

C2 外卖送餐还有利可图

经过两年的经营发展,金鼎轩的外卖送餐从零做到200万元。品牌餐饮企业选择外卖送餐多以抢占渠道为出发点,经过权衡、合作,外卖送餐似乎也能成长为一个单独的盈利板块。

C3 丰泽园专柜大举布局商超

短短半年间,设在商超、超市的丰泽园专柜从年中的40余家猛增至现在的78家。随着丰泽园专柜在商超的全面铺开,京城百姓购买烤馒头、银丝卷、杠头、四喜丸子、米粉肉等丰泽园特色食品也越来越方便。

C4 椒澜:从盐烤切入的另类湘菜

从本期开始,我们化身吃货,带您发现美味。旺顺阁新品牌椒澜时尚餐厅一个月前在王府井亮相。不同于旺顺阁以往主打鱼头泡饼的餐厅,在椒澜店内,鱼肉则被做成了新的招牌菜——宝碗鱼。

未来餐厅3.0:行业微利困局怎么破

北京商报记者 徐慧/文 张笑嫣/摄

虽然时下中国餐饮业的整体市场规模突破了2万亿元大关,但事实上远不如众人所想的那般风光。近几年,餐饮业早已进入了微利时代,在日趋上涨的原材料成本与人力成本中苦苦挣扎。越来越多的餐饮企业开始寻求稳健发展,不再大肆扩张,而是想尽一切办法控制成本,提高效率。11月26日-28日,第三届国际餐博会推出“未来餐厅3.0”,以“智能餐饮 高效节约”为主题,通过“鲜合”模式、新设备、新科技、新产品的综合运用,重点针对餐饮行业“四高一低”展示解决方案。



鲜合餐厅展示的餐具回收技术、餐厨垃圾处理技术、水循环技术、节能墙、低耗高效餐饮设备等,为餐厅从根本上减轻能源成本的负担提供了解决之道。

未来餐厅要全产业链赚钱

从1.0到3.0,未来餐厅项目为公众展示了科技为餐饮业带来的各种可能,当中的很多内容,如机器人服务员、线上预订线下取餐、自助点餐机等,其实在一些餐厅已经成为了现实。看好智能餐饮的发展前景,如今,大量科技公司也纷纷投身餐饮信息化软硬件服务。在本届展会上,他们就带来了包括会员管理系统、总部电商管理系统、一卡通云平台、炒菜机、自动售餐机等各种餐饮信息化、智能化解决方案。不过,这些技术、设备要真正被市场接受和认可,仍要跨过不少门槛。

在餐博会现场,一位杭州参展商带来的“微饭”自动售餐机吸引了不少观众驻足。“我们研发的这台自动售餐机一次可以装载200份盒饭,全部是由机器人炒菜,保证菜品的标准化。消费者自助选餐、付款后,10秒即可出餐,非常方便。”这位参展商告诉北京商报记者,“目前的瓶颈是,不知道哪里允许放置。我正在同一些快餐店联系,希望可以在它们那里安装设备。”

尽管“机器换人”在很大程度上节省了餐厅的人力成本,但这种自助式服务要想真正被顾客接受,在很多技术细节上仍有较大的提升空间。比如人脸识别的反应时间、精确度如何,这都会在很大程度上影响顾客体验感受。为了提升效率,未来餐厅普遍倡导简约菜单,但简约到什么程度同样是门学问。机器人炒菜虽然实现了标准化操作、有利于保证出品的一致性,但如何更精确地把握火候、调味等,研发出真正达到大师级水准的高级烹饪机器人,仍需要餐饮业与科技界的深度融合。

事实上,未来的不确定性也让未来餐厅有着无限可能和发展空间。当很多演艺界、房地产界、互联网界人员开始跨界经营餐饮的时候,餐饮业的跨界经营也在悄然起步,餐厅卖月饼、卖茶叶……谁说未来餐厅只能经营餐饮?当工业化、标准化成为趋势时,一些个性化餐厅反而受到追捧,甚至异军突起。

餐饮专家夏连悦认为,餐饮业的未来应该从网络思维、产业思维、资本思维三个维度去创新发展。餐饮企业要用先进的生产方式提升效率,在产业链各个环节赚取利润,同时充分利用金融市场,通过私募、股权融资、上市等途径做大做强。

未来餐厅3.0亮相餐博会

火锅是当前发展势头最猛的餐饮业态,本届餐博会的“未来餐厅3.0”就瞄准了火锅店。可自动识别会员面容的排队器、全自动预订取餐设备、可以给手机充电的餐桌、红外加热的火锅……一系列新技术、新设备、新模式的应用让参观者耳目一新。

走进这间以“鲜合”命名的未来餐厅,入口处没有一般餐厅的迎宾员,取而代之的是一块类似户外广告屏的电子屏幕,屏幕上不时显示的人脸照片吸引了不少参观者的目光。

据负责未来餐厅3.0展览的神州九合集团相关负责人介绍,这其实是个会员自动识别器。只要是未来餐厅的注册会员,走进餐厅大门的时候,屏幕上的摄像头就会自动识别出会员身份,在屏幕上显示该会员的姓名、积分、可获折扣等相关信息,并自动为其安排餐位。如果餐厅内座位已满,这块屏幕还可以帮助会员自动排队,并给出预估的等待时间。

在候餐区,借助店内的终端设备,顾客可自助缴付水电、燃气、电话、手机、上网等生活费用;自助查询和预订车票、机票、酒店、景点门票及其他便民服务。

而餐厅内设置的自动点餐机,不仅可以方便客人自助浏览和选择菜品,还可根据该会员的性别、年龄、消费记录等信息,自动推荐适合对方的相应菜品。顾客点好菜后,可以选择包括网络支付、信用卡等在内的多种付款方式。结账成功后,无需

传菜员,点餐机会自动传输数据到配餐区,由配菜师照单配菜后送到取菜筐。顾客可以到配餐区自提,或是由服务人员送到顾客所在餐桌。

在就餐区,特别设计的餐桌同样暗藏玄机。每个餐桌都设置了手机充电接口,方便越来越多的“手机控”随时充电。每个电磁炉旁还都配置了一个加汤龙头,无需召唤服务员,启动开关,龙头中净化过的弱碱性水会自动注入汤锅内。专利能量锅底特殊的夹层设计,据称能锁定食物原味,激发营养、促进健康。

未来餐厅的厨房更是最大程度凸显了“绿色”。据介绍,新研发的厨余垃圾处理装置能够将油脂直接分解成为水,而固体垃圾将被直接压缩成一块块四方的“垃圾砖”,实现对环境的零污染排放。

智能餐饮破局“四高一低”

当前,餐饮业普遍面临着房租、人工、食材、能源成本高企,而利润持续走低的困境。中烹协自2012年起,在餐博会上连续推出的“未来餐厅”项目,从小型餐厅的“机器人送餐”、“随心情变幻环境”,到社区餐饮的“O2O线上线下融合”,再到火锅店“智能终端的自助式服务模式”,通过新设备、新科技、新概念、新服务模式与餐饮业的融合对接,为餐企破解“四高一低”提供了全新的解决思路。

作为劳动密集型行业,招工难、留人难、人力成本高企一直困扰着传统餐饮企业,而未来餐厅“机器换人”的思路不失为解决之道。

“如此规模的一间普通火锅店,大概需要20名员工,而鲜合只需要5名。”在本届展会现场,鲜合餐厅的工作人员自豪地对北京商报记者表示。由于配置了大量先进的智能终端设备,顾客从一入门的排队等位,到点餐、支付、取餐乃至餐中服务等,大都可以自助完成,因此大大节省了人工。像普通餐厅的迎宾、领位、点餐、传菜等岗位,在这里几乎都不再需要。

智能终端设备属于一次性投入,可长期使用。从成本角度核算,与人工每月都要支付人均3000元左右工资以及“五险一金”、提供食宿、每周至少休假一天等相比,能够大大节约经营成本。而且设备可以不知疲倦地连续工作,不会出错,不会偷懒,一视同仁,在一定程度上也减少了与顾客之间的纠纷。

在一线城市的黄金地段,店铺租金往往占了餐企经营成本的大头。如何最大限度地利用门店面积增加营业额?未来餐厅的中央厨房设计为餐企老板带来了启发。

要知道,普通餐饮门店的厨房与餐厅面积之比几乎达到1:1。而本届展会上的鲜合餐厅,由于推行“智能化、简约化、标准化”的运营原则,取消了传统餐厅里的厨房、洗消间、切配间、收银台等,尽一切可能把工作放在中央厨房,餐厅80%的面积都留给了顾客。这样的空间分配,不仅有利于保证出品质量的一致性,而且在房租高企的今天,增加的经营面积也意味着增加了收入。

此外,未来餐厅还从技术创新角度为餐企展示了降低能耗的多种途径。比如此