

餐饮企业多举措备战“超级黄金周”

本报讯 李静 中秋、国庆“超级黄金周”即将到来,近日,笔者走访北京地区餐饮市场发现,餐厅预订紧张。

一家老字号饭店工作人员表示:“大概一周前,中秋国庆假期的雅间就基本预订满了。大厅还有一些位置,不接受预订,需要现场排号。”

位于北京簋街的一家小龙虾店的服务人员也表示,店内预订很火爆,国庆节当天的包桌大约在一周前就已经预订完毕。

眉州东坡方面表示:“包间已经全部预订完毕。一进9月份,好的位置基本被预订完了。”

面对中秋、国庆“超级黄金周”,餐饮

企业也积极推出订餐活动以拉动消费。据了解,“双节”期间,呷哺呷哺将通过新店扩张、储值抽奖、产品满赠促销等方式,多举措拉动消费。“我们通过丰富的、多品类的肉类产品来满足消费者的需求,希望通过产品差异化、丰富化来拉动业绩的增长。”呷哺呷哺方面表示。

据美团、大众点评数据显示,截至9月20日,“十一”黄金周期间,全国餐厅堂食线上订座量较2019年同期增长112%,较去年同期相比,中秋“团圆”主题团购套餐订单量增长超90%,上海、北京、杭州、南京、天津五城的“团圆餐”预订最旺。

“在‘双节’合一、亚运热等多重需

求交织下,今年‘十一’假期有望成为五年来最火黄金周,景区门票、酒店、餐饮等服务消费预订量大幅增长。”美团研究院副院长厉基巍表示。

艾媒咨询CEO兼首席分析师张毅表示,今年中秋节正好遇上了国庆长假,组成最长黄金周,出行和餐饮行业将迎来增长,亲友聚会以及婚庆订餐都会促使餐饮行业加速回暖。

中国食品产业研究院高级研究员朱丹蓬表示,上半年整个餐饮行业恢复较为迅速,主要得益于消费利好政策频频出台、假日经济的火热。随着“双节”的到来,婚庆等团圆宴的需求越来越大,餐饮企业业绩有望在下半年持续增长。

北京国际美食餐厅已接近9000家

本报讯 王萍 2023北京国际美食荟近日启动,活动将持续至10月底。启动仪式上发布的《北京美食专题洞察报告》(以下简称《报告》)显示,今年上半年北京餐饮业收入同比增长超过30%,截至6月,北京国际美食餐厅已接近9000家。

活动由北京市商务局、市政府外事办公室、朝阳区人民政府主办,抖音生活服务、三里屯街道办事处、锣山文化承办,以“中国潮 国际范 烟火气”为主题,以“1+1+N”模式开展,即“1场线上国际美食节”“1份舌尖美食地图”和“N场国际餐饮市集”。抖音上线“北京国际美食荟”活动入口,携手集聚全球风味的百家北京餐饮企业,提供千万流量扶持及消费补贴,打造“天天有美味”的北京国际美食氛围。“1份舌尖美食地图”将聚合中西特色餐厅,让大家发现身边更多美味,体验国际臻味美食。“N个国际餐饮市集”将在朝阳、西城、海淀、顺义等区打造各具特色的市集。

据《报告》显示,今年上半年,北京餐饮业收入同比增长超过30%,新增注册企业数较去年同期增长超过60%。随着北京的烟火气不断回归,打造国际美食之都的相关工作不断推进,这座城市的餐饮国际化趋势愈发明显。上半年,北京国际美食消费在整体餐饮消费频次中的占比为7%,较去年和前年同期均有所提高。

西城区第三批百年传承金牌菜出炉

本报讯 江帆涓 同春园的镇江肴肉、全聚德的芥末鸭掌、丰泽园的海参……日前,由西城区商务局支持,西城区饮食行业协会主办的第三批百年传承金牌菜评选活动拉开帷幕。

西城区28家餐饮老字号各带来自家2道招牌凉菜,接受多位专家的评审,优中选优赛出第三批百年传承金牌菜。随后,“西城消费”微信公众号还会开通网络投票渠道,请网友投票,在第三批百年传承金牌菜中选出10道“最受百姓欢迎的百年传承金牌菜”。

本届大赛的主办方特邀资深烹饪大师、行业专家、营养专家组成评审组,分别从菜品质量、营养价值、文化传承、菜品外观等四个方面进行评审。最终经专家合议,寿天百禄、肴肉、白水羊头、水晶肘等28道菜品脱颖而出被认定为西城区第三批“百年传承金牌菜”。

区商务局相关负责人表示,西城区老字号餐饮品牌资源丰富,占比全市老字号餐饮品牌62%以上,有着许多脍炙人口的文化故事,散发着京味文化隽永的魅力。近年来,政府部门就老字号企业如何紧跟时代步伐,在保持传统特色的同时,老字号如何让守正创新这一问题给予了高度关注。此次评选是西城区老字号振兴发展计划的重要组成部分,体现了政府对于扶持老字号企业振兴发展的决心。

西城区饮食行业协会负责人表示,近年来,西城区挖掘重现了不少失传的老字号名菜,给不少老粉丝找回了儿时记忆的味道,但老字号不代表一成不变,老字号不断与时俱进的创新菜品得到越来越多食客的喜爱,下一届百年传承金牌菜计划推出创新菜主题,敬请期待。

餐饮业以人为本打造匠心品质

随着时代的发展和产业升级、消费升级,消费者对于用餐的要求越来越高。餐饮企业在摆脱传统的生产方式、追求出品效率的同时,还在追求各个环节的现代化,追求通过连锁方式拓展门店,甚至将目标锚定“万店”……中国餐饮业聚焦“品质制造”,一个个中央厨房成为很多餐饮企业的“神级后厨”,让企业节约了成本,农民稳定了收入,带动了周边的工业和服务业发展,乡村振兴、供给侧改革带来的红利,正在餐饮企业的“匠心品质”中逐步显现。

中央厨房:提高生产效率

用工业化的方式生产食品,是中央厨房与传统餐饮加工方式不同的地方。这让生产效率极大提升,生产成本大幅度下降,再加上现代的物流配送网络,中央厨房的食品,很快就能送达相应餐饮门店。

中央厨房现代化的生产加工方式,和电子产品的生产极其相似,它按照标准化作业的流水线,对于质量的把控更加严格、精细。在中央厨房端,目前九毛九集团已建立了专用的供应链中心,负责全国门店的食材及物资集采、生产加工、仓储、物流配送的供应服务。通过运用条形码技术、网络信息技术、GPS定位等技术,实现运输全过程监控,规避运输过程中的食品安全风险。此外,还设置了检测中心,创建了三级质量监测体系,以保证送达门店的食品安全。

近年来,与中央厨房相关的政策红利不断出台。2017年、2018年,农业农村部接连出台《关于深入实施主食加工业提升行动的通知》《关于实施农产品加工业提升行动的通知》,提出积极发展中央厨房建设、个性定制等新产业新业态模式;2019年,国家发改委、商务部等24部门发布《关于推动物流高质量发展促进形成强大国内市场的意见》,提出发展“生鲜电商+冷链宅配”“中央厨房+食材冷链配送”等冷链物流新模式;2022年,国务院发布《关于印发“十四五”推进农业农村现代化规划的通知》,提出开展农产品精深加工,在主产区和大中城市郊区布局中央厨房、主食加工、休闲食品、方便食品、净菜加工等业态。国家关于中央厨房产业发展的政策保持了连贯性,为建设中央厨房提供了政策红利。

有着供应链和门店数量等基础性优势的连锁企业,是中央厨房建设的“急先

锋”。包括西贝、外婆家、避风塘、眉州东坡、鼎泰丰、丰收日等知名连锁餐饮企业,都有自己的中央厨房。中央厨房的出现把中国餐饮业从传统的手工作坊,带向了现代化工厂生产。

供应链:构建标准管理

《关于新时代服务业高质量发展的指导意见》提出的重点任务之一是建设服务标准,推动国际国内服务标准接轨,加快电子商务、供应链管理等领域标准研制。近年来,随着生产性服务业与其他产业的深度融合,餐饮企业的供应链体系建设发展迅猛,食材源头、工艺流程、门店出品等全流程都正在实现标准化精细化管理。

“供应链”只有简单的三个字,但对于餐饮企业来说,却涵盖着一份菜品从食材、制作到端上餐桌的全过程,其中包含着能耗系统、温控系统、效期系统、溯源系统等数字化管理系统,甚至需要餐饮企业实现对产品全生命周期的动态数据管理,从头到尾构建起一张高效节能、绿色安全的“数字标准管理网”。

每年秋季到来之前,西贝的供应链食安人员就会进驻草原羊屠宰场,对食材进行全方位的安全监测。他们会在屠宰之前对羊进行“尿检”,记录每日瘦肉精及兽药残留检测情况,屠宰后,再根据羊肉的品质挑选。

“以前我们大多是依据经验。”在海底捞做了近30年的炒料师傅周长春介绍称,“现在一款产品初步研发出来,要借助精密仪器,检测具体成分配比,根据国家相关食品安全标准调整配比,在保证食品安全的前提下,还要进一步追求口味的独特性和稳定性。”

敲定产品具体的理化指标数据,只是产品研发的其中一步。海底捞持续探索产品标准化生产模式、实现规模化生产、保证门店出品品质统一且供应量稳定,例如,周长春研发的泡菜鸭锅底,光是泡菜鸭里的酸菜就炒制了不下80次。

值得一提的还有,在供应链体系中,“全程可追溯系统”是很多餐饮企业保障消费者“舌尖上的安全”的重要一环:每一种原料都能准确关联到整个上下游的信息,任何环节指标数据都实时采集和监控,实现全流程管控,确保了食品的安全性以及口味、品质的稳定性。在安全的基础上,有越来越多的餐饮企业在单

品标准化设计上不断优化改良,实现技术升级。

数智化:提供全链路解决方案

服务业具有数字化转型的先天基础和优势,加速服务业数字化转型升级是推进服务业高质量发展的着力点之一。

企业数字化转型,赋能供应链、食品安全及门店运营等环节是很多餐饮企业在新的消费形式下,抢占行业先机、跳出疫情影响“转守为攻”的重要支撑。当一位顾客走进餐馆开始点单,餐饮企业各系统环环相扣的工作就此开始:包括不同平台的点单核销流畅度、后厨配餐出餐效率、食材库存变动等,有些反馈甚至可以达到实时。

目前,很多餐饮企业已经拥有了专门的数智化部门,并从业务微服务化处理、数据实时计算能力建设等方面着手构建数字化底座,不断强化核心业务系统的稳定性、安全性,提升线上服务的并发能力和系统负载能力。

海底捞在运营整个流程中实现数字化食安管控,保障食品安全。在后厨净污分区,每个关键操作位都配有高清摄像头识别员工操作是否规范,如出现问题可快速进行食品安全追溯。在配菜区,每盒菜品配备RFID芯片,实现菜品日期、重量、供应商以及是否符合安全规范等信息溯源。

同时,数智化也为多品牌上市餐饮集团提供全链路解决方案,帮助餐企统一、高效管理旗下各个品牌门店。2020年,九毛九集团成立了大头(广州)软件技术有限公司(以下简称“大头”),大头研发的双中台系统包括业务中台和数据中台,为九毛九集团旗下各个品牌的门店提供安全可信的全链路餐饮服务整体解决方案。

传统的餐馆靠着“回头客”,而现代的餐饮企业,则思考的是会员的黏性,这也离不开餐饮企业的数智化建设。以和府捞面为例,目前,和府从前端到后端所有核心业务系统已经全面进入数字化,对消费者业务已打通美团点评、饿了么、抖音、小红书、微信、支付宝等各大平台,其中“和府会”小程序也早已打通全渠道会员数据,同时可提供堂食点单、外卖点餐、到店自提、零售商城等到店、到家的全场景一站式服务体验,形成良性的可持续互动机制,会员黏性持续增强。(王萍 于桂佳)