



餐饮鲁企攻守道

把味道留住,思维模式更要创新

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 王赞

让一条鱼先走出去

年销售过百万条,这条“鱼”,就是凯瑞商业集团旗下主打鲁菜的餐饮品牌“老牌坊”和“城南往事”的招牌菜——鲁菜经典“糖醋鲤鱼”,内部称为“一根针”的单品王。

这两年,凯瑞把鲁菜馆子开到上海开到杭州,这条“鱼”和济南烤鸭是招牌。

“糖醋鲤鱼不是凯瑞一家的,是鲁菜大师一代一代做出来的,但这么多年来,没有人去包装它。”6月11日,山东凯瑞商业集团董事长赵孝国在跟齐鲁晚报·齐鲁壹点记者谈及鲁菜走出去的话题时,也感慨了下文处的榜单,“这对山东不公平,我们有许多优秀的餐饮企业。”

60后的老济南,餐饮圈里的老赵,他的这个感慨情真意切,为了鲁菜走出去,他带着凯瑞进军“高速服务区”,他把京味鲁菜开到海南,这只是凯瑞商业大盘的一二动作。

赵孝国说,品牌名称要唤起消费者的熟悉感。例如“城南往事”,这一切在店面的装修上也是漫延溢出,借助文化背景,把品牌嫁接特色文化。

但是,有不愿具名的圈中人在接受齐鲁晚报·齐鲁壹点记者采访时也直言,现在鲁菜馆也不像其他菜系喜欢在餐馆酒楼的招牌里加个“鲁”字。

“鲁菜宣传少吗?今天这个明天那个,关键词不明确,广告需要不断重复,凯瑞在糖醋鲤鱼这个点上确实是坚持出了效果。”6月10日,烹坛怪杰“闫腰子”、鲁菜大师闫玺林的女儿闫小燕毫不避讳地说,做鲁菜,不要一味去做长度,还是要做厚度,越深厚抗风险能力越强。现在很多关于鲁菜的宣传更多的是对品牌,很少有对菜系进行深入探讨的。

找到精准的记忆标签

“如果单纯指望游客来山东品尝鲁菜,鲁菜走出去肯定很难。”闫小燕说,现在出去经常听到川菜、湘菜、粤菜,特点也很清楚,川湘菜以辣为主,粤菜走精致路线,鲁菜却没有精准的记忆标签,甚至连很多北方人都不太清楚鲁菜代表菜品有哪些。

“我去美国,遇到鲁菜馆子就很开心,可是进去坐下只是扒鸡香肠……”80后的闫小燕承父业做餐饮,“闫府私房菜”是其一个品牌,“鲁菜对食材要求极高,比如我们的爆炒腰花,严苛的选材标准就意味着高成本,供应商都觉得‘太难了’,独特的刀法要求且要在最短时间内完成以保证新鲜,30秒爆炒,这是一道正宗的鲁菜爆炒腰花的基础,有企业要与我们合作,提供很多先进的切菜机,但是我这里不适用,腰子不可能切一堆放那里,那还怎么保证独特地道的

6月5日,2020(第十四届)中国餐饮产业发展大会上,最新评出的中国餐饮企业百强中,前10强仅山东凯瑞商业集团有限责任公司一家鲁企上榜。烟台蓝白餐饮有限公司是上榜的另一家鲁企,位列第97。

榜单各有所倾,难免不周全,但舆论中鲁菜走出去的问题仿若沉痾。在大数据时代,消费升级和资本介入等浪潮席卷,同时面对百强榜上的企业在山东的布局,山东餐饮业本土品牌如何自立自强?



鲁菜口感。该讲究的必须‘一根筋’,但是现在地道的鲁菜师傅难求,按老辈鲁菜学徒要求得多少年才能颠勺,这对现在的社会节奏和年轻人的耐心都是挑战。”

闫小燕的话语中透出对菜品品质与模式化如何取舍的理解。

“我是四合院里长大的,院子里有一口大锅,快过年的时候,酥锅一层层铺着,白菜在最上面,柴火烧,做好还要闷一晚上,现在的酥锅很少做到。”闫小燕说。

李致雨现在经营着上个世纪济南城的老字号饭庄“燕喜堂”,他坦陈,“我也走过多样化的路子,最后还是决定专心做鲁菜。”这两天,他的山东至庸餐饮管理有限公司在为企业升级转型3.0版本挑灯夜战,“比如用做川菜的思路来做鲁菜,最后只能沦为‘四不像’的下场。”

把鲁菜送到家门口

凯瑞集团在全国的布局没有止步。

疫情期间,凯瑞集团的“无接触外卖”“便当全城送”“团餐团膳”“半价囤烤鸭券”“5000万元消费补贴”也已成为中国餐饮界的经典案例。

如今,凯瑞集团在建的中央厨房——凯瑞全国区域性食品研发配送产业园是国内第一个真正意义上的餐饮供应链,被称为餐饮食品谷,投入运营后,可以为餐饮的C端、B端提供高效解决方案,可以进航空、进铁路。

赵孝国打了个比方,“消费者想在家吃火锅,从线上下单后,中央厨房配制,再由配送员直接送到家里,消费者稍微加工就可以开涮,这个模式我会在全国进行复制。”

赵孝国说要在人们生活方式被改变的过程中做改变者,除了济南高空的“泉客厅”,除了凯瑞改变的高速服务区,他还有很多在餐饮方面的思考。“以芥蓝为例,菜农把菜送到中央厨房,工作人员进行农药残留的检测检验。若有残留,退回;若无残留,则

经过层层检验,风淋进入洗菜间,然后分装打包。这个模式还有个好处就是可以有效解决餐厨垃圾、食安问题,同时节省了人力成本。”

闫小燕也透露,将于7月份启动的“社区餐厅”(非商业计划名称,牵扯商业信息,用近义词代替)在目前门店的3公里内,开设窗口,只售外卖和外带,“从形式上,就是在家门口把鲁菜带回家吃,这有助于在当前时代下唤醒更多山东人的鲁菜街巷记忆和感知。

在文化传承上做文章

近日,瑞士“90后”小伙费腾在济南城东开起一家鲁菜馆。他最初的设想是将正宗的西餐分享给济南人,后来他意识到,到一个新的地方一定要去尝试当地美食,这是尊重当地文化,也是不断学习的过程。

“餐饮业这些年已经被改变得五花八门,大势之下,业态必须调整。”在互联网的各种应用中,闫小燕都带着企业积极尝试,还请专业团队拍摄《鲁菜人》纪录片,抖音账号上的内容耕耘也颇下功夫,去年夏初策划的《腹愁者联盟:饭局之战》就很受关注。

不过她也谈到不久前和薇娅团队的一个项目预合作过程中遇到的“困难”,“确定产品后,拿酥锅来说,本来这类合作,作为食品提供者,我们就把价格压到很低,但是后来发现,快递的价格根本谈不到我们可以接受的价格,比南方差不多高一倍,而且酥锅本身偏酸口,很容易被疑坏掉,落得一堆差评,完全不合适。”虽为个例,却是大数据大流通下的鲁菜走出去的现实问题。

“年轻人会长大,鲁菜要在他们的味觉中延续,不是一件特别容易的事,但要想办法。”闫小燕说,“鲁菜的打法不一定只聚焦在产品上,还要在其文化传承延续上做文章,把味道留住的同时,思维、模式要不停创新。”

“鲁菜的底子在,本就在大江南北火过。”赵孝国说,当下要做的就是守着初心不断出新。

2019年中国餐饮百强榜单(前20名)

排名	名称	排名	名称
1	百胜中国控股有限公司	11	福建佳客来食品股份有限公司
2	金拱门(中国)有限公司	12	汉堡王(中国)投资有限公司
3	海底捞火锅	13	四川香天下餐饮管理有限公司
4	河北千喜鹤饮食股份有限公司	14	重庆刘一手餐饮管理有限公司
5	天津顶巧餐饮服务咨询有限公司	15	呷哺呷哺餐饮管理有限公司
6	上海杨国福企业管理(集团)有限公司	16	北京华天饮食集团公司
7	江苏品尚餐饮连锁管理有限公司	17	北京金丰餐饮有限公司
8	内蒙古西贝餐饮集团有限公司	18	合肥长快餐饮有限公司
9	深圳中快餐饮集团有限公司	19	内蒙古小尾羊餐饮连锁股份有限公司
10	山东凯瑞商业集团有限责任公司	20	北京李先生加州牛肉面大王有限公司

据中国烹饪协会



鲜资讯

李国庆直播拍卖午餐时间 1小时起拍价1000元

李国庆将于6月13日开启淘宝直播首秀,拍卖自己一小时的午餐时间。拍卖成功者,可以与李国庆一起聊聊读书感悟、创业故事和人生经验,起拍价为1000元。

全球航空公司 预计亏损840亿美元

全球航空公司因疫情遭受重创,国际航空运输协会(IATA)称,今年将是航空史上最糟糕的一年。

IATA预计,今年航空公司将亏损840亿美元,平均每天损失2.3亿美元,营收将腰斩,从去年的8380亿美元降至4190亿美元,2021年航空公司财务状况仍将很脆弱。

《农村电商人才报告》 2025年人才缺口350万

中国农业大学智慧电商研究院发布《2020中国农村电商人才现状与发展报告》。报告估算,未来五年农产品电商人才缺口将逐年上升至350万。除了企业家式的电商人才,农村县域电商人才主要分为运营推广、美工设计、客服和物流仓储四类,占比分别为12.4%、16.8%、23.3%和31.7%。运营推广及美工设计等对技术要求较高的职位,人员较为缺乏。

索尼PS5主机发布 商家暂未公布售价

6月12日,索尼正式公布了PlayStation 5全家桶的相关信息。索尼PS5主机采用黑白设计,与手柄配色保持一致;可垂直站立放置;包括两个版本:一个带有4K蓝光驱动器和一个纯数字版。纯数字版没有光驱,因此比带光驱的型号要薄得多,价格预计也会更便宜。不过索尼尚未提供PS5两种版本的定价或发布日期。索尼PS5也将支持大部分现有的4000多种PlayStation 4游戏。

大中型房企频“爆雷” 今年208家房企破产

人民法院公告网显示,截至2020年6月5日,今年房地产企业的破产数量已经达208家,超过2018年上半年的177家破产数量,与2019年同期相对持平。部分行业排名较为靠前的房企,也因为资金链的问题,不得不以出售项目或股权的方式求生存。

被网信办依法约谈 新浪微博热搜停更

据网信中国官方微信号消息,国家互联网信息办公室指导北京市互联网信息办公室约谈新浪微博负责人,针对微博在蒋某舆论事件中干扰网上传播秩序,以及传播违法违规信息等问题,责令其立即整改,暂停更新微博热搜榜一周,时间自6月10日15时至6月17日15时,暂停更新热门话题榜一周,时间自6月10日15时至6月17日15时,严肃处理相关责任人,同时,要求北京市互联网信息办公室对新浪微博依法从严予以罚款的行政处罚。