

“知味苑·本味”西外莲花湖辉耀亮相



2月26日,我市知名餐饮企业知味苑旗下又一匠心美食艺术作品——知味苑·本味,在西外莲花湖畔耀眼亮相。我市著名文化学者、行业各界精英和媒体记者一同见证了她的惊艳时刻。达州日报社全媒体“掌上达州V眼直播”现场直播了这一精彩的开业盛况。

据介绍,知味苑·本味是知味苑继南门口店、重庆店、万源店之后的又一匠心力作,矗立西外莲花湖畔,集全国各地食材,荟萃顶级厨师,烹饪精美川菜,服务五湖四海宾朋。

知味苑·本味环境突出清新明快,食材、烹饪方式都强调“本味”。“知味苑在达州已有20年历史了,其核心专注于挖掘传承达州本土味道。”知味苑董事长李建说,“本色、本心、本质,用专业

厨艺烹饪出良心本味。”李建表示,知味苑·本味还融入了达州的历史文化元素,服务范围以家庭、休闲、商务为主。

据现场了解,知味苑·本味继续沿用开放式明档厨房,一楼加工操作间占据了整个面积的1/4,二楼11个包房,大小桌位分列楼道两侧,每间都有独立的洗手间、传菜窗口;从一楼到二楼的菜品都有专门的电梯运送。其精细、专业化程度可见一斑。

(戚劲松)

广告

想当演员的寒假工



春节期间,我市各大餐厅都出现了人手短缺的现象,这时,一些在读大学生的身影出现在了服务员队伍中。他们有的是想利用寒假体验生活、积累经验,有的则是因家境贫寒打工赚钱,无论什么目的,他们有一个共同的名字“寒假工”。

今年18岁的闫竞桢,是达城众多寒假工里的一员,他告诉记者,因为母亲没有工作,父亲的收入也不高,家里还有一个弟弟,生活的压力比较大,就萌生了利用寒假打工的念头。“我从1月23日开始在郑天府鱼庄打寒假工,从传菜员做起,后来做服务员,有时也会去厨房帮忙洗碗、切菜,劳动带给我很多快乐。”闫竞还向记者谈到一件趣事:“很多客人见我和餐厅其他服务员不一样,都喜欢和我聊聊天,拉拉家常,聊熟了,有时会遇到客人给我递酒和烟,当然我都会婉言谢绝,但是客人离开时的一句‘谢谢’真的让自己觉得很满足,付出的劳动得到认可和尊重,这是我在打工最大的收获。”

摆谈中,闫竞坦言,因为高考成绩不够理想,目前就读于某所大学,但是自己一直有个大梦想,短期目标是考入上海戏剧学院或者北影,成为一名演员,最后的目标是拿下属于自己的奥斯卡奖。“我很小的时候出了意外,头骨受损,但是还是抢救过来了,所以对生活比较乐观,家人都说我命大,天

都不让我死,不好好活着怎么行呢?我的表演梦始于4年前,那时感觉自己性格丰富,所以要是想展示出来,而舞台和银幕就是最好的选择。”闫竞告诉记者,因为自己就读的中学学校里没有艺术生,所以天天想以后怎么考上戏,在学习上分上了心,选择西南科技大学,是因为里面有关于学表演的专业,但是因为不是艺术生的原因,只有先选了电子专业。“但是我加入了学校的大学生艺术表演团,多学习,多积累经验,平时也会读一些表演类方面的书籍,我想通过努力以后转去文艺学院,朝自己的理想一步一步迈进。这次来餐厅打工,除了能挣钱替父母分担一些困难,还能与形形色色的客人接触沟通,也是一次难得的人生体验,可以不断丰富自己的阅历。”

在打寒假工期间,闫竞没有休息一天,每天的微信步数都是近两万,回家后有时浑身酸痛。“为了追求自己的梦想这点苦不算啥。”闫竞爽朗地说。

□本报记者 张海涵

没有桌子,没有椅子,也没有服务员……在中国一些城市,一种专注于外卖订单业务的共享厨房正在蓬勃兴起。运营商提供统一场地、供应和市场推广,入驻餐饮企业通过共用厨房降低经营成本。

数据显示,中国外卖市场近两年增长率达33%以上,规模约2000亿元,使用在线点餐服务的中国人多达2.56亿。专家表示,在如此巨大的市场下,共享厨房将为“互联网+餐饮”带来巨大影响。

带着厨艺“拎包入住”

在传统餐饮业摸爬滚打数十年,如今一些厨师选择“共享厨房”,转型从事网络订餐服务。低廉的租金、统一的基础设施服务,让“共享厨房”能省掉一大笔投入,仅租一间厨房就足够创业。

据报道,在兰州首个“共享厨房”里,一个偌大的空间被改造为多个独立厨房,分拣区、取餐口、物料区等均为共享。“共享厨房”还统一采购可追溯的食材,实现物流、人流分离,以降低细菌感染食品的风险,就连包装盒也是统一设计、由可降解材料制作。一到饭点,不同餐饮商户的厨师就忙着烹饪各自的招牌美食,身穿不同颜色工作服的配送员进进出出,在统一的物流窗口取走餐盒。

据了解,该“共享厨房”为商家提供统一的营业执照和工作设施,商家只需带着厨艺就可“拎包入住”。业内人士表示,“共享厨房”使得生产管理集约化,有效地解决了网络订餐痛点。

在共享经济风口下,国内餐饮行业近年来陆续出现很多“共享厨房”品牌:吉刻联盟、食云集、黄小递、熊猫星选等。除了提供基础设施服务,不少共享厨房平台方向商家提供运营管理、品牌打造、数据分析等一系列配套服务。

破解传统餐饮业痛点

《中国餐饮报告2018》显示,2017年中国新增311万家餐厅。“共享厨房”受资本市场青睐,与传统餐饮业面临困境有很大关系。传统餐饮业一些固有问题无法得到有效解决。例如,人才相对紧缺,运营成本和房租居高不下,收益相对较低等。

“共享厨房”能很好地解决这些问题。其提供性价比更高的“一条龙”服务,让更多有一技之长的餐饮创业者能够专注于菜品创新、打造品牌。

专家表示,“共享厨房”的优点显而易见,一方面,生产和管理的集约化,有利于入驻商户降低房租、人力成本,提高开店效率;另一方面,运营方面的管理支持,可以使外卖商家生产出更加安全、放心的品质外卖,形成品牌效应,从而提高综合竞争力。

对于消费者来说,“共享厨房”的规范管理,也将进一步降低外卖行业此前存在的食品安全风险。据了解,熊猫星厨从成立伊始,便在门店安装24小时监控,获得相关质量体系认证,并为所有餐品购买保险。该公司还为外卖餐食贴上“食安封贴”,保障配送途中食品的安全。

业内人士分析,随着“共享商业厨房”达到一定规模,或将引发相关产业链改变或重塑。

未来“功课”还很多

作为新兴的商业模式,“共享厨房”面临的挑战也不容忽视。餐饮专家认为,除了距社区远近的分寸拿捏,油烟排放、垃圾处理等改造成本也成为“共享厨房”企业扩张背后的压力。从投入到管理,“共享厨房”创业公司未来要做的“功课”还有很多。

专家建议,“共享厨房”关键是进一步拓展和深耕餐饮市场。比如,实现从外卖向堂食拓展;建设自己的农产品基地,控制供应链源头;打造餐饮品牌;与中高端餐饮合作,做送餐业务等。

“共享厨房”模式旺盛的市场需求,倒逼监管部门积极研究对策。上海海事大学法学院院长曹艳春建议,政府部门要积极研究,及时制定适合新业态发展的监管制度、行业规范。例如,对“共享厨房”应加强安全管理,锅具、餐具等清洁消毒情况要有相关管理制度,还应该由具备健康证的专人对卫生进行管理。

共享厨房助力『互联网+餐饮』