



# 达城90后朱彦龙的“美食经”



**核心提示:**近年来,达城面积不断延伸,餐饮门店与日俱增,美食版图扩张势头迅猛。加上工作节奏的加快,时间越来越宝贵,家庭厨房劳动开始日益社会化,外出吃饭成为不少市民的常态。对于吃货来说,美食让他们的生活充满了情趣。在外就餐的便捷,也使得市场上的品牌餐饮店日益为社会所欢迎。

面对愈演愈烈的餐饮市场,达城餐饮从业者作何突围?记者采访到了达城餐饮界90后新秀餐饮人朱彦龙,听他讲述了他作为新生代餐饮人独有的“美食经”。朱彦龙,今年26岁,他以独特的跳跃思维、潮流意识与创新美食和互联网完美融合,是达城餐饮界不多见的一名后起之秀,旗下的天源火锅、烤鱼匠、滋滋烤鱼、鲜目录新型当代餐饮颇受食客欢迎。与同龄人相比,朱彦龙多了一份年少的干练和成熟。

在普通人眼中,做餐饮是一件很容易的事情,一个铺面、一份手艺、几张桌子就可以轻轻松松做起生意了。在以前,若是餐饮老板待客热情,加上好吃的味道,生意火爆的现象是常有的事情。在朱彦龙看来,现今若是简单的复制这样的模式来经营餐饮,尤其是类似于家庭作坊式门店,对于那些想要将餐饮当成事业来做的人,必然不会选择传统的经营模式。

朱彦龙告诉记者:“年轻新生代人有自己的职业追求和行业目标,餐饮业走向品牌化、差异化是未来餐饮业发展突围的必然趋势。如今,口味和健康已成为达城市民们注重饮食的关键,追求就餐品质,包括环境、卫生、味道等等,都是市民在外择优就餐的考量要素。市民消费观念的更新换代,餐饮企业的经营思路也得与时俱进,不断创新,满足食客需求,只有顺应潮流,才能独占鳌头。竞争越来越激烈的餐饮市场,如果仍然坚持传统模式的经营方式,生存空间必然狭小。现在达城传统型的餐饮店不在少数,其经营业态可见一斑。企业化管理模式下的餐饮企业,管理制度化,服务专业化,员工职业化,大大缩减客人等待的时间,在提高了工作效率的同时也意味着能够更好的进行连锁经营。”

关于餐饮品牌的打造,朱彦龙认为,将餐饮企业作为一个品牌来打造,不再是简单的将餐饮企业作为一个经营场所。企业经营侧重长期行为,关注企业的长远发展,品牌的打造需要花费很多的心思,不管是品牌定位,还是目标消费群体的确定,以及营销模式的升级改造,都需要餐饮人去认真的思索并且全身心的投入。

近些年来各大媒体平台上曝光的食品安全事件,如地沟油、染

色馒头、苏丹红、飘香剂等已经为餐饮企业敲响了警钟,餐饮人的社会责任关乎人民群众的身体健康。对于朱彦龙而言,打造良心餐饮企业必然是新生代餐饮人首要树立的责任概念。

朱彦龙说,在影响消费的诸多因素上,价格因素排在了最后,口味、健康、环境,甚至是独有的风格排在了首位。年轻消费群体接受的新鲜事物多,也是当前餐饮市场的消费主力,他们更在乎属于这个时代的特色、新型餐饮。

以后的餐厅不仅仅是餐厅,更要成为一个餐饮文化的载体。注重餐饮文化的打造,将餐饮理念传递给顾客,是未来餐饮业发展升级的突破点之一。当今市民外出就餐越来越重视餐饮氛围,文化的吸引力是无穷的,餐饮企业重视文化的塑造对于凝聚员工的创造性和积极性以及归属感上也发挥着重要的作用。

近几年关门歇业的餐饮门店也为数不少,尤其是那些寻求短期效益为生的门店,成本低廉,食材经不起检验,关门自是情理之中。从这些很快就倒闭的餐饮门店例子中也不难发现,一些餐饮从业者的综合能力较低,品牌概念极度缺乏,更没有中长期的规划。

朱彦龙,作为新生一代的餐饮人,与传统的经营管理相比,他有着跳跃性思维、敏锐的观察力和创新头脑。他有着与时俱进的独特思考方式,明白餐饮企业经营业绩和成果需要从多方面去考察、亲力亲为。作为餐饮企业的经营带头人,具备相应的专业技能更是不可或缺。一个可以持续发展的餐饮企业,应该具备诸多能力:具备采购评估能力,避免供货商以次充好,有助于采购到好的食材;具备议价能力,可以节约采购成本;具备较强的财务能力可以防止进销存账目混乱;具备管理能力,避免人员流程混乱而导致服务体验下降;具备营销能力,善于了解市场从而最大限度的去满足食客需求。

朱彦龙深知软实力服务对于经营的重要性,他掌管的餐企的服务别具一格。他主张为消费者提供的是个性化、差异化的服务,通过大数据的收集,充分了解进店食客的需求,有时不经意间食客还会被这种差异化的服务所感动。

(田思思)

## 《一次性餐具能放心使用吗?》追踪——抽样检测结果合格!

本报于9月29日刊登了《一次性餐具能放心使用吗?》一文,文中对我市多数餐馆使用的一次性消毒餐具是否真的卫生、是否能够放心使用等问题分别采访了一些消费者和餐馆老板。记者还前往位于我市经开区斌郎乡的天康餐厨有限责任公司,实地暗访了餐具从回收、清洗、消毒、包装、出厂配送的全部过程。

该篇报道刊登后,引起了广大消费者的极大关注,有不少市民致电记者,询问餐具的检测结果是否合格?同时,该篇报道也引起达州市卫生计生委的高度重视。

10月16日,记者随市卫生计生委综合监督与食品标准科和市卫生计生监督执法支队以及疾病预防控制中心的工作人员一起,前往天康餐厨有限责任公司,检查该公司的生产情况,并现场对清洗、消毒后的餐具随机抽样9套,送到疾病预防控制中心进行了检测。

据市卫生计生监督执法支队任超介绍,前几年,我市还有几家小型的餐厨企业,由于当时这几家企业规模较小,且餐厨企业设备简陋,加之企业重心放在市场竞争上,对生产质量不够重视,导致个别餐厨企业的产品质量不过关,也导致消费者对我市的一次性消毒餐具不敢放心使用。面对这种情况,市卫生计生监督执法支队找到这几家餐厨企业的负责人,经过多次协调,最终几家餐厨企业同意合并成为一家,并于2016年9月,在经开区斌郎乡建成了新的标准厂房,并投入上百万元资金购置了全自动清洗消毒洗碗机流水线。

10月23日,送检消毒餐具的检测已经有了结果,报告显示:抽检该单位餐具9份,均未检出大肠菌群、沙门氏菌。符合GB14934—2016消毒餐(饮)具食品安全国家标准。卫生学评价结论为合格。也就是说,我市多数餐馆所使用的一次性消毒餐具消费者可以放心使用。

(本报记者 龚克)



### 行业新秀



主编 戚劲松  
编辑 张春华 龚克

官方微信 dzwbwx  
官方微博 dazhouxinwen

爆料热线:2382258

## 走近达城餐饮人——

### 80后服务员王翠的“服务自信”

很多年轻人不愿意从事餐饮,而她却在餐饮服务行业做了整整10年。人生经历的10年仅仅只是一小段,而对于她来说这10年给她带来了显著的变化,迈进餐饮业让她找到了自己的知心爱人,收获了满满幸福。

她叫王翠,一个有思想、有想法的女孩,气质优雅不凡,给人的感觉根本不像一位餐饮服务人员。餐饮店里的收银员工作是她迈向餐饮的第一步,而今已跃升为一名渝府老火锅的管理者。这些年从事餐饮工作所经历的点点滴滴至今都让她记忆犹新。

王翠告诉记者:“每个繁华喧闹的都市,有着太多的人从事餐饮行业服务员的工作。成为一名服务员,其实很容易,也很简单。而要成为一名真正称职的服务员,需要去读懂‘服务’中所包含的意义,能够身体力行用心地做好服务是关键。具备与工作相关的知识和技能仅仅只是一方面,更多的是要在服务中去锻炼学习,提高自身综合素质。每天面对着形形色色的宾客,还要善于观察,知人性情,知其喜好,尽力做好服务细节。”

王翠说,城市在进步,食客的观念也在变化和提升。非常感谢越来越多的消费者认同、理解餐饮一线服务者。现在的食客与服务人员大多数都能做到相互尊重,这也与当今餐饮企业不断加强培训服务员密切相关。

说到这些年的辛苦付出,王翠的话也代表了餐饮服务人员的一些苦衷。从事餐饮服务行业,因其行业的特殊性,她们牺牲了更多与亲朋好友相聚的时间,为孩子辅导学习的时间,夫妻之间耳鬓厮磨的时间以及向父母尽孝道的的时间。每每得到食客的一句赞扬或是留言,常常会令她们兴奋不已。

从一线员工走向餐饮管理者,乐观、坚强、自信的王翠,在做好自己分内工作的同时,还有着更高的要求,那就是不断丰富自己的知识,不断提高自己的管理和服务水平。胆大心细的她,有着独特的思维方式,敢于积极建言献策,深得老板的赏识;具备良好的沟通能力的她,所带领的员工们非常支持她的工作。虽是一名管理者,实际上,服务工作中的大小事务她依然亲力亲为。

(田思思)