

## 河南省餐协召开线上年度表彰大会

## 我市众多餐企个人收获颇丰

本报讯(记者齐云霞)1月18日上午,河南省餐饮与住宿行业协会2021年度表彰大会暨“千厨千味”“千名最美服务员”和优秀个人等发布会召开。由于疫情原因,此次大会以线上形式召开,并通过视频形式面向社会各界进行直播。会上,焦作市酒店餐饮业协会推举的我市多家餐饮企业及个人分别荣获2021年度抗疫抗汛优秀企业和个人及百强企业、优秀个人、优秀供应商等荣誉奖项。

据了解,此次大会,除了对2021年度河南省餐饮住宿业年度百强企业、优秀个人、优秀供应商进行表彰,还特别表彰

了2021年度抗疫抗汛优秀企业和个人,并对2021年度河南餐饮住宿业“千厨千味”“千名最美服务员”首批名单进行了发布。其中,年度百强企业分为正餐、团餐、简快餐、火锅四大类,年度优秀个人奖项分为“金鼎奖”“金爵奖”“金厨奖”。

在此次公布的获奖名单中,焦作市酒店餐饮业协会和温县餐饮协会被授予抗疫抗汛先进单位;焦作锦泓酒店管理有限公司、焦作市福旺商务酒店有限公司、焦作新月季苑大酒店有限责任公司等25家企业被授予2021年度抗疫抗汛先进企业;焦作市赵记烩面堂韩楠、焦作市福旺商务酒

店有限公司张朝霞、新乡市长城宾馆有限公司吴济森荣获抗疫先进个人荣誉称号。

另外,焦作市老巴头粥底鱼火锅店、河南达友客餐饮管理有限公司、河南省绿盛源餐饮管理有限公司等14家企业荣获百强企业奖;河南德盛东古食品销售有限公司、河南好啦电子科技有限公司等5家企业被授予优秀供应商荣誉称号。我市荣获“金厨奖”的共有4人,荣获“金鼎奖”的有4人,荣获“金爵奖”的有3人。

在2021年度河南餐饮住宿业“千厨千味”“千名最美服务员”首批名单中,武陟县兴丰农家院杨小举、焦作市双喜烟

罐居谷箐、焦作市靳贤书烧饼店刘斌等112人荣获“千厨千味”荣誉称号;焦作市轩成大别山商务酒店有限公司陈焕青、焦作市福旺商务酒店有限公司段湾湾等12人荣获“千名最美服务员”荣誉称号。

会议认为,河南餐饮业在过去一年经受了重大考验,能够坚持下来的餐饮企业令人敬佩、令人尊敬,“负重前行”是河南餐饮业2021年的关键词,如果疫情得以良好控制,“涅槃重生”将是餐饮业新一年的主题。届时,河南餐饮经济将迎来快速发展,餐饮业将会用好的菜品、环境、服务,回报社会各界的关心支持。



打造健康美味  
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线

13503913331



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号

## 改变传统营销方式 零点礼盒形式多样

我市餐饮企业积极满足市民饮食需求

本报讯(记者齐云霞)临近春节,在疫情防控期间,我市餐饮企业积极面对市场需求,根据各店特色和传统饮食习惯,拓展各种销售推介渠道,利用各种形式,推出外卖、预制菜及各种套餐年货美食礼包,满足市民日常饮食需求的同时,方便市民节日家庭用餐。

连日来,记者走访发现,焦作月季花园酒店、好妈妈、焦作市鸿鹄餐饮有限公司、郑百园、粥底鱼火锅、明忠饺子王、天芝香等多家餐企积极应对,纷纷“变招”,开始推出花式外卖服务,并主动寻求新方式、开拓新渠道,比如,微信接单、上线外卖平台、走进直播间、开发微信小程序等,以此来增加外卖量。

“堂食大幅度减少后,我们特意推出了郑百园线上外卖活动,主要是饺子大礼包。”郑百园总经理谭辉说,此举一方面希望通过外卖途径为店里打开另外一条经营通道,继续服务广大市民,也减少聚餐的风险。另一方面,希望以此餐企与员工齐心度过艰难时刻。

网上订购外卖除了能解决上班族的吃饭问题,家庭用餐在网上订购也是一个不错的选择。

昨日11时许,市民王先生在线下单订餐后,就和家人坐等送餐上门。“我平时在家做饭,从摘菜、洗菜到做熟饭菜,大概1个小时,还不算饭后需要擦灶台墙壁和洗锅碗的时间。如果中午想休息一下,根本没有什么时间,所以现在有时就在网上订餐。线上菜品介绍详细,还可以参考评论,非常不错。”王先生说。

在采访中,记者了解到,餐饮企业“自救”方式多样,线上线下并举拓展外卖渠道。



“来,来,来……老鸭汤、老鸭汤,真的很营养!”最近,粥底鱼火锅董事长张旗亲自在直播中,并以一首改编小曲来大力推销店内的老鸭汤外卖火锅,圈粉无数,吸引了不少消费者下单。

与此同时,我市一些星级酒店也加入了外卖的行列。为了圈粉,焦作月季花园酒店更是推出了大师制作的八大扣碗箱、佛跳墙、半成品年货大礼包以及干果箱、蔬菜箱和调料箱进入在线预订大军中。

对于我市各餐企的这波在线操作,市民十分买账,纷纷送上好评。市民李女士告诉记者,自己经常点外卖,由于疫情影响不能和家人朋友聚餐,各家名店名企推送的在线服务深受吃货们的欢迎,而且名店名

企的服务和菜品品质更加美味,令人放心。

“无论是外卖配送,还是到店自提,餐企都会备注‘已消毒’等字样,这样让她觉得十分安心。有些外卖包装上还会有爱心卡,上面标注送餐者的当日体温。”李女士说。

“我们所有外卖全部使用封条密封包装,这样可以让消费者有安全感。”焦作市鸿鹄餐饮有限公司相关负责人说,为了全力拓展外卖服务,他们重新梳理了菜品,把备餐时间长、不宜打包的产品下架,针对外卖研发了几种餐品,同时还针对春节推出优惠套餐礼盒。

走访中记者注意到,各餐饮店主要采取三种方式来让顾客点餐:第一种是门店线下点餐打包带走。第二种是顾客线

上点餐,自取或者店家配送。第三种是在线上外卖平台点餐,外送骑手负责取餐配送。明忠饺子王相关负责人说,由于之前积累了客户,生意多数来自之前的客人,还有一些来自线上外卖平台,剩下一小部分来自过往路人。

从线上外卖到架构调整,对各家餐企而言,外卖不仅仅是用餐方式的变化,更是“数字化”升级的一个开端。据焦作月季酒店相关负责人介绍,餐企线上外卖平台将建立起全新的用户连接。

图① 驴肉丸子。

图② 汴京烤鸭。

图③ 红烧黄河大鲤鱼。

图④ 博爱杂拌。

本报记者 陈东明 摄