

九部门推二十二条举措促餐饮业高质量发展

3月28日,商务部消息显示,日前,商务部等9部门联合印发《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》(以下简称《指导意见》)。《指导意见》从提升餐饮服务品质、创新餐饮消费场景、增强餐饮业发展动能、弘扬优秀餐饮文化、促进绿色发展、优化餐饮业营商环境、加强组织保障等七个方面提出了22项具体政策措施,以进一步稳定和扩大餐饮消费。

在当天举行的新闻发布会上,商务部新闻发言人何亚东回答《经济参考报》记者提问时说,餐饮在促消费、惠民生、稳就业中发挥重要作用。我国餐饮收入占社会消费品零售总额的比重超过10%,餐饮经营主体数

量超过1000万,促进餐饮业高质量发展具有重要意义。

商务部服贸司负责人在解读《指导意见》时进一步指出,2023年我国餐饮业明显复苏,全国餐饮收入5.29万亿元,同比增长20.4%,较疫情前的2019年增长13.2%。但餐饮服务供给质量和结构仍难以满足人民日益增长的美好生活需要,发展方式粗放、安全基础薄弱、发展环境不优等问题仍然存在,亟须出台政策措施,推动餐饮业高质量发展。

该负责人介绍,《指导意见》坚持问题导向,服务群众现实需要。以强化食品安全为着力点,让群众吃得更加放心;推动技能提升,发挥标准引导、品牌示范作用,多角度提

升餐饮服务品质,让群众吃得更加满意;推动发展社区餐饮、老年助餐、乡村休闲餐饮,优化餐饮服务供给,让群众吃得更加便利;规范餐饮市场秩序,保护消费者权益,优化餐饮消费环境,让群众吃得更加舒心。同时,优化营商环境,拓展融资渠道,规范监管执法、涉企收费,营造良好发展氛围,增强企业发展信心。

《指导意见》还坚持创新发展,激发发展新动能。促进餐饮与相关业态融合,结合不同地域特色、消费人群特点发展主题餐饮,创新消费场景,实现场景赋能。培育一批品牌餐饮集聚区、小吃产业集群、品牌餐饮企业,实现品牌赋能。发展“数字+餐饮”,鼓励餐

饮领域智能技术与设备应用和数字化转型,推进数字化赋能。弘扬中华优秀传统文化,加强中餐国际交流合作,促进中餐走出去,拓展餐饮业发展空间。

何亚东表示,下一步,商务部将会同相关部门、各地方抓好落实落地。一是健全工作机制。细化落实举措,跟踪落实成效。二是建设平台载体。培育一批中华美食街区,创新餐饮业消费场景。三是增强发展动能。完善餐饮业标准体系,推进餐饮业数字化赋能,积极推动中餐“走出去”。四是加强宣传引导。坚决制止餐饮浪费,总结推广各地促进餐饮业高质量发展的有效做法和典型经验,营造良好社会氛围。
(经济参考报)

食用有“方” 年轻人掀起药食同源“养生热”

姜黄肉桂奶茶、百合红枣八宝饭……近年来,药食同源的养生新理念备受年轻人青睐,中药奶茶、吃各类药膳日益流行起来,“国潮养生”逐渐融入年轻一代的生活,带火了药食同源“养生热”,药食同源产业也迎来快速发展的机遇期。

药食同源“养生热”日益流行

实际上,我国药食同源传统源远流长,内涵丰富。《黄帝内经》中就指出了食疗对疾病的预防治疗作用。“其实,大家生活中熟悉的花椒、生姜、金银花、山楂、决明子等,都是融入我们生活中的药食同源代表。”成都市第一人民医院(成都市中西医结合医院)临床营养科副主任刘言说,在研发药膳的过程中,该院营养科和相关中医专家紧密沟通,从《黄帝内经》等经典医书中获得灵感,再结合当前年轻人的喜好和习惯进行改良。

“我们推出的当归生姜羊肉汤,就来源于‘医圣’张仲景的方子;我们还针对年轻人的喜好研发了中药材‘药膳包’,在炖汤时可以直接放进去,比较方便。”刘言说。

在产业端,药食同源相关链条也在不断延伸。走进四川内江市东兴区郭北镇青台村的天冬产业园,一排排天冬苗郁郁葱葱,充满生机与活力。内江种植天冬历史悠久,天冬作为当地的道地药材,如今正焕发新活力。

目前,内江市仅东兴区就有40余

个天冬种植基地,已种植天冬5万余亩,除了粗加工,关于天冬的相关药食同源产品研发产业也初具雏形。“当前,我们已经和20多家科研机构开展了合作,将加快促进天冬优质幼苗的培育和相关产品的研发。”四川天草润东生物科技有限公司总经理汪东海说,他们已经研发出了天冬膏、天冬饮料等产品,未来还将针对天冬的药用价值,研发更多药食同源产品。

作为行业“风向标”,近日在成都举办的第110届全国糖酒商品交易会也凸显了食品行业健康养生的新趋势。在健康养生成为年轻人消费新动机的当下,此次糖酒会上有不少展台贴出了“0糖”“养生”等标语。

来自浙江的一家茶饮企业带来了全新的无糖蔬菜青汁饮料。该企业销售负责人肖博说:“很多年轻人有健身的习惯,对健康饮品的需求日益提升,因此我们要根据他们的习惯来推出新产品。在青汁中,我们还添加了中药材铁皮石斛粉。”

记者梳理发现,近年来,一些打着药食同源旗号的骗局屡见不鲜。例如,成本仅10多元的普通食品,经过包装摇身一变,就成为售价几千块的名贵保健品,还宣称有包治百病、延年益寿等功效。

补血吃红枣、补气吃当归……这些看似正确的药食同源“养生经”,也可能适得其反。记者采访了解到,虽然许多中药材既是药物也是食物,但有些药食两用的中药需要在限定的适用范围和剂量内使用,药食同源有讲究,食补不能乱补,否则可能会适得其反。

内外兼修确保“行稳致远”

相关专家指出,药食同源虽好,但也要适合自己的身体,才能发挥它的作用。刘言等专家认为,要想通过药食同源来补益身体,建议先明确自己的体质,针对自身的体质来进行科学养生。一方面,行业发展亟待完善相关规范;另一方面,也需要释放更多政策红利,让更多适宜的中药材能加入药食同源行业中,促进行业健康蓬勃发展。

记者从四川省卫生健康委员会了解到,根据《中华人民共和国食品安全法》,生产经营的食品中不得添加药品,但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质(简称食药物质)。食药物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监管部门制定、公布。

“在研发药膳的过程中,我们严格遵循了国家公布的食药物质目录名单,还咨询了中医专家的专业意见。将传统中药与现代生活方式结合起来,更契合年轻人的心意,也希望能加快审批力度,让更多符合条件的中药材加入到药食同源的目录中。”刘言说。

记者从四川省卫生健康委员会食药物质处了解到,2019年11月,四川结合当地实际,将天麻、铁皮石斛、灵芝3种物质作为四川省食药物质试点;2023年11月,天麻、铁皮石斛、灵芝等9种物质纳入了国家食药物质目录管理。

记者了解到,由于公众对健康生活方式的认知和重视程度加深,药食同源类商品的需求量呈现上升趋势。其中,拥有深厚历史底蕴和优良品质保证的老字号品牌,更易获得消费者的信任和青睐。在这方面,一些老字号品牌也需要持续创新产品,并深度挖掘品牌文化内涵,适应新的消费趋势。

在采访中,也有业内人士认为,当前食药物质的审批流程相对较长,不利于产业链的发展。“希望能多挖掘食药物质资源,持续推动产业科技创新,加强资源共享和技术合作,与道地中药融合发展,让更多药食同源产品融入年轻人的生活。”汪东海说。
(经济参考报)

食补不能乱补 行业亟待规范

民以食为天,很多食材既是药物,也是食物。当前,随着大健康时代的到来以及政策红利的不断释放,药食同源产品作为大健康产业发展的重要方向,将成为新的经济增长点。《“健康中国2030”规划纲要》明确提出,对各类健康产业提供政策支撑,到2030年我国健康服务业总规模将达到16万亿元。在多重利好因素的支撑下,包括药食同源在内的健康产品消费潜力将进一步被释放。

近年来,中药咖啡、中药奶茶、各类中药药膳在年轻人中逐渐风靡,但其中也暗藏乱象。

“现在大家不仅要吃得饱,更想吃得更好。药食同源的食材可以通过‘吃’来保养身体,一举多得。”24岁的成都大学生李女士说,她平时也喜欢喝一些中药奶茶,好喝又养生。

养生汤、滋补药膳、润肺茶……记者在电商平台搜索发现,各种“养生”产品名目繁多,让人眼花缭乱。

“我妈妈血糖有点高,最近喉咙痛,就在网上买了一款滋补润肺的养生茶,回来泡着喝了半个多月,却没注意到茶包里含糖,不适合血糖高的人长期喝。”四川一位市民无奈地说。

