



# 让“舌尖上的非遗”焕发新生机

## ——记2023年首都劳动奖状获得者北京萃华楼餐饮有限责任公司

□本报记者 边磊

连续两年登上大众点评必吃榜榜单,连续3年获得米其林指南一星推荐,北京老字号餐饮企业北京萃华楼餐饮有限责任公司(以下简称“萃华楼”)传承非遗技艺,将传统鲁菜与时尚创意相结合,获得顾客的认可。这背后离不开萃华楼大力开展的强化人才队伍建设、创新发展老字号餐饮品牌等一系列工作。今年,萃华楼荣获首都劳动奖状。

作为东城区“萃华楼京味菜制作技艺”非物质文化遗产传承项目,萃华楼成立的非遗技师工作室,有效助力了非遗传承人才队伍建设。工作室充分发挥技师引领作用,认真履行非遗传承职责,通过传承、发展、思考、创新等方式,将老字号餐饮品牌与新时代、新老顾客的不同需求融会贯通,让老字号焕发出新生机。

“非遗通过‘人’的活动来传承其技艺和文化,人的流动性和可变性既是它的特殊之处,也是传承与保护过程中的难点所在。”萃华楼相关负责人介绍说,“由于菜品制作过程精细复杂,操作技法种类繁多,记录工作在全面性上难免存在不足。为此,萃华楼开展了针对急需保护饮食类非遗代表性项目传承人的培训工作,以专题讲座和专家答疑的方式,为



推动老字号品牌的保护、传承与发展奠定基础。”据介绍,萃华楼通过举办以萃华楼京味菜制作为主题的研培班,强化职工传承技艺的意识和能力,现已培养出掌握萃华楼京味菜制作方法的职工30余名。

为唤醒更多年轻人的非遗保护意识,萃华楼提出“新感觉老味道”的经营理念,运用其厚重的饮食文化底蕴,让饮食类非遗“走进现代生活”。

在餐饮经营过程中,萃华楼积极谋篇布局,在营销战略上将菜品定义为精品鲁菜并加入时尚创新菜品;在餐厅装修风格上,除了兼顾老食客的喜好外,更是考虑到年轻消费群体的需求;在菜品品质上,将传统鲁菜做到“经典中的经典”,将创新菜做到令人味蕾“惊艳”的程度。

秉承“童叟无欺,信誉第一”的理念,萃华楼以优秀的服务获得各方认可,近年来获得诸多荣

誉:连续两年登上大众点评必吃榜榜单,连续3年获得米其林指南一星推荐。

作为东城区重点老字号企业,萃华楼还积极投身公益事业,联合东城区总工会、崇文门外街道总工会举办了多场公益活动,共同关注和服务外卖小哥、快递员等新就业形态劳动者。与此同时,萃华楼工会联合崇文门外街道总工会打造暖心驿站,为新就业形态劳动者提供暖心服务。

### 2023年首都劳动奖章获得者、南门涮肉主管助理李海霞:

## “让每一位顾客吃得好,吃得放心”

□本报记者 边磊

自1998年入职南门涮肉,踏实肯干的李海霞一步一个脚印逐渐成长为企业的骨干。作为南门涮肉主管助理,她坚持诚信待人,严把食品安全质量关,为顾客提供优质服务。今年,李海霞荣获首都劳动奖章。

入职南门涮肉以来,李海霞给人的印象就是诚信对待员工、诚信面对顾客。作为一名在首都工作的餐饮工作者,李海霞始终把热情服务顾客摆在第一位。

在工作中,李海霞总会显得有点“一根筋”,她始终把“以质量求生存、以薄利赢顾客”的经营方针牢记于心。在产品验货环节,她认真执行公司的验货要求,不符合公司要求的原材料坚决拒收,从根源上为产品质量、食品安全起到了保障作用;在备餐阶段,她认真检查每一道菜品,不合格



李海霞(右)

菜品坚决不允许上桌,确保公司的经营方针落地。

但是在营业过程中,李海霞又很灵活,她会亲切地与顾客沟

通,热情地为顾客服务,力争使每一位顾客满意地体验到老北京饮食文化。针对经营过程中出现的相关问题,她组织管理班子认真研讨,拟定科学化的管理措施并严格执行。一系列举措为南门涮肉的经营改革开辟了新的篇章,李海霞也得到了广大顾客和公司领导的一致好评。

“只有通过自己的不懈努力不断提升服务品质,创新服务模式,才能更好地满足顾客的需求。”李海霞说,“所以,必须要让每位顾客吃得满意,吃得放心。”

因为工作成绩突出,2008年,李海霞光荣当选中国工会第十五次全国代表大会代表,她说“实现了自己一生都不可能实现的梦想。”2016年3月,她被授予北京市三八红旗奖章。2023年,李海霞荣获首都劳动奖章。