

疫情下的餐饮： 烟火依旧 前景将好

本报记者 陈东明

“快一个月了,对于许多餐饮人来说,这是一段难熬的岁月,而对一些餐饮企业负责人来说,这段时间更艰难,除了要安抚好自己的员工,何时开放堂食、疫情之后的企业如何迅速恢复生气、疫情之下的餐饮之路该如何走?种种问题都在他们脑海里不停地出现。



“马家大爷”的老板王军近一个月来都窝在办公室里不停地看书。他说当前状况是一个难得的静下心来思考和学习的时间,平时淘来的书籍终于有时间系统完整地去读一读。他读的既有专业书籍,也有文化传承方面的书籍,结合实际也有了更多的感悟。王军表示,陈家牛肉面200多年的传承中,还有一些细节要去印证,而这一段时间里仔细查看资料和阅读相关书籍,让他收获很多,也让其以前内心的一些疑问得到了解答。

王军说,认真学习的同时,他也在认真思考目前的形势下企业今后如何发展。据了解,目前企业线上经营工作也加快了速度,通过线上平台推进“马家大爷”品牌方便食品的售卖力度,形成线上线下优势互补成为必须尽快解决的一个问题。

早就想重回焦作的陈九如因为兰州的疫情未能成行。作为陈维精六代孙,陈九如也利用这段时间在兰州的家里精心整理资料。在与记者的通话中,陈九如表示,其正在整理陈家菜谱,已经写了几十万字。同时,老先生还重新整理了其姐夫马中杰与人合作的一个25集电视连续剧的剧本。剧本描述了上世纪九十年代初一名藏族青年致力于兰州拉面推广的感人故事。陈九如说,这是当年马中杰和友人的心血,也是对牛肉面200多年文化传承的一种敬意。“一碗牛肉面成为中华民族不同地域、不同民族、不同文化碰撞之后的大融合,是中华文明最值得骄傲的一部分。”陈九如说。

李福记鱼锅的老板李建华最近也没闲着,在加大外卖力度的同时,其李氏鱼锅制作工艺刚刚被评为市级非物质文化遗产。李建华表示,这对企业下一步连锁加盟工作的开展提供了一个有力的助能,他最近一直在忙着带人拍摄一个新的企业非遗宣传片,准备参加有关部门组织的“2022中

国非遗美食大集”活动。

记者采访时,李建华还拿出了最新完善的企业发展方案,详细地介绍了其对企业整体发展的思考和未来打算。“作为焦作本地发展起来的餐饮品牌,不能拘于现状。”李建华表示,近20年来,李福记鱼锅形成了自己的一套运行特色,但结合现代餐饮营销和管理理念,企业还有许多需要改进整合的空间。

“行行都干遍还是开饭店。其实餐饮企业并不是许多人认为的那样,看似简单,实际上如逆水行舟,不进则退。”深耕焦作餐饮市场几十年的李建华深有感触地说,最近他一直在与团队研讨市场和企业管理上可能存在的问题和漏洞。同时,他还借着这段时间,与众多朋友和同行积极进行沟通,希望能发现更多的问题,完善自己的思路。

作为焦作知名地方特色美食的“靳贤书烧饼”,生意上虽然没有受到太大的影响,但其老板刘斌也没闲着,同样在忙着筹备拍摄非遗视频,忙着筹划旅游产品的开发。

“不敢大意呀,现在的市场环境不同于以前,不敢抱着老本吃老本呀。”刘斌说,他也在忙着重新拍摄一个非遗宣传片,参加“2022中国非遗美食大集”活动,希望通过线上平台拓展市场,加大品牌宣传力度。同时,他正在积极考察、研讨开发靳贤书烧饼旅游产品的可行性,希望利用焦作的旅游资源和靳贤书烧饼的地方特色品牌,在疫情过后,积极布局旅游市场,拓展市场,推进品牌建设,使靳贤书烧饼真正成为焦作一张靓丽名片。

“三锅演义”的老板李秀梅也同样在积极应对。“抓队伍、抓管理、抓新产品开发、抓企业文化。”说起来最近的工作,李秀梅感觉比以前还忙。平时生意好时有些方面顾不上,抓得不到位,这段时间便静下心来

仔细捋一捋,抓一抓薄弱环节,加强队伍建设和新品开发,为以后工作更好地开展打下坚实的基础。

“每个人背后都需要撑起的是一个家庭。”李秀梅说,“现在店里工作的都是老员工,越是在困难时期,越要保证每一名员工都不掉队。开好饭店更要带好这个队伍,这才是一个企业负责人应尽的社会责任。”

鸿鹄餐饮是近几年在焦作餐饮界崛起的一匹黑马,谢记炒鸡、小花椒金汤酸菜鱼、怀府宴鱼头泡饼、东小巷美食街,四个品牌四家店面一条美食街,面对现状,企业负责人谢毅表示一点儿不敢放松。

“首先要保持队伍的稳定。”谢毅说,平时生意忙时,大家都顾不上家,也休息不好,这段时间多慰问一下团队,让大家保证健康的同时,多陪陪家人。

“工作上也不放松,为随时开放堂食作准备。”谢毅表示,这一段时间来,他们在企业营销和品牌建设上也一直没有放松,与同行研讨,与外地朋友交流,与团队成员沟通,线下停了,线上一一直在忙着。

疫情无情,但烟火仍要依旧。如果说从2012年开始,中国餐饮格局开始重塑,让餐饮行业焕发出更加理性的新红利,那么,如今的疫情对餐饮行业的影响可谓醍醐灌顶、脱胎换骨……

疫情之下,既是对每个餐饮人内心的极大考验,需要迫切解决燃眉之急,又要放眼未来,考虑如何建立自己的核心与赢利点,如何去重新撬动人心与市场。

疫情之下烟火依旧,相信我们的餐饮人在千锤百炼之后必然迎来更强大的自己与更美好的未来。

图①②③④ 最具焦作特色的风味美食。

本报记者 陈东明 摄



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:

18639136028



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号

