

海底捞2天申请263个商标上热搜,杭州老板为此也头痛

辛苦做火的饭店,名字却不是自己的

本报记者 黄葆青

近日,“海底捞申请池底捞、海底捞等商标”登上微博热搜。

天眼查APP显示,仅10月28日一天,四川海底捞餐饮股份有限公司就新增177条商标信息,包括“池底捞”、“捞底海”、“粤底捞”、“渠底捞”、“清底捞”、“上海底捞”、“深海底捞”、“海底捞”、“三每底手捞”等。据统计,9月至10月,海底捞一共新增640条商标信息。业内认为,海底捞此举与此前的商标侵权有关。

其实,店名申请商标注册的烦恼,杭州不少小餐饮老板也曾遇到过。

老杨小黄鱼:

申请了近一年,新名字终于要注册成功了

“再过两个月,我们家的商标终于可以到手了”。

这两天,老杨小黄鱼的老板老杨的脸上喜滋滋的,因为他申请了近一年的“店名”终于要注册成功了。

说起杭州的夜宵传奇,位于城西乐时城的老杨小黄鱼算一个。老杨说,自己的店虽然经常搬家,但是为保证产品质量,始终只有一家店。前阵子,老杨的女婿上网搜索发现,网上竟然有很多和自己名字一模一样的店。老杨急了,努力22年得到这么多顾客的认可,一定要守住“老杨小黄鱼”这个店名。

于是,老杨就有了申请注册商标的念头,他还找了专业代办来操作这件事。启动操作之后,老杨发现想要注册“老杨小黄鱼”这个商标,真不是一

般的难。

自己店的不少相关元素,早几年就被注册,要想用就只能找注册人买。退而求其次,想用名字接近的,要么已经被注册,要么不符合规则。无奈之下,老杨只能尽量申请和自己店匹配度高的名字。目前注册商标还在申请中,但老杨觉得,距离他最喜欢的“老杨小黄鱼”这五个字还相去甚远。

昨天,记者联系老杨询问商标注册的进度,老杨说:“快了,再过两个月就好了。”记者非常好奇老杨到底申请了一个什么名字,老杨无奈地说:“不是我卖关子,在商标到手之前,我不敢向任何人透露申请的名字是什么,只有商标证书捏在手里的时候我才能真正放心,因为总有人不按套路出牌。”

廖瑜红廖氏白斩鸡:

店名里加上自己姓名,总算和其他店有了明显区别

同样曾经陷入商标困局的还有专业做白斩鸡的老板娘廖瑜红。

最近,廖瑜红廖氏白斩鸡位于紫花路的二店开业了,新店招牌上大大地写着“廖瑜红”三个字,特别醒目。她在微信上给记者啪啪发来两张商标注册证的照片,然后高兴地告诉记者:“我的商标现在也受法律保护了,名正言顺。”

廖瑜红从事餐饮行业二十几年,2018年开了家只卖白斩鸡的小店,生意突然就火了。

这两年,杭州的街头角角落落一下

子多出了好几家主打白斩鸡的相似品牌,第二家分店开业以前,廖瑜红只能店门口贴了告示,声明她的店在杭州仅此一家。

廖瑜红说,自己平时只知道忙生意,也不会打广告做营销,还是客人问起她有没有开分店时,才知道有和自己类似的店。廖瑜红这时才想到了申请注册商标,如今她已经注册成功了“廖瑜红廖氏”和“廖瑜红”两个商标,商标证书已经拿到了。她说,在店名里加上了自己的名字,总算是和其他店有了明显区别。

浙网鲜(原浙C小吃):

好几家海鲜店都在用“浙C小吃”,温州老板娘很头疼

曾经的浙C海鲜,如今的“浙网鲜”老板娘也曾为店名注册商标的问题头疼了很久。

两年前,在餐馆密集的上塘路,家家“浙C海鲜小吃”,在杭州的温州人群中十分火爆。后来,杭州街头叫“浙C”的海鲜店就越来越多了,这让老板娘李姐很懊恼。

李姐说,自己为了推广这个店,可没少下功夫,还投入了不少广告费,没想到不能用的名字相当于大家都能用。

网上一搜,李姐发现,自己的广告真是白打了,叫“浙C”的店搜出来一大串,有的还是认识的温州老乡开的。李

姐戏说,这简直是“老乡老乡,背后一枪”。

她想吧“浙C”的商标注册下来,可惜这两个字不能注册,只好将店名改名叫“浙网鲜”,也注册成功了,“既告诉大家这里只卖温州小网海鲜,又彻底避免有雷同的名字”。

李姐告诉记者,商标注册成功以后,她也会试着上网搜索,几次搜索下来,都没有找到和“浙网鲜”相同的名字。她说:“现在我对店花的每一分心血都不会白费,都是品牌积累,虽然目前没有开分店的打算,但是心里踏实了”。



2020年度菜谱 继续邀你推荐好店好菜



蟹觅招牌炒蟹

每个城市都有属于自己的味觉烙印,他们可能是繁华闹市里的名馆名菜,也可能是街头巷尾的点心小吃。

本月初,钱江晚报·小时新闻联合杭州市餐饮旅店行业协会,推出了“2020杭州年度食谱”评选活动。截至发稿时,我们已经收到了超过200份来自个人和企业的推荐和报名。报名餐厅里既有杭州酒家、奎元馆、张生记这样的老字号,也有大牌大、好食堂这样的民间口碑餐馆;还有像君悦牛排馆、萨婷法餐厅、尊蓝钱江澜亭中餐厅这样的轻奢餐厅……爱吃的你,参与推荐了吗?

30年老字号张生记这次推荐的是自己的招牌老鸭煲。“一煲打响美名扬”——这是张生记在杭州、上海、香港各地顾客中共同的口碑。张生记的大厨廖德忠说:“笋干老鸭

煲作为杭州传统名菜,古已有之,但是张生记将其发扬光大,是我们当之无愧的镇店之宝,必须要推荐。”

西湖边三面临湖的湖畔居,则推荐了秘制红烧肉。制作人陈佳凯师傅说:“红烧肉是著名的本帮菜,历史大约可以追溯到公元5世纪。杭州的‘老市长’苏轼还做出了经典杭帮菜东坡肉,到了明清时期,这道千年美食依然受到人们的欢迎,尽管已经2020年,人们对红烧肉的喜爱丝毫不减。”

除了有杭帮菜馆,不少杭州热门餐厅也来了。蟹觅是杭州热门排队餐厅“胖哥俩”旗下的品牌,是一家以蟹为主题的餐厅。这次,他们选送的菜是蟹觅招牌炒蟹,这道菜的制作人吴松彬师傅说:“我们店从胖哥俩开始,有十几年的做蟹经验,蟹觅招牌炒蟹集鲜、香、辣于一身,是我们的招牌菜,每个月可以卖出四千多份”。

在你心里,哪家餐厅是你的最爱,哪道菜让你念念不忘?快来推荐自己心目中2020年杭州“年度食谱”吧。

报名方式

【企业报名】
扫描右侧二维码,即可提交报名表。



【个人报名】
(1)扫描右侧二维码,下载钱江晚报小时新闻APP



(2)打开小时新闻APP,点击屏幕下方的“帮帮团”,进入“群组”,就能找到“吃货圈”参与2020杭州年度食谱推荐活动;

(3)你只需要点击“我要发帖”按

钮,发布自心目中的“好店好菜”【标题】#好店好菜#+店名(或菜名),【内容】务必包含但不限于“菜名+餐厅名字+推荐理由+打卡图片”;

【活动福利】

(1)我们将每周抽取幸运用户,赠送吃货礼盒。中奖名单会于下个周一在小时新闻APP上公布。一个ID只能领一次奖哦。

(2)一个月后,还可以参与抽取终极大奖——2020“金饭卡”,获奖者将有机会吃遍年度食谱餐厅。