

内蒙古餐饮供应链专业委员会：凝聚资源 赋能共创

让绿色食材成“链”成“财”

本报讯(记者 齐平 张鑫)“内蒙古餐饮供应链专业委员会是带着纾困、降低成本的需要,转轨适应人们新的生活方式的需要,绿色食材基地建设,加大转化力度的需要这3个使命成立的,这也是我们在六七年前就提出的‘从田头到舌头,从牧场到餐桌’的全产业链、供应链、价值链战略观点深度践行的春风化雨。”

8月5日,内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会·内蒙古餐饮供应链专业委员会揭牌启动仪式在呼和浩特举行。来自区内外60多位专家学者、政府职能部门领导、金融机构、餐饮行业代表参加揭牌仪式。内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会会长郎立兴一语破题。

在内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会的指导下,内蒙古餐饮供应链专业委员会,由内蒙古正大食品有限公司、内蒙古蒙汇通、内蒙古圣天科技平台企业共同发起,甄选35家优秀种植、养殖、深加工、流通、餐饮等企业启动。下一步,将吸纳更多成员,规范运作,开拓创新,专委会搭好台,成员企业唱好戏,提升供应链价值,为社会实现利润和收益。

餐饮界人士张世斌、额尔敦木图、于秀林、许峰、赛娜、李翠萍、董忠、马英龙被聘为专委会顾问,并为供应链专业委员会主任单位颁发证书。

内蒙古自治区工商联秘书长赵庆禄代表工商联对供应链专委会的成立表示祝贺,对自治区餐饮协会成立31年来,发挥桥梁与纽带作用,引领行业健康规范发展,围绕绿色农畜产品向餐饮转化,打造蒙餐——中国第九大菜系及品牌建设等方面取得的成绩给予充分肯定。希望协会继续发挥好行业引领作用,将政府出台的系列帮扶纾困及消费促进政策,宣传、推动、落实到企业,做好餐饮供应链建设和品牌建设,推动餐饮业提质增效,为自治区经济高质量发展贡献力量。

内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会会长郎立兴介绍,供应链专委会的成立是经济发展的需要,是内蒙古餐饮与饭店行业的一件大喜事。餐饮业已成为拉动农牧业高质量发展的牵引力,内蒙古的优质食材要增值,必须上餐桌才能实现产值效益倍增,而餐饮业高质量发展离不开餐饮供应链的建设。

他表示,原材料成本是餐饮企业“三大成本”之首,食材成本、质量控制为餐饮企业经营基础,优秀的供应链更是餐饮品牌规模化发展的重要前提。餐饮企业的发展需要依靠供应链的支撑,高效的供应链能够帮助餐企保证食品安全和品质,提高效率,在一定程度上控制食材成本,最终提高餐企的标准化程度。具体来说可以降低餐企“三大成本”:食材成本,规模化采购有助于提降降费;房租成本,中央厨房深加工有助于减少厨房使用面积;人工成本,净菜及半成品加工有助于降低人员费用。现在预制菜的发展更是餐饮风口,风靡全国,大行其道。自治区

餐饮业有24.4万户企业,成立餐饮供应链专业委员会、打造数字化智慧供应链平台是餐饮业高质量发展的必然选择。

郎立兴希望,内蒙古餐饮供应链专业委员会凝聚国内外优秀的供应链精英企业,共同打造智慧平台;实现从田头到餐桌,从牧场到厨房全产业链相对零库存流通;成员企业共享供应链管理与发展经验,实现自治区优质绿色农畜产品向餐饮食材的高效转化、提质增效,助推一二三次产业融合发展,为自治区经济高质量发展贡献力量。

郎立兴强调,未来,餐饮的生产链和供应链一体化,从上游的种植到下游的出品全环节都可追溯,农场、工厂、仓库、冷链物流、餐饮企业都在一个信息化系统里互联互通。供应链系统是一个食品安全的溯源系统,能追溯到每一个环节和源头,安全追溯则意味着风险的分解和分配。餐饮企业通过供应链系统信息化会产生第三方冷链物流服务、金融服务,大数据优化配置资源。这种方式把供应商和餐饮商从博弈关系变成合作伙伴,未来大家可以在统一的信息管理系统里寻找更好的成长之道。相信专委会在正大集团引领下,一定能把餐饮供应链平台打造成一流的数字化智慧供应链平台,更好地服务自治区餐饮行业,为餐饮业高质量发展贡献力量。

与会期间,内蒙古餐饮供应链专业委员会主任宋岩峰、执行主任温智华、赵蒙莉,作了与会发言。参会嘉宾和供应链专委会的主任单位代表依次发言,大家畅所欲言,为餐饮供应链建设出谋划策,共商供应链发展大计。

会后,与会人员共同参观考察了正大集团内蒙古食品加工项目,听取了企业情况介绍,在正大集团内蒙古食品加工车间,大家详细了解了企业的生产流程、企业销售和未来发展规划,与企业相关负责人进行深入交流。



绿色食材

财物被找回 市民送锦旗表示感谢

近日,陈女士为呼和浩特赛罕区大学西路派出所民警送来写有“热心为民好警察,寻找失物暖人心”字样的锦旗以表感谢之情。

7月10日14时许,大学西路派出所民警在辖区进行夏季治安打击整治“百日行动”巡逻。

“警察同志,能帮我找找包吗?我车里的包没了。”

“您好,别急,请您详细地说明一下情况。”

陈女士见到巡逻民警,便向民警们

紧急求助。据陈女士回忆称,自己在行车过程中由于车门没关紧,不慎将车内手提包掉在路上,包内有2000元现金,苹果手机一部,身份证、银行卡等物品。当其发现包掉出时,即将车停靠在马路边安全区域,回去捡包。殊不知,提包已经被别人捡走。

民警了解情况后,通过努力联系到捡包男子,男子将手提包归还原主,民警为陈女士挽回经济损失一万余元。看到遗失的钱包失而复得,陈女士激动地向民警频频致谢。

杨晓东 王晓飞

本报记者 王丰

在呼和浩特吃早点有这样几种绝配,烧麦与砖茶,羊杂碎与焙子……这些味道会让青城人的味蕾瞬间打开。

今天再给吃货们介绍一种绝配的早点,一定让你听就垂涎三尺。那就是托县粉汤与“背锅子”。

提起托县粉汤来,满满的幸福感就会溢满心间。

托县人常说,我们那里有红个如如的托县辣椒,鲜嫩嫩的、水灵灵的豆腐,再加那无矾的可劲、可劲的粉条,熬出一锅锅香喷喷的托县粉汤,那才叫个香了。再吃上个“背锅子”,一上午肚子里沉甸甸的。

粉汤是将粉条、豆腐、黄花菜等在大锅里熬煮,吃的时候可以根据自己的喜好撒一些香菜、葱花或者辣椒。

“背锅子”是一种传统的面点,其实就是一种饼,由于其用大锅烙制,且其形状就像一口小铁锅,所以就俗称“背锅子”。对于70后的人来说,这是一种记忆深刻的食物。

“背锅子”在农村人的餐桌上就像城

市人的面包一样,不可或缺。搭配粉汤,炒面糊,再简单点的就着一杯白开水也能解决一顿早餐。农忙的时候家里提前多烙点,出地的时候带出去吃。

在内蒙古中西部地区,有时村里娶亲的清晨,一些帮忙的亲戚朋友都会提前聚在一起,分配娶亲时的各项事宜,娶亲的东家同时也早早的给大家准备一锅粉汤,每个人一大碗,热乎乎,配上几个“背锅子”一下肚,娶亲队伍兴高采烈出发了。

俗话说得好,“吃人家的嘴短,拿人家的手软”。吃了东家的粉汤和“背锅子”,自然要给东家卖力,有时娶亲队伍里的小伙子还能把新娘家的门给挤掉。不知是门不结实,还是娶亲的小伙子劲大惹的祸。

阴山南北,黄河两岸,巴彦淖尔、包头、鄂尔多斯、乌兰察布一带都能见到粉汤和“背锅子”的影子。

这是由于明清及近代时期,山西、陕西等地的大量民众移居到内蒙古后,逐渐形成了饮食文化,这种饮食至今挥之不去,仍然驻留在城市、乡村的餐桌上。



图为航拍武川县哈拉黑镇田野景色。摄影 史浩

呼和浩特:多彩产业兴 夏日乡村美

果蔬采摘、研学体验、乡村音乐会、布丝集市集……盛夏时节,走进呼和浩特的各乡村,除了能看到一步一景的美丽田园画卷,还能体验特色乡村旅游。近年来,呼和浩特市践行“绿水青山就是金山银山”的发展理念,致力打造特色休闲旅游产业,为乡村振兴注入新动能。

史浩

兴安盟『沉浸式』旅游新业态 催生全域旅游新动能

2022年上半年,兴安盟共接待国内游客387.45万人次,实现旅游收入23.26亿元;新增旅行社及分社11家,新增旅行社数量居全区第三位。连日来,黑吉辽、京津冀、珠三角等地的312家旅行社先后到该盟对接。

在疫情防控常态化背景下,兴安盟旅游市场缘何实现了快速回暖、强劲复苏?答案既在兴安盟的美丽景色,更在兴安盟“旅游+”融合发展之中。近年来,兴安盟积极实施“旅游+”战略,做足融合文章,催生了众多体验感强、参与度深的“沉浸式”旅游新业态,不仅让兴安盟的旅游从业从单一的景观观光游转变为深度沉浸式体验游,还为旅游业的发展注入了强劲动能,释放了崭新活力。

“旅游+文化体育”,全方位构建旅游新模式

旅游与文化体育的结合,不但让文化体育走向“远方”,也为旅游业赋予“诗”意。

参与草原那达慕体验“男儿三艺”,在冰雪节中畅享冰雪运动乐趣、走进中影制作基地感受往昔生活……近年来,兴安盟举办那达慕、阿尔山冰雪节、五角枫旅游节等节庆活动,以节造势,以势聚客,让广大游客在游览美景的同时,深度参与节庆活动,沉浸式体验兴安盟特色的文化体育之美。

据了解,2022年上半年,兴安盟共举办各类文旅体活动30余场次,参与人数达到200余万人次。下半年,兴安盟还将陆续承办全区乌兰牧骑艺术节、全区雪地足球赛,兴安盟音乐节、兴安盟那达慕等37个文旅体活动,将吸引更多游客来大美兴安体验游玩。

“旅游+非遗”,立体化打造旅游新体验

来到阿尔山市白狼镇,不仅可以领略白狼峰景区的独特风景,还会看到诸多栩栩如生的树皮画。自治区级非遗传承人李艳红针对游客推出了一些树皮画互动体验项目,游客们用一块块不起眼的桦树皮,经过巧妙的粘贴与组合,就可以变成一幅幅灵秀、质朴的精美艺术品。丰富多样的旅游体验,让大家流连忘返、大呼过瘾。

“想不到非遗文化还可以用这样生动直观的形式来展现,在这里我实实在在地感受到了非遗的魅力。”游客赵丽华在成功制作树皮画后开心地说。

目前,兴安盟已初步形成蒙古族刺绣、白狼民俗树皮画、步阳草编等一批品牌旅游商品,文创企业也达到了34家。兴安盟还积极推进非遗项目走进景区,将旅游与非遗有机结合,打造多样化的旅游文化品牌,让游客近距

离感受非遗魅力。

“旅游+乡村”,多角度释放旅游新引力

对于久居喧嚣都市的人,青山绿水和田园生活,总是让人向往。周末闲暇时间,附近市民纷纷带着老人和孩子来到科右前旗科尔沁镇平安村的展览家庭农场,体验农耕劳动、采摘瓜果蔬菜、品尝农家美食,感受新农村舒适惬意的新生活。

眼下,来到兴安盟的游客还可以走进突泉县曙光现代农业循环经济园区观赏各种各样的花,到大棚采摘新鲜的瓜果蔬菜;在扎赉特旗旗好保镇住稻梦星空木屋民宿,采摘田鱼虾,品乡村美味……

近年来,兴安盟通过“旅游+乡村”,打造田园综合体3个,培育10个国家级、自治区级乡村旅游重点村镇,发展乡村人家、草原人家、森林人家(星级乡村旅游接待户)34家,让旅游者感受田园式的乐趣,并将农产品转变为旅游消费品,有效提升农产品的附加值,促进农户增收。

此外,兴安盟通过“旅游+交通”,开发红色教育、地质科考、自然生态等多类型研学课程,吸引游客“走进兴安,读懂自然”。同时,还通过“旅游+康养”,打造巴仁哲理木蒙医药康养小镇、阿尔山温泉康养旅游胜地等,吸引游客体验康养旅游的魅力。 据《内蒙古日报》

扎赉特旗下足“绣花”功夫 暖心稳岗促就业

就业是民生之本,一头连着老百姓的“饭碗”,一头连着经济社会发展。近年来,扎赉特旗人力资源和社会保障局切实找准就业帮扶工作切入点和着力点,严格落实稳就业政策,突出做好重点人群就业创业工作,不断拓宽就业渠道、搭建就业平台、持续优化服务,以一套暖心的“组合拳”打出就业好气象,托起了人民的幸福梦。

“您好,请扫码测温。”“您好,二维码请给我看一下。”扎赉特旗人社局门口,55岁的李宝臣又开始了新一天的工作。“我岁数大了,也没啥技术,下岗后一直打零工。2020年,我被招聘到公益性岗位,工作稳定了,生活也好多了。”李宝臣感激地说。

扎赉特旗以民意民声为导向,以惠民愿为引领,从细微处入手,在稳定就业总量,提升就业质量上下足“绣花”功夫。“我们采取抓援助、抓落实、

通过开发公益性岗位、提供就业见习岗位、组织劳务输出、强化公共就业服务和落实社会保障等措施,为重点群

体人员提供及时有效的就业援助。”扎赉特旗人社局党组书记、局长毕占国说。

“把面团在手心摊圆,放上馅料,按压紧实,然后两手转圈把面团向上擀,封口处捏严实……”烙饼的时候注意,一面烙至定型后就翻面,让饼受热均匀……”走进家乐福家政职业培训学校,培训师李佳正在指导学员制作馅饼。

扎赉特旗人社局把稳就业、保就业摆在首位,加强培训与就业有效对接,全面落实职业技能培训政策,坚持“需要什么,培训什么”的宗旨,组织各培训机构开展职业技能培训,提高失业人员、返乡农民工、农村富余劳动力、高校毕业生等群体就业能力和工作水平。2022年以来,共开展职业技能培训16期,培训654人。

“零工市场”的建立,对自发形成的无序的“马路边零工市场”进行了统一规范整合,改变了原来散、乱、差的情况,同时,还提供法律法规咨询、职

业技能培训等公益性服务。”该“零工市场”负责人李洪福说。

截至目前,扎赉特旗“零工市场”共登记灵活就业人员信息1175条,实现灵活就业910人次以上,工种包括电工、维修工、家政、保姆、钟点工、乡下务工团队等,覆盖全旗各个服务领域。

为了拓宽就业途径,扎赉特旗人力资源和社会保障局还积极对接旗内重点项目建设,提前摸清项目数量、类别、开工时间、就业需求等,开展“新春云服务招聘月活动”“春风行动网络招聘会”等系列线上招聘活动,推送招聘信息55期,服务用人单位296家次,发布用工岗位3358个,达成招工意向并顺利就业72人;通过“打工直通车”平台,组织盟外劳务输出51人;通过“点对点、一站式”服务,组织盟内劳务输出21人。

“今年年初,我通过人力资源和就业服务中心申请了创业担保贷款20万元,这笔贷款解决了我的大问题,不

但增加了商品种类,也扩大了店铺规模,贷款利息还不高,现在咱们国家的政策真不错。”扎赉特旗个体工商户李彦青说。

截至目前,发放创业担保贷款29笔490万元,其中城镇创业人员10人173万元,农村自主创业农民16人257万元,大学生3人60万元;发放小微企业创业担保贷款4家740万元。

“针对就业创业工作,我们将不断提升就业服务水平,主动下沉一线,为企业和求职者搭建平台;提升重点群体就业服务,拓宽就业渠道,让有就业意愿且有就业能力的人员实现充分就业;提升创业扶持力度,建设一批有特色、专业化的创业园区,辐射带动就业;提升职业技能培训质量,瞄准培训需求,提升培训效果,实现技能就业、技能增收、技能成才。扎赉特旗将不断优化就业服务,为助推全旗经济高质量发展作出应有贡献。”毕占国说。

高敏娜 王

除了托县粉汤还有『背锅子』 挑动你味蕾的



传承中华文化 弘扬中华文明 地域与美食