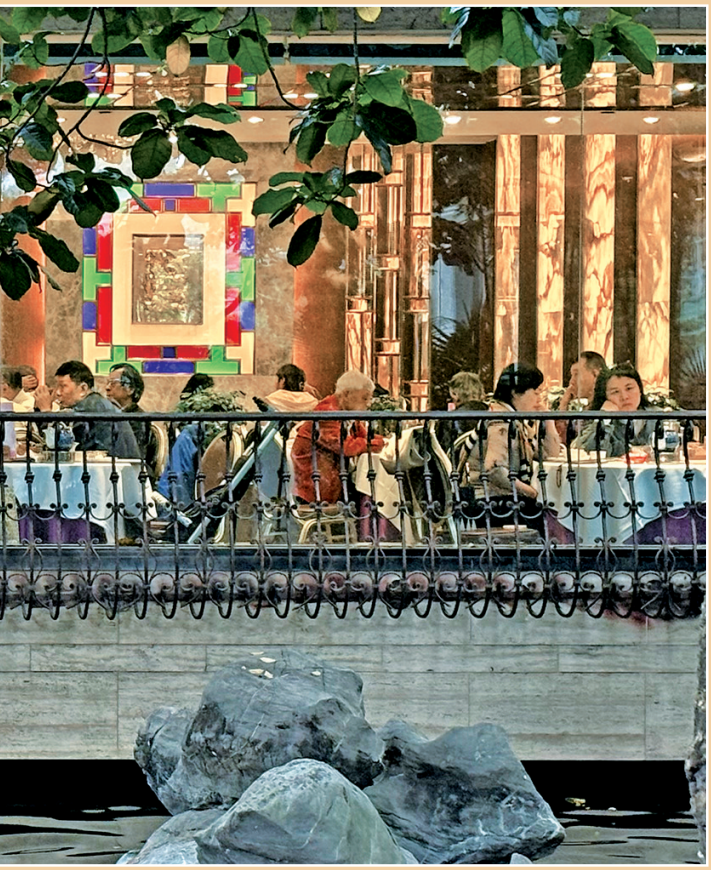
收取茶位费必须明码标价

获批准通过,5月1日起施行



◀到茶楼饮早茶是不少广州街坊的日常。

■禄运茶居设公告牌,明确告知早茶出锅时间。

▶茶楼的菜单,对于茶位费已经明码标价。

焦点

●关键词:茶位费 ●新规:明码标价,让茶位费收得明明白白

立法的关键不是取消茶位费,而是改善服务

作为从业五十余年的“点心女状元”、广东省餐饮技师协会名誉会长徐丽卿对《规定》的出台深感认同。从去年下半年起,她便多次参与市人大组织的立法咨询会议。在她看来,立法推动广府早茶文化的传承和保存,是对一张“食在广州”靓丽名片的重要守护。

在《规定》的诸多条款中,茶位费无疑是最具话题性的。徐丽卿直言,广府饮茶习俗与“吃早餐”是两个完全不同的概念。“吃早餐是填饱肚子,十几二十分钟就能解决;但广府早茶是‘饮茶’,以茶为引,实则以吃点心为主,是社交仪式,往往耗时一个小时甚至更久。”她强调,茶位费背后对应的是堂食提供的相应设备、丰富的茶叶供应以及专门服务。

“立法的关键,不是取消茶位费,而是改善服务。”徐丽卿指出,《规定》明确要求经营者必须提供红茶、绿茶、普洱茶等多种茶叶供消费者选择,并实行明码实价。她认为,选择权在客人手里,这既尊重了传统的消费习惯,也保障了消费者的知情权和选择权,让“茶位费”收得明明白白。

广州市人大代表、广东省餐饮服务行业协会秘书长程钢全程参与了《规定》的立法过程。在他看来,茶位费是全国餐饮行业共性问题,本次立法重点整治不明码标价、强制指定茶品消费等问题,明确要求商家公示各类茶品价格,同时提供普洱、红茶、菊花等大众常规茶品供顾客自主选择,也鼓励商家结合消费者实际需求酌情减免费用。

茶位费早已有之,核心在于是否收得透明

79岁老食客陈公权收藏了上百份绝版茶楼请柬。结合数十年饮茶经历,他告诉新快报记者,“我完全同意按质论价。”他指着收藏的旧物回忆,早在20世纪50年代,广州早茶本就有分茶定价、明码收费的老规矩,“我小时候喝茶价格从两分钱到三分钱不等。现在茶叶拍卖能到20多万元一斤,茶楼提供好茶,收几十块茶位费有什么问题?”

在他看来,问题的核心不在于“收不收”,而在于收得“透不透明”。“以前喝茶分等级,现在也要分等级。你不能拿普通的碎茶充靓茶卖,也不能只有一种茶强迫客人喝。”陈公权直言,老广饮茶讲究的是“叹”,如果茶楼能做到明码标价,让客人自己选,丰俭由人,这笔钱大家是愿意付的。

●关键词:“预制菜”早茶 ●新规:划定“24小时”现制红线

行业使用半成品成常态,但半成品不等同于预制菜

新快报记者留意到,早在去年《规定》的草案征求意见稿,除了“茶位费”,有关明示“预制菜”早茶的建议相对较多,讨论尤为激烈。本次《规定》,明确了以传统方式现场制作的早茶食品,从食品制成到提供食用时间不超过二十四小时。

“我们认为半成品不能叫预制菜,这只是半制品。”面对酒楼追求速度使用半成品的现状,徐丽卿直言,要理性区分半成品与预制菜。据她回忆,早年人力充足,点心制作全程纯手工,从拆分猪肉、斩排骨到拌馅、包制全由师傅亲手完成;如今受人力、成本等限制,行业使用半成品已成常态,但半成品并不等同于预制菜。

徐丽卿介绍,现在很多连锁餐饮企业由中央工厂统一处理食材、制作半成品,配送到门店后,核心环节必须由门店师傅现场调味、拌馅、包制成品,并要求24小时内卖完,“这些就叫做手工制作点心”。

商家必须做到差异化定价,将出台加工细则与标准

老食客陈公权则对半成品持开放态度,他认可当下冷链冷冻技术成熟,并不排斥合规的半成品、预制茶点,但坚持商家必须做到明示标注、差异化定价,不能隐瞒欺骗食客,让食客自主选择。

程钢坦言,由于国家层面的预制菜标准尚未出台,“我们更关注的是加工工艺与标准制定。”他透露,后续将由市场监管部门牵头,联合行业协会、专业专家制定一系列标准,用以评定什么是“广州早茶传统门店”,以及什么样的产品能被称为“广州传统早茶”。

声音

对于这个新规,餐饮业人士怎么看?

广州早茶立法有温度,凸显手工制作的价值

陶陶居点心制作技艺第五代传承人、陶陶居茶点技术总监刘伟光认为,本次立法进一步凸显了手工制作的价值所在,十分赞同立法要求商家如实标注制作方式,让消费者明明白白消费。他以陶陶居日常运营为例,店内所有茶点均严格遵循24小时手工现制标准,并强调所有的创新都必须建立在手工技艺的基础上,“像我们的水牛奶酥皮,全是手工开酥,一剥开就流心,这是机器做不出来的。”

“对于广州早茶立法,我们由衷地支持与认可。”禄运茶居创始人韦晓炎说,自创立以来,始终坚守纯手工制作早茶点心,坚持每一道虾饺、烧卖、叉烧包都由师傅手工制作,保留广府早茶的传统手艺与地道风味,只为让食客尝到最正宗的手工早茶滋味。在他看来,这项法规为早茶行业划定了清晰标准,尤其是对传统手工制作的界定与保护,给坚持做手工点心的商家带来了极大助力,“这既保障了消费者的知情权,也让坚守手工技艺的商家得到公平对待,告别劣币驱逐良币的困境。”

早茶师傅可认定为非遗传承人,手艺更值钱

广州早茶制作技艺传统传承依赖师徒制。程钢指出,通过调研发现,广州早茶行业面临着年轻人才断层的突出问题,早茶师傅工作非常辛苦,不少早茶门店清晨六七点钟就开门营业,为保障正常接待,师傅们往往凌晨就需到店备料,作息昼夜颠倒,连完整的睡眠周期都难以保障。

针对这一问题,此次立法重点关注“人”的培养。《规定》围绕早茶师傅培育构建了全链条支持体系。一是建立技能评价体系,人力资源社会保障部门组织开展星级早茶师傅认定,衔接国家职业技能等级认定,培育建设大师工作室;二是强化院校人才培养,指导职业学校开设相关专业和课程,聘请知名高级早茶师傅授课,开展技能培训和就业创业指导;三是畅通非遗传承通道,文化广电旅游部门组织认定或推荐符合条件的广州早茶师傅申报各级非物质文化遗产代表性传承人。

1999年出生的梁兆烯17岁入行,现在已成长为禄运茶居东方宝泰店的厨房负责人。他对新快报记者表示,粤式点心从来不是桌上的一道小吃,里面藏着的是岭南的饮食文化与手工艺人的匠心。“我希望把传统的味道做好,广州早茶立法坚定了坚持做手工点心的早茶师傅的信心,让我们更值钱了,我将继续在这条路上走下去。”他说。