

外卖烤肉送烤锅,吃出餐厅“氛围感”

餐饮企业外卖配送花样不断翻新

即使在家,也能吃出餐厅“氛围感”!在疫情防控常态化背景下,不少顾客选择点外卖或打包带回家,而餐饮企业在外卖配送上也推出新花样。4月20日,现代快报记者采访南京多家餐饮店了解到,为拓展客流、提高销量,有餐饮企业推出特色套餐,如点烤肉送电烤锅、烤盘等配套服务;为抓住年轻人消费市场,还有餐厅推出“精致外卖”“一人食”服务,即使在家也能吃出满满的餐厅氛围感。在配送范围上,不少餐厅扩大范围,将原来5公里配送扩展至“15公里内配送”甚至“全城配送”。

现代快报+记者 潘荣

吃出实惠

点烤肉送烤锅,套餐价不到原价一半

黑椒牛五花、香酥龙利鱼、秘制果味猪梅肉……在短视频平台上,南京一些烤肉店、火锅店推出了外卖套餐。现代快报记者注意到,与往常外卖不同,这些套餐内除了应有的食材之外,还有电烤锅、围裙、桌布、烤盘,以及专用湿纸巾等配套服务。在此基础上,商家还推出优惠活动,以一款原价314元的烤肉套餐为例,套餐价只需要128元。

“我们上次就在一家韩餐厅买过烤肉,打包带回家的。”南京市民

小杨表示,原价200多元的烤肉套餐她只花了100元,还送了烤盘、烤肉架等,“烤肉分量很足,特别划算。”小杨表示,外带烤肉送的烤锅还能多次循环利用,她准备下次出去玩的时候,买户外套餐,在户外烤肉。

市民李女士表示,她上次带女儿从新街口一家粤式鱼火锅店打包食材带回家。“以前和朋友在店内吃花了200多元,但上次从店内打包带回家才花了99元,还送了锅,回到家放在电磁炉上就能用。”李女士表

示,她很喜欢这种外带方式,物美价廉,在家也能吃出餐厅的口味,“氛围感”满满。

一家连锁韩餐品牌店工作人员向现代快报记者表示,他们从今年4月初就推出了“烤肉外卖含电烤锅、围裙”等在内的配套服务,比较受到消费者的欢迎。该工作人员表示,为了吸引客流,这也是一种营销活动,不过本质上还是希望更好地服务消费者,即使外卖、打包等也能让消费者感受到贴心的服务。

吃出氛围

精致外卖、“一人食”抓住年轻人

对于许多年轻消费者而言,即使外卖、打包回家吃也想要满满的仪式感。记者采访了解到,还有很多餐厅推出了适合年轻人喜欢的精致外卖、“一人食”简餐等外卖服务。

用简洁美观的打包盒,把不同菜品进行分区打包,直火香烤孜然腿排、日式蒲烧鳗鱼等各种菜品被商家摆放得十分精美,顾客下单后,就能在家享受到一份精致外卖。南京玄武区一家日料店工作人员表示,所谓“精致日料”是在食物口感、品质提高的基础上,在食物外带打

包上下功夫,这种形式主要契合年轻人的消费需求。

在疫情防控的同时,还有火锅企业开始转型推出“单人烫捞”产品。南京一家连锁火锅店旗下就推出了单人烫捞套餐,同样的食材和同样的口味,但是分量更适合一人食用,让消费者花更少的钱就能在家吃到和餐厅同样的美味。

“以前和朋友两个人,在店内吃一顿火锅就要花几百元。”在南京上班的95后姑娘秦婉表示,现在在家花几十元,就能吃到和火锅同样食材的“单人烫捞”,下班外卖直接送

到家门口,对于一个人生活的她来说,十分方便。

记者注意到,在配送距离上,还有不少餐饮企业改变了以往3-5公里内的配送,推出“外卖全城送”“15公里以内免费送”等配送服务。

家住南京建邺区的黄先生表示,他平常工作忙,比较喜欢点外卖,“我家周边好吃的餐厅都快被我点遍了。”黄先生说,他发现最近可以点到新街口、江宁的美食,“我看好多商家的配送范围都比之前更广,对于我来说,也不用开车跑很远去吃一顿饭,省心又省钱。”

吃出花样

“老字号”开发小程序卖到线上

外卖有不少新花样,记者了解到南京不少“老字号”餐饮企业在努力修炼内功,拓展销售渠道,减少疫情带来的冲击影响。

南京一家“老字号”餐饮负责人金雯浩表示,疫情一发生,餐饮店就在尝试做社区配送服务,还开发了小程序,方便顾客在线上购买,目前已经覆盖南京200多家小区。目前,线上主要做包子、烧麦、卤牛肉等预制菜,市民下单购买回家,加热之后就能食用了。此外,餐饮店还抓住清明节、端午节等节点,推出青团、粽子等产品,在小程序上方便市民选购。金雯浩介绍,在拓展线上销售渠道后,减少了疫情对经营带来的压力。

今年以来,预制菜大火,南京不少餐饮企业也努力开发预制菜。南

京一家餐饮集团相关负责人李明义表示,公司尝试研发推出多种预制菜,集团曾在春节期间售出近40万份预制菜。

另一家“老字号”餐饮,主要做汤包等特色小吃,该餐饮店在疫情防控期间积极做好产品研发,修炼内功。该餐饮店相关负责人张先生表示,在疫情防控的同时,公司专注新品研发,比如针对年轻消费者推出了金汤、藤椒等网红口味汤包,供消费者选择。

此前,江苏省餐饮协会发出行业发展建议。记者注意到,省餐饮协会的建议包括坚持绿色餐饮方向、加快数字餐饮转型、提升餐饮产业融合和加速餐饮品牌升级等。

省餐饮协会指出,要建立绿色消费文化、绿色供应链体系,在绿色设

计与装修、绿色采购与烹饪、线上线下绿色服务、绿色包装与配送、餐厨废弃物回收、绿色办公、绿色宣传等方面建设标准化体系。餐饮营收、采购、财务、营销和运营数字化,要以数据为基础,数字技术为依托,线上线下运营为关键,打破餐饮经营边界。

促进餐饮产业链系统上中下游融通,提升全产业链竞争力,加强与产业链单位深入开展产品研发、销售,建立研发基地、研发中心、体验中心,最终要实现餐饮零售化。餐饮企业不断加强品牌建设,与消费者建立深度互动,加速市场下沉,全面提升抗风险能力。中式正餐企业要拓展包间与文化餐厅场景消费;星级酒店要加强与社会品牌结合;火锅企业要向特色化方向发展。此外,还有拓展服务领域、创新运营模式等。



外卖烤肉赠烤锅和烤盘等 受访者供图



外卖火锅赠锅 受访者供图

图说
我们的
价值观

友诚敬爱法公平自和文民富
善信业国治正等由谐明主强

春光无限好 正是读书时

