



GANT RUGGER



paul&shark



Bally



paul&shark



Quiksilver



JACK & JONES

潮流背心款

对于不怕冷的年轻人而言,到了冬日其实一件羽绒背心就足以抵挡寒意了。比起羽绒服,羽绒背心也更加容易搭配其他衣服,同时也不会显得臃肿。大地色系的拼色羽绒背心,搭配上英伦范儿的军绿色格子衬衫,高贵优雅;纯黑色的斜拉链羽绒背心,搭配上暗黑系的不规则长袖,以及哈伦裤,张扬个性;基本款的灰色背心,搭配上卡其色或是橙色的灯芯绒衬衫,简约中不失潮流。

前卫未来款

对于将羽绒服设计得充满未来感这件事也是不少设计师们乐此不疲的。诚然,厚重的羽绒服原本就和宇航员们的太空服有那么些类似。所以,设计师们也就自然而然地将羽绒服设计得充满了未来感。MUSTO SAILING这一季更是称得上是本末倒置,颇有一种将宇航服中加入了羽绒元素的感觉。KJUS、Mocler也都出现了如此风格的设计,同时也加入了一些特殊的剪裁处理。这样的风格自然并不容易搭配,但是如果悉心搭配上格纹元素或者是撞色元素,绝对不失帅气。

简约经典款

套用Bottega Veneta的设计师Tomas Maier在2013年秋冬秀后说的一句话,“时间在流逝,我们一直在与时间的推移做战斗,但无论怎么争分夺秒,这都好像是一件无法控制的事情。”简约的经典款是永远不会过时的流行,不讲华丽只求质感,是选择经典款的首要诉求。就连一向张扬的Givenchy这一季都推出了黑色的简约款羽绒服,DOLCE & GABBANA也同样如此。但是请不要小看这样一件看似普普通通的黑色羽绒服,衣服的剪裁、羽绒的填充、填充量的多少,还有细节的处理,这些种种都决定了一件羽绒服的质感。年轻的时尚男士们,在选择这样的经典款式时,不妨选择那些有帽子设计的羽绒服。

共铸中国餐饮食品安全梦想 “2013年度餐饮食品安全优秀案例评选”获奖名单在京揭晓



近日,由国家食品药品监督管理总局业务指导,联合利华饮食策划携手中国食品安全报社共同举办的“2013年度餐饮食品安全优秀案例评选”颁奖典礼在北京钓鱼台国宾馆隆重举行。国家食品药品监督管理总局领导、中国食品安全报社社长朱长学、联合利华饮食策划中国区总裁陈意星以及众多食品安全领域的专家出席了颁奖典礼,共同揭晓了本次获奖的年度首批餐饮食品安全优秀案例。永和、小南国、金鼎轩等17家国内知名餐饮企业获此殊荣。

稳固基石 优秀案例评选树立行业典范

据国家统计局发布的数据,今年1月至8月,全国餐饮收入实现15,919亿元,同比增长8.9%,整个市场稳步发展。同时,餐饮业的责任也随之需要加强,2万亿美元的产业规模一旦出现食品安全问题所造成的影响将是巨大的。食品安全作为餐饮行业发展的基石,是行业发展的重中之重,也是与消费者最息息相关的民生问题。餐饮企业只有保障食品安全,才能赢得消费者信赖,实现企业的良性发展,这也是全社会共同的责任。

作为全国首例餐饮食品安全优秀案例评选,本次活动受到了社会各界的广泛支持。活动历时2个月,来自北京、上海、广州、成都、武汉、济南、杭州等各大城市的各类餐厅纷

纷提交了案例。组委会从中选出了符合参赛要求且资料完整的餐厅数十家,经过反复研究和沟通,筛选出了20家入围餐厅,再由专家评价团深入餐厅进行实地考察,最终评选出17个2013年度餐饮食品安全优秀案例。

防患未然 推动食品安全餐饮从业者是关键

作为餐饮企业的重要合作伙伴,联合利华饮食策划始终关注餐饮行业的发展,而食品安全则是其最为关注的焦点之一,是联合利华饮食策划可持续发展行动中最重要的组成部分。为了更好的推进可持续行动计划,联合利华饮食策划承诺到2020年,协助全国65万家餐厅改善后厨食品安全,并开展了大量工作,此次与中国食品安全报社共同开展2013年度餐饮食品安全优秀案例评选活动就是一项重要举措,旨在挖掘优秀餐饮企业食品安全的经验,给其他餐饮企业带来帮助。

联合利华饮食策划中国区总裁陈意星表示:“推动餐饮食品安全建设,行业从业者是关键!我们始终关注餐饮食品安全,并不断展开行动。餐饮食品安全涉及方方面面,每一个环节都至关重要,这就需要餐饮行业的工作者不断提升食品安全的意识、技能和管理水平。联合利华饮食策划也是餐饮行业中的重要实践者,我们将‘用厨师的专业为厨师服务’,不断分享新鲜的理念和经验,与餐饮企业共铸中国的餐饮食品安全梦想!”

在过去的几年时间,联合利华饮食策划不但联合国家食品药品监督管理总局举办食品安全培训,为超过1,000名来自全国餐饮百强和大型连锁的厨师和管理人员普及食品安全知识,并开发食品安全培训课程的教材,帮助厨师从“人、机、料、法、环”五个后厨管理的关键点把握食品安全管理,同时联合利华饮食策划也将食品安全理念融入到餐饮解决方案中,通过各菜系菜式开发、中央厨房建设等不同内容,将食品安全理念传递给厨师和餐厅,对全面提升餐饮企业食品安全起到了积极的作用。

点滴积累 共铸餐饮行业可持续发展未来

多年来,在政府相关部门、行业协会、专家学者以及一大批具有社会责任的餐饮企业的共同努力下,餐饮食品安全保障体系正逐渐形成。然而,随着社会的发展和食客需求的提升,餐饮食品安全体系也需要不断升级。不仅需要政府部门不断完善相关法律、法规,加强监督,更需要行业从业者加强学习,在实践中优化管理水平。

此次通过餐饮食品安全优秀案例评选,行业领导、专家、学者走访了一大批优秀的餐饮企业。这些企业既有吸收借鉴专业经验,宏观把握食品安全管理、建立规范制度的视野,又有专注细节,注重点滴积累的能力,科学严谨的食品安全管理模式令领导和专家印象深刻。小到通过不同颜色有效管理抹布这一餐厅最小的工具,大到建立统一管理的中央厨房,使餐厅从前厅到后厨所涉及的数十个环节都落实了食品安全保障。这些努力不仅为食客带来了安心的美味,也为整个行业健康可持续发展奠定了坚实基础。

据悉,此次2013年度餐饮食品安全优秀案例评选为首届,在未来,还将继续开展此项活动,不断挖掘出更多的餐饮食品安全优秀案例,从而为中国餐饮市场带来丰富的食品安全技术与理念。主办方表示,餐饮食品安全任重道远,还需要更多社会力量共同为之付出努力,也期待更多社会力量能加入到这一行业中来,共同铸就中国餐饮行业美好未来。

