

信阳中乐百花酒店获“五叶级中国绿色饭店”殊荣

信阳消息(见习记者 徐磊)近日,记者在信阳中乐百花酒店采访时了解到,该酒店荣获“五叶级中国绿色饭店”称号,这是我市首个获此殊荣的酒店。

按照全国绿色饭店工作委员会最新发布的绿色饭店评定标准,要求绿色饭店要节约能源、减少排放、防治环境污染,同时还要给客人提供无建筑、装修、噪声等污染的客房等诸多近乎严苛的“标准”。中国绿色饭店的评定级别以银杏叶为标识,从一叶到五叶,五叶为最高级别,需得分270分以上。信阳中乐百花酒店正是获得了最高级别的五叶级中国绿色饭店的称号。

据信阳中乐百花酒店营销

部负责人介绍,该酒店自开业伊始,就秉承绿色环保经营管理理念,对全体员工进行绿色饭店的知识宣传和督导,倡导每位员工都要养成良好的节能习惯,在硬件设施配套方面也融入了先进的节能技术。此次成功获得五叶级金叶绿色饭店称号,是对酒店在环境保护、绿色节能方面取得成绩的认可,也是对酒店在环保工作方面的肯定。

据了解,绿色饭店是商务部、发改委、环保部、国家标准委、旅游局、国务院国资委等六部门和中国饭店协会按照国务院的要求共同起草,国家质监局和国家标准委发布实施、国务院要求全国推广国家行业标准。



日前,信阳锦江国际大酒店中国区新会员授徽仪式举行。授徽仪式上,国际金钥匙组织中国区副秘书长张涛为马骥、李金龙、王保龙3名新会员佩戴了金钥匙领徽及徽章,金钥匙河南区首席金钥匙李殿陆带领新会员做了宣誓。国际金钥匙组织起源于法国巴黎,自1995年被正式引入中国以来,已覆盖240多个城市,1800多家星级酒店和高档物业。

本报记者
张方志 摄

“多栗多”成2015年春节畅销礼品

时隔多年,板栗汁再次勾起信阳人的回忆

本报记者 张方志

您还记得“歌歌”吗?那个多年前曾风靡全信阳市的板栗汁!是的,您一定记得,因为它曾经是信阳礼品市场上的娇子,它曾经无数次出现在你我的餐桌上。如今,“歌歌”板栗汁已经成为过去,只存在于你我的记忆之中。“歌歌”走了,但“多栗多”来了,信阳的板栗汁在短暂的销声匿迹之后,如今又重新现身。

2015年春节期间,如果您稍加留意就会发现,信阳的礼品市场上多了一种叫作“多栗多”的板栗汁饮品,这迅速勾起了信阳人的回忆。于是,板栗汁在沉寂多年后,再次成为信阳人餐桌上的饮品。

“多栗多”是信阳多栗多绿色食品有限公司出产的板栗汁,如今已经在信阳市饮品和礼品市场小有名气。信阳多栗多绿色食品有

限公司位于浉河区金牛物流产业集聚区,2013年3月始建,项目总投资8000万元,年保鲜板栗10000吨,年加工板栗系列产品38800吨,实现年销售收入40865万元,年创收税7000万元。

多栗多公司是一家集生产、销售于一体的板栗深加工企业。主打产品为板栗饮品。板栗中富含膳食纤维、不饱和脂肪酸、多种维生素和矿物质。

多栗多公司依托大别山区优良板栗资源和信阳南湾湖优质生态水资源的天赐优势,与中国食品发酵科学研究院、中南林大联手,填补了国内市场尚无板栗绿色饮品的空白。为生产出适合消费者口味的优质饮料,公司引进了先进的全自动饮料生产流水线 and 高端产品研发设备。向



市场提供绿色饮品,传播健康理念,以充分满足市场需求。产品健康时尚养生,风味独特新颖。因此,具有广阔的市场前景及深度的发展能力。

南湖润泽基业青,金牛耕耘栗园情。多栗多公司秉承“守诚、务实、厚德、高远”的精神,以绿色健康饮品回馈人民群众,以发展企业促进社会进步。以振兴信阳经济、造福老区人民为己任,发挥产业龙头带动作用,引领信阳板栗产业健康发展。

节后清理肠胃吃这些

过个年,大家都在山吃海喝,于是个个变得“脑满肠肥”,体重飙升的同时,肠胃也可能已经受到损害。那么春节之后如何甩掉这一身的油腻,养护自己的身体呢?解铃还须系铃人,吃来的油腻当然需要用吃来解决。

多喝开水解油腻

节日里,每顿饭菜都少不了油腻,所以,大部分人都会出现脂肪摄入量过高的情况。利用两三天时间,减少精制米、面、糖果、甜糕点的摄入,强迫自己多喝水,尤其是多喝开水,这样可以加快胃肠道的新陈代谢,减轻大量肉类食物和酒对肝脏的危害。如果嫌开水没有味道,那么喝茶也可以清除胃肠道的油腻,使胃肠道尽快恢复到正常水平。



清淡食物配粗粮



节后的主食要以谷类粗粮为主,可以适当增加玉米、燕麦等成分,要注意增加深色或绿色蔬菜的比例。同时,多喝粥和汤,比如新鲜的绿叶蔬菜、小米粥、面条汤、疙瘩汤等,不妨配点咸菜,这些汤汤水水都具有良好的“清火”作用,让你已经“不堪重负”的胃肠道休息调整。

吃水果平衡消化

节日吃的美食很多是煎炸或甜点,多吃自然苦了肠胃。煎炸食物容易引起脾胃热滞,导致便秘或腹胀;而甜点吃得过多也会导致脾虚生湿,造成虚湿积滞,引发腹泻。要调整节日里失衡的消化功能,水果是相当有效的。



甜食吃多了,容易引发胸闷、腹泻、胃口呆滞、手脚不温等症状,舌苔还容易呈白色。多吃些苹果和番石榴可以慢慢减轻这些症状,吃适量的番石榴或喝半杯番石榴汁能有效控制腹泻,而苹果带皮吃同样也有止泻作用。

山楂粥清理肠道



山楂粥:山楂30克、大米100克、砂糖10克(糖尿病人也可不加)。将山楂煮水后取汁适量,加入大米煮粥,待熟时调入砂糖煮沸即成。春节期间因肉食过多而食积不化、胃脘饱胀、腹痛泻痢等,有很好疗效。

(据中国吃网)