

也许一碗面、一盘水饺、一份盒饭都可能是美味经典……

# 中式快餐正跨入品牌时代?

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

在经过“洋快餐”多年的凌厉攻势后,立足中国博大精深饮食文化的中式快餐也在不断反思、探索和改进。标准化的加盟管理体系,中央厨房式统一采购加工、配送,与国际知名食企合作,经过多年的市场摸索,在大众餐饮渐趋主流的背景下,中式快餐正逐步走出自己的特色化经营之路,开始迈向品牌化经营时代。

如今行走在城市里,你日益感到,哪怕是到不大的餐馆吃上一碗面、一盘水饺、一份特色川味鲁味,都可能是精心制作的美味代表,而不再是简单的填饱肚子。

济南市饮食业协会会长孟庆勇表示,快餐作为当今中国餐饮行业的排头兵,以其适应大众化消费水平、快速应变能力等特点,越来越受到广大消费者的青睐,而品牌化是支撑中式快餐可持续发展的关键,尤其是当前严峻的食品安全形势更让品牌在快餐发展中的作用得到凸显。

本报记者 马绍栋



在“百万两”私房面的中央厨房,大师为每一碗面的口味和品质把关。

## 八位大师把脉一碗面,品牌快餐要口味又要营养

“来,尝尝我们最新研发的红烧牛肉面。”在位于济南市省府前街泰府广场的“百万两”私房面,川香情缘餐饮公司董事长薛立勇指着一碗热气腾腾的牛肉面详细地给记者做起了介绍。作为公司旗下主打的中式快餐品牌,“百万两”目前在全国已经开设了38家店,遍及各个省市。

眼前的这份牛肉面面条

黄亮,口感筋道,尤其是味道醇厚的面汤,喝起来让人倍感正宗地道。“这一碗面可不简单,融合了鲁菜6位名师,以及上海和台湾两位汤面大师的智慧,可以说是绝对的独家秘方。”薛立勇不无神秘地介绍说,“百万两”和这八位名师合作,定期举行新产品的研讨会,各位大师都会带来各自的配方,反复进行实验,最终集

中投票确定口味。“我们累计推出过170多个口味配方,目前在用的有30多种,都是备受欢迎的。”

“要保证口味和品质的稳定要从一滴油、一块肉、一把菜的采购上做起。”薛立勇表示,为此百万两从一开始就用现代快餐的理念和操作方式,同步实现营养配比科学合理。

## 中央厨房工厂化做饭,统一配送让连锁更简单

“我们大多数餐饮所需的菜品原材料都在这里完成初步处理。”在“百万两”位于济南西部的中央厨房记者看到,川香情缘旗下的百万两、薛记面馆等品牌所需的蔬菜、肉类、面点等食材全部经过统一采购,分类进行编号,然后统一有序进行清洗、切割、熟化处理,许多工序如分割、蒸煮等环节已经完全实现了机械化和自动化。“我们对菜品加工过程进行了详细的工序分解,每一步都制定了严格的操

作规范,一个工人只负责一个加工环节,最大限度保证菜品标准化。”

“我们通过专业的速冷设备让饭菜迅速降到15℃以下,在这个不易滋生细菌的安全区间进行包装、入库。”薛立勇介绍说,冷链既可以最大限度保证食品安全,又能够锁定菜品的风味,让中央厨房统一加工过的菜品可以长距离配送到各个连锁店。

目前“百万两”、“薛记面馆”两个品牌已经迅速赢得了

消费者,薛记面馆全国也发展到60多家连锁店。之所以扩张如此之快,还在于薛立勇创立的加盟管理模式。“百万两这种标准化的快餐模式非常容易复制,我们完全可以输出标准、输出管理。”他透露说,现在仅“百万两”私房面一个品牌的加盟费就已经涨到5.98万,这里面包括帮加盟者选址、设计、培训、派带店经理,加盟者几乎可以完成“一站式”创业。“平均算下来可以做到1个人1天营业额1000元。”

## 团餐巨头牵手日本隐形冠军,快餐加速品牌成长

“看看我们的新包装,是不是比原来更醒目更清爽了?”山东松乔餐饮管理有限公司董事长窦大海拿出一份换新装的盒饭说道。

记者注意到,松乔旗下的“好煮夫”快餐盒看上去更加“高大上”了,这种改变来自于公司新的合作伙伴——日本

在食品包装领域最著名的大阪希琳阁公司。“公司有100多年的历史,可以说是名副其实的隐形冠军。”

“他们每年都会甄选一批潜力品牌进行重点服务,选到我们也是看中了好煮夫近些年在快餐市场迅速崛起。”窦大海表示,目前松乔餐饮已经

签约了16家食堂,每天为约10万人提供餐饮服务,其中快餐日均销售6000份。

“他们的设计效果非常不错,我们也非常愿意与这种一线食品包装品牌合作。”窦大海告诉记者,圈子里已反馈称能与大阪希琳阁合作,说明好煮夫确实具备了做强中式快餐的实力!

## 一鲁企尝试 中药改良肉鸡品质

本报新泰8月9日讯(记者 马绍栋) 国人吃鸡喜欢炖和烧,吃肉注重香,但是,目前市场上供应量最大的是块大型白羽肉鸡。不过,这种最早由山东引进、被欧美等老外宠爱,42-45天即可出栏的白羽肉鸡并不完全被国人喜好,怎么办?今年5月份以来,我省中兽药协会尝试以中医中药技术对传统肉鸡饲养和产品品质进行改良改善。近日专家评鉴表明,本次改良尝试效果还不错:风味有了,口感提了,用药少了,品质高了。

众所周知,白羽肉鸡的特点是生长周期快,肉质好,是熟食、快餐企业的上佳之选,其快速成长主要得益于品种、饲料等因素。从上世纪80年代起步,经过近30年的努力,白羽肉鸡产业已成为我国农业产业化发展最迅速、最典型的行业,是世界三大白羽肉鸡生产国之一,这也让鸡肉的发展速度迅速超越牛肉、猪肉,成为我国消费比重第二的肉类,占比达20%以上。目前我国已基本形成由肉鸡养殖、屠宰分割、鸡肉制品深加工、冷冻冷藏、物流配送、批发零售等环节构成的肉鸡产业体系,并涌现出一批经营规模较大的肉鸡养殖加工龙头。

记者了解到,这项名为“肉桂健”的肉食鸡风味改良实验项目由山东省中兽药协会主导,由山东天易科技有限公司联合新泰市兴农专业养鸡合作社进行实验,在山东省新泰市发改办、科技局、畜牧局、食品药品监督管理局的支持下进行的。之前的实验报告和2日当天的专家品鉴结果表明,在饲喂肉桂健中药保健饮水后,实验场肉鸡消化性能提高,鸡粪等排泄物质量明显改善,鸡体免疫力增强、养殖周期用药成本显著降低;且养成后产品味清香,腥味减,肉质口感明显提高。其中,最重要的是,实验组产品亚油酸含量提高至32.6,而常规养殖对照组则只含20.8。众所周知,亚油酸含量是奶粉等各种保健品中最重要的益脑元素。

原山东省畜牧兽医管理局局长、国内知名畜牧专家王桂月称,这是极有意义的尝试,对国内肉鸡消费市场的开发和放大极为有效。尤其是对山东这样的肉食鸡养殖大省来讲,此创新之举值得深度关注。

“力证中国有能力生产出国际一流奶粉!”

# 君乐宝“铆上”全球高地打造国产底气

本报讯 日前,君乐宝奶粉在全球婴幼儿奶粉中率先通过了全球食品安全标准BRC的A+顶级认证,代表中国奶粉在这项国际公认的、严苛的食品规范考核中拔得头筹。这显示出中国奶粉的生产实力和水平已经取得了巨大进步,正在成为全球奶粉业全新的品质高地。

BRC是国际公认的食品规范,A+认证则是BRC的顶级认证。具体来说,BRC认证是一个非常严苛的体系,全球许多知名企业都将BRC认证作为重要而权威的第三方监管。但是像君乐宝这样能获得BRC A+认证的,在全球婴幼儿奶粉中还是首例。业内专家称,这是近年来中



国奶粉转变生产方式、提振产品质量的一个标志性成果。相对于当下国人更倾向于信赖国际品牌奶粉背后的品质运行保障体系,

君乐宝奶粉最终拿到了A+的最高成绩,显然更能让公众认可其国际品质,君乐宝“铆上”这一顶级国际标准并不懈努力,最终打造出

中国奶粉“笑傲江湖”的底气。

事实上,无论是奶源、原辅料还是配方、工艺等各个方面,中国奶粉近年来已有了显著的提升。现如今,以君乐宝为代表的中国奶粉已经有底气说自己比洋奶粉更好。

这种底气源自君乐宝的优质奶粉公式,即自建优质牧场+全球优选原辅料+专为中国宝宝设计的配方+先进生产工艺+四重检测。

奶源方面,原奶全部来自大型现代化自建牧场,经瑞士权威检测检验机构SGS检测证实,君乐宝奶粉原奶核心指标优于美国、欧盟标准。

原辅料方面,君乐宝奶粉全

球优选一流的供应商,主要原辅料供应商都具备欧盟认证或同等品质认证。奶粉中的核心原辅料来自爱尔兰凯爱瑞、以色列领先油脂、荷兰皇家帝斯曼、美国嘉吉等全球一流的行业领导品牌,并与这些全球领先的原辅料供应商结成了优质优价奶粉保障联盟。

在全球婴幼儿奶粉中第一个通过了BRC A+认证,君乐宝奶粉让国人重新认识焕然一新的中国奶粉。正如中国奶协协会会长高鸿宾在君乐宝奶粉BRC A+认证颁布后所言,这再次力证了中国有能力生产出国际一流水准的奶粉,这将加快国人在奶粉上找回最珍贵的民族自信。