

借鉴沙县小吃发展模式 推动商洛餐饮向大产业迈进

张祖成 韩 虎

沙县小吃



沙县小吃杜坑板鸭



沙县名小吃炖罐

商洛: 打造“吃货的天堂”

特色小吃是一个城市的名片,是旅游产品中最具潜力和优势的王牌产品。商洛秦楚文化交汇,饮食文化富集,也有一批特色美食小吃在省内外知名。高质量的特色小吃不仅可以为打造中国康养之都、推动绿色食品、全域旅游快速发展提供有力支撑,也是商洛融入西安发展的重要媒介。发展商洛特色小吃业,要借鉴沙县先进经验,结合实际,深入挖掘商洛独特饮食文化和绿色食材资源,实施典型引路,科学组织管理,创新服务方式,完善行业规范,擦亮叫响商洛小吃品牌,努力将商洛打造成“吃货的天堂”。

建强组织堡垒,提供发展保障。将餐饮小吃业作为全市三产服务业的核心产业,纳入服务业发展规划,从发展领域、标准设置、龙头企业和优势产品培育等方面进行系统规划,引导小吃业发展。借鉴沙县小吃经验模式,成立相应组织管理机构,夯实领导小组、小吃办、同业公会、小吃协会等相应职责,保障特色小吃业发展。同时,对照市产业集群化发展“二十条措施”,设立专项基金,建成专业智库,规划产业图谱,出台专属政策包,实施专项考核,推动餐饮小吃业发展。

坚持稳步发展,推动规范建设。支持特色餐饮小吃业建立完善现代企业制度,规范企业管理。采取聘任有关专家等形式对商洛经典菜品、小吃制作过程进行规范,建立科学的操作程序及用料标准,获取专业部门认定,形成商洛标准,同时鼓励企业积极创建自己菜品、小吃制作标准,并引入现代化的生产、加工设备、设施,节约成本。推动餐饮店面规范化、标准化建设,实施店面升级改造,提高其环境卫生标准,改善用餐环境,鼓励餐饮企业对员工进行系统培训,规范着装、文明用语,提高服务质量。各县市区城、高A级景区、重点集镇均宜创建一批餐饮环境、服务达标店、示范店,推动商洛餐饮小吃业发展。

实施集团引领,打造“领袖”企业。应鼓励自然人、餐饮企业通过注资、资产重组、股份合作等形式进行强强联合,组建餐饮集团,推动餐饮企业标准化、规范化建设。支持一批优质特色餐饮小吃企业实施标准化、连锁化经营,建立更多连锁化店面。鼓励企业发展更多标准店面,打造商洛小吃“标杆”。以全市高A级景区和重点集镇为重点,升级农家乐店面环境,规范农家菜制作标准,打造“经典农家乐”,吸引更多游客赏商洛美食佳肴,展示商洛餐饮小吃形象。培育一批“特色快餐店”,支持其引入中央厨房进行标准化生产,提供更多的成品、半成品产品,延伸产业链条,提高产品质量,缩短就餐时间,实现更多产品由“现煮堂食”向“袋装速食”转变。

落实“保姆服务”,营造优良环境。以打造“营商环境最优区”为契机,前移服务关口,改进政府服务方式,提升服务质量水平。由相关部门牵头,组织餐饮领域专家编制商洛餐饮小吃单品制作标准和经营教材,对餐饮小吃业主、厨师等进行免费系统培训。行政部门相关审批业务应精简办事流程,明确具体服务事项和标准。设立餐饮小吃业发展专项资金,用于餐饮小吃业升级改造、新品研发等项目。鼓励金融机构对餐饮小吃业新开店给予资金支持,在利率、政策等方面给予优惠,帮助餐饮小吃业主缓解资金压力。政府相关部门在食样抽检、工作检查中,变企业送检为上门抽检,变例行检查为主动服务,以一流的服务,为餐饮小吃业发展保驾护航。

强化宣传营销,落实品牌战略。鼓励引导一批商洛餐饮小吃业申请注册商标,尤其是引导商洛小吃注册商标,叫响商洛小吃名号、品牌,鼓励支持餐饮企业争创名优品牌,提高商洛餐饮小吃业知名度。可通过举办餐饮小吃文化节或餐饮厨艺大赛,集中展示商洛特色餐饮,命名表彰优质餐饮企业、知名菜品、小吃和最美厨师。充分利用各类媒体宣传,扩大商洛餐饮小吃业知名度。采取邀请网红、网络大腕为商洛餐饮小吃代言等方式,推介商洛菜品,提高商洛餐饮小吃业知名度和影响力,从而为“秦岭最美是商洛”注入新的内涵。

饮集团公司,大力实施规模化、标准化、规范化建设,充分发挥集团公司优势,创新标准小吃店经营模式,以加盟、连锁、直营等方式,快速在国内多个城市建立多家分店和区域配送中心。至2020年底,全国沙县小吃门店8.8万多家,连锁标准店3103家。

在扩张规模的同时,沙县研究制定小吃单品标准,对小吃使用的扁肉、芋包、面条、肉制品等材料实行标准化、工厂化、机械化生产,推广中央厨房和冷链物流配送的新型模式。制定小吃店经营行业标准,建立从门店标识、经营环境、经营规范到产品质量的全环节管理措施,所有产品实施统一采购、统一生产、统一运输,统一管理运营,确保顾客在任何加盟店都能享受到同等新鲜、口感一致的产品。

二是“保姆式”服务。沙县牢固树立“优质服务是小吃产业发展的第一要务”理念,创新服务方式,提高服务质量,设立小吃管理服务机构“小吃办”,先后出台下发数十个支持小吃业发展的文件和多项配套政策,并通过组建小吃同业公会、投资建设小吃城、小吃培训大楼、食品产业园和定期举办小吃大赛的方式,帮助小吃行业规范健康发展。同时,充分发挥沙县小吃培训中心功能齐全的作用,引导从事沙县小吃经营和管理人员参加不同类型的培训,提高经营者综合素质。围绕部分小吃业主经营资金不足难题,沙县引导当地金融机构以沙县国家级农村金融改革试验区为平台,加强和推进信贷产品有效创新,加大对沙县个人外出经营小吃业和当地配套小吃企业的信贷支持力度。积极探索运用政府产业引导基金加快产业发展的方式,设立小吃产业发展专项资金,支持小吃工厂化生产、新产品研发、新开店建设等。

三是品牌化扩张。沙县重视小吃品牌打造,及时申请注册“沙县小吃同业公会及图形”“沙县小吃及图形”集体商标和淳百味等餐饮连锁公司的个体商标,彻底摆脱传统一家一户小吃无标无牌、杂乱无序的局面。加快小吃在国外商标注册进度,已在美国、新加坡、澳大利亚等15个国家成功注册“沙县小吃”商标。制定沙县小吃企业标准,实行统一采购、统一生产、统一配送,确保所有产品质量稳定,口感统一,确保所有产品卫生健康安全。对店面卫生设施和标准、视觉识别系统、经营理念识别系统以及品种质量、服务质量等方面作出具体规定,树立沙县小吃对外品牌形象。引导和鼓励有实力的经营者创新经营理念,创办各类沙县小吃经营公司。大力培育沙县小吃龙头企业,鼓励龙头企业整合现有资源,采取加盟、连锁,建立子公司、终端店、直营店等模式,稳步在省内外建立分支机构,迅速打开国内外市场。

人们说起福建沙县,首先想到的是沙县小吃。

沙县小吃先后有扁肉、芋包、烧卖等39个品种被认定为“中华名小吃”,63个品种被认定为“福建名小吃”,沙县先后被中国饭店协会、中国烹饪协会授予“中国小吃之乡”“中国小吃文化名城”等称号。

沙县将一个不起眼的小吃业打造成一个区域性支柱产业、全国知名品牌,不仅直接增加了“两项收入”,带动了群众致富,也促进了当地旅游、食品加工等相关产业发展。

他山之石,可以攻玉。商洛特色小吃业要做大做强,从沙县小吃发展的模式中能够得到可资借鉴的经验。

沙县:小吃成了大产业

据统计,截至目前,全国有23家沙县小吃餐饮连锁子公司、21个区域配送中心、8.8万多家小吃门店、3103家连锁标准店,沙县小吃已发展到日本、新加坡、美国等62个国家和地区,年营业额超500亿元,解决当地30多万人就业,带动全县2万多农户发展以中药材、食用菌等小吃配料种植基地6万多亩,围绕小吃成品、半成品生产加工,全县先后建立76家食品加工企业,借助小吃每年吸引超过500万人次到沙县观光旅游,小吃全产业链实现经济价值近1000亿元,2020年全县农村居民人均可支配收入达到21855元。

沙县是如何将只能养家糊口的小吃业,培育成为富民强县的支柱性产业?在长期的实践中,他们探索出了一套行之有效的办法。

一是集团化引领。沙县先后支持成立沙县小吃集团餐饮管理有限公司、小吃集团餐饮连锁有限公司等数家餐

商洛小吃



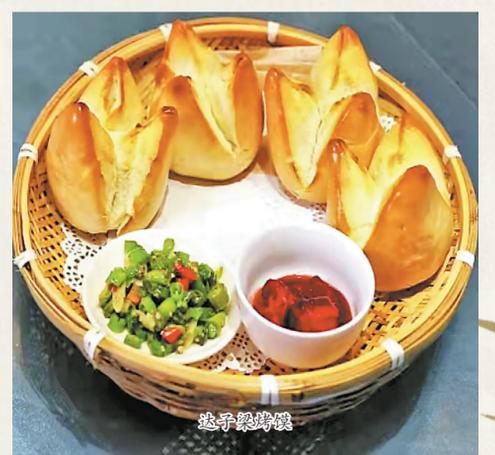
商洛拌面皮



商洛水煎包



洋芋糍粑



达子梁烤馍

《商洛日报》品牌战略合作伙伴

第九届国际茗茶评比金奖 第二届“国饮杯”全国茶叶评比一等奖 农业部授予“极具发展潜力品牌”

福满天下 源于青山



陕西福青山茶文化有限公司

总 部: 山阳县工业园区 基 地: 山阳县法官镇黄家店村福青山万亩有机茶园
商州总经销: 商州区州城路天竺山仙茗直营店 联系电话: 18991568098 400-180-9799