



深挖美食资源 扩大旅游传统美食影响力 山东省旅游饭店业服务提升大赛暨“金牌小吃”评选即将开锣

本报讯(记者 周爱宝 张彬)记者从有关方面获悉,山东省旅游发展委和省旅游饭店协会将于1月31日开始,举办“2017山东省饭店服务品质提升技能大赛”总决赛,选拔“山东省旅游饭店服务明星”。同时组织开展全省第二届“金牌小吃评选”活动,评选将产生全省名优金牌小吃,此举有利于深入挖掘和宣传我省旅游饭店的美食餐饮资源,扩大齐鲁旅游传统美食的影响力。

中国旅游饭店协会副会长、山东旅游饭店协会会长何庄龙告诉记者,饭店业是旅游业发展的重要基础要素,是旅游品质化、国际化、产业化的重要载体。此次赛事有利于推动旅游饭店的供给侧结构调整和新旧动能转换,引导和促进全省旅游饭店提质增效,从而带动全省饭店业质量水平的全面提高。此前,山东省旅游发展委员会和山东省旅游饭店协会联合组织实施为期半年的“山东省旅游饭店质量提升行动”。

据了解,赛事及评选活动只是日常工作的集中展现。在山东省旅发委的领导下,山东省旅游饭店协会做了大量扎实卓有成效的工作:一是加强质量宣传,优化质量标准,构建质量体系,挖掘品质建设内涵,广泛开展多种形式的提质创新活动,深化质量管理和创新服务理念,夯实我省旅游饭店质量基础。以推行和落实《旅游饭店星级的划分与评定》标准及《山东省文化

主题饭店等级划分与评定标准(试行)》为抓手,力争通过半年的集中提升行动,使旅游星级酒店和文化主题饭店实现设施设备更新、服务质量提升、经营效益改善和管理效能提高,在食品安全、卫生管理和应急处置等方面有较大提高,行业整体形象得到提升,推动旅游饭店业持续健康发展。

二是各级旅游部门、旅游饭店协会和企业注重通过组织丰富多彩的主题活动强化此次质量提升行动的成效。深入开展服务质量提升、文明行业创建、文明旅游志愿服务活动,改善行业风气。

三是积极组织开展了全省第二届“金牌小吃评选”活动,深入挖掘和宣传我省旅游饭店的美食餐饮资源,扩大齐鲁旅游传统美食的影响力;组织开展鲁菜文化研究和鲁菜宣传推广系列活动,努力传承鲁菜文化,提升鲁菜影响力,提高星级酒店鲁菜服务水平;扎实开展全省诚信旅游示范单位创建活动,引导旅游饭店依照法律法规和星级标准,规范经营服务行为,诚信经营;倡导各旅游饭店广泛开展争当工匠型员工等各类主题活动,不断促进员工业务技能的提升。

据悉,“景芝杯”服务品质提升技能大赛、“潍坊滨海旅游杯”金牌小吃评选活动圆满收官后,为进一步推广山东名优小吃,同时启动2018年“鲁花杯”山东省“一城一味”评选活动暨全省金牌小吃推广巡回展活动。



捞鱼摸虾话童年

家住泉城是一件幸福的事儿,山、湖、泉都近在咫尺,每一次从黑虎泉一带走过,我就记起陪儿子来黑虎泉护城河一带划小船、捞鱼摸虾的故事。那时我买不起车,有一辆大摩托,偶尔也到卧虎山水库一带吃个蘑菇炖鸡啥的。但周末真正抬脚就到的地方还是老泉城的护城河。

和儿子带一个小网子,提一个小桶,踏上晃荡的小铁板船。那时因为有水闸提高水位,护城河水比现在深,清澈见底,小鱼网在水深的地方是不会有收获的,我必须把船靠边,把网子向靠岸的水草捞去,小鱼小虾就落网了,我们俩一玩就是一下午。

我的家乡也有一条大河,我小时候的鱼要大些,很多时候我是跟在哥哥们屁股后面,负责用剥皮的柳条把落网的鱼串起来,带回家,剔除鱼的内脏用盐腌一下,然后母亲会用一点点油煎熟,这是我们的美食,再配上煎饼或饼子,就是难得的美味。偶尔夏天大雨后,河水暴涨,会有大鱼从库里游出闸门,水位跌落,困在河道里。这时,我的哥哥们会借大网来捉鱼,有一次我三哥竟然用铁锹从浅滩上拍了一条大鱼,这个故事在村里传了几天,就像城里人中了彩票。确实,捉到大鱼的惊喜是无以言表的。

先是哥带弟弟见习捉鱼,后来哥哥

们离开家乡求学工作。我也长大了,这条熟悉的大河长大以后变成了小河,眼界宽了,河变小了,岭变矮了。我捉鱼的本领也在增长,徒手摸鱼有几次也捉到好几两重的大鱼。既想捉到鱼,又担心水草里有水蛇之类的咬人。就像我每次买股票一样,又想高收益,又怕套住。我每次都是心里嘀咕别摸到乱七八糟的东西。其实,故乡的河是河的上游,水是活水且浅,一次次双手伸向目标终于有所收获的时候,胆子就大了。记得有一次麦收的时候,我偷偷到河边玩,从河道旁一排柳树下,我和伙伴们找到一个鲶鱼窝,我抓到两条,带回家给父亲下酒,哥哥们没有因我脱离劳动而责备我,反而表扬我,徒手捉鲶鱼可是不容易!

小时候,村里有句老话:捞鱼摸虾饿死全家。说明这个活是养不起家的,就像专职炒股的,专职玩游戏的,能混出饭来并不容易。但也未必,父亲那一代人,勤劳的父亲当了一辈子的农民,小时候打鸟摸鱼的四叔后来最有出息。社会有分工,每个人都有专长。但什么事情专职做就没有了兴趣,不如当做爱好。就如现在,看到一潭清水,我就有下去逮鱼摸虾的欲望。

关于童年野生河鱼的美食记忆,挥之不去,一直伴随着我长大。

(周爱宝)

进入深山老林采蜜,只为寻找蜂蜜本质

济南黄岩人:追逐色彩,寻找芬芳(上)



流动蜂场转地。

养蜂人和蜂儿一样,一年四季极少在窝里停,天南海北,哪里花开就往哪里赶。每年的11月份,终于转回家乡,那里的枇杷花开得白如春雪,采来的蜜也和金子一般。到四五月份,又要跑到中国的大江南北,追寻槐花的芬芳……

坚强的保障。作为山东省蜂业协会副会长、济南营养协会理事的王依增说,有好蜂,才能产好蜜。优质的蜂蜜品质,在于原料的把关和先进的生产工艺。

“我们的种蜂场在济南,但是养蜂队伍是全国跑。”王依增说,专职的养蜂队伍,根据气候不同,会去往不同地区的地方采蜜。

采蜜以后,回到公司基地进入最重要的工序——检验。蜂蜜进厂接受必须的三次检验。“进库的时候,首先每个单一包装的蜂蜜都要进行抽检,包括对其微生物、药残农残等检查,第二是分类检验,第三后期出场的时候还要进行不同批次的检查。”王依增说,食品安全工作是他们一直以来最为重视的环节。“我们主打山东市场,更应让实实在在的山东市民尝到实实在在的蜂蜜。”

亲养蜂的技艺绝活学到手,他要用自己的双手来酿造未来的甜蜜事业。

王依增说,每年立春一过,家乡的枇杷花也凋谢了,他们就离家远行:十多米长的卡车装满了蜂箱、蜂蜜桶、帐篷……就像吉普赛人坐车离开一样。“人间四月芳菲尽,山寺桃花始盛开”,从黄岩出发一路向着西北,随着安徽春季的结束,他们来到陕西、甘肃、青海、新疆……有花海的地方就有他们。“甚至那些人烟罕至的大山深处也有我们的足迹,因为在那些抬头望雪山、俯身见牛羊的地方,有最好的花蜜。”王依增说。

不仅天南海北地“采蜜”,济南黄岩蜂业还成立了专门的蜜蜂养殖场,为流动养蜂做最

用双手酿造甜蜜事业

他,一身正气立天地,满腔热血投身养蜂事业,用良心打造诚信企业,用爱心传递社会责任;他,从一位地道的养蜂农民,到一位成功的民营企业家,历经数十年风雨,诚信创业,呕心沥血,以良心做事,用拼搏、仁爱为我们酿造着甜蜜的生活。他就是济南黄岩蜂业开发有限公司董事长——王依增。

王依增出生于黄岩的一个养蜂世家,其父亲早在17岁时就开始养蜂,新中国成立后逐渐发展成黄岩县最大的养蜂专业户。在家庭环境的熏陶和父亲的言传身教下,幼年的王依增渐渐爱上了蜜蜂这个小精灵,聪颖好学的他很快便将父



1986年颁发的养蜂证

春节临近 济泉优惠活动将于1月27日开始 届时优惠多多,好礼不断。

■地址:英雄山路84号 鲁润名商广场一楼
■垂询电话:公司总部 一店82861 416 8271 7024

(为方便老年顾客冬季出行不方便,凡购买公司蜂产品满200元,本公司市区内免费送货)

(大观园欧亚商城超市,银座,大润发,华联等超市卖场,宏济堂:海州大药房都有销售。活动详情以卖场自行决定为准。)