

本土餐饮小巨人长盛不衰秘诀何在

追问我市商业经济现象系列报道之六

受新冠肺炎疫情影响,许多餐饮店经营陷入困境。有效激活餐饮业生机,让久违的烟火味回归,助推社会经济生活全面恢复至关重要。近日,记者走访了我市几家餐饮小巨人企业,探讨餐饮业突围发展之路。

记者 舒姿

深耕本土 走个性化发展之路

眼下,我市能提供家宴、中小型宴会的餐饮店生意较冷清,有的干脆歇业了。不过,我市不少餐饮业的小巨人,却选择坚守下去。他们已扎根本土数十年,各自有庞大的固定客群,抗风险能力较强,一直重视改革创新。

林峰饭店以经营者林峰的名字命名,1986年开业。林峰饭店曾在胜利街、丽州中路等地经营,现在东塔路营业。店里的厨师,年复一年烧着地道的永康农家菜。来到林峰饭店,顾客必点葱花肉、咸黄瓜、卤牛羊肉等。

说起进入餐饮业的初衷,林峰告诉记者,他的父亲当过炊事兵。当年为了生计,一家人合着开家小饭馆,林峰饭店就这样开张了。饭店最初主要售卖面食、永康豆腐干、自制黄酒等,菜品比较简单。当时,我市五金产业蓬勃发展,吸引来自全国各地的商家,林峰抓住机遇,把饭店经营得红红火火。

1999年,美铃酒店在九铃西路老车站附近开业。经营者高美玲既当厨师又当服务员,开始了自己的餐饮事业。两年后,眼看生意越来越红火,她着手扩大店面,又招了几个员工帮忙,贾安君就是在这个时候加入美铃酒店的。他一路跟随,从九铃西路、南苑东路做到现在的华溪北路,一干就是近二十年。

高美玲告诉记者,从简单的家常菜到如今的上百个菜式,再到生馄饨、肉麦饼配送到全国,美铃酒店的每一步发展都深深地留在她的脑海里。有好几个员工和贾安君一样,跟随至今。厨师长卢庆明有15年,管理员施小秀也快二十年了。正是有这么老员工多年来的不离不弃,才让美铃酒店得以稳步发展。

2005年,在迎春路上,阿庆嫂餐饮公司开业。徐佩红夫妇一个负责管前厅,一个负责管后厨。紧邻五金城这个客商云集地,又有龙川公园庞大的休闲人群,阿庆嫂餐饮公司越开越旺。徐佩红在硬件上很舍得投入,几十万元的消毒洗碗机、烤炉等都备齐,整体环境做到年年提升。在菜品上,她也舍得花工夫。经过十几年的积累,阿庆嫂餐饮公司已有160余道菜可供顾客选择。这么多菜沿着长廊一字排开,方便顾客点菜。

阿庆嫂餐饮公司的烤羊排、片皮烤鸭、豆腐皮、炭罐牛腩都是顾客比较喜欢的。豆腐皮现做现卖,很受顾客青睐。

新友酒楼有二十多年的历史,吃鱼头到新友这一广告语,顾客耳熟能详。该酒楼做上门生意为主,顾客只要提供场地,工作人员带上桌椅、烹饪工具、食材,就能奉上一桌桌美味佳肴。记者了解到,除了上述本土餐饮业翘楚外,我市还有百工乡村土菜馆、白云居生态酒店、阿仁私房菜等餐饮业的常青树,都以经营本地家常菜为主。据市餐饮行业协会统计,截至去年底,我市共有9000余家各类餐饮店。



阿庆嫂餐饮公司阳光厨房

苦练内功稳扎稳打 积极应对竞争

徐佩红告诉记者,她丈夫的职业就是厨师,因而在菜品上要求较高。以前顾客外出就餐,只是为了吃饱饭。现在生活水平提高了,顾客对餐饮有了更高层次的需求,吃饱吃好的同时还要有营养。有鉴于此,阿庆嫂餐饮公司一直注重在食材搭配、摆盘等方面寻求创新。

余琴芳,从待字闺中到结婚生子,一直在阿庆嫂餐饮公司兢兢业业地工作。记者了解到,与她一样的员工有三十余人。徐佩红深有感触地说,公司的成功靠的是整个团队的齐心协力。她鼓励员工参与日常管理,员工表现突出就会得到奖励。徐佩红还表示,好房东也是公司获得成功的一个关键点。她的房东一直支持她发展壮大,让她顺利扎根原址,营业至今。

为了搭上互联网的快车,阿庆嫂餐饮公司较早加入美团外卖、大众点评网等美食平台。如今,网络订单量占到公司订单总量的五分之一。徐佩红认为,一家餐馆想经营好,基础要打扎实。有的餐饮人想让品牌一夜成名,可没两年就歇菜了。创业远不是想象的那么简单,只有不断苦练内功稳扎稳打,餐饮业才能在激烈的竞争中长盛不衰。

高美玲习惯把自己的联系方式印在外卖包装袋上。很多人不理解:为什么不写店里的号码,让



美铃酒店员工正在给半成品菜打包

员工接电话?他们不了解,我的目的是为了跟顾客保持互动沟通。高美玲透露了这个小秘密。她告诉记者,老客户点餐时,会顺带讲几句对食物的评价。她会对顾客的意见建议进行归纳整理,及时做出调整,为顾客提供更好的服务。

高美玲发现,疫情期间,半成品菜很受顾客青睐。很快,美铃酒店推出了酸菜鱼等半成品菜。包装盒上印着烹饪方式,顾客收到后只需稍作加工即可食用。

疫情期间,一日三餐要在家里解决。对于不会做菜或者想换口味的人来说,熟食、半成品菜就成了一大选择。我们提供的

半成品菜讲求家常化、品质化。高美玲说,江浙沪一带居民喜欢吃馄饨。今年春节期间,我们酒店的生馄饨卖得特别好,省内外很多顾客都来预订。

采访中,记者发现这批小巨人餐饮店的经营者都务实守信,这些餐饮店菜价适中、菜品丰富,并且不断拓展经营渠道。疫情期间,他们积极扩大外卖业务,推出可零售的半成品菜,开启小区团购、企业团体餐服务等。

业内人士认为,餐饮的刚性需求是巨大的。疫情以来,全民健康安全餐饮意识日益增强,是餐饮业面临的新课题。下一步,餐饮业应该致力于营造安全放心的消费环境。

推进厨房4D管理,提振消费信心

我市餐饮业经过数十年发展,涌现了永康宾馆、紫薇酒店、康廷酒店等龙头企业,还有很多主营永康特色菜的小巨人饭店,他们共同繁荣着永康的餐饮业。市餐饮行业协会会长吕永谊告诉记者,每家酒店都有自己的招牌菜、特色菜,有独特的

风味。永康宾馆的白切鹅肥肝、永康肉麦饼等还走出永康,走向全省全国。

吕永谊坦言,今年是餐饮业比较困难的一年。疫情背景下,消费恐惧心理难以避免。为此,行业协会也在大力推广运用厨房4D管理,即阳光厨房改革,提升

食品质量安全水平,切实抓好环境卫生。目前,行业协会已组织了一千多家餐饮企业开展体验学习,以示范单位为样板,按规模分类全城推进厨房4D管理。行业协会通过厨房4D管理,改变厨房秘不示人的行规,将其打造成欢迎参观的阳光厨房。