制的服务细节，与您共同雕琢每一个值得铭记的瞬间。让我们以东方美学的场域、自然流动的光影与细致入微的匠心，为您呈现一场超越期待的盛会。

图文来源：温州开元名都大酒店

热烈祝贺兴瓯乡野温州菜品牌升级开业

10月28日，兴瓯乡野温州菜品牌升级开业盛典隆重举行，作为温州市饭店餐饮烹饪行业协会理事单位，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武亲临现场，为老店新开送上诚挚祝贺，充分肯定其对传承与创新温州味道所做出的努力与贡献。



兴瓯乡野温州菜前身为深受市民喜爱，创建于2005年的“原键勇饭摊”，多年来扎根本土，以地道风味传承瓯越饮食文化。此次成功实现品牌焕新升级，不仅是企业发展的里程碑，更是温州本土餐饮品牌提质增效、走向规范化、品质化的生动体现。



兴瓯乡野秉持“做老百姓喜爱的温州菜”的初心，在传承传统技艺的同时，不断提升服务与环境。协会会长在致辞中充分肯定其发展成果，并鼓励其继续深耕温州本土味道，坚守匠心品质。

现场，董事长张雨富发表热情洋溢的致辞，衷心感谢各位嘉宾、顾客及协会长期以来的支持与厚爱，表示将不负期待，持续为弘扬温州美食文化贡献力量。

协会一直以来都关注和支持会员单位成长，携手广大餐饮企业，推动温州餐饮业高质量发展，让温州味道香飘更远！

浙 BA 燃爆全场，这份“温州鲜味” 才是藏不住的 MVP ！

10月11日晚，当BA的哨声在体育馆内回响，温州队与杭州队的每一次攻防都牵动着全场目光——肌肉碰撞的力量感、精准投射的欢呼声，构成了这个夏天最热血的画面。但赛场之外，温州还有一样“王牌”，用极致的鲜醇征服着所有人的味蕾，它就是“浙江大黄鱼，野生野滋味”的最佳代表——温州大黄鱼。

懂行的食客都知道，大黄鱼的“鲜”，藏在生长的每一寸细节里。温州坐拥得天独厚的海域环境，咸淡适宜的水质、丰富的天然饵料，让这里的大黄鱼无需过多干预，便能自然生长出紧实细嫩的肉质。捕捞上船的瞬间，鱼鳞泛着金黄的光泽，简单清蒸后，无需复杂调料，仅靠自身的鲜美就能让人眼前一亮——入口是海洋的清甜，咀嚼时带着鱼肉的弹劲，连汤汁都忍不住拌着米饭喝光，这便是“野生野滋味”最真实的写照。而这份鲜味，恰与浙BA的热血气质不谋而合。就像温州队在赛场上展现的坚韧与活力，温州大黄鱼也用最本真的品质，诠释着浙江海鲜的实力。



当你为浙BA赛场上的精彩瞬间呐喊助威时，不妨端上一盘温州大黄鱼：看球员们奋勇拼搏，品鱼肉鲜到极致，让赛场的激情与舌尖的满足撞个满怀，这才是属于浙江人的观赛快乐。这个如火的秋天，别只追浙BA的赛场热点，更要尝一尝温州大黄鱼的“野生野滋味”。无论是赛后聚餐分享喜悦，还是日常家庭加餐，这份来自温州海域的鲜美，都能为你的生活增添一份鲜活与精彩。现在就行动，把浙BA的热血与温州大黄鱼的鲜味，一起带回家！

米其林，盯上温州了！

米其林指南国际总监格温达·普勒内克（Gwendal Poullennec）表示：“此次将温州与台州、常州纳入米其林指南，更是为了进一步丰富沪苏浙的美食图谱——温州的瓯越风情、台州的山海至味与常州的江南底蕴，共同彰显出长三角餐饮生态的多样性与纵深度。”

作为一座勇于闯荡的沿海商贸城市，温州的风味也自带一股开拓精神。其烹饪手法既尊重海鲜的本味，又大胆融合创新，形成了自成一派、讲究“鲜咸合一”的瓯菜体系，展现出独特的山海激情与商业活力。

山海之鲜

温州背山面海的地理环境，为瓯菜提供了丰富的食材来源。东海的海鲜、瓯江的河鲜、浙南的山珍，共同构成了温州美食的物质基础。

东海为温州送来了梭子蟹的膏黄、大黄鱼的蒜瓣肉，以及虾蛄、牡蛎等活色生香的小海鲜，它们皆是这片海域慷慨赠予的跳跃精灵。

瓯江咸淡水交汇处育出膏丰肉满的蛰蛸，河网湿地滋养着田鱼、菱角、河虾与螺蛳。这江河湖塘的慷慨，为温州风味添了一味流淌的鲜甜。

怀溪番鸭汤醇、永嘉土鸡嫩滑、马蹄笋清甜、雁荡香鱼细嫩……这口山野至味，是瓯菜风味的灵魂底色。



鲜咸合一

“鲜咸合一”是温州人世代传承的饮食智慧。咸在此并非掩盖，而是升华，恰到好处地激发并放大了山海馈赠的本真之鲜。盘菜生在岁月里酿出咸鲜，江蟹生用生醉提出甘甜，鱼鲞凭海风凝出浓缩至味。这正是温州人“以咸驭鲜”的智慧。

温州酱油醋的调配深谙“鲜咸合一”之妙。取本地双缸酱油与花椒米醋，比例随心。既能点化海鲜本味，又能提升瓯菜的万千风味。

红糟为鱼生染就绯色，时光将虾蚬淬炼成酱，酱油渗入肉理凝成咸香。这看似平凡的蜕变，正是温州调味艺术的精髓。



宴席雅韵

瓯菜位列浙菜四大流派，底蕴深厚。其技艺讲究“轻油轻芡重刀工”，风味追求“清鲜淡雅”，以30余种烹调技法与46道经典名菜，诠释着温州的饮食高度。

作为瓯菜宴席的“常客”，芙蓉蛰蛸的滑嫩、蒜子鱼皮的胶润、酒炖河鳗的醇厚与葱油黄鱼的鲜香，共同在舌尖铺开一场瓯越风土的盛宴。

在坚守传统的同时，瓯菜正大胆创新：七星丸拼鱼丸汤弹牙细腻、梅干菜猪蹄烧鲍鱼山海融合、酸汤敲鱼花胶黄鱼羹丰润鲜美、鱼子酱蟹肉山药慕斯创意解构……更多创意瓯菜，等你在温州寻觅～



市井烟火

温州的小吃，便是一座活色生香的舌尖擂台。数百种风味从破晓“战”至深夜，让你一日之内，尽览江湖百味。天光初醒，温州清晨的烟火气，便由一碗熨帖肠胃的清汤米面、一份扎实管饱的糯米饭、饭团，悄然点亮。日上三竿，温州的街头江湖便开始飘香。灯盏糕的酥脆烫口、鱼丸汤的Q弹落胃，再佐以一个馅料扎实的永嘉麦饼，共同织就午后的风味交响。

子夜时分，温州的深夜食堂火热开张。一碗滚烫醇厚的猪脏粉、一碟镬气十足的炒粉干、一把酱香四溢的泡泡，为城市夜归人献上最温暖的灵魂慰藉。



米其林指南的入驻，标志着瓯菜获得了国际美食权威的认可，更为其走向世界开启了全新篇章。我们期待，在米其林的推动下，温州美食能在坚守“鲜咸合一”本味的同时香飘世界，谱写一段美食与文化交融的佳话。

温州人的“人生果”

苦尽甘来，别有滋味。从古老的祭祀仪式到婚嫁习俗，从节日庆典到日常的待客之道，再到异乡游子记忆里的乡愁，瓯柑，贯穿了温州人的一年与一生，当属温州人的“人生果”。

年味满满，寓意吉利！瓯柑，在温州人的记忆中，常与“年味”挂钩。温籍作家琦君在《瓯柑》一文中回忆道——“过新年时，长工带我到各长辈亲戚家拜年，他们除了给我压岁钱，一定还给我几枚瓯柑。一趟下来，装得满满的提回来。这就是我的私有财产，不许大人们吃我的。”

根据温州风俗，年夜饭中，瓯柑或橘子必不可少，但放在桌上不供食用，待酒席结束时，大人一一分给孩子，晚上睡觉时放在床头，等第二天大年初一醒来“第一眼就看到大吉大利之兆”。到了大年初一，新年的第一顿饭要吃上一口金元宝和印制的糖糕。拜年客回去，还必须回礼一双印糖糕、一个金元宝以及瓯柑、红包。



到了元宵，瓯柑再次“上线”。从北宋开始，宫廷中就流传元宵节“传柑”的习俗，在温州方言中，因“柑”与“官”谐音，因此瓯柑成为元宵节“传柑（官）”的吉祥物，寓意着“传官”和“升官”。早在唐代，就有“天子元夕会宰执侍从，参黄柑，拜赐馈遗”的记载，说明彼时瓯柑已成为帝王元宵佳节分赐群臣的果品。民间长辈给晚辈送瓯柑，也寄托了升官的美好祝愿。

带着吉祥祝福的瓯柑，在温州常做讨彩、待客之用。小孩子在上第一天要分糖果讨彩，这里面的“果”便是瓯柑；有客人到家里做客，温州人也常拿出瓯柑款待，以柑代茶；永嘉有风俗，小孩子上亲戚家玩，亲戚应给小孩一些瓯柑或橘子当伴手，代表大吉大利……

著名考古学家夏鼐在日记里记录了1943年、1948年、1949年在温州过年的习俗，当中提到“还冬”仪式在潮涨之际的下午于家中举行，所用的祭品共有十二种，其中就有瓯柑。

瓯柑还见证着人生中的重要时刻。温州讲究“六六大顺”“好事要与六挂钩”，故素有“订婚送六样”的习俗，瓯柑便为其中“一吉”。传统六样为：“大吉”瓯柑；“大利”鸭梨；“长生果”即染红的花生；“双喜饼”寓意喜庆吉祥、分享喜悦；红白香糕，称“福禄寿喜”糕；红枣、花生、桂圆、莲子、寓意合称“早生贵子”。

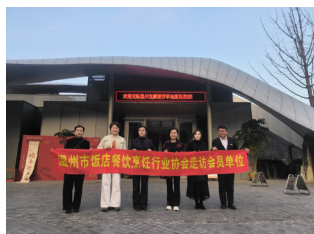
“端午瓯柑赛羚羊”，小孩子嘴馋，若贪吃橘子，一定会被长辈劝告“上火，少吃点。”但瓯柑却恰恰相反，“吃点瓯柑降降火”。这种“清热解毒”的药效，正是来自“苦口”的物质成分。根据对三垟湿地瓯柑的相关研究，瓯柑的苦味物质主要是新橙皮苷、橙皮苷、柚皮苷及柠檬苦素等，其中柚皮苷具有抗氧化、利胆、降血糖、降血脂等活性；而新橙皮苷具有清除自由基、保护神经系统等活性。

不同于一般水果，瓯柑还有耐储的特性，特别是其中的晚熟品种。三垟湿地瓯柑就属于晚熟品种，一般于11月中下旬开始采摘上市，若保存得当，可以贮藏至次年端午，且民间素有“端午瓯柑赛羚羊”的说法。在明清时代，瓯柑在京津一带曾作为解除鸦片口毒的高贵食品，“虽颗值二三百钱，必皆求之”。

经过数月的等待，开瓮，取柑，那份独特的甘甜与清香入口，是欢喜，更充满了人生况味。

图文来源：温州人视频

2025 大事记



协会从元旦、春节及日常开展走访会员单位活动，截止 25 年 12 月份协会共走访 60 余家会员单位。

1 月 6 日，协会会员单位温州阿外楼（南站店）、瓯江南—新派瓯菜（光影码头店）入选黑珍珠餐厅，也是温州首次入选黑珍珠餐厅。



1 月 11 日，协会协办的“2025 世界瓯菜万人宴”于驻海渔市等 13 家酒店盛大开席，开幕式上，秘书长吴洁对温州市迎新春·餐饮促销旺市场活动进行推介。

1 月 13 日，协会会长黄素武、秘书长吴洁代表协会参加“天天中战略升级发布暨获沙利文‘中式自选快餐直营品牌浙江省门店数量第一’市场地位声明”发布会。



1 月 14 日，协会 2025 年第一次会长办公会议召开。协会会长黄素武、监事长郑巨创、秘书长吴洁和副会长单位代表、监事会、秘书处共 33 人参加会议。

1月15日，华莱士老总华怀庆莅临协会，进行了一场来访交流活动。温州市饭店餐饮烹饪行业协会吴洁秘书长进行接待。



1月16日，吴洁秘书长代表协会参加活动由温州市商务局、温州市消费者权益保护委员会和鹿城区人民政府主办的“甄选好物 品质生活 ——2025 温州迎新春年货大集”。

1月12日至17日，杭州星都宾馆联合协会共同策划瓯菜“百县千碗”菜品进省人大接待酒店，协会高级顾问姚荣生坐镇指导，精心打造了省人大接待酒店“风味温州”的场景。



1月22日，由温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武带队，协会秘书长吴洁、叶仲辉大师、冯旭辉大师一行前往我市餐饮行业德高望重的老前辈元老级烹饪大师甘端华家中慰问。

2月11日，为表彰饭店行业优秀单位和个人，推动温州饭店餐饮行业高质量发展，增强行业凝聚力，协会召开了2024年度全市饭店餐饮行业先进评审会。





2月11日,《温州大黄鱼(黄鱼宴)烹饪标准》团体标准专家评审会在温州华侨职专顺利召开。

2月18日,温州市饭店餐饮烹饪行业协会召开六届一次会员大会,全体会员及嘉宾共400余人参加,共同探讨以食为“先”,共建“世界美食之都”的新思路和新举措,同期召开六届一次理事会。



2月18日,温州市饭店餐饮烹饪行业协会住宿业分会第六届一次会员大会在香格里拉大酒店隆重召开。

3月6日下午,温州市民政局,社会组织管理局一行莅临协会指导调研并召开座谈会。



2025年3月8日至9日,协会协办的“吃鱼,就吃温州大黄鱼——女神节邂逅温州大黄鱼的千滋百味”品鉴推广活动在梧田老街历史文化街区盛大举行。

3月8日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会协办的2025世界瓯菜万人宴——“春味尝鲜·乐享温州”活动盛大开宴，协会会长、秘书长等出席。



3月14日，由温州市饭店餐饮烹饪行业协会主办、温州厨师长专委会与滨海洲际酒店承办的“2025春季菜品交流宴”盛大举行。

3月14-16日，协会参与“3·15 国际消费者权益日”纪念活动。现场，免费派发书籍及豆浆，同步组织 40 家会员单位亮相嘉年华市集。闭幕式上，吴洁秘书长代表协会领取“2024 年度温州市消费维权优秀站点”荣誉牌匾。



3月25日市监局召开连锁企业总部行政指导会，会议对做好五个统一进行行政指导部署，协会秘书长吴洁代表协会参加会议。

3月28日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会协会党支部及秘书处、协会住宿业分会党支部、华侨职专总支部委员会联合赴翠微山烈士陵园开展“清明缅怀革命先烈”主题党日暨清明扫祭活动。





3月27日，美团酒店在温州威斯汀酒店举办了一场盛大的答谢会，本次活动汇聚了100多位温州酒店行业的精英以及合作伙伴，吴洁秘书长代表致词。

3月28日—30日，2025“味美浙江”浙菜经典争霸赛及城市地标美食选树活动在杭州举行。由市商务局消费促进处副处长陈洁、协会秘书长吴洁带领温州厨师团队参加活动。由于组织工作认真有序，选手比赛成绩出色，温州市荣获突出组织奖。



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火热上演。活动邀请瓯菜烹饪大师姚荣生、叶仲辉、金光武莅临指导。

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·将军大酒店召开。协会会长、执行会长、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。



4月19日，一年一度的三八团建活动如约而至，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。

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。



助力五一假期文旅宣传，4月上、中旬，协会向全市各高星级酒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。

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召开，吴洁秘书长代表协会参加。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。



5月7日至8日，浙江财贸系统酒店服务职业技能竞赛在杭州成功举办。协会秘书长吴洁率乐清新聚丰圆大酒店、温州开元名都大酒店以及瑞安辰茂阳光酒店员工出征比赛，获佳绩。

5月14日，苏州市旅游饭店业协会一行30人莅临协会进行考察交流。协会会长黄素武，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。





5月15日，协会参与协办的“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。论坛汇聚 500 余位行业精英参加。

5月17日，第八届美国中餐国际论坛在芝加哥举行并颁发奖项，温州四位餐饮人斩获重要荣誉：叶仲辉、曾耿获“全球弘扬中华饮食文化杰出贡献奖”，董宇获“最佳厨师”，柯巴嫩获“最佳经理”。



5月21日—24日，“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”在宁波举行。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本土美食展销亮相，并展示经典瓯菜和温州名小吃等精美菜模。

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·将军大酒店召开，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。



6月13日至15日，协会联合厨师长专委会牵头组织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·渔博会并走访当地餐饮企业。

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。会上，协会建议国资房租减免出台政策。



6月25日，协会主办的温州厨师长俱乐部夏季菜品交流宴在龙湾时代上品婚礼艺术中心盛大启幕。共180余餐饮人赴会。

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举行。协会执行会长、秘书长、会员单位代表及个人获奖者十余人参加。



7月1日，红七月主题党日活动在瓯江红党建人才综合体庄严开展。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。

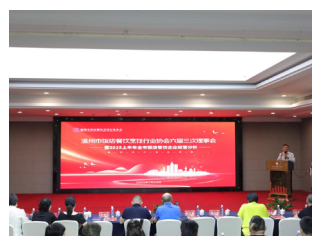
7月14日浙江旅游职业学院酒管与厨艺学院莅临协会，双方围绕“百县千碗”与温州饮食文化展开深度交流。8月底提交温州百县千碗2万多字文稿。





7月17日，协会联合招商银行召开零售餐饮行业解决方案推荐会。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。

7月25日，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。本次会议围绕饭店餐饮经营热点话题展开深度交流。共计100多位协会成员出席了本次会议。



7月28日，协会黄素武会长出席于世界温州人家园举办的温州出海“一带一路”友好商协会联盟启动仪式，成为联盟首批成员单位。

7月31日—8月3日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，动员30多家会员单位参展。



8月19—20日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会执行会长方信东、秘书长吴洁参加浙江省饭店业协会对温州瑞安旅游饭店行业调研交流活动。

8月22日，协会组织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。



8月24日至26日协会组织25人赴宁德四地，开展溯源寻味好食材福建交流考察活动。

8月27—28日，协会承办2025年转岗再就业职工技能培训班之温州菜烹饪，邀请溢香厅创始人柯五一授课，为有转岗需求的职工点亮技能提升新路径，本次培训共40位学员参培。



8月31日至9月3日协会领导随工商联一片组赴大别山参加党日活动。

9月8日至11日，市工商联在上海国家会计学院成功举办所属协会商会秘书长专题培训班。协会秘书长吴洁参加会议。





9月12日，协会主办，美团、瑞都酒店集团共同协办的《策略前行合规护航》实战主题分享沙龙举行。理事会共计60余人齐聚现场。

9月20日，由协会承办的温州市总工会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。本次培训共吸引123名有转岗再就业需求人员全程参与。



9月24日，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。

10月10日，协会主办的“破茧新生·共划‘味’来”，聚焦新消费背景下饭店业与温州餐饮未来的高峰论坛在太一君澜酒店举行，共100多位会员参加。



10月初，在协会餐饮燃料能源专委会（筹）会议室召开《厨用轻质液体石蜡燃料经营管理规范》、《厨用轻质液体石蜡燃烧系统建设管理规范》团体标准立项评审会暨研讨会。

10月13日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会协办理县餐饮住宿行业来温学习培训活动，为两地行业协同发展搭建起坚实桥梁。



10月17日，协会承办的2025年温州市“反对浪费、崇尚节约”文明实践活动在科技广场举行。同天，发布《温州大黄鱼（黄鱼宴）烹饪标准》团体标准。

10月21日秘书长吴洁携泰顺餐协和泰顺餐饮名企赴帮扶结对上垟村红薯基地开展实地调研与交流。



10月24日协会主办厨师长俱乐部秋季福鼎菜品交流宴。

10月28日至30日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会组织行业骨干，赴杭州参加中国饭店协会举办的饭店业职业技能竞赛裁判员培训班。





10月30日上午，温州市饭店餐饮烹饪行业协会住宿业分会组织各会员单位，在分会会长方信东的带领下，一行人对温州旺佳洗涤服务有限公司进行了实地考察与交流。

11月7日，秘书长吴洁带队赴衢州常山参加全省“味美浙江·百县千碗”暖锅系列挑战赛，取得优异成绩。



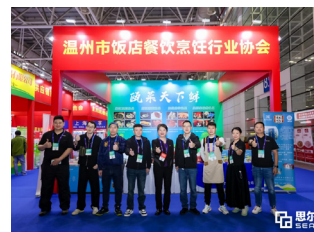
119消防宣传月期间，龙湾区消防救援支队联合区商务局、协会开展“油锅起火”消防安全科普宣传活动，并发起“油锅行动”倡议。

11月14日，协会、齐美企划联合厨师长专委会及餐企代表召开2026瓯菜万人宴策划座谈会。



11月20日会长黄素武、秘书长吴洁赴杭参加省浙江省餐饮行业协会会员大会。

11月21日至23日，协会组织会员单位赴福建考察交流，并率四家本土品牌亮相福州海峡国际会展中心举办的第六届中国餐饮出海暨预制食材产业博览会。



温州市饭店餐饮烹饪行业协会荣获 5A 社会组织最高荣誉！

11月25日，温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武、中国元老级烹饪大师姚荣生等一行专程前往玉环长城宾馆进行交流考察。



11月26日市委政研室一行莅临协会开展提振餐饮消费专题调研。协会组织了七家不同业态的餐饮企业参加。

11月26日，协会领导应邀出席“国色春香”第十一届食材订货答谢。





11月27日，会长一行受邀出席温州空港万豪酒店五周年感恩节点灯仪式。

11月29日，协会领导应邀参加“中国徽菜品牌店”徐皖记山野徽菜的开业仪式。



12月17日，由温州市饭店餐饮烹饪行业协会牵头、温州医科大学附属第二医院委托、特邀请华侨职业中等专业学校烹饪专业贾勇斌高级教师授课的食材认知与优选专项课程，在多方协同配合下圆满完成。

12月20日，《厨用轻质液体石蜡燃烧系统建设管理规范》《厨用轻质液体石蜡燃料经营管理委规范》两项团体标准专家评审会顺利召开。



12月22日，温州饭店餐饮工程委员会2025年度年会隆重举行，来自协会各会员单位工程部负责人、政府政采云专家、工程设备厂家、供应商共100余人齐聚一堂，共谋行业绿色低碳发展新路径。

温州市旅游住宿设施 2025 年第四季度主要经营指标统计

编制单位：温州市饭店餐饮烹饪行业协会

制表时间：2026 年 1 月 15 日

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)		客房出租率(%)		平均房价(元)	
	本年累计	同比	本年累计	同比	本年累计	同比	本年累计	同比	本年累计	同比	本年累计	同比
合计	395813.12	4.14	165694.17	-4.65	152068.24	-8.36	78050.71	93.39	57.56	-2.70	269.62	-2.99
星级饭店	145571.67	-13.33	42090.88	-15.20	75860.27	-12.08	27620.52	-13.82	47.79	-10.49	313.34	-2.61
其中：五星级	45075.66	-15.73	16700.72	-9.00	20837.09	-25.64	7537.84	5.91	48.24	-16.09	410.02	-1.04
四星级	60253.40	-15.22	15829.20	-15.37	24867.55	-13.30	19556.65	-17.42	45.81	-6.02	304.03	-6.37
三星级	37796.59	-4.97	7557.64	-19.45	29784.73	1.87	454.23	-60.60	47.63	-11.15	244.95	-2.74
二星级	2446.02	-32.68	2003.31	-37.36	370.91	10.00	71.80	-26.71	58.68	-5.99	187.61	-11.29
一星级	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
非星级企业	249293.61	18.45	122738.56	0.11	76127.94	-4.32	50427.11	507.71	61.03	-0.56	258.70	-2.71
个体经营户	947.84	-42.02	864.73	-43.11	80.02	-22.92	3.09	-71.73	62.99	5.83	150.06	-2.40



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

餐饮品牌

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



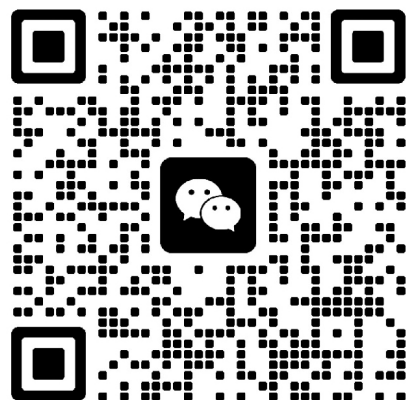
禾瑞合作伙伴



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





温州太一君澜大酒店

Zhejiang · China

NARADA

马驮福迎 团圆而至



分岁酒 新年酒
企业年会 喜宴专设
火热预定中...

具体活动详情视酒店当日客情而定



RESERVATION HOTLINE

预定服务热线: 0577-5777-9999/173-0099-9999

酒店地址: 温州市瓯海区三垟街道金屿路222号

