

提起中小企业,“船小好掉头”向来是对其发展优势的概括。可如今,中国经济面临的国内外双重环境的复杂程度前所未有。在企业利润不断被蚕食的情况下,中小企业何时掉头、怎样掉头、往哪个方向掉头给决策者们带来了巨大的挑战。本期创富周刊,记者挑选了两家中小企业,通过讲述他们在困境中转型升级的实践,为面临同样选择的企业提供参考样本。



▲松乔餐饮,工作人员对盒饭进行称重打包。

好煮夫快餐:

工业化做饭 破解快餐做大难题

文/片 本报记者 马绍栋



转型突围·鲁企正能量

对于众多创业者来说,各种中式餐饮店成就了无数人的创业神话,可同样是中式快餐,一份小小的盒饭却难以诞生做大做强的高知名度企业。不过窦大海和他的好煮夫快餐似乎是一个例外。

如今在济南统一银座的几十家门店里,你都可以花8到15元买到好煮夫的盒饭,只需在微波炉内轻轻一转,就可以享受热气腾腾的美味,而且同样的口感和品质在很长时间依然保持着正宗和稳定。现在这种方便快捷卫生的盒饭每天最高可卖出4000份,这一成绩的缔造者就是山东松乔餐饮管理有限公司董事长、好煮夫商务快餐创始人窦大海。

“中式快餐消费者最关注的是两点:一个是品质口感,再一个就是安全卫生。而我们通过冷链技术和标准化的‘工业’生产彻底解决了这两个难题。”曾经获得《赢在中国》创业大赛亚军的窦大海如此形容自己的创业秘诀。

冷链加工让饭食永处安全区域

“山师附小的学生们中午马上就要吃饭了,他们的饭我们昨天晚上就已经做好了,现在10点多开始加热,送过去正好可以吃。”在位于济南高新区的山东松乔餐饮管理有限公司办公室,窦大海指着监控屏上详细显示的盒饭实时制作流程对记者说道,与传统现做现卖的快餐相比,考虑到分装配送时间,它们需要9点之前就要做出来,中间饭食要在盒子里闷三个小时,口感大受影响。

提前一天就做好,饭食不会坏掉吗?这正是窦大海引以为豪的冷链加工技术。“冷链很重要的一个环节就是速冷,细菌类最适宜繁殖生长的温度在20-60℃之间,其间繁殖非常快。菜刚做出来在75℃以上,绝大多数细菌是不能生存的,我们通过专业的速冷设备和速冷库,迅速将其降到15℃以下,等于说快速通过了细菌滋长的危险区域,进入了安全区域。然后在15℃以下再进行装盒,装完后放到0-5℃的冷库里保存,静置4个小时以上,彻底冷透才允许出库。”窦大海介绍说。

除了有效规避加工储运过程中的细菌污染,与传统的热式快餐相比,这种冷链加工优势非常明显。前者只有2-3个小时的有效加工时间,饭菜质量短期内难以控制,而现在一天24小时

都可以进行加工,制作时间大大拉长,既可以保证加工品质,又能提升时间利用效率。“你招一个员工,给他8小时工资,而他有效工作时间只有吃饭高峰期的3小时,而现在可以随时进行工作。”窦大海介绍说,传统的热式现做快餐保存时间最多6个多小时,而采用冷链技术保存运输则可以延长至48小时,像给统一银座供货,他们半夜就送到店里,放到冷库,顾客来购买时再加热。

“提到盒饭,消费者总是担心快餐不好吃,其实我们的快餐可以做到最好的口感。”窦大海表示,比如去银座买的好煮夫盒饭,基本都是现加热的,拎到办公室吃最好,做熟的绿色蔬菜经过微波炉回热后依然能够保持原有的绿色和口味。但如果在就餐高峰期卖得最好的门店,现加热跟不上,只能提前加热好,这样一来饭菜在盒里一闷,口感就受影响了。

除了冷链控制保证安全,其他加工环节中仍要筑牢安全关。记者采访期间,正遇到统一银座人员突然造访。“对方就是这样现场不定期访厂,每次都是马上到厂门口了才给电话,让你什么都来不及准备。”窦大海说,他已经习惯了这种“抽查”方式。

标准化分解,员工不会炒菜仍能当“大厨”

很多人不喜欢吃快餐盒饭很大程度上源于盒饭品质难控制,而且不卫生、不干净,这也一直成为困扰整个中式快餐行业的难题。可在窦大海看来,破解的唯一路径就是高度标准化和工业化。

换上靴子、制服、口罩、头套,从

脚到全副武装之后,再经过单向道的消毒池、风淋消毒,记者终于进入松乔的加工车间,在一台正在切土豆丝的自动切菜机前记者看到,尽管土豆形状大小各异,但经过切菜机的作业,全部变成规则有序、厚薄相当的土豆丝,比人工切精细程度高多了。(下转 B02 版)

记者手记

盯准需求变化 做大中式快餐

本报记者 马绍栋

“我不会死在明天晚上,决定自己命运的是要时刻紧跟市场需求,不停保持一颗创新的头脑。”来自餐饮行业,矢志做最好中式快餐的山东松乔餐饮管理有限公司董事长窦大海最欣赏马云说的那句话:今天很残酷,明天很残酷,后天很美好。但大部分人死在明天晚上,看不到后天的太阳。在他看来,创业者自踏上创业征程起,生存转型就成为无时无刻不在思索并付诸行动的东西。

其实,餐饮行业在此次经济下行中面临的冲击不可谓不明显。成本高企,客流量下滑、员工队伍不稳……尤其是对于窦大海所从事的中式快餐标准化生产来讲,还是个前无古人的新营生。他认定了,要像麦当劳、肯德基那样做中国人喜欢的中式标准快餐。因为,越来越多的上班族和学生必须以最快捷的方式解决他们在外面就餐的问题。

面对严峻的经营形势,以及创新产品和经营模式,窦大海和他的团队将公司转型调整的方向始终盯在现代消费者的需求上。消费者担心快餐营养不够、抱怨盒饭口感不好,他建立专门的产品研发团队,引进冷链技术,通过冷链加工和运输最大限度提升口感;消费者担心快餐不安全,他制定了严格的质量控制流程,并与冷链结合让饭食永远处于安全可控区域;消费者担忧快餐品质不稳定,他采取工业化方式,细分每一个制作环节,且用去人工化的方式全面标准化生产。

每一项措施的调整和改进,都改善了他的盒饭在消费者心目中的形象,赢得认可之后,市场份额自然随之而来。他正顺着这样的路子走下去,虽然现在日销3000份已经是省城中式快餐里毋庸置疑的老大,未来6000份,10000份甚至更高都只是时间问题。



讲品牌故事 悟成功背后
探产业路径 育品牌经济

齐鲁晚报李岩侠品牌工作室策划

品牌企业 QQ 群: 283169672 主持人: 李岩侠
18678859550 邮箱: qlwblyx@qq.com