



洛阳餐旅集团
LUOYANG CATERING TOURISM GROUP
始于1996 股票代码836977

第17期 总第122期
全国预订客服热线:400-616-3939
Http://www.hacly.com

洛阳餐旅

Luoyang catering tourism group

洛阳餐旅(集团)股份有限公司

专刊

洛阳晚报 B03

2017年10月17日 星期二
编辑/孟山 校对/小强 组版/干部

中国餐饮百强企业、中国知名正餐品牌、中华餐饮名店、中国饭店金马奖、全国模范职工之家、全国营养健康餐饮示范单位、洛阳市市长质量奖获得者、新三板挂牌企业
全聚德大酒店/宴天下幸福礼堂/宴天下新区店/宴天下老城店/湘鄂汇大酒店/水席园旗舰店/宴愉餐茶艺术/汉庭体育中心店/集团配送中心/集团婚庆车队

我省书画名家参观华夏喜庆文化博物馆(筹)



书画名家与洛阳餐旅实业负责人在洛阳华夏喜庆文化博物馆(筹)合影

10月10日上午,参加河南省第十六届中国画艺术展暨第三届河南省中国画学会学术展的近二十位书画名家,莅临洛阳餐旅实业筹建中的洛阳华夏喜庆文化博物馆。

在洛阳餐旅实业董事长申灵杰、总经理刘怡楠陪同下,中国画学会副会长、河南省中国画学会

会长马国强,河南省文联副主席、河南省美术家协会主席刘杰,河南省中国画学会副会长兼秘书长、洛阳市美术家协会主席文柳川,河南省美术家协会副主席李学峰、连俊洲,河南省中国画学会副会长陈国桢、程兆星、张建京,洛阳市书法家协会副主席兼秘书长刘灿辉,洛阳万家美术馆馆长徐磊



书画家们参观洛阳华夏喜庆文化博物馆(筹)



马国强为洛阳华夏喜庆文化博物馆(筹)题词

等兴致勃勃地参观了博物馆“婚嫁”“寿辰”“升学”“乔迁”等展厅,观看了洛阳餐旅发展历程,并品鉴了河南烹饪大师卢跃青烹制的美食,对洛阳餐旅建设华夏喜庆文化博物馆、弘扬传统文化的做法给予高度评价。

(灿轩/文 兰梦晓/图)

宴天下新区店获我市首批“食品安全红旗店”称号

全市各县(市)区食药监局相关负责人到该店考察食品安全管理工作



宴天下新区店总经理任晓红(左一)介绍食品安全管理工作

日前,洛阳餐旅实业股份有限公司旗下宴天下大酒店新区店荣获“食品安全红旗店”称号,成为我市首批获得该称号的10家餐饮单位之一。

据悉,当前我市正在广泛开展食品安全示范街、示范店创建活动,通过培育和树立先进典型,使餐饮单位有效落实主体责任,让市民消费更安全、更放心。目前,创建工作正以洛龙区为试点展开。

今年以来,市食品药品监督管理局洛龙分局将政和路列为食品安全示范街创建对象,并制定了食品安全红旗店创建标准。根据投诉举报、消费者反映、市场影响力等因素,洛龙分局对政和路沿线通过评定验收的宴天下新区店等10家单位授予了“食品安全红旗店”称号,并在各单位门前悬挂了牌匾。

宴天下新区店在市食品药品监督管理局洛龙分局的帮助指导下,对照相关标准,不断提升食品安全工作

水平,以争创“食品安全红旗店”为契机,高度重视,加大投入,强化管理,优化服务,全力营造安全诚信的餐饮消费服务环境。

9月21日,全市食品安全红旗店现场会召开,市食品药品监督管理局组织各县(市)区食药监局相关负责人到宴天下新区店进行检查验收工作,听取该店负责人的工作汇报,了解该店在食品安全管理方面的做法和经验。

据宴天下新区店总经理任晓红介绍,该店在食品安全工作方面主要采取了以下措施。

第一,成立食品安全领导小组,定期组织员工学习食品安全法律法规和行业规范,提高员工的食品安全意识。同时,建立健全食品安全管理制度,食品原料及相关产品的可追溯率达百分之百。

第二,严格执行后厨管理制度。该店一贯重视保持厨房环境整洁,严格落实食品加工程序和后厨人员管理制度,每周由总经理与厨师长带队严格检查并做好记录。

第三,食品及餐具有序摆放,规范管理。餐具严格



食品安全红旗店牌匾

进行消毒保洁,冰箱食品摆放整齐,生熟分开,防止交叉污染;刀具、案板、抹布、容器等工具分色使用;餐具、烹饪工具等使用前均进行清洗消毒,并填写餐饮具消毒及检查记录表。

第四,对宴会包桌严格管理。该店由专人负责对各类宴会等集体用餐进行食品留样,并作详细记录,切实保证食品安全。

洛阳餐旅董事、董事会秘书柴省卫说:“洛阳餐旅是河南省首家新三板挂牌上市企业,也是国内餐饮服务业目前唯一获得‘市长质量奖’的企业。先后荣获‘全国营养健康餐饮示范单位’、全国首批‘餐饮业质量安全提升工程示范企业’等荣誉。公司对食品安全管理一贯重视,先后通过了ISO19001质量管理体系认证和ISO22000食品安全管理体系认证,荣获现在正在进行的ISO14001环境管理体系认证,在规范化、标准化、科学化管理上持续提升。”

“宴天下新区店获得‘食品安全红旗店’,除了自身的努力,还要特别感谢市食药监局洛龙分局的领导和工作人员。他们经常到店现场讲解法律法规和操作规程,让酒店员工充分认识到食品安全的重要性,并学到很多操作知识,为我们提供了切实有效的指导和服务。同时,也感谢广大消费者对我们的厚爱。”柴省卫说。

“民以食为天,食以安为先。获得‘食品安全红旗店’称号,既是一种荣誉,更是一种鞭策,在今后的的工作中,我们会更加严格落实各项食品安全管理制度,不断提升食品安全管理水平,努力打造行业标杆。”任晓红说。

(灿轩 徐慧强 文/图)