

小份菜、单人餐、剩菜打包……

北京餐饮企业践行“光盘行动”

本报讯 吉宁 走进全聚德和平门店,顾客时不时会看到戴着“节约监督员”胸牌的工作人员建议顾客适量点餐、剩菜打包。餐厅内布置宣传标语、易拉宝,提示用餐顾客厉行节约。

“这几年,我们全力加强服务人员培训,增强禁止浪费监督员意识,在顾客点餐过程中做好提示,增加小份菜和‘一人食’烤鸭套餐。在后厨加工环节,设立专门的加工间对原材料进行集中加工,最大限度减少损失和浪费。”全聚德和平门店常务副经理王亚敬说,正常营业情况下,厨余垃圾已经从之前的每天1200斤减少到现在不到1000斤。

在全聚德吃饭的李先生一行三人点了三个菜和一份烤鸭,他说:“点菜的时候,服务员就已经提示我们要适量,吃不完我们就打包带走。”门店准备了各种规格的包装盒,方便顾客使用。

全聚德集团各店近几年通过多种形式和举措,倡导勤俭节约,遏制“舌尖上的浪费”。丰泽园饭店厨房加工原料,在保证质量的前提下,充分利用边角材料;四川饭店劝导客人适量点餐,引导客人饭后打包,另外增加堂食和外卖的小份菜。

同和居月坛店,佩戴着“文明用餐服务监督员”绶带的工作人员会在顾客点餐时,引导顾客适量点餐、量力而为。

同和居月坛店餐饮部副经理唐小兵说:“在顾客用餐完毕还有剩菜时,为鼓励顾客打包剩余餐食,我们会发放代金券,这也取得了很好的效果。”据了解,在践行“光盘行动”以后,顾客积极响应,该门店的厨余垃圾每日已经减少了200斤左右。

2021年5月27日,《北京市反食品浪费规定》通过并开始施行,明确倡导

“简约适度、绿色低碳的生活方式和文明、健康、节约资源、保护环境的消费方式”,努力营造浪费可耻、节约光荣的社会氛围。

餐饮企业努力倡导,政府机关也担当作为。2022年5月起,北京市处级以上党政机关组织实施机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度,如在供餐环节,提供小份、半份菜品和主食服务,建立菜品质量反馈机制,在取餐区域采取标识、人工等方式提示、提醒适量取餐,在收盘区域采取人工、视频设备等方式劝阻食品浪费行为。

北京市机关事务管理局有关负责人表示,机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度有助于强化监督管理、形成长效机制,进一步浓厚厉行节约、反对浪费的良好社会风气,发挥党政机关的示范引领作用。

智能餐饮布局地铁商业 规模连锁化成门槛

本报讯 刘卓澜 胡静蓉 地铁商业服务正变得多元化、智能化。近日,位于牛街地铁站B出口的煎饼果子机器人正进行试运营,7.99元、3分钟便能买到一个新鲜出炉的煎饼果子。据了解,这是由久秉AI餐饮研发的机器人,未来将投放到地铁站及医院、景区等位置。地铁商业正在被更多商业行业所看重,发展潜力正在被激发。分析指出,地铁商业的拓展、智能化技术的应用,将进一步提高城市便利水平。但如何提高技术、精细化运营以满足消费者多样需求,是运营方需要思考的问题。

餐饮机器人进地铁

笔者走访牛街地铁站发现,在牛街站B出口的下沉广场,出现了一个煎饼果子机器人,引来了不少市民的围观、购买。做面浆、摊煎饼、加鸡蛋、自动翻面、刷酱……煎饼果子机器人有条不紊地运作着,约3分钟就能做出一个新鲜出炉的煎饼果子。

机器人的电子屏显示,基础的组合有原味煎饼果子、火腿煎饼果子,售价分别是7.99元和8.99元,消费者可以依次选择是否加葱花、香菜、辣椒。同时,还可以搭配咖啡、橙汁、金桔柠檬饮料,整个组合约10元。

住在周边的一位市民表示,大约一周前发现这个煎饼果子机器人,“第一次见到觉得很新奇,尝了一下味道也还不错”。据了解,这是由久秉AI餐饮与合伙人合作投放的机器人,目前处于试运营阶段。

这台煎饼果子机器人每天从上午7:00开始工作,只销售100份煎饼果子,一般到下午1:00左右就卖完了。久秉AI餐饮CEO于钦玮表示,由于近期排队购买的顾客多了起来,暂时调整为每

人限购1份。正式运营情况下,一台机器每天能制作400张煎饼果子。

不仅会摊饼,未来机器人会做的或许不止于此。久秉AI餐饮的官网显示,久秉AI餐饮旗下还有肠粉机器人、小笼包机器人、烤红薯机器人,可以说是覆盖了多个种类。

地铁商业业态多元化

目前,煎饼果子机器人的合作方式主要是成为合伙人,分为城市合伙人、行业合伙人、普通合伙人和协作合伙人四种。于钦玮表示,“目前已收到约2000多台机器的预订,选址不限于地铁站周边,未来还将投放到医院、景区、学校等位置”。

据观察发现,在机器人的侧面贴有久秉机器人(朝阳)有限公司、北京中农优汇科技有限公司的营业执照及食品经营许可证复印件。据介绍,北京中农优汇科技有限公司为久秉AI的合伙人,是主要针对地铁站相关的行业合伙人。

随着城市发展的空间越来越稀缺,地下空间利用率的需求越来越高,地铁商业变得多元化、更便利。同时,地铁作为许多居民的通勤方式之一,给地铁站带来了巨大的人流,也为地铁商业的发展提供了机会。

零售专家胡春才表示,“地铁站、公交站等特殊场所,有着人流量大的特点,且人群以上班、上学通勤为主,将自动化餐饮机器人投放到这些位置,具有一定潜力”。

近年来,饮料、鲜花自动贩卖机遍布各个地铁站,便利店亦相继入驻。2021年,北京地铁首家智能无人便利店试点在地铁7号线欢乐谷景区站开业运营。2022年4月,地铁4号线公益西

桥站地铁站的出入口处新增鲜e家便民生活广场。据北京地铁方面介绍,在新一批地铁便利店相继入驻地铁站后,已经完成130处便利店、书屋、药店等便民服务设施的开业经营。

加快连锁化铺设

地铁商业是城市便利的重要组成部分。北京国际商贸中心研究基地首席专家赖阳表示,自动化智能技术是商业的发展趋势之一,地铁商业服务设施的智能化将进一步提高城市生活的便利性。

智能化机器人的出现,有助于降低企业的用人成本。“前期机器未规模化投放时,机器的维护、运营成本相对较高。企业需要尽可能地控制机器的设计成本,降低维护成本。”赖阳表示,长远来看,与人工经营相比,智能化机器人的人力成本、经营费用相对低一些,且机器人有着标准化程度高的优势。

赖阳指出,“对于餐饮机器人而言,一方面产品的品质是关键,得到消费者的认可是最基本的要求。另一方面,企业要做到足够的规模铺设、运营体系的构建,才能得到好的收益。”他表示,商业智能技术前期投入的难度、挑战大,当技术随着时间的推移逐步成熟,技术的投入成本将越来越低。

值得注意的是,与其余便利店、贩卖机不同,煎饼果子机器人售卖的商品是新鲜食品,卫生情况与产品口感是影响其发展的重要因素。“机器做工或许能比人工操作更规范、卫生,但对食材品质管控有很高的要求。”胡春才表示,“同时,人们多种多样的需求机器人能否做到满足、具备相应的技术,要求运营商不断提高机器的技术水平。”

朝阳“美食之城” 为时尚消费“添滋加味”

作为北京国际消费中心城市主承载区,近年来,朝阳区制定了《朝阳区打造国际消费中心城市主承载区行动计划(2021—2025年)》,努力打造北京的消费引擎、消费高地。借助区域国际化、高品质的特色优势,朝阳区充分激发区域餐饮消费活力,进一步增强餐饮对消费升级的带动性作用。

餐饮业态发展丰富多元

朝阳区在推进国际消费中心城市主承载区建设过程中,依托各大重点商圈,优化餐饮业态布局,区域餐饮行业呈现出多元化发展态势。

朝阳区积极引入丰富的餐饮业态,创新消费场景,为消费者提供丰富的选择。“餐饮首店收割机”三里屯以时尚娱乐、潮玩社交为主题,吸引了一大批潮流网红餐厅、国际知名餐饮首店等落户;14号线商业带上的颐堤港,构建时尚创意餐饮、咖啡、酒吧等消费新场景;亮马河国际风情水岸边的蓝色港湾,依托蓝绿空间资源,重点发展聚集特色亲子互动等餐饮业态;奥运功能区依托鸟巢、冰立方等奥运遗产,聚集了一批高端商务餐饮和会展服务配套餐饮企业,促进餐饮与体育文化的深度融合。

精致美食凸显朝阳国际范

作为北京集聚国际要素最多的区域,高档优质餐饮品牌高度集聚、国际美食消费活跃是朝阳区餐饮业发展的主要特点。

最新发布的“2023黑珍珠餐厅指南”榜单中,北京入选餐厅38家,朝阳区上榜餐厅达26家,入选数量居全国各区第一。

国际国内多个权威美食榜单充分折射出朝阳区的消费活力与消费韧性。朝阳区餐饮多元化、精致化、时尚化特征也逐渐显现,荟萃全球风味、追求餐饮品质成为朝阳区建设“美食之城”的重要一笔。

首店作为建设国际消费中心城市的重要有力抓手,借助不断加码的利好政策,在带动提升城市影响力、全面激活消费、刺激经济增长方面发挥了重要作用。2022年,北京共有812家品牌首店落地,其中朝阳区为433家。从业态来看,餐饮以242家的数量稳居首位,成为首店经济中的第一大业态。

2022年朝阳区在美团平台上有交易的国际美食餐馆的数量为3664家,占总餐饮商户的比重为13.6%。目前,朝阳区拥有全市30%以上的国际美食餐馆,客单价千元以上的国际美食餐厅70%以上聚集在朝阳区。

品牌活动擦亮朝阳美食名片

近年来,朝阳区全力打造品牌化的消费活动,形成“深夜食堂”潮流品牌区域和“潮朝阳新消费”“金台市集·CBD咖啡青年节”“一带一路国际美食嘉年华”等一批标志性活动,进一步激发餐饮消费活力。

在拉动夜间经济的过程中,朝阳区通过培育线上线下消费活动品牌,形成好运街、合生汇、中骏世界城等“深夜食堂”潮流品牌区域,让城市夜生活,暖胃更暖心。在北京“深夜食堂”特色餐饮街区榜单上,合生汇21-BLOCK网红美食街、朝阳区中骏世界城商业街、望京合生麒麟新天地商业街、霄云路美食街等6家街区上榜。

(张慧娇)