

大型连锁餐饮企业源头减盐 推出低盐食品

西城区疾病预防控制中心

卢立新





目录

项目背景

项目内容

项目结果

企业发展

几点体会





项目背景





■ 政策

中共十八届五中全会公报正式发布，建设“健康中国”至此上升为国家战略。

“十三五”勾勒的发展图景中，实现“健康梦”已经成为不可或缺的重要根基。





■ 政策

慢性病是西城区居民的主要死亡原因

《中国慢性病防治工作规划（2012—2015年）》

《健康北京人——全民健康促进十年行动规划(2009—2018)》

坚持**政府主导、部门合作、社会参与**，动员市民参与健康行动。





■ 减盐行动的意义





■ 减盐行动的意义

- 减盐预防高血压成本效益最为显著
- 控制高血压可遏制心脑血管疾病发病及死亡的增长态势





■ 怎么能成功减盐？

- 国内外减盐经验均提示，减盐行动需要政府引导，多部门合作，企业行动和家庭参与，创造良好的社会氛围。
- 以家庭、学校和单位食堂/餐厅、宾馆和酒店、食品加工企业为等重点场所为突破口。





■北京市减盐现状

- 2007年，在全市范围内向居民免费发放2g限盐勺
- 2009年，北京市政府将“人均每天食盐量下降到10克以下”写入《健康北京人——全民健康促进十年行动规划(2009—2018)》
- 2010年，北京市人均每日食盐摄入量为8.98克，高于每日食盐摄入量





■ 西城区减盐现状

- 西城区积极响应北京市减盐行动，在社区中普及减盐知识，推广限盐勺和低钠盐
- 发现减盐产品缺乏成为重点





■ 减盐知识与行为状况

- 我国成年人减盐知识知晓率为62.9%，我国成年人减盐意愿率为83.8%
- 西城区限盐勺具备率达60.7%，正确使用限盐勺的占使用限盐勺人数的62.9%
- 西城区大部分居民都知道要减少食盐的摄入，并具有减盐的意愿





■北京市外出就餐现状

- 大城市居民外出就餐率平均每天超过1次
- 大众点评网发布的餐饮风向标显示，北京市餐饮企业数量呈逐年递增趋势
- 外出就餐增加，居民的盐勺就不掌握在自己的手中
- 要从餐饮企业入手，管好食盐用量





项目背景——现状

■ 支持性产品缺乏，市场上低盐食品缺乏

- 餐饮企业和市场上的低盐食品缺乏，中低档餐厅的食盐用量更高
- 关注减盐的就餐者只能在点餐时强调少放盐





■ 低盐食品的意义

- 能够满足关注减盐的就餐者的需求
- 营造良好的减盐氛围，强化减盐意识，促进不关注减盐的就餐者了解减盐。
- 人的口味是可以养成的，减盐食品的出现可以有助于就餐者养成清淡的口味，强化减少食盐使用





■ 政府支持

- 西城卫生计生工作委员会积极与餐饮企业联系，为餐饮企业和区疾控中心搭建平台





■ 企业与疾控中心

- 企业最担心的是减盐会不会影响口味，老百姓不认可，影响效益
- 疾控中心最担心的是减盐成为口号，落实不到实处





■ 选定庆丰包子铺作为试点

- 北京庆丰包子铺已有60多年的历史，是京城百姓认可的著名快餐品牌，连锁店铺多，销售量大，影响面广
- 庆丰包子铺对所有连锁店的食材进行统一采购，统一加工，统一储存，统一配送，能够从源头减少食盐，做到各个店铺标准统一，减盐行动落实到实处





项目背景 — 项目设计

■ 反复协商，研发低盐产品

- 2013年，庆丰包子铺研发中心正式建立了“庆丰健康减盐工作室”，探索减盐包子配方，2013年确定低盐素三鲜包子的配方，2014年确定低盐冬笋酱肉包子的配方





项目内容





项目内容 — 2013年低盐素三鲜包子

■ 确定推出低盐素三鲜包子

- 在不影响口感的情况下减少食盐用量，经过反复试验和盲法试吃，最后确定减盐10%的低盐素三鲜包子的馅料配方，争取做到减盐不减味





项目内容 — 2013年低盐素三鲜包子

制作宣传材料，布置环境

微盐得门

1. 逐步减量
减少食盐的用量，可以循序渐进，逐步减少。
2. 加入调味品
炒菜时加入香菇或各种调料，如葱、姜、蒜等调味。
3. 使用低钠盐
烹调时尽量选择低钠盐，但也不能因为盐用得少而多吃。
4. 炒菜最后出锅时再放盐
一般炒菜出锅前1-2分钟时或完全熟透时再放盐，可以起到“少放盐，感觉咸”的作用。
5. 生吃凉拌蔬菜
每天餐桌上可以准备西红柿、黄瓜、萝卜等生吃的蔬菜。
6. 改变烹调方法
煎鱼可采用清蒸的方法，肉类也可以放些蒜泥白肉、麻辣白肉等菜肴，既可使风味又减少盐的摄入，还可以做成汤菜，可以不放盐或放很少盐，用蘑菇、木耳、海带等提色提鲜。

盐与健康

今天你减盐了吗

北京市西城区卫生局
北京市西城区疾病预防控制中心

为了您的健康，请主动选择
低盐包子，咸度减低10%。

素三鲜包子配料：主料：香菇、木耳、口蘑；

调料：酱油、料酒、植物油、香油、食盐、鸡粉

北京市西城区疾病预防控制中心

体验健康

为了您的健康，请主动选择低盐包子，咸度减低10%。

素三鲜包子配料：

主料：香菇、木耳、口蘑；

调料：酱油、料酒、植物油、香油、食盐、鸡粉

西城区卫生局
西城区疾病预防控制中心
北京华天饮食集团分公司
北京庆丰包子铺
西城区预防医学会

阳光生活，健康梦！
我行动，我健康，我快乐！
日行一万步，吃动二平衡，健康一辈子！

健康在您自己

2克盐勺

每天6克盐

西城区卫生局
西城区疾病预防控制中心
北京华天饮食集团分公司
北京庆丰包子铺
西城区预防医学会



项目内容 — 2013年低盐素三鲜包子

■ 召开低盐素三鲜包子推广会





项目内容 — 2013年低盐素三鲜包子





项目内容 — 2013年低盐素三鲜包子

■ 召开低盐素三鲜包子推广会

- 多家媒体进行报道
- 北京交通广播电台





项目内容 — 2013年低盐素三鲜包子

■ 收集低盐素三鲜包子的销售量

	素三鲜销售量	猪肉梅干菜销售量	猪肉大葱销售量	总销售量	单位	店数
2012年9月	61.19	50.26	83.9	387.73	吨	
2012年10月	54.68	44.54	76.17	348.16	吨	
2012年11月	55.24	45.48	75.93	351.15	吨	
2012年12月	57.59	47.9	78.77	363.95	吨	
2013年1月	50.92	43.31	69.33	322.23	吨	
2013年2月	48.62	40.98	67.08	306.99	吨	
2013年3月	52.63	43.01	69.82	327.97	吨	
2013年4月	60.82	50.07	77.44	375.6	吨	
2013年5月	55.26	47.04	71.52	349.75	吨	
2013年6月	55.34	47.13	71.26	347.96	吨	
2013年7月	60.32	50.71	79.4	377.97	吨	





项目内容 — 2013年低盐素三鲜包子

■ 项目开展过程中的不足

- 没有进行居民低盐产品需求的调查和就餐者对低盐包子满意度调查，仅收集了低盐素三鲜的出库量数据
- 对其他餐饮企业动员的时候，数据支撑不够





项目内容 — 2014年冬笋酱肉包子

■ 确定第二种低盐产品 — 冬笋酱肉包

- 企业：冬笋酱肉包是一款推出一年左右的新产品，其价位比其他包子要高一些，产品销售量一般，希望能够借助减盐推广新品
- 疾控中心：冬笋酱肉包本身的用盐量大，减盐减少的食盐量多，是新产品，没有形成固定的口味，减盐容易被居民接受，形成低盐口味
- 减少6%的食盐用量和4%的酱油用量的**低盐冬笋酱肉包**





项目内容 — 2014年冬笋酱肉包子

■ 申报项目，确定调查方案

- 西城区科学技术委员会立项支持
- 项目目的：了解社区居民和庆丰包子铺就餐者对低盐知识的知晓状况、对低盐食品的需求状况及对低盐食品的满意度；了解低盐食品推出前后一年的销售量变化





项目内容 — 2014年冬笋酱肉包子

■ 制定项目方案，制作宣传材料及问卷





项目内容 — 2014年冬笋酱肉包子

■ 制定项目方案，制作宣传材料及问卷



问卷编码□□□□□

就餐者对减盐食品需求及态度调查问卷

您好！西城区疾病预防控制中心和北京华天饮食集团公司北京庆丰包子铺正在联合开展减盐食品需求及态度调查，目的是了解大家对减盐食品需求和态度，您被选中参加本次调查。您的结果对我们下一步开展工作非常重要，希望您认真填写，在您认为正确的选项上画“√”。本次调查是匿名填写，回答的内容将会被严格保密，不会对个人产生任何不利影响。如果您同意，请填写问卷。感谢您的支持与配合！

西城区疾病预防控制中心
北京华天饮食集团公司
北京庆丰包子铺
西城区预防医学会



问卷编码□□□□□

西城区居民减盐知识状况和低盐食品需求问卷

您好！西城区疾病预防控制中心正在开展减盐知识及低盐食品需求调查，目的是了解大家对减盐知识和低盐食品需求，您被选中参加本次调查。您的调查结果对我们下一步开展工作非常重要，希望您认真填写，在您认为正确的选项上画“√”。本次调查是匿名填写，回答的内容将会被严格保密，不会对个人产生任何不利影响。如果您同意，请填写问卷。感谢您的支持与配合！

西城区预防医学会
西城区疾病预防控制中心





项目内容 — 2014年冬笋酱肉包子

■ 调查员、督导员和店长培训





项目内容 — 2014年冬笋酱肉包子

■ 居民低盐食品需求调查





项目内容 — 2014年冬笋酱肉包子

■ 就餐者满意度调查





项目内容 — 2014年冬笋酱肉包子

■ 项目督导

- 西城区疾控中心成立10人督导组，在调查开始当天，进入店铺进行项目督导，规范环境创建标准





项目内容 — 2014年冬笋酱肉包子

■ 召开低盐冬笋酱肉包推广会

- 在低盐冬笋酱肉包推出后3个月召开低盐冬笋酱肉包推广会，多家媒体参与





项目内容 — 2014年冬笋酱肉包子

■ 多家媒体进行报道

www.tawan.com.cn/html/... 2013-09-04 - 百度快照 - 评价

[庆丰包子铺推广“减盐包子” - 美食周刊 - 北京商报](#)

2013年9月3日 - 为响应西城区卫生局主办的“健康北京人,我们在行动”健康宣传活动,倡导百姓少盐饮食,北京华天饮食集团公司180家庆丰包子铺连锁店同时开展“减盐我们在行动”健康宣传活动。

www.bbtnews.com.cn/new... 2013-09-03 - 百度快照 - 80%好评

[庆丰包子铺将卖“减盐包子”](#)

2013年8月30日 - 据了解,庆丰包子铺所属的北京华天饮食集团公司也将开展一系列“健康推广计划”和“减盐行动”,为百姓餐桌提供少盐、绿色、健康的菜品。

www.bj.xinhuanet.com/h... 2013-08-30 - 百度快照 - 评价

[庆丰包子铺开卖减盐包子](#)



2013年9月2日 - 昨天,西城区“健康北京人,我们在行动”健康宣传活动在庆丰包子铺月坛店启动。本次活动倡导百姓少盐饮食,让企业和个人都加入到“减盐行动”中。华天...

media.workercn.cn/site... 2013-09-02 - 百度快照

[庆丰包子铺推“减盐包子” 财经 凤凰网](#)

2013年8月30日 - 庆丰包子铺推“减盐包子”作为“减盐行动”的第一炮,首款推出的“减盐包子”为庆丰包子铺最受欢迎的素三鲜馅,此前这一馅料每百公斤的用盐量为4...

finance.ifeng.com/a/20... 2013-08-30 - 百度快照 - 84%好评

gov.163.com/15/0127/12... 2015-01-27 - 百度快照 - 评价

[庆丰包子铺将卖“减盐包子”](#)

2013年8月30日 - 庆丰包子铺将卖“减盐包子”本报讯(记者 孙超逸)随着低盐成为市民生活的新标准,餐饮企业也正向这一“时尚”靠拢。昨日,庆丰包子铺和西城区卫生局...

bjrb.bjd.com.cn/html/2... 2013-08-30 - 百度快照 - 评价

[庆丰包子铺 开卖“减盐包子” YNET.com北青网](#)

2013年8月30日 - 庆丰包子铺 开卖“减盐包子” 2013/08/30 00:00:00 来源:YNET.com 北青网 作者:隋丽爽 本报讯 庆丰包子铺的“素三鲜包子”将比以往少用10%的...

bjyouth.ynet.com/3.1/1... 2013-08-30 - 百度快照 - 80%好评

[食盐过多易患高血压 庆丰包子铺推“减盐”-人民网食品频道-人民...](#)

2013年9月2日 - 再去庆丰包子铺吃饭,可能会觉得包子相比以前有点淡。从即日起,西城区启动“减盐我们在行动”,180家庆丰包子铺连锁店推广盐用量减少了10%的“素三鲜馅”...

shipin.people.com.cn/n... 2013-09-02 - 百度快照 - 85%好评

[庆丰包子铺 推广“减盐包子” - 法制晚报电子版](#)

2013年9月4日 - 庆丰包子铺 推广“减盐包子” 本报讯(记者 张鑫)8月29日,由西城区健康促进工作委员会、西城区卫生局主办的“健康北京人,我们在行动”健康宣传活动...

www.fawan.com.cn/html/... 2013-09-04 - 百度快照 - 评价



庆丰包子铺“减盐”包子亮相

2015-01-27 11:43:43 来源:新京报(北京)

分享到: [Q](#) [L](#) [+](#) [☆](#) [+](#) [+](#) [+](#) [+](#) [+](#) [+](#)

新京报快讯(记者廖爱玲)今天上午,在知名的庆丰包子铺月坛店,西城区健康促进工作委员会、卫生局、西城疾病预防控制中心推出全民健康生活方式的减盐行动,食盐减少6%、酱油减少4%的“庆丰减盐冬笋酱肉包”亮相。因习大大品尝走红的庆丰猪肉大葱包子,庆丰包子铺表示在大众慢慢适应口后,将来也会逐步考虑减盐。

西城区疾病预防控制中心副主任任立新告诉记者,现在很多市民并不在家做饭,“食盐摄入量有15%都是来源于在外就餐”,而长期高盐饮食可以使血压升高,容易引发高血压,提高心脑血管发病风险。

专题推荐

全部阅读

讲好中国故事

- 为北京申办冬奥会加油助威
- 迎元旦 贺新年
- 习大大和网友家常
- 神州印象·海外看中国
- 邓小平诞辰110周年
- 中国人民解放军建军87周年
- 奥莱电商·2014网络名人看广东
- 七七事变七十七周年纪念
- 建党93周年:听党话 跟党走

国家机关网站导航

全局导航





项目内容 — 2014年冬笋酱肉包子

■ 低盐冬笋酱肉包销量

- 收集低盐冬笋酱肉包推出前一年的出库量和推出后一年的出库量

日期	冬笋酱肉包	素三鲜销售量	猪肉梅干菜销售量	猪肉大葱销售量	总销售量
2013年10月15日--10月31日	19089	237386	187040	385050	828565
2013年11月	29955	318018	398045	628022	1374040
2013年12月	32683	449404	355881	744862	1582830
2014年1月	44082	574453	444455	1306493	2369483
2014年2月	35081	486717	368186	1043461	1933445
2014年3月	46884	624684	472358	1225587	2369513
2014年4月	44859	641481	490324	1223753	2400417
2014年5月	49837	744938	564069	1331056	2689900
2014年6月	59554	843737	640892	1454267	2998450
2014年7月	78054	1048363	787930	1901730	3816077
2014年8月	87035	1078626	820908	1998600	3985169
2014年9月	73934	961885	755692	1766079	3557590
2014年10月1日--10月15日	44923	502039	406175	962701	1915838
2014年10月15日--10月31日	49370	566011	462636	1068451	2146468





项目结果





项目结果

■ 低盐包子惠及人数

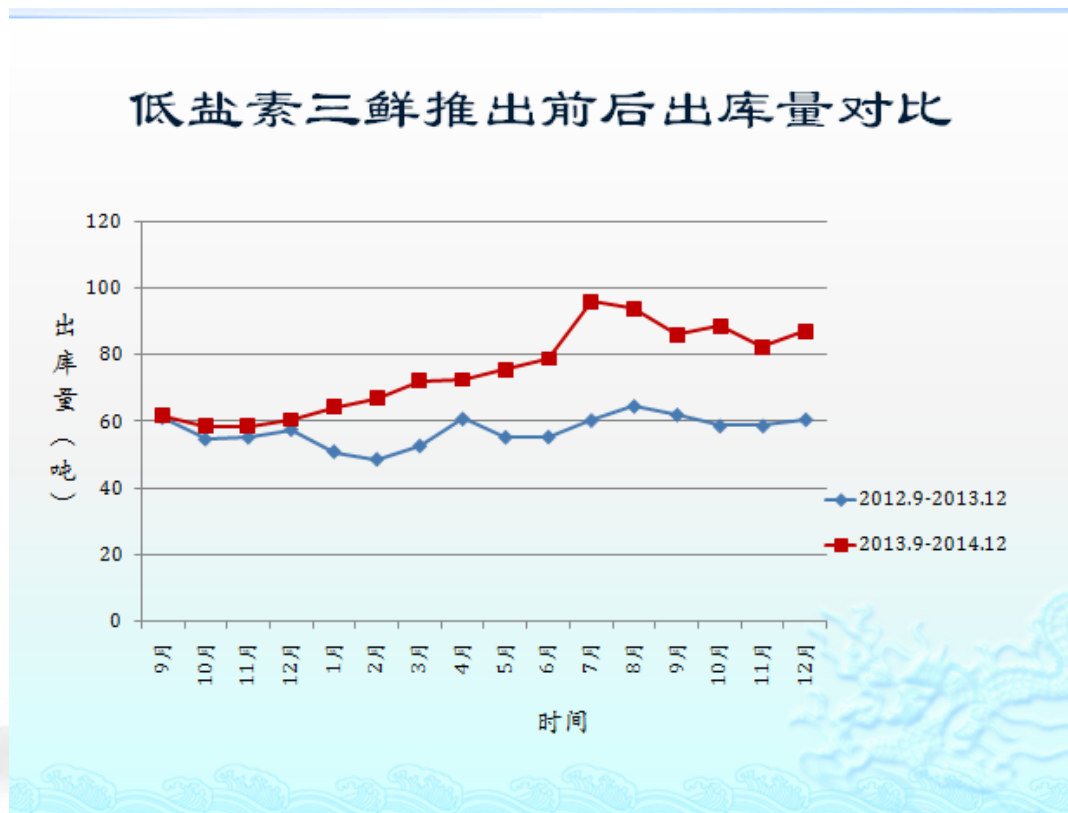
- 低盐素三鲜包子推出后，2015年7月，平均惠及60万人，减盐45000克左右。冬笋酱肉包推出后，平均惠及20万人，减盐45000克左右
- 截止2015年8月，两种包子共减盐1440000克





项目结果

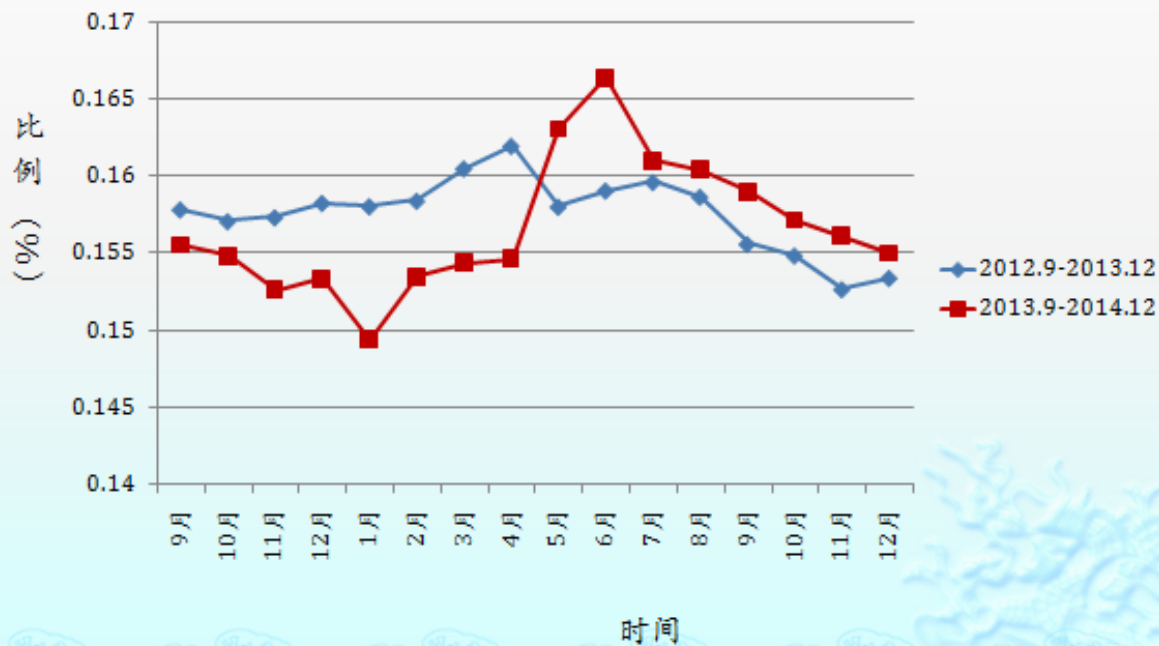
■ 低盐素三鲜包子的出库量变化





项目结果

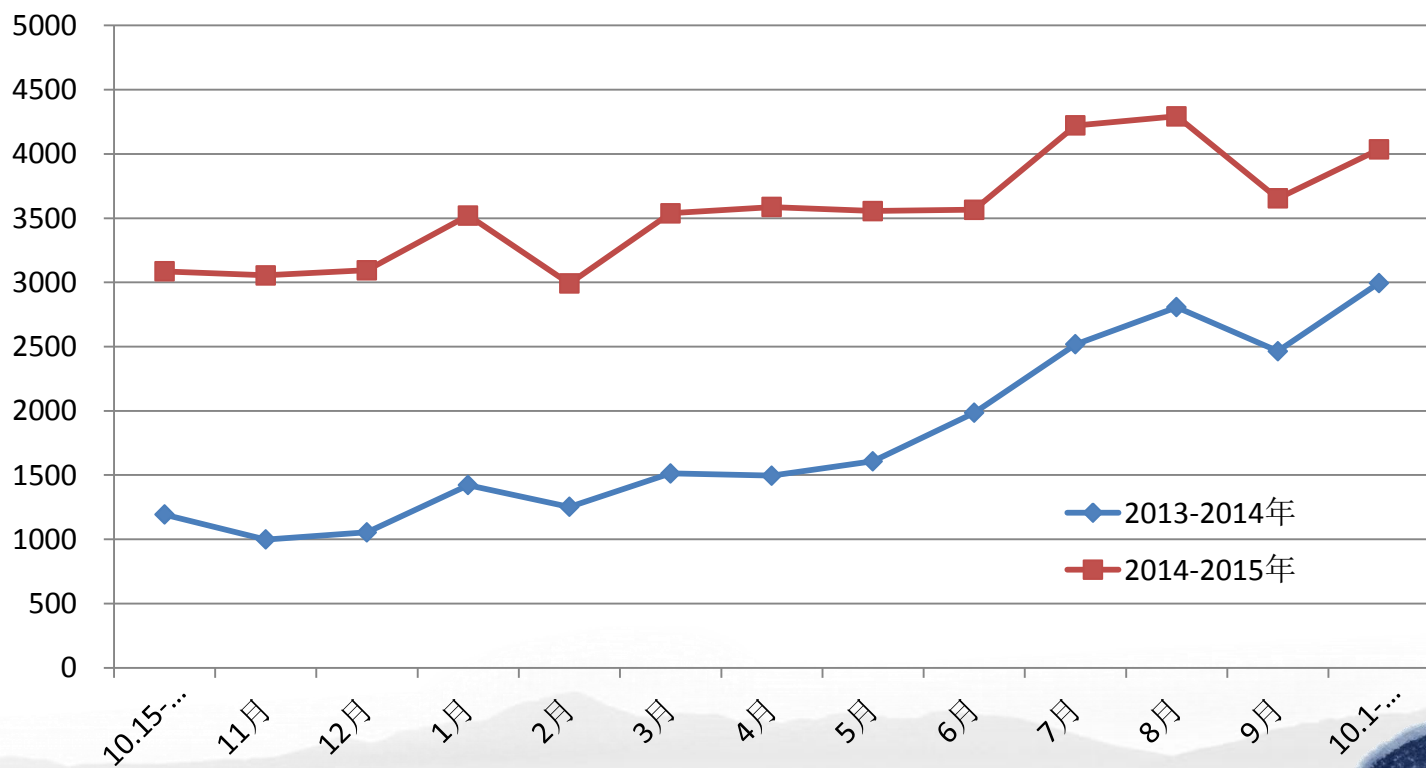
低盐素三鲜推出前后出库量占总
出库量比例





项目结果

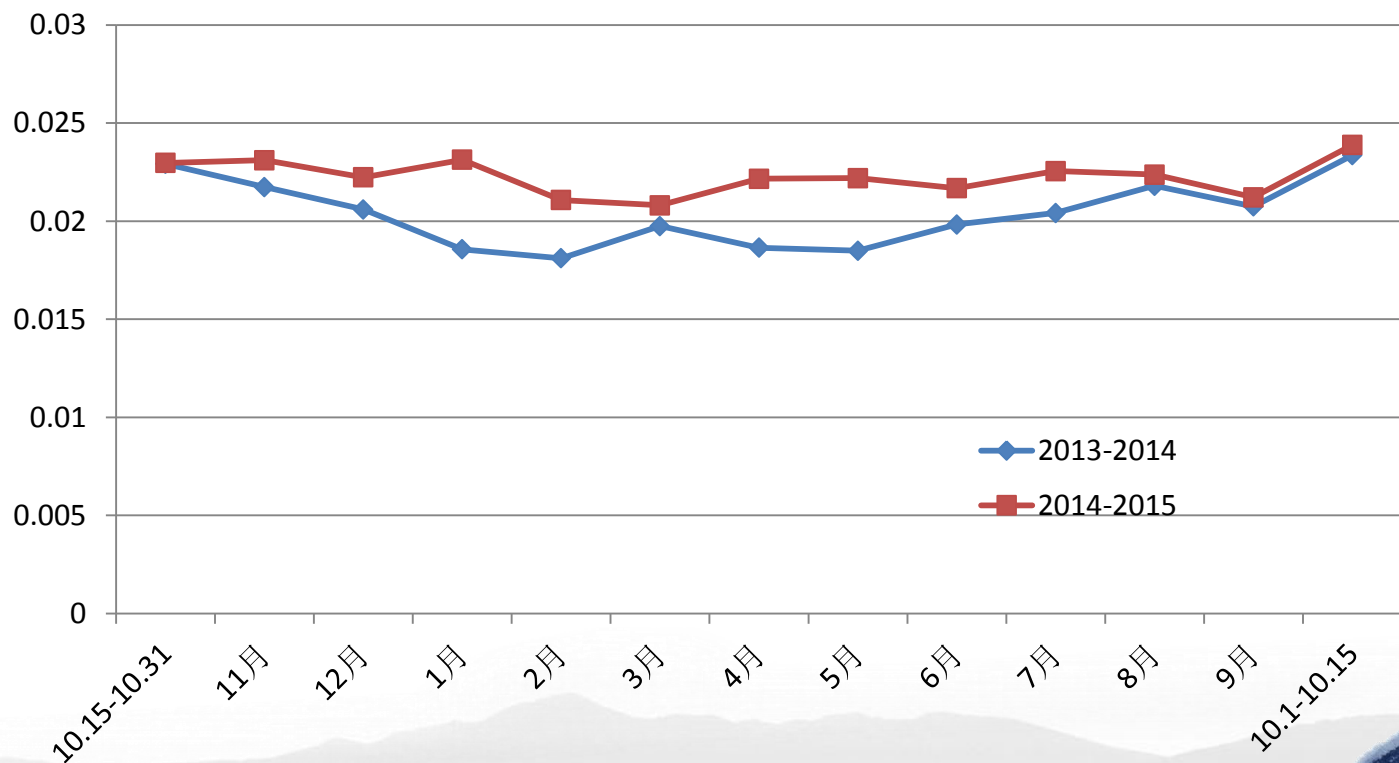
■ 冬笋酱肉包推出前后一年销售量变化





项目结果

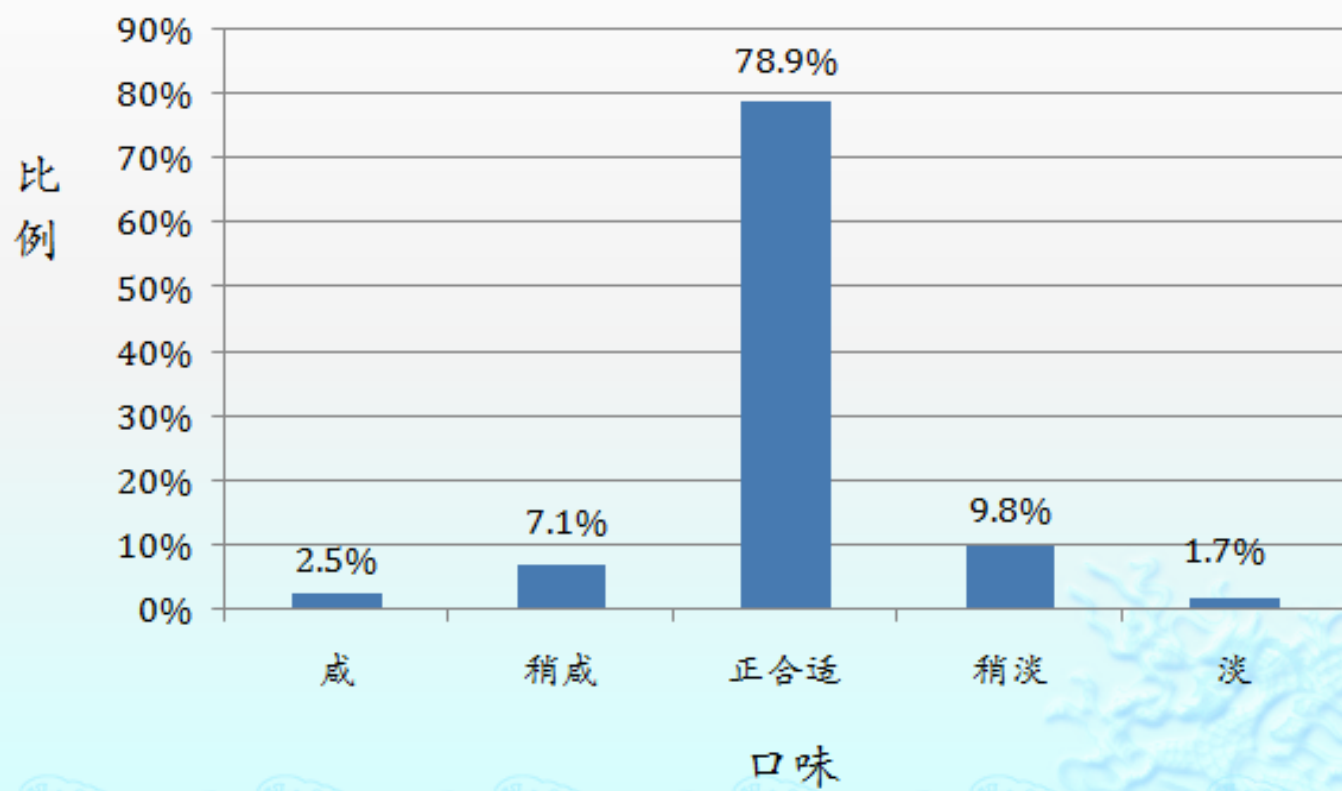
■ 冬笋酱肉包推出前后一年销售量占总销售量比例变化





项目结果

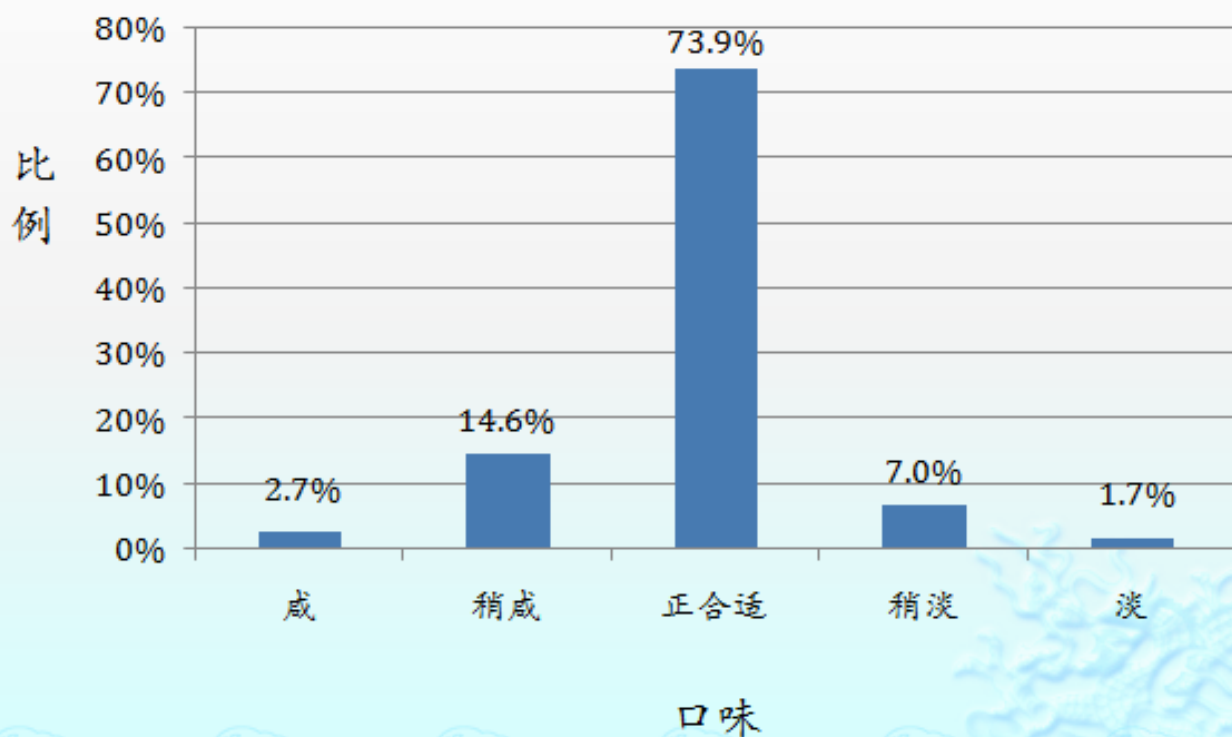
低盐素三鲜推出一年后就餐者口味所占比例





项目结果

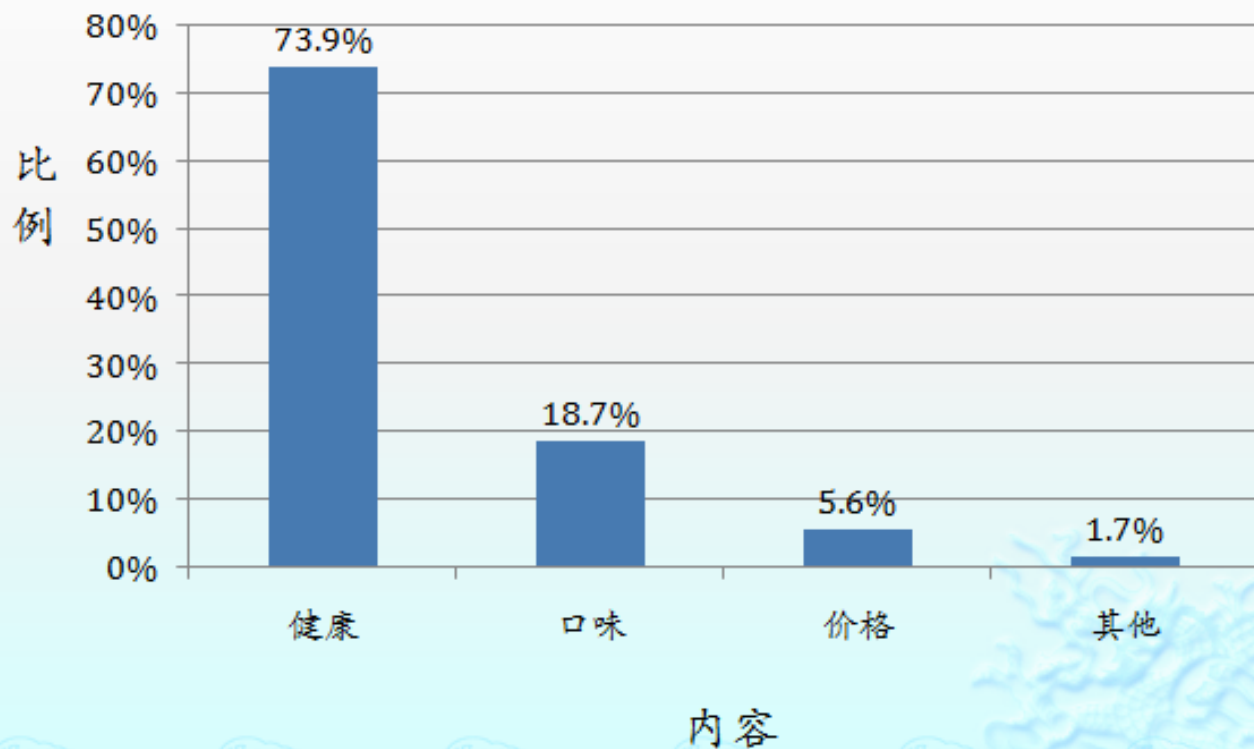
冬笋酱肉包推出后就餐者口味所占比例





项目结果

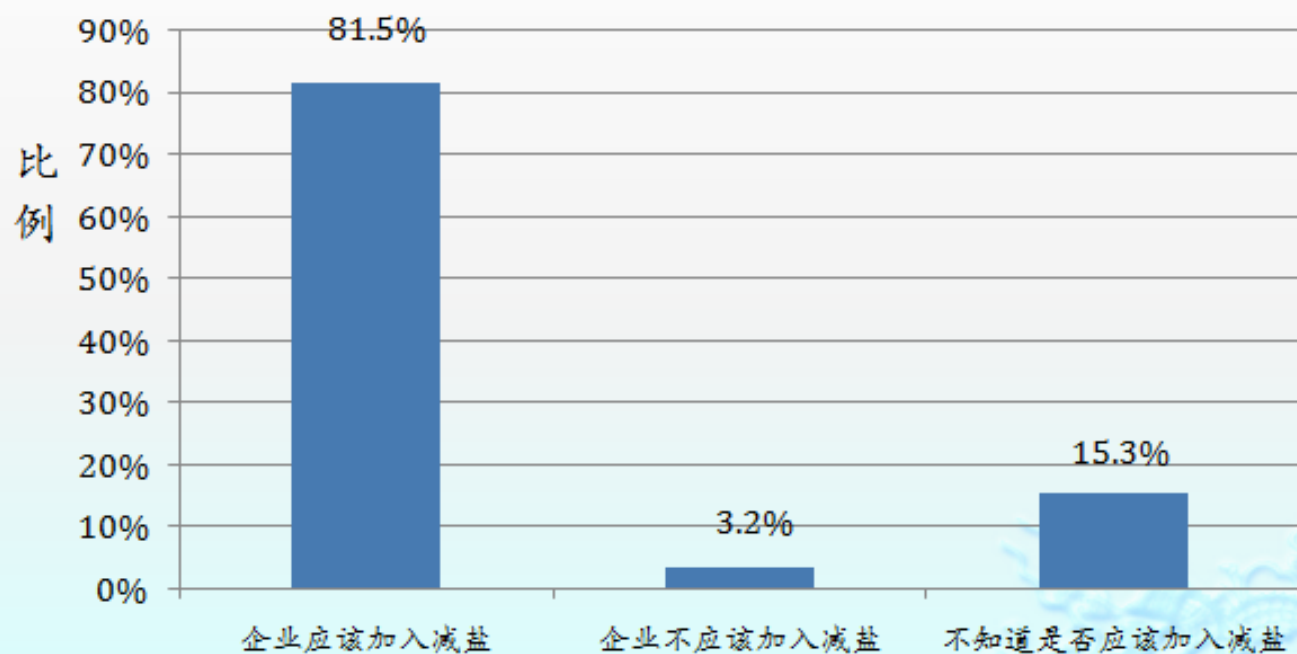
就餐者选择食品最关注项目的比例





项目结果

企业加入减盐行动的看法

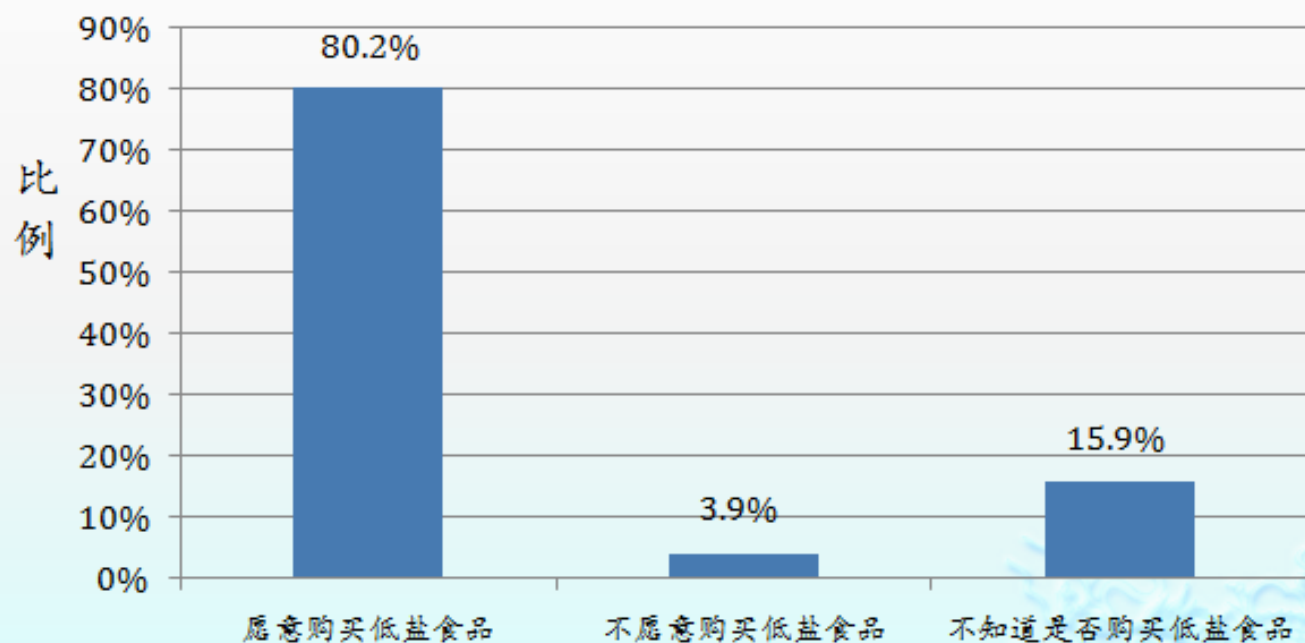


企业加入减盐行动的看法



项目结果

购买低盐食品的看法

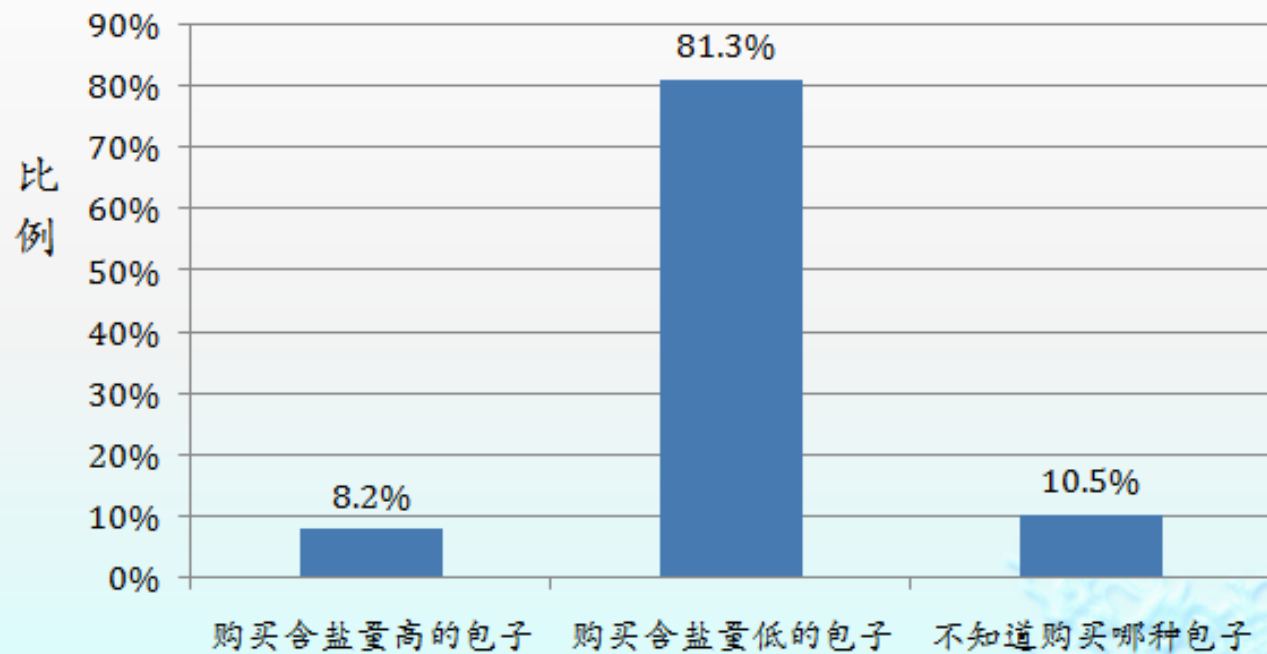


购买低盐食品的看法



项目结果

购买何种包子



购买何种包子



企业发展





企业发展

- 2015年重阳节，庆丰包子铺以北京西城区月坛庆丰包子铺为龙头，235家店铺为老年人免费提供减盐素三鲜包、减盐冬笋酱肉包。共送出17.6万个包子





■ 庆丰包子铺成立了“助老志愿服务队”

- 深入社区，向老年人宣传健康知识，积极倡导社会关注老年人健康
- 定期请专家为社区老年人举办健康讲座，提供健康资讯
- 志愿服务队还将根据老年人的饮食习惯，设计出更加适合老年人的饮食产品





企业发展

- 2015年寒冬，庆丰包子铺北京地区260余家店铺为近9千名环卫工人免费提供近8万个包子，感谢环卫工人在这冷冬里为方便我们出行所做的贡献





企业发展

■ 为天津爆炸事故救援武警送去三万多个包子





■ 庆丰包子铺关注健康、以人为本，获“2015年第七届北京影响力十大品牌”

庆丰包子铺荣获“2015年第七届北京影响力十大品牌”

Date:2015/12/23



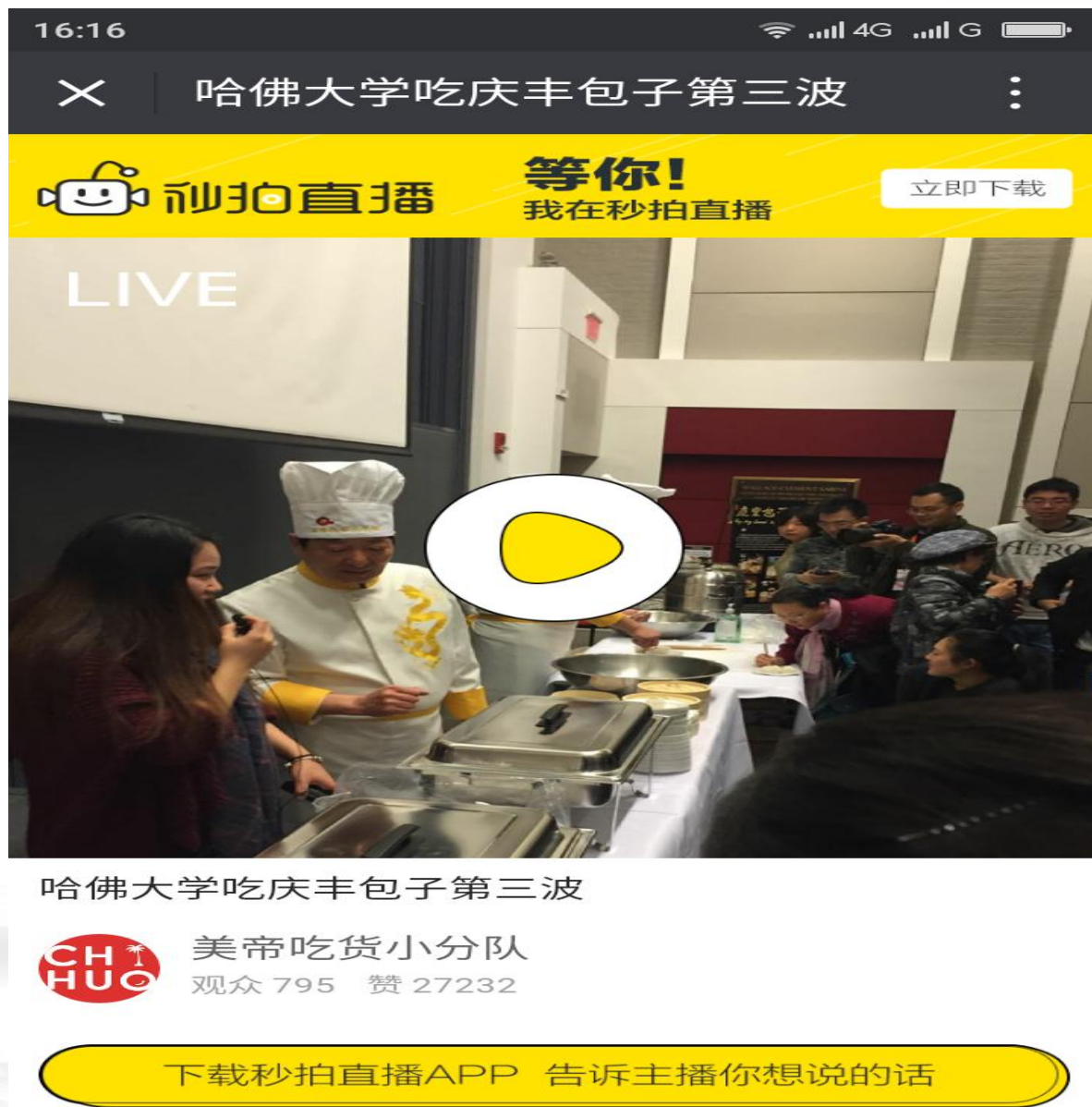


企业发展

■ 庆丰包子铺获“2015年度北京十大商业品牌”



庆丰包子铺



■ 庆丰包子走进哈佛大学





- 减盐一小步、健康一大步的理念继续推进减盐行动，达到人人为健康做贡献
- 庆丰将继续推进减盐包子的开发；
- 与饮食行业集团合作推进百家示范餐厅创建（开发低盐、低油、合理膳食菜系）；
- 加大健康教育
- 动员媒体进行广泛传播









几点体会





几点体会

- 一、定好位、不断学习
- 二、强化集体荣誉感，维护疾控机构形象
- 三、加强沟通、寻求共识
- 四、取长补短 不断进步
- 五、做好传帮带，加大年轻人培养
- 六、管理方面 认真履职



感谢聆听

2015年11月

