

中式快餐 如何做强做大?

随着“科学、健康、营养”等饮食理念渐入人心,中式快餐相对于洋快餐而言,其优势逐渐凸现。原因其一在于中国数千年饮食文化和口味习惯,形成庞大而稳定的消费群体;另一方面,食材、制作、口味、营养、创意、市场定位等是赢得市场的关键。

本报记者

安徽快餐业 谁主沉浮

现代都市的快节奏生活,刺激了快餐业的发展。当洋快餐与中式快餐PK的时候,究竟是谁笑到最后?安徽餐饮(烹饪)协会秘书长余林明说,洋快餐既有优势也有缺陷。中式快餐充分挖掘本土地方特色,更受消费者喜爱。“老乡鸡”就是利用土鸡优势,不到9年时间,占据了安徽快餐业的半壁江山,还荣获中国快

餐业唯一“中国驰名商标”。

目前,安徽省内洋快餐店面总和近110家,“老乡鸡”仅在省内就超过200家直营店,日接待顾客20余万人次,无论规模、顾客流量等均超过洋快餐总和,规模位列全国“三甲”,成为安徽最大的连锁快餐,国内少数叫板洋快餐的品牌之一。

优质土鸡营养高

肥西县中部的紫蓬山区,阳光充足,空气清新,冬无严寒干而不燥,夏无酷暑润而不湿,草深林密,资源丰富。在这特殊地理环境下自然生长的肥西老母鸡,肉质上乘;用紫蓬山矿泉水炖制的鸡汤,肉鲜美,外地不可复制,是“国家地理标志产品”。“老乡鸡”快餐店所用的鸡,就是自产的、在紫蓬山区散养的原生态土鸡。

“老乡鸡”农牧公司从收集原种土鸡开始,选育、提纯后培育祖代鸡,再繁育到父母代鸡时,就已完成各种疫苗接种,所以商品代鸡具有很好的抗病、抗逆性。农户和基地的自然放养,鸡的活动量很大,再加上中药保健、全程消毒等措施,鸡基本不生病,因而无需抗生素。公司通过集中配制天然饲料等管

理措施,不使用生长激素,让鸡的体成熟和性成熟自然同步,保证了“肥西老母鸡”特有的鲜美和安全。已通过ISO-9000和农业部“无公害农产品”认证,这是消费者喜欢“老乡鸡”主要原因之一。

“老乡鸡”平均鸡龄240天,最短的也在200天以上。而且“老乡鸡”所有的食品,只采用蒸、煮、炖三种烹饪方法,且不会超过100℃,不仅保证了营养成分不受损失,也满足了杀菌的需要,最大限度地保留了各种菜的自然口感,原汁原味,营养丰富。

与之相对应的是,洋快餐所使用的洋鸡,在饲养过程中大量使用抗生素、激素等,从出壳到出栏仅40天。高残留的鸡肉,油炸、煎、烤产生的有毒物质成了洋快餐的硬伤。

健康美味哪里找

洋快餐具有三高(高热量、高脂肪、高蛋白)和三低(低矿物质、低维生素和膳食纤维)的特点。营养学家称之为“垃圾食品”,对青少年特别是儿童危害极大。美国康涅狄格州甚至出台法令,禁止向中小学生出售高热量碳酸饮料和薯条等食品。以欧盟为代表的发达国家把对“垃圾食品”的管理提升至维护国家健康体系的战略高度。2002年4月,瑞典国家安全管理局公布了最新的研究结果,炸薯条、汉堡包、薄脆饼、烤猪肉等含有大量的丙烯酰胺,会损害中枢神经和内分泌系统,诱发癌变。2004年3月,美国药品与食品管理局也证实了炸薯条、炸薯片、爆玉米花、炸鸡中的丙烯酰胺含量最高。

与终年不变的汉堡、炸鸡块、薯条相比,

“老乡鸡”则把健康、营养作为第一要素。从“老乡鸡”的外卖卡发现,主菜有30多种,光主食和早餐就有17种。米饭、豆制品、鸡蛋、鱼、新鲜蔬菜等相互搭配,品种多样,营养均衡。“老乡鸡”把传统烹饪技艺与现代技术结合,使系列菜别具风味,同时不断创新,根据各地的饮食习惯,开发新产品,使顾客在享受美味、营养的同时更加健康。

不可否认,洋快餐在品牌、管理、广告宣传等方面确有优势,但安徽这场“土鸡”和“洋鸡”的大战中,“老乡鸡”以品种丰富、口味多样抓住了大众胃口,懂得美食与健康的安徽人纷纷远离洋快餐,“老乡鸡”以其健康、营养、安全、美味赢得了消费者的认可。



快捷时尚创意好

曾几何时,洋快餐风靡全国,快捷、时尚使年轻人趋之若鹜。随着苏丹红事件、致癌等有毒物质、肥胖及儿童性早熟等事件频现报端,年轻人终于明白,原来他们认为时尚的洋快餐全是“垃圾食品”,身体处于“亚健康”状态也与其低营养有关。痛定思痛,他们开始摒弃洋快餐。

“老乡鸡”针对18~28岁都市青年工作压力大、生活节奏快的特点,设计出整套早、中、晚及休闲小吃,并把“科学饮食,均衡营养”的理念融入其中,开发出适合青年人口味和习惯的菜肴,膳食结构合理,完全可以满足高负荷工作的营养需求。健康意识渐强、头脑灵活的年轻人开始把目光投向这里。

与此同时,“老乡鸡”根据年轻人兴趣爱好,设计就餐环境。快餐店门头、内部装修一改洋快餐的红色,以清新的绿色为主,回归自然。新颖的店堂环境温馨、优雅,充满个性。浓郁的中华文化和现代文明在这里水乳交融;高标准的清洁环境,成为青年人既能品尝美食,又可休闲小憩的好去处。

诚然,洋快餐在服务上有过人之处。“老乡鸡”不甘居人后,主动师夷长技,并加以创新,在服务细节上更注重人性化、人情化。在安徽率先推出一天365天24小时营业,尤其是春节年夜饭在



“老乡鸡”用餐全免费,让不能回家和父母团聚的年轻人能在这里感受到家的温暖,更是整个餐饮界最大的亮点,令洋快餐望尘莫及。

下一步,“老乡鸡”将借力移动互联网,建立手机移动客户端平台。届时用手机登录“老乡鸡掌上订餐中心”,就可完成点菜、外卖等服务,以满足“网络一族”的需求。

美国波士顿大学医学院教授威廉姆·坎内尔提出,中国应当控制美式快餐迅速发展,而提倡相对有益于健康的中餐。“老乡鸡”顺势而动并迅速崛起,已完成市场战略布局,启动全国连锁计划。安徽餐饮(烹饪)协会秘书长余林明表示,无论是发展前景,还是消费市场和客户群,“老乡鸡”都已成为安徽快餐业的中流砥柱。

合肥市房产局庐阳中心 解决拆迁安置历史遗留房屋办证见成效

2011年下半年,该中心新的领导班子在基层走访中,了解到大杨镇森林公园建设项目拆迁回迁房3014套,由于种种原因一直未能办理房产证,给广大安置户生活带来诸多不便,群众怨言大。该中心刘达主任率

领一班人主动作为,加班加点多方协调。截至6月底,为拆迁户办理了1956件房产证,占总数的63%。目前,该项工作还在加紧办理之中。用实际行动诠释了工作效能,赢得了大杨镇干部群众的一致好评。周根利

安徽经济报招聘记者编辑启事

因新闻事业发展的需要,本报拟招聘记者编辑若干名。

报考条件:热爱新闻工作,具有较强的新闻写作能力和良好的社会沟通能力,大学本科新闻、中文、经济等相关专业,30周岁以下(男、女不限)。具有媒体从业经历者,条件可适当放宽。

考试:对考生进行笔试(相关新闻专业知识以及新闻采写能力)、面试后,择优聘用。

待遇:试用3个月,一聘用即享受本报职工同等待遇。

报名:持个人简历和相关作品及身份证复印件,学历证书和学位证书原件及复印件到合肥市屯溪路200号安徽经济报社编委办报名,报名截止时间2012年11月9日。

笔试时间:另行通知

联系人:黄先生

电话:13805697891

安徽经济报

