

# 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

