

高端餐饮转型,食安环境倒逼,专业化品牌化加速……

进击的团膳业时代来临了吗



▲威海凯奇餐饮托管的一家电子行业世界500强企业餐厅,工作人员正在检查后厨。

文/片

本报记者 马绍栋

“中国餐饮行业每年2万多亿的盘子,团餐和快餐占据40%的份额,但能解决的消费者餐饮需求占到餐饮消费市场的70%。”山东松乔餐饮管理有限公司董事长窦大海表示,当下高端餐饮正在积极向大众餐饮、平民餐饮转型,且在食品安全这根高压线下,各种政企事业单位也纷纷将原本不受重视的后勤食堂逐步公开透明,加上原有的需求增长,团膳业正迎来空前快速的发展阶段。而新形势下的团膳业不仅要安全、吃饱,更要专业化、规范化、品牌化。

高端餐饮重新考虑赚辛苦钱:

餐饮转型+食安倒逼,团膳业成长空间打开

“今年高端餐饮的日子仍不好过。”济南一家高档酒店餐饮事业部负责人告诉记者,尽管行业调整已经持续了两年多,但随着国家在反腐方面一直维持高压态势,高端餐饮下滑的趋势并没有扭转,人气十分低迷。

“目前来看,公司两年前的转型路子走对了。”该负责人分析称,根据公司刚刚结束的半年经营工作会调度情况,自2013年下半年公司果断决定放弃高端餐饮路线转走早餐工程、大众消费以及团餐运营模式以来,公司成功避开了自八项规定、三公消费被严格控制给整个餐饮市场带来的冲击波。

为何选择团膳这种大众消

费作为企业转型的方向?该负责人表示,吃饭这个刚需仍然十分牢固,公司也曾多次去一些政府机关、学校医院等事业单位以及大型的劳动密集型企业调研,团膳市场的需求不但十分旺盛而且呈现逐年递增的趋势,这让本身就具备过硬餐饮服务能力的酒店集团很容易快速切入市场。

当然,团膳市场的兴起跟当下日趋严苛的食品安全环境也密不可分。

记者从省食药监局了解到,根据省局近期对全省17市的21个县(市、区),34所学校食堂的专项检查,部分学校的食安保障水平仍暴露出不少问题:部分学校食堂餐具清洗不

净、消毒不到位和食品留样不全、留样不规范等问题比较突出,食物混放,存在交叉污染安全隐患;个别学校食堂厨房陈旧、设备老化、环境脏乱,厨房屋顶、面点操作间有大片霉斑。

“凡是团膳的特点基本都是量大面广人多,现在食品安全监管这么严,可以说出不起事。”省食药监局相关人士告诉记者,涉及多人用餐的团膳单位一直是食安监管重点,这也倒逼他们更加重视供应商的选择。

济南市饮食业协会会长孟庆勇表示,企业要重新学会赚辛苦钱,不要看不起像团餐、快餐等大众餐饮、平民餐饮类型。

食品企业进军团膳业样本:

公司注册仅三个月,拿下三家千人食堂

“虽然我们今年3月份才注册成立,但仅仅3个月的时间就已经托管3家食堂,规模都在千人左右。”谈到在餐饮市场的布局,山东亚太中慧集团餐饮项目运营总监李燕军告诉记者,由山东亚太中慧集团有限公司、宁波康喜乐嘉餐饮管理有限公司等共同投资组建的山东中乐餐饮管理有限公司专业瞄准团膳服务市场。

众所周知,亚太中慧集团一直是以饲料生产、健康养殖、肉食加工为一体的农牧龙头企业,此次为何进军餐饮市场,又为何如此看重团膳行业呢?

“其实集团创始人张唐之先生早在多年前就定下了‘从田间地头到客户餐桌’的战略,旨在建立全产业链的商业模式。”李燕军介绍说,从专业角度分析,团膳市场在餐饮行业内无论从房租、水电、人员成本等各个环节均显现出蓝海的前景,更何况发展团膳板块可以依托中慧食品的大平台和产业背景,通过集约化采购配送打造优于现有餐饮品牌的竞争力。

记者了解到,作为专业种禽和商品鸡饲养的农牧企业,亚太中慧年出栏肉鸡1亿羽,建

成冷藏、食品加工企业5家,日屠宰肉鸡40万羽,月供健康安全优质快餐类产品1500吨。在食品安全备受关注的当下,这种从养鸡开始的全产业链布局无疑是最具竞争力的杀手锏。

“我们合作的宁波康喜乐嘉餐饮本身就是专业团膳公司,营运12年食品安全0事故;且借助中慧食品的平台,我们的原料可以实现真正意义上的全程可追溯。”李燕军表示,布局餐饮团膳还可以收集市场和顾客的第一手信息,据此来为企业在产品研发等各个方面提供信息支持。

名义公开招标,实则暗设门槛

团膳专业化品牌化才是未来方向

“我们的感觉是团膳市场这些年需求增长非常快。”威海凯奇餐饮有限公司总经理助理宋军告诉记者,作为从事16年团膳服务的专业公司,目前凯奇每天为10万余人提供餐饮服务。在他看来,新形势下团膳行业已经不是当初人们理解的承包个食堂那么简单,而是向市场化、专业化、规模化、品牌化发展。

的确,记者从一些国营企事业单位后勤部门了解到,出于经费控制越来越严、越来越规范的考虑,以往由单位内部人或私人关系承包运营的公共食堂、餐厅也逐渐走向公开招标,加上食品安全的监管越来越

越严,各家单位都开始严格审核投标企业资质,各项流程、手续也趋向于规范透明,这对团膳市场的带动作用十分明显。

“举个例子,前段时间我们去投标了一所中学,从流程上讲非常公开透明,可以看得出来,学校方面已经下定决心要把食堂这块搞好。”宋军介绍说,学校对投标企业的各项要求非常严格,除了硬性资质,还要各项食品安全相关的标准化运作规程,政府的抽检报告。

“更关键的是,对方要求承包商先出资700万建设餐厅楼,这其实无形中就给投标方设立了一道门槛,你没有资金实力

是无法中标的。”宋军表示,这对专业化、品牌化的团膳企业来说是好事,可以把一些实力不济的小餐饮企业淘汰出局。“还有一个市级人民医院的项目,虽然我们在标书上是第一名,但医院方面还要到公司实地考察,这两天就要来暗访,要求我们名实相符。”

宋军介绍说,为更好地支撑现有团膳业务格局,公司将投资兴建一处占地面积150万平方米、建筑规模4.2万平方米的“现代农业种植加工及物流配送中心”,不但保证各项食材的源头控制,而且可以推动物流进社区,进一步促进凯奇团膳品牌的发展。

进口生鲜借道电商
挤入中国市场

近期京东和阿里巴巴争相邀请海外供应商和零售商入驻专为进口商品搭建的平台,帮助国内消费者海淘。

不久前,京东商城与加拿大政府在京签署合作协议,阿里巴巴旗下的天猫也在一年前就开始不断邀约国际品牌开设商铺,其他的电商如沃尔玛支持的一号店在也销售进口食品,品种包括泰国榴莲、阿根廷红虾等等。

一些迫切打入中国市场的海外零售商,也期盼能够借助电商在中国快速发展攻城略地。

据新华网

食品禁铝令难落实
摊点作坊成监管死角

从2014年7月1日起,国家卫生计生委等五部门对含铝食品添加剂的使用做出调整,这被外界称为“禁铝令”。“禁令”发布后,多地食药监部门便进行了整治,取得了一定成效。但问题并没有得到彻底解决。

据媒体报道,自今年上半年以来,江苏、湖北、河北等多地食药监部门频频检出铝超标的产品,主要集中在馒头、花卷、包子、粉条等食品。河北省食药监局今年6月初公布,抽检82家餐饮单位的145批次食品,有16批次都检出了不得添加的铝。

“铝”禁而不止,生产成本是原因之一。比如无铝膨松剂的成本要比含铝普通膨松剂高数倍。另外,“禁铝令”只是对几种含铝食品添加剂作出撤销决定,并没有对它们“一网打尽”。上海添加剂协会秘书长吉鹤立表示,标准只针对有资质的企业,而铝超标最严重的食品都出现在街边摊点和小作坊。

而街边摊点作坊容易成为监管的“死角”,给执法造成困难。

据新华网

食药监总局:

将积极修订蜂蜜标准

蜂产品生产经营中的造假售假问题一直是监管的重点和难点。针对依据食品安全标准无法直接判断假蜂蜜等问题,国家食药监总局表示正积极推动蜂蜜食品安全国家标准的修订。

目前,全国约有1100家蜂蜜生产企业获得食品生产许可证,企业规模多为小企业。2014年,国家食药监总局组织对蜂蜜、蜂王浆及蜂产品制品中果糖和葡萄糖、苯甲酸、山梨酸、菌落总数等30余项安全性指标和品质指标进行了抽检监测。

针对依据食品安全标准无法直接判断假蜂蜜等问题,食品药品监管部门一是通过多种途径向卫生计生部门反映蜂蜜标准执行中的有关问题,并提出对标准进行修改和完善的建议,积极推动蜂蜜食品安全国家标准的修订和蜂蜜掺假补充检验方法的建立;二是对涉嫌掺假的蜂蜜生产企业,利用飞行检查等手段认真查找线索,通过对原料蜂蜜的进货量与蜂蜜成品产量进行对比等途径,多方面佐证企业是否存在加工假蜂蜜等违法行为;三是加大对违法企业的处罚力度,及时向社会公布查处情况,震慑相关违法行为。综合

食安联盟QQ群:262327797
食药监局举报电话:12331
齐鲁晚报新闻热线:96706365

食安山东 品牌引领在行动

主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报
征集:打假线索 诚信联盟企业 消费观察团