

# 三锅演义：

# 练内功勇担责拓思路敢“逆行”

本报记者 齐云霞

近年来,疫情反复,餐饮业艰难,房租、员工工资、人员流失、销售下滑等成为餐饮业的难点、痛点,广大餐饮企业该如何自救?如何在危机中育新机,于变局中开新局?这些问题都引起了餐饮界的共鸣。

## 练内功 勇担责

疫情持续至今已近3年,不少餐饮企业尚未恢复到疫情前的同期,疫情反复下,首当其冲的“重灾区”便是餐饮界。

“虽说困难之中往往孕育着机遇,但餐饮企业现在最基本的求生。因此,在这种特殊时期,我们不能一味的悲观,而是在困难之中积极有为,为将来的甘甜生活做好充分准备工作,以一个更好的姿态迎接美好的未来。”在记者昨日的采访中,三锅演义火锅店经理李秀梅坚定地说,“带领团队调整心态、改变经营思路和方式,积极苦练内功、勇担责任,尝试各种方式积极自救,尽可能在困难时期展现给大家一个崭新的面貌。”

10年前,三锅演义火锅从火锅之都引进我市,立刻引来一大波“火锅粉”前来品味,这里一时红火至极。2021年12月份,经过一年装修,三锅演义从人民西路迁址到民主南路。新的店面新的形象,该店将三国文化完美地融入到整个店面中,将历史文化从另一种形态变幻为饮食故事里的起承转合,将传统古典文化转化为餐饮文化,让身处其中的人重温那个三分天下的厚重历史。

辣锅、菌汤、粥底,三锅三味,老少皆宜的别样火锅吸引了众多人的眼球。“这家店实在,味道可口,是我们家聚会的首选地,承载着我们一家的温暖记忆。”市民王女士说。

“虽然我们很艰难,但不能让员工没饭吃,他们的身后有老人和孩子,都要养家。”李秀梅说。今年,该店的生意不断攀升,但是和之前同期水平相比,差距还是很大。尽管如此,该店依然遵守不停发工资、不轮岗、

不裁人的信念,从而提升了整个团队的凝聚力。“轮岗势必会让员工工资大幅降低,再说现在工作不好找,如果我们裁退员工,让他们今后该怎么办?”李秀梅说,“所以我们不会裁退一名员工,让他们生活无依。”

此外,该店还提出“抓住员工的胃,就抓住员工的心”的口号,每日的员工餐也是变着花样做,既营养健康又美味,让员工直呼“我们就在这里干定了”。

暖心的话,温情的企业,让该店在每一位员工的内心深处种下了一颗爱的种子。“老板真心待我们,我们也不能辜负老板,我们会用自己的努力和企业共同成长。”该店店长宋成才说。

该店除了像家人一样温暖着员工,还有一套严谨的员工管理制度。此外,该店还非常注重员工的文化内涵和精神素养的培养。疫情防控期间,该店苦练企业内功。从培训全体员工餐饮礼仪到学习餐饮文化等,提高员工自身素质的同时还丰富了员工的精神世界。

## 拓思路 敢创新

如何将企业的点点滴滴全部展现给更多的人?面对这个问题,该店很快就将目光锁定在各大网络平台。为此,李秀梅带领员工学习拍摄和剪辑视频等,将店里优美的环境、后厨的设备、员工的日常等拍成短视频。“在拍摄过程中,我发现员工都很喜欢、很配合。”李秀梅说,“看到他们在忙碌的工作中露出开心的笑容,我觉得这是一件很有意义的事。”

视频推送到网络平台后,评论区很多新老顾客给予了该店肯定和表扬,还有些顾客通过私信预订房间。“当时我很惊讶,居然会有客人通过视频预订房间,觉得十分开心。”李秀梅说,“线上的各种操作,给我们店打开了另一扇大门。”

该店试着开通了门店抖音团购等,很快就有了第一个订单、第二个订单、第三个订单……

“拍摄视频、发表视频,我



图① 三锅演义一楼大厅。

图② 店内员工等待迎接客人。

图③ 三锅演义后厨人员正在准备蔬菜拼盘。

本报记者 齐云霞 摄

收获了员工的笑容,收获了与客户之间的黏性,还收获了一批新顾客,这给了我更多的动力。”李秀梅说。

疫情给餐饮业带来了巨大冲击,面对热度骤降的节日市场环境,餐饮人脑海里,首先冒出了“水深火热”四个字。

“一味悲观无法解决餐饮人终究还是要‘吃饭’的问题,行业艰难时期,餐饮产品提档升级箭在弦上不得不发,餐饮人唯有反复打磨产品去努力适应餐饮业现在的艰难时期,再加上苦练内功,厚积薄发,渡过难关之后,将会迎来辉煌的时刻。”李秀梅说,“餐饮业现在的日子是难过,不少餐饮企业积极想办法,紧跟时代步伐,采取线上、线下的方式,以期在变局中遇新机。”

如今,该店除了不断打磨

原有的菜品外,还推出了不少新菜品,并打造了三国文化菜,将三国文化融入菜品,从而给菜品赋予灵魂。餐饮是民生行业,全社会的进步推动着餐饮专业化,这个趋势与进程不可逆。从长远来看,疫情的影响终究只是短暂的,不可能打断历史的进程,当下餐饮的需求只是被暂时压制,只要疫情得到相对控制,整个餐饮行业必将呈现明显好转的态势。我们坚信,只要众志成城、齐心协力,充分响应市委、市政府的号召,全面做好各项防疫工作,就一定能打赢这场战“疫”。

在消费变革、需求多样化和疫情防控常态化的当下,餐饮人宛如时代洪流中的一滴水,在自救中反复尝试摸索新的出路,寻找微光。



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



## 图片新闻



为保证学生团餐供餐安全,昨日,解放区部分中学相关负责人在解放区教育部门工作人员的带领下,对轩成餐饮配送有限公司进行参观考察,现场对食品安全、设施设备、加工过程及菜品营养配置等方面进行详细了解。图为大家在净菜车间了解生产过程。

本报记者 陈东明 摄



扫码关注焦作日报抖音号