

周口餐饮报道之二

“短视”使餐饮发展陷入尴尬困局

记者 梁照曾 文/图

“唉！这家干锅鸭头咋又转让啦！”昨天，家住颍河小区的李老汉路过周口市区光荣路时，看到一家关门的饭店贴着“转让”字样，不禁感慨万千。他告诉记者：“有些饭店不知道咋怙短命？是没有好好经营，还是别有原因，其实有些饭店的菜还是蛮好的。”

然而，老人可能不太清楚，在餐饮业中，有一个宿命的硬伤，那就是“短视”发展。“短视”造就餐饮行业的反复震荡和洗牌，使餐饮业的发展呈现跌跌撞撞的曲线运动。

这种昙花一现的凄美，对于从业者或食客都是一种刺痛，并非是一种绚丽的快感。这种“短视”性的发展并非周口餐饮界所独有，在国内餐饮界也是一种普遍的状态，只是在周口似乎更明显。

而在这种“短视”的背后，其实交织着更多的餐饮业经营问题，如急功近利色彩、家族式管理、传统作坊式运行、人员素质不高……从餐饮业状况和社会资源架构来看，其困局带有一定的宿命色彩，关键看经营者是否有眼光和魄力寻求突破。

宿命困局之一

门槛低，人员素质不齐

做餐饮，似乎比别的行业更容易，门槛更低，从业者有无文化，只要有钱，就能盘一间门店，开张纳客。资金大的，盘一处大的饭店，装得豪华一些，多聘请几位名厨；资金小的，盘一间小店，搞点特色小吃。

由于从业门槛低，业内人员素质也不齐，一线后厨人员文化程度普遍低，多为初中、小学学历。有些大厨出道早，往往还是童工时，就跟着同乡，在本地饭店或外地饭店下厨、跟班、站锅，两三年学徒期满，再历练二三年，“学业”即成，便结伴闯荡各酒店，遂成名厨。这种传统的师徒授业形式，仍是目前餐饮业人才培养的主要模式。

而这种人才链，也注定餐饮业人员的文化程度不高，特别是后厨人员。尽管有些大厨的素质很高，但是，文化和素养是两个层面的内容。文化程度不高，也就制约着他们的发展，除非个人的悟性非常高，否则难以提高到一个新的层次。

其次，一线服务人员文化程度

不高，服务意识跟不上，文明服务更欠缺，更莫谈深层次的餐饮文化熏陶和影响力了，也直接影响着餐饮业的业绩和前途。然而，造成餐饮业服务人员文化程度不高的原因是多方面的。饭店经营不稳定、待遇偏低，不仅留不住一般文化程度的年轻人，更难以引进文化程度高的人员。因此，招工难是饭店运营的难题。

鉴于此，饭店不得不降低门槛招人。尽管近年来不少高学历的人也介入餐饮业做了老总，但仍然难以改变餐饮业人员的文化结构。目前，在周口餐饮业中，70%以上的饭店服务人员存在文化程度低下、服务意识差的现象，这成为餐饮业发展的瓶颈。

宿命困局之二

实力不足 急功近利

一位资深大厨告诉记者，餐饮业的发展是和社会发展相呼应的，也存在很大“贫富”差距，体现出二元格局：大饭庄和小店铺，即胆大的、实力雄厚的将饭店做成庄园式餐饮府邸，而胆小的、实力薄弱的以小店铺形式运营。

据了解，眼下的餐饮经营者盘下一个饭店，每每以“大手笔”出世，不讲饭菜品质是否独特，仅装饰店铺，少者动用六七十万元，多者调动数百万元，暂且不去评价这是否是一种攀比心态，或者是跟风现象，但至少在气势上很夺人。这就是当前周口餐饮界的一个“练摊”现象。

饭店开业后，进入常态化运营，不少饭店渐现“捉襟见肘”，要么是饭菜平平，食客越来越少；要么是缺乏营销宣传意识，等客上门，人气不旺；要么是人气很旺，服务跟不上……

有的饭店因客源少，经营亏损，资金跟不上，服务人员和后厨技术人员流失快，形成恶性循环，最先被淘汰出局。有的饭店则存在欺客、饭菜质量浮动大之类的现象，久之，则客源慢慢流失，最终难逃淘汰，或陷入生意不温不火的两难境地。

据了解，目前，周口餐饮业的经营者，除一部分是单人出资、单打独斗之外，多数中型以上的饭店是合资经营，经营者的资金来源有的是多年积蓄下来的“家底”，而有不少是借贷来的，实力并不雄



近日，育新街一家饭店因经营不下去，不得不转让。

厚。不少人股者缺乏餐饮经营经验，更意识不到培育餐饮业的品牌。因此，不少人存在“一夜暴富”的心理，往往希望投资后很快得到回报。

不可否认，餐饮业有一夜让人致富的个例，但更多的饭店是在培育出市场的情况下，慢慢地做大做强。当经营者“急功近利”的企图得不到兑现时，他们会失去餐饮经营的耐性，越做越糟，加上资金跟不上，饭店也就走向关门。

宿命困局之三

菜品抄袭成风 饭店管理粗放

“研制出新菜，不敢张扬，弄不好会被人弄走。”荣华楼的何总谈起周口餐饮的菜品革新时，难以掩盖矛盾的心境。按说，饭店做出新菜，本应该大张旗鼓地宣传，让客户来光顾，可是，他们又不得不谨慎行事，因为弄不好你研制的菜刚上市，就被别的饭店偷走，另取个名，向客户推荐了。这种“偷菜”之风，弄得饭店老总们很是闹心。

“我的香辣盘龙鳙推出得最早，你看现在市区内有多少家饭店在模仿着卖盘龙鳙，多得很，都是同行，实在没法说。”东云阁的吴总谈起周口餐饮的抄袭之风，也是颇为不满。作为一位老餐饮人，她认为菜品的革新非常重要，但是革新不是抄袭，应该真正地走出去，吸收一些菜派的做法，结合本土的饮食风尚，进行创新，改造出适合周口人口味的佳肴。

据了解，除以上两位餐饮老总外，周口餐饮界善于革新的饭店还真不少，如渔人码头，其年轻的毕总带领他的一班子商水籍的小兄弟，硬是凭借十多年的海鲜烹饪经验，将胶东风情的海鲜菜品，结合本土口味，改制成适合周口人口味的海鲜佳肴，并在周口餐饮界独树一帜，生意一直火爆。

纵观周口餐饮界，无论是“美食一条街”的汉阳路，或者新崛起的光荣路，无论是新开的大饭店，或是跨区域经营的连锁店，菜品的雷同性已经成为事实。

无论你吆喝得多卖力，卖出的菜没有新意，别人一次上当，下次就不会来。周口的消费者就是这么刁。

跟这种抄袭之风相对应的还有饭店的粗放管理、家族式的经营。周口餐饮业多数属于家族式管理，这就意味着它的封闭性和排他性，缺乏管理的科学性、发展的前瞻性和服务的人文性。

育新街工农路交叉口附近的一处饭店，在短短一年内已经换了3个业主，现任的店主明确表示“不和媒体打交道”。让人不解的是，在如今信息化时代，竟有如此固执的封闭的饭店经营者。

目前，餐饮市场不仅进入了微利时代，各项服务要素也在同步提升。饭店作为企业，在进入现代企业管理运行的时代，经营者的经营意识和管理理念仍然停留在农耕时代，生存势必面临严峻挑战。

巧吃5种蔬菜过好秋天



传统医学认为,秋季多吃酸,则克脾,引起五脏不调,而多食甘平类的食物,则可增强脾的活动,使肝脾活动协调。专家指出,具有清肝功能的食物丰富多彩,诸如菠菜、菜花、芹菜等等,吃法也是多种多样的。

止血、防发炎的菠菜

菠菜是一种营养价值极高的蔬菜。尖叶菠菜,叶柄长,叶片较薄,根粗壮,含糖分多;圆叶菠菜,叶片大,肉质厚。菠菜中胡萝卜素的含量大大高于其他蔬菜,抗坏血酸含量虽低于辣椒,却高于西红柿,菠菜所含的具有止血作用的维生素K是叶菜中最高的。每百克菠菜中含水分91.8克、蛋白质2.4克、脂肪0.5克、钙72毫克、磷53毫克、铁1.8毫克、抗坏血酸39毫克。菠菜还含有丰富的核黄素,有防止口角溃疡、唇炎、舌炎、皮炎的作用。

防呼吸道感染的花菜

花菜含有丰富的维生素类物质,每200克新鲜花菜可为成年人提供一天所需维生素A的75%以上。其维生素C的含量更为突出,每百克菜花中,维生素C可达80毫克,比常见的大白菜、黄豆芽菜含量要高3~4倍,比柑桔中的含量要多出2倍。中医素有“色白入肺”之说,秋天是呼吸道感染疾患多发季节,洁白的菜花无疑是一种适时的保健蔬菜。

增食欲、祛痰的芹菜

芹菜性凉,味甘辛无毒,平肝健胃,富含蛋白质、糖类、胡萝卜素、维生素C、氨基酸等,它能兴奋中枢神经,促进胃液分泌,增进食欲,并有祛痰作用。芹菜可与香干、肉丝等炒食,色彩鲜艳,味道清香。

通肠利胃的小白菜

小白菜味苦微寒、养胃和中、通肠利胃。小白菜含维生素C和钙质甚多,还含磷、铁、胡萝卜素和维生素B等。还有一种洋白菜,即卷心菜,其性苦平,能益心肾、健脾胃,对胃及十二指肠溃疡有止痛、促进愈合的作用。

平咳、增进骨骼生长的莴笋

莴笋肉质细嫩,生吃熟炒均相宜。常吃莴笋可增强胃液和消化液的分泌,增进胆汁的分泌。莴笋中的钾是钠的27倍,有利于促进排尿,维持水平衡,对高血压和心脏病患者有很大的裨益。莴笋中所含的氟元素,可参与牙釉质和牙本质的形成,参与骨骼的生长。莴笋含碘量高,这对人体的基础代谢和体格发育会产生有利影响。莴笋叶的营养远远高于莴笋茎,叶比茎所含胡萝卜素高出72倍多,叶中维生素B1的含量是茎的2倍,叶中维生素B2的含量是茎的3倍,叶中维生素C4的含量是茎的3倍。因此,莴笋叶丢弃不吃实在是太可惜了。此外,秋季爱患咳嗽的人,多吃莴笋叶还可平咳。

(南方)



香蕉西红柿等最好不要放进冰箱



【水果类】

香蕉:若把香蕉放在12℃以下的地方贮存,会使香蕉发黑腐烂。

鲜荔枝:若将荔枝在0℃的环境中放置一天,即会使其表皮变黑,果肉变味。

热带水果由于害怕低温,不适宜放在冰箱里。如果冷藏,反而会“冻伤”水果,令其表皮凹陷,出现褐色的斑点,不仅损失营养,还容易变质。未熟的水果,则更不能放进冰箱,否



则很难正常地成熟起来。正确的方法是在避光、阴凉、通风处贮藏。

【蔬菜类】

西红柿:西红柿经低温冷冻后,肉质呈水泡状,表面有黑斑,煮不熟,无鲜味,严重的则腐烂。

黄瓜、青椒:黄瓜、青椒在冰箱中久存,会出现冻“伤”,即变黑、变软、变味,黄瓜还会长毛、发粘。因为冰箱里存放的温度一般为4℃至6℃左右,而黄瓜贮存的适宜温度为10℃至



12℃,青椒为7℃至8℃。因此,黄瓜、青椒不宜久存冰箱中。

叶子菜:因为叶子菜冷藏后比较容易烂,最好不要挨着冰箱放。白菜、芹菜、洋葱、胡萝卜等的适宜存放温度为0℃左右,黄瓜、茄子、西红柿等的适宜存放温度为7.2℃至10℃之间,南瓜适宜在10℃以上存放。

【食物类】

火腿:若将火腿放入冰箱低温贮存,其中的水分就会结冰,脂肪析出,

火腿肉结块或松散,肉质变味,极易腐败。

面包:面包在烘烤过程中,面粉中的淀粉直链部分已经老化,这就是面包产生弹性和柔软结构的原因。随着放置时间的延长,面包中淀粉的直链部分慢慢结合,而使柔软的面包逐渐变硬,这种现象叫“变陈”。面包放入冰箱中,老化较快。

鱼不能放太久:家用电冰箱的冷藏温度一般为-15℃,最佳冰箱也只能达到-20℃,而水产品,尤其是鱼类,在贮藏温度未达到-30℃以下时,鱼体组织就会发生脱水或其他变化,不可食用。

吃剩的月饼:月饼原料中的淀粉在经过焙烤后熟化,并变得柔软,而在低温的条件下,熟化了的淀粉会析出水分,使月饼变硬,口感变差。

(云飞)