

TOP生活 | 滋味站



扫一扫,更精彩



餐饮业有个“潜规则”——“厨房重地,闲人免进”。但凡是有条件的餐馆,都会在厨房门前竖起这样一个牌子,甚至有店家解释说:“这是为了烹饪过程更安全卫生。”一句“闲人免进”,使后厨成了神秘之地。因此,为了使消费者更放心地就餐,本报《TOP生活》于上周全面启动“裸厨时代”系列餐饮调查活动,让饭店的后厨更透明。目前,读者正火热报名参加调查团,而且已经有餐饮企业敢于“亮厨”。

郑州晚报记者
王一品 周静静/文
慎重/图

裸厨时代,火锅店率先亮厨

本报此次启动的“裸厨时代”系列餐饮调查活动和“透明厨房”活动不谋而合,而且更加积极地走进“后厨重地”,让读者和食客可以零距离参观进货、储藏、烹饪、洗消的全过程。

值得一提的是,“裸厨时代”启动第二天,就有两家餐饮企业踊跃报名、敢于亮厨,它们是京福华旗下两家不同风格的特色火锅店,“唯新煮义”和“百川红”。

据活动相关负责人介绍:“按照目前的报名情况来看,消费者更加积极,已经有数百人来电咨询,并表示愿意参加调查。但餐饮企业只有火锅店这一类前来报名,显然大家对于彻底敞开厨房还是有所顾忌的。”

对此,如一坊豆捞管理集

团公司河南区负责人表示:“如一坊已经设有开放日,消费者只要预约就能来参观后厨。参观也好,装视频设备也好,最终都是为了让消费者放心,虽然商家需要投入一点成本,但势必会带来更多顾客。火锅店相比其他餐饮店,少了菜品加工的程序,所以很多后厨直接安装的就是透明玻璃窗,欢迎顾客监督。”

还有一些餐饮企业表示有些担忧,当“透明厨房”、“阳光厨房”、“裸厨时代”这类活动长期展开,可能会使餐饮品牌的“秘方”外泄。

试想一下,这种担心显然是多余的,毕竟最关键的环节是配料比例,就算消费者眼睁睁地看着厨师操作,也根本模仿不来。



透明厨房 看得见的放心消费

来自河南省食品药品监督管理局的数据显示,2013年,河南省共有13267家餐饮单位设立了厨房开放日,接受群众监督。这要归功于去年3月份启动的河南省餐饮服务食品安全“透明厨房”活动。

所谓“透明厨房”,就是在餐饮企业后厨操作间安装电子监控器,实现对后厨操作间、冷菜间、洗消间、烹调间等重点风险点的全程监控,方便消费者查看厨房的环境卫生状况、食品加工操作场所的工作状况等。另外,餐饮企业要定期邀请消费者和社会各界人士参观、评议其厨房,并记录消费者提出的意见与建议,合理吸纳、改进落实,每年开放厨房次数不少于4次。

“郑州市餐饮行业从2012年下半年就开始试点“透明厨房”了。”郑州市食品药品监督管理局食品化妆品监管处处长齐新志表示,“当餐饮单位在厨房安装摄像头,并在用餐区利用电子屏幕展示后厨的即时动态,消费者就餐时随时可以看到后厨的操作情况,吃得自然放心。”

餐饮企业,请大胆敞开心扉

其实,这两年各地餐饮企业已越来越多的向消费者“敞开心扉”。前不久,肯德基发起“探秘之旅”活动,组织全国各地的食客走进肯德基的养殖场和后厨工作间。还有北京的金汉斯,征集顾客参观

后厨并体验品质大餐和德式手工自酿啤酒。

有参与者表示,这些知名连锁餐饮企业大胆开放后厨,满足了用餐者的好奇心和知情权、监督权,无形中提升了品牌影响力。

也有业内人士称,饭

店晒后厨其实就是晒管理,此举相当于套上了食品安全的“紧箍咒”,既是对现有餐饮水准的检验,更是对提升厨房管理水平的激励。这对保障食品安全、推动饭店健康发展,必将起到积极的促进作用。

树立标杆,让餐饮业更加规范

3月11日,本报《TOP生活》“裸厨时代”读者调查团首次行动,走进了崇尚时尚健康的新派火锅店“唯新煮义”。该店的行政总厨说得好:“裸厨”是一种理念,让餐饮企业更加透明化,将引领郑州餐饮行业迈向新的时代。“裸厨”是一种力量,树立饭店厨房标杆,让这个行业更加规范、良性发展。”

的确,餐饮行业至今

还有令人不安的“角落”。比如那些“同店不同味”、“同品不同价”的散乱“连锁”小店。门头同样是“沙县小吃”、“杭州小笼包”、“黄焖鸡米饭”,店面大小、装修风格、餐单设计都差不多,甚至连老板的口音都一样,但是味道、价格、品质却大相径庭。业内人士透露,这类依靠家族、同乡合伙经营的“连锁店”,

各类监管措施基本没有,且在一家店中每个人往往都身兼多职,内部管理更谈不上,所以一直无法让消费者满意、放心。

“民以食为天,如果不能让老百姓吃得放心、吃得舒心,那就不要从事餐饮业。”“唯新煮义”相关负责人表示,“一直以来,‘保持食材真实原始状态,加强自身各项监管力度’都是我们坚守的经营理念。”

3·15 TOP生活 维权在行动

读者有话



李辉 36岁 大学教师

希望任何一家餐饮门店在想打“新鲜食材,健康养生”的招牌时,都能像“唯新煮义”这样不怕世人看到其最真实的一面。



董会 34岁 旅游顾问

跟随“裸厨时代”调查团来到“唯新煮义”,我们不仅看到了好的火锅汤底是需要时间充分熬制的,更了解到其实后厨的员工非常辛苦。其实,消费者和餐饮从业者本不是对立的,可以相互体谅、相互理解,只是以前的沟通太少了。

活动在继续

本报邀您持续关注“裸厨”

“裸厨时代”系列餐饮调查活动还将走进更多的饭店厨房,让市民亲自进入到生产第一线监督食品安全。

同时,我们也邀请商家加入到我们的队伍,自愿接受市民的监督和审查。因为只有你

们敢于承诺,敢于接受市民的挑刺,你们才是值得信赖的企业。

参与方式

1. 拨打TOP生活热线67655272报名加入“吃货调查团”。
2. 加入TOP生活吃

货团QQ群232482701报名参与。

3. 关注“郑州晚报TOP生活”新浪微博,私信报名参加。

商家参与方式:拨打郑州晚报TOP生活餐饮热线18638604005

联系人:周小姐