

· 速读 ·

一年开店15家 销售收入近两亿

华天老字号节宴“爆棚”

记者从在京拥有众多老字号的华天集团了解到,春节假期7天中,华天集团销售同比增长28.9%。其中,峨嵋酒家德内店同比增长131%;庆丰包子连锁店同比增长83.6%;同和居饭店同比增长67%;华天延吉餐厅连锁店、惠丰饺子楼等名店同比增长超过30%,望德楼、西来顺、峨嵋酒家地安门店、砂锅居双榆树店等老字号同比增长超过两成。

据不完全统计,今年到华天集团旗下老字号就餐的人次达到33.8万。更火爆的是,由于年夜饭的包间出现供不应求,因此,很多不少就餐顾客提前预订了明年的“龙年”年夜饭。据悉,曲园酒楼、烤肉宛、鸿宾楼、峨嵋酒家、烤肉季等老字号名店的三成雅间“龙年”年夜饭已经被预订。

商报记者 张笑嫣

翔达新年家宴呈增长势头

来自翔达公司的消息,春节期间,该公司所属老字号饭庄接待的家宴数量高于去年同期,日均接待顾客2万多人次,日销售额最高达130多万元。

位于大观园西门外的清真老字号南来顺饭庄受益于庙会。杂碎汤、驴打滚、爱窝窝、糖耳朵、豌豆黄等传统小吃成了人们的最爱。厨师从早上6点就开始上班,“十八珍”小吃礼盒每天能卖出1000多盒。

在吐鲁番餐厅,顾客也排起了队等着叫号。餐厅陈经理笑着说,过节生意特好,虽然人均消费只有四五十元,但是人气旺、翻堂快,每天收入都在十二三万元。

香酥鸭是晋阳饭庄的招牌菜。春节期间,晋阳饭庄的香酥鸭一天能卖200多只。到晋阳饭庄就餐的顾客几乎桌桌都要点香酥鸭,吃完了还捎带买只带走的也不少。晋阳饭庄银谷店经理王继铭说,该店的香酥鸭专用打包盒都用光了。

商报记者 张笑嫣

俏江南新店落户北京西城

春节前夕,俏江南在北京腾达大厦开出了新年首家餐厅。新餐厅延续了俏江南一贯的设计风格,雍容华贵、奢华张扬。

此次开业的新店坐落于白石桥地区,目的是辐射中关村、金融街,连接西北部地区。新店的营业面积近2100平方米,设有散座区、卡座区和18间VIP包房,可同时容纳350人用餐。

据介绍,自2000年4月第一家俏江南餐厅落户北京国贸中心后,10年来,俏江南品牌已接连入驻北京、上海、深圳、天津、成都、南京等城市的黄金地段商业区的高档商场、写字楼,店面数量已累计达50家。这样的开店业绩,不但为俏江南奠定了其在高端商务餐饮市场的稳固基础,也为其谋划品牌上市积攒下筹码。

商报记者 张笑嫣

工业化做中餐

长期以来,标准化一直是制约中式快餐发展的主要瓶颈。对于每天要卖出几千份官保鸡丁的和合谷来说,如何保证所有的官保鸡丁都能质量相同、味道不变,和合谷总经理赵申的答案就是标准化。

赵申表示,相对于传统餐饮,和合谷的定位是解决老百姓的吃饭问题,而非个性化享受。为此,他们将传统的30多种烹饪工艺,浓缩为“煎、炸、炒、蒸、煮、烤”6种,再将每一种工艺进行量化。“我们主张‘满意为标,适可为准’,给自己定的目标是80分万岁,其实难就难在恒定80分不走样。”

为了保证每天卖出的几千份菜品质量相同、味道不变,和合谷坚持原材料的产地、质量标准化,原材料加工前处理标准化,终端厨房加工定时、定量标准化。2009年,和合谷建立了符合低碳低能耗标准的加工配送中心,实现了产品的统一标准、统一加工、统一配送、统一管理,为公司快速平稳发展奠定了坚实的基础。

主推招牌饭

作为北京土生土长的国人快餐,和合谷将传统中华美食精华与现代化快餐元素巧妙糅合,推出了

赵申表示,餐饮企业要实现标准化确实有难度,但还是可以实现的。要实现快餐标准化,关键是要有工业化思路。

2010年,北京本土快餐企业和合谷,一举新增15家门店,店铺总数达到45家;全年实现销售额近两亿元,同比增长45%。去年底,这家北京快餐企业也终于走出京城,落户天津。和合谷以其标准化生产、招牌菜特色、立等可取的销售方式,确立了中式快餐发展的经典模式。

自主研发、具有鲜明民族特点的麻婆饭、东坡饭、官保鸡丁饭等10余种健康营养的饭品,其立等可取的点餐模式也深受广大消费者喜爱。

不少中式快餐给人的感觉大而全,缺少拳头产品,赵申认为,这是对快餐行业的误区。“比如麦当劳、肯德基,其主推品种一

般都保持在5个左右;传统餐饮中的一些北京老字号,也都有各自的特色招牌菜、镇店之宝。这些都值得中式快餐企业学习。”

“我们常说‘八大金刚,老九不能走’,赵申解释,作为中式快餐,产品要相对集中,才能实现量产并保证食品质量,顾客在点餐时才能较快做出选择,前台出餐也能更快捷。如果产品过多,不仅不能快速出餐,质量控制点也必然增多。而所谓“老九”是指研发的新品。和合谷经常推出一些新品,但在新品不断轮换的过程中,始终保持着一定数量的稳定产品。

从快餐到营养餐

和合谷以成为“营养健康的倡导者、实践者”,创建“百姓最喜爱的家庭餐厅”为使命,致力于研发健康营养的国人快餐。2009年,和合谷成为中国快餐业首家“营养示范单位”,实现了从快餐向营养餐的嬗变。

赵申表示,在营养方面,中式快餐相比洋快餐更有优势。从原材料上讲,和合谷涵盖了猪肉、牛肉、鸡肉、鱼等各种肉类,以及虾、扇贝等海鲜类,还有各种蔬菜;从味型上讲,包括咸鲜、酸甜、麻辣等多种口味;从工艺上讲,注重煎、炒,更健康。去年9月新推出的纯素饭“罗汉上素”,原材料达10种之多,为消费者健康美食提供了更多选择。

高举环保大旗

随着全社会环保意识的提升,近年来,和合谷也采取了一系列环保举措,自觉开展“低能耗、低污染、低排放”的低碳经营。

在设备、设施方面,和合谷率先采用LED灯、太阳能、电磁灶等,大大节约了能源的消耗。和合谷还率先在快餐行业中使用密胺筷取代一次性木筷,平均一年少用一次性筷子近

600万双,相当于少砍伐近1000棵大树。同时,碗、碟、勺等全部采用了可循环的瓷质餐具。

在餐厨垃圾处理上,和合谷也走在了行业前列。通过净菜采购,和合谷把餐厨垃圾留在了原产地,就地实现肥料化。而实行分餐制本身也减少了餐厅餐厨垃圾的产生。此外,通过委托有资质的第三方对店铺废油进行回收、集中处理,也避免了环境污染,还变废为宝,达到资源的再利用。

探索多业态模式

从2004年,和合谷首家餐厅在中友百货开业以来,目前已有45家连锁餐厅投入经营。如此佳绩得益于和合谷“立足长远,积极稳健,自我滚动,递增发展”的策略主张。

赵申认为,一个企业要做连锁加盟,将企业做大,必须认真思考运营的各个环节,考虑企业是否具备完善的系统,即产业链的优化组合。

谈到选址,赵申表示,和合谷以“百姓最喜爱的餐厅”为目标,探索多业态经营,目前包括商圈店、写字楼店、交通枢纽店、独立店、食街店、社区店6种业态模式。位于著名商业圈的前门店,以其受欢迎的产品和优质的服务成为前门商业街上惟一的中式快餐,该店2010年销售额比上年度递增了54%。和合谷德外社区店的面积仅70平方米,2010年销售额超过450万元。

商报记者 徐慧

股票代码: 002186

中国全聚德集团
CHINA QUANJUDE GROUP

迎新年贺新春 品美味享健康

节日专场 新春特惠家庭餐 新春联欢大赠送

德聚全 仿膳饭庄 豐澤園 四川飯店

公司网址: www.quanjude.com.cn 全国统一客服热线: 400-700-1864