

沙县小吃:做强产业链 跻身大品牌

——“我市网红外来餐饮店探寻”系列报道之五

近日,央视新闻联播系列报道《全面贯彻新发展理念的“三三三”》,对福建三明沙县小吃作了详细报道。习近平总书记任福建工作期间,多次对沙县小吃的发展提出殷切希望。20年来,沙县县委、县政府坚持把沙县小吃当作大产业来抓,推动沙县小吃做大做强,走规模化、产业化、标准化、国际化之路。

在我市的大街小巷,不少沙县小吃店扎根多年,店主兢兢业业,日复一日、年复一年地辛勤劳作,一笼笼蒸饺、一碗碗拌面,成为市民日常饮食中不可或缺的一部分。

□记者 舒姿

真正的成功秘方是辛勤奋斗

沙县人罗香兰夫妻俩在我市望春小区经营着一家沙县小吃店,已有9年时间。而他们从事沙县小吃这行足足有28年。

店里就夫妻两人,多的时候每天要接待上百顾客。每天早晨7点,罗香兰准时起床开始一天的劳作。她总是让丈夫多睡一会,而丈夫让她早点去睡。因为打烊时间通常是凌晨2点,丈夫把店里卫生打扫完,才锁门离开。采访中,罗香兰一刻没有停歇,拣菜、洗菜、炖汤、烫面条、包馄饨。她说,这些准备工作要抓紧时间,等到饭点,顾客来了能早点吃上。

记者问罗香兰每天这么高强度工作,能承受吗?罗香兰淡淡地说,她嫁给丈夫起,就是这么过的,习惯了。那时,家庭条件不好,不努力干活,没有收入啊,所以咬牙也要坚持。她大肚子时也是一天没歇,做到生,坐完月子继续工作。不过,现在年岁大了,夫妻俩也慢慢减少工作量,有时候早上起不来,不像年轻时那么拼了,多睡一下吧。

在永康医院后巷也有一家夫妻俩经营的沙县小吃,店主很热情,只要有人进来,就问:“吃什么?”小店日常供应早中晚三餐,还有宵夜。不少医院住院患者因其价格便宜,喜欢到那里买吃的,有的病患还和店主建立了长久合作关系,一个电话,店主把饭送到病房。另外,附近商业大楼、居民区较多,白领、小区居民也常会来光顾,小店因此生意红火。

在城区紫微中路、松石西路等地也分布着不少沙县小吃店,靠着实惠的价格、丰富的品种、热情的服务,吸引着顾客纷至沓来。

中华美食无数,餐饮业竞争激烈,为何沙县小吃能长盛不衰?这其中离不开沙县小吃店主的苦干实干。几十年如一日,沙县小吃店主起早贪黑、辗转千里,依靠优良品质和诚信经营开疆拓土,不断擦亮沙县小吃的金字招牌。沙县小吃的故事里,没有一夜暴富的神话,只有创业者一路追赶的梦想。人间万事功成缘于艰辛,探究沙县小吃的真正秘方,辛勤奋斗才是最有说服力的答案。



望春小区沙县小吃店。

举全县之力发展沙县小吃

早上9点,法国巴黎第八区的一家沙县小吃店开始营业。靠着扁肉、蒸饺、拌面、炖汤沙县小吃“四大天王”,这家沙县小吃店在竞争激烈的巴黎站稳了脚跟。

如今的沙县小吃店已经遍布全球62个国家和地区,而二十多年前,第一批沙县小吃店业主是为了谋生才走出去的。

当时的沙县小吃店大都是养家糊口的小作坊、夫妻店,环境相对简陋。靠着“一元进店、两元吃饱”的宣传语,第一批走出去的沙县人赚到了钱,回乡盖起了楼房,吸引更多的沙县人外出打拼,名不见经传的沙县小吃悄无声息地在我市街头巷尾站稳了脚跟。

1999年,习近平同志在沙县考察时指出:沙县小吃业的成功之处在于定位准确,填补了低消费的空白,薄利多销,闯出了一条路子,应当认真进行总结,加强研究和培训,深入挖掘小吃业的拓展空间。

当地政府开始认真研究总结:低价定位是沙县小吃成功的主要原因,但是门店迅速增长,也存在

真假门店混杂、品质良莠不齐的问题。为此,沙县打出了一套“组合拳”:为小吃业主提供专业技能培训,并指导他们如何找店、开店。在小吃业主相对比较集中的城市,设立驻外联络处,帮助他们解决实际困难。

有了组织,沙县小吃开始崭露头角,但竞争激烈的市场中,如何让这个山区走出来的个体经济发展壮大,让这个极具地域特色的小吃品牌做大做强,又成了新的问题。

2000年,习近平同志到沙县考察时强调,要找准今后经济发展的支撑点,特别是加强以沙县小吃业为支柱的第三产业,使之成为新的经济增长点。

从加强资金扶持到在各地举行推介会,沙县在发展小吃方面从未懈怠。2008年,沙县小吃集团正式成立,按照现代餐饮经营管理模式,提出“标准化、连锁化”,推动沙县小吃转型升级。集团推出了统一的集体商标,为各类小吃制定严格的用料以及制作规范。

这些标准化产品可以通过沙县小吃集团打造的供应链大数据系统,及时配送到各地有需要的门店之中。

目前,沙县小吃在全国门店超过8.8万家,年营业额超过500亿元。二十多年的努力,沙县小吃终于成了拉动当地经济增长的支柱产业,也已成为沙县乃至三明的名片。

12月8日,一年一度的中国(沙县)小吃旅游文化节开幕,大街小巷人头攒动。每年沙县吸引超过500万人次观光旅游,2019年旅游总收入54.48亿元。依托小吃业的放大和溢出效应,沙县农民人均年收入由1997年的2805元增长到2019年的20528元。沙县人爱说一句话:“扁肉是砖头,面条是钢筋,建起了沙县的高楼大厦。”如今,沙县县城已是高楼林立。

正是依靠与时俱进的创新发展,沙县小吃的转型升级才进行得有声有色。如今,沙县小吃已是体量上可与肯德基、麦当劳媲美的中餐大品牌了。

“四大金刚”的华丽转身



罗香兰在制作炖汤。

酱的传统香味,三明沙阳食品有限公司放弃了高效的电磨,而是坚持使用电机驱动石磨的生产方式。

创新,不仅让沙县小吃在激烈

的餐饮市场竞争中脱颖而出,而且产业链开始逐渐延伸。包括配料、餐具、休闲食品在内,沙县目前研发出的小吃相关产品已有1000多个品种。仅在沙县小吃产业园区内就有相关加工企业72家,年产值3亿多元。

如今,沙县小吃最大的创新思路在“云端”。小吃餐饮集团已有1600多家门店实现经营数据上云。在数字化信息平台上可以随时看到供应链上的实体店经营、外卖、现金流、采购等数据,实现对市场的快速反应。利用互联网技术工具,打破门店经营固有的边界,建立起沙县小吃自己的供应链、收银体系和互联网销售,这些是沙县小吃下一步要做的大文章。