

中办国办印发通知反对食品浪费 公务用餐杜绝浪费 单位食堂供应从简

近日，中共中央办公厅、国务院办公厅印发了《关于厉行节约反对食品浪费的意见》，并发出通知，要求各地区各部门结合实际认真贯彻落实。

为贯彻落实《党政机关厉行节约反对浪费条例》，深入推进反对食品浪费工作，新公布的这份文件提出八点意见：

——杜绝公务活动用餐浪费。各级党政机关、国有企事业单位要严格按照有关要求，切实加强国内公务接待、会议、培训等公务活动用餐管理。

——推进单位食堂节俭用餐。单位食堂应按照健康、从简原则提供饮食，合理搭配菜品，注重膳食平衡。条件具备的地方实行自助点餐计量收费，多供应小份食品，方便用餐人员适量选取。

——推行科学文明的餐饮消费模式。鼓励餐饮企业积极发展大众餐饮，提供标准化菜品。

——减少各环节粮食损失浪费。加强粮食生产、收购、储存、运输、加工、消费等环节管理，有效减少损失浪费。

——推进食品废弃物资源化利用。餐饮企业和党政机关、企事业单位食堂不得随意处置餐厨废弃物，要按规定交由具备条件的餐厨废弃物资源化利用企业处置或进行就地资源化处理。

——加大宣传教育力度。大力破除讲排场、比阔气等不良风气。

——健全法律法规。积极推进反对食品浪费工作法制化进程。

——加强监督检查。国家发展改革委、财政部要会同有关部门定期整体部署反对食品浪费工作，加强监督检查，对发现的突出问题及时督促整改，对好经验好做法进行通报表扬并积极推广。

据新华社电

教育部与国家卫计委联合发文： 各地须拉网式排查幼儿群体服药行为

针对近日连续发生的幼儿园违规给幼儿集体服用处方药品的事件，教育部办公厅、国家卫生计生委办公厅18日联合发出通报，要求各地立即组织力量开展幼儿园及中小学校健康服务管理的拉网式排查，重点检查行政区域内幼儿园是否有违规组织幼儿群体服药的行为。

通报指出，部分幼儿园违规给幼儿集体服用处方药品“病毒灵”，严重违反了《教育部办公厅、卫生部办公厅关于加强和规范学生健康服务工作管理的通知》的管理要求，造成严重的社会影响，有关部门正在依法依规进行查处。

通报要求要严格规范幼儿及中小学生学习健康服务管理。各地教育、卫生计生行政部门及幼儿园、中小学校必须按照有关文件规定，严格管理幼儿及学生健康服务工作。因常见疾病防治需要而组织幼儿及中小学生学习群体服药时，强化做到“五个”必须，即必须先经医疗卫生专家论证，必须经县级以上卫生计生行政部门商同级教育行政部门同意并制订详细的防治方案，必须坚持学生和知情同意、自愿参加的原则，必须有卫生技术人员进行现场指导，必须向证照俱全的正规医药生产、经营企业购买药品。任何单位或个人不得擅自或越权组织幼儿及中小学生学习群体服药。

据新华社电



2014看南苑如何完美转身 “找准定位 开源节流 创新营销” 三管齐下

中央“八项规定”出台直指“舌尖上的腐败”，政府严禁到高档场所消费，五星级酒店等高端酒店首当其冲。南苑集团作为宁波本土酒店的领军品牌，在2013年初就审时度势，进行了经营转型，走亲民路线，做大众文章。

经过一年的经营转型推进和实战，南苑集团总结了经营转型的成功经验，“找准定位、开源节流、创新营销”三管齐下。

首先南苑集团对旗下各酒店定位做了重新调整，以求各酒店能更具针对性地为不同消费群体提供多样化的特色服务。其中，南苑饭店定位为亲民的酒店，“大众、商务”是其主要目标市场，会议团队中高端商务散客是其主要客源；南苑环球酒店定位于“精品、高端”，充分满足大众市场中高端消费人群、商务人士与国内外商旅客的需求；南苑新芝宾馆定位于“政务、商务”，做好政务市场接待的同时，加大商务市场的开拓，调整消费价格，面向大众，树立亲民形象；南苑花博园度假酒店定位于“休闲度假、SPA养生”，精心营造花卉景观与园林艺术相结合的四季园林景象，完善花博园景区的产品与功能。同时，推出“SPA养生、森林浴吧、艺术品欣赏、露天烧烤、环湖骑行、开心菜园、湖岸垂钓”等活动，丰富休闲度假产品，打造南苑花博园景区与度假酒店相融合的新休闲度假品牌；南苑温泉山庄依旧主打“温泉”特色，继续发挥温泉优势，积极开发温泉新兴市场；南苑五龙潭度假酒店则瞄准会议市场定位，重点开拓会议市场和度假市场，打造以“户外、亲子、拓展”为主题的度假产品，凭借上佳的地理环境和鲜明的季节特色，推出了“户外烧烤、登山远足、山地骑行、工团拓展”等产品和服务；南苑新城酒店、北京宁波宾馆、台州南苑商务酒店、阿弗会展商务酒店定位于大众酒店，普通老百姓是其主要客源；南苑东家将继续商务连锁酒店路线，为商务、休闲及自助游宾客提供便捷、舒适、温馨的服务。南苑文昌商务酒店（原文昌大酒店）也正在筹备中，开业后将进一步完善南苑商务型酒店的布局。

其次是练好酒店的内功，做到降本增效。人力成本、原材料成本和能耗成本是酒店费用支出的三大巨头。南苑提出“加强成本管理，确保企业转型”的大举措。强化对公司各类资产的管理，减少库存积压闲置，杜绝浪费。在确保服务品质的前提下，通过流程梳理合并岗位，深化机构改革，简化制度流程，实行“一岗多岗、一岗多能”的用人机制，达到“精简、高效、节约”的管理目标，有效控制用工成本。原材料成本控制方面通过建立中央集采系统，优化公司集采制度，撤销宁波地区各酒店的采购部，建立自集团采购部统一管理的集团采购系统，发挥采购数量优势，降低采购成本。同时各酒店充分挖掘节能潜力，做好节能降耗工作。

创新营销是南苑集团转型升级的重点。大数据、云技术、移动终端等时下高科技正在迅速改变人家的生活方式。它们体现了顾客需求的个性化差异，而且正在颠覆传统酒店营销模式。酒店营销人员给顾客打电话、拜访顾客的营销模式已经过时，更多80、90后的新兴消费群体，注重个性化消费体验，讲究“实惠、便捷”。

在这样的背景下，南苑集团转变了营销观念，积极搭建新媒体平台，增加销售渠道。南苑集团通过微博、微信平台加大了企业、活动宣传力度，并通过这些新媒体扩展了自身的会员数量，进行及时的信息发布和反馈。双向的沟通交流拉近了与顾客间的距离；通过对大数据的整合管理，更敏锐地了解顾客的需求。与此同时，南苑正在积极开发微信直销平台、完善电子支付功能，打通O2O闭环。通过加深与团购网站、旅游网站的合作，增加销售量，扩大品牌影响。

除了做好酒店经营转型的同时，南苑集团还积极进行产业转型。2014年南苑集团瞄准新商机，进军医疗行业。结合南苑一贯以来的五星服务理念，接手原文昌大酒店大楼，再投资1.5个亿，将建成宁波和浙东地区一流的眼科医院，实现公司产业结构的转型升级。

2014年南苑集团提出了以“转型、创新、提升”为关键词的2014年度工作思路。通过这一系列的转型升级措施，南苑必将能度过这场酒店业的考验，同时通过这一挑战，激发出更大的企业活力。

（罗文彬）

热烈祝贺天御足道品牌升级店——皇朝养生会馆江东店隆重开业！足浴、推拿、SPA，技术精湛，服务一流，全新豪华装修，更是让您心身愉悦，耳目一新！皇朝天御为您的健康加油！

地址：中山东路716号(新舟宾馆旁)，垂询电话：87737272

天御足道品牌升级店

足道正改版

御膳升中

天津在造

全国连锁 诚邀加盟

加盟电话：13685736999