

# 做外卖区域代理,建数智中央厨房,提供烹饪和家政上门 疫情之下,看酒店自救有多拼

本报记者 周丰

酒店的安保员,兼职当“饿了么”骑手;旅业集团打造“中央厨房”,打个电话,“星级家政”上门服务……  
昨天下午,“2021浙江文化和旅游总评榜”评选结果开始公示。在浙江省旅游协会特别推荐文旅企业纾困典范中,记者发现了一些“特立独行”的酒店。在疫情冲击下,他们不断寻求变革运营模式,翻着花样强化获客能力。



## 饭店员工兼职送外卖 五星级酒店代理“饿了么”



上虞天玥开元名都大酒店部分员工送外卖

“不好意思,我正在送外卖,等一会再联系可以吗?”

昨天,当记者联系了上虞天玥开元名都大酒店(以下简称天玥开元)安全部的陈云军,他正骑着小电驴飞奔在前往外卖点的路上,这一单他能赚到5元钱。今年39岁的陈云军已经在天玥开元工作了5年,2020年10月他兼职做起了酒店餐饮配送员,每天有20单左右的生意,一个月可以多赚2000多元。

“相比酒店工作,外卖肯定更辛苦,但我身边的很多同事都已坚持跑了近一年,就是想多赚点钱补贴家用。”

2019年9月,天玥开元成立网络运营公司,竞标获得饿了么外卖平台在上虞地区的运营权,可以招募骑手和商家进行外卖配送。当时酒店生意红火,虽然集团鼓励自家员工兼职,但是报名的几乎没有。

“疫情对我们的营收影响比较大,员工收入也有影响。酒店很多岗位都分早、中、晚班,一些员工下班后就报名兼职跑外卖。每天跑4个小时,接单量在20单左右,一天也可以赚70元~80元。”上虞天玥开元名都大酒店行政总监陈玉辉透露,这两年酒店内部的日料、烤肉等4个餐厅还上线了各自拿手的外卖产品,去年这一块就卖了6.8万单。现在,饿了么外卖服务已成为天玥开元本身服务外的重要利润点,平台本地月均交易额达到2000万元。

## 打造中央厨房统一管理 仅净菜和配菜就可省40%人力成本

清洗、漂烫、卤制、脱水、炒制、包装……一块生鲜牛腩经过十几道自动化工序后,在40分钟里变成了一件美味的预制菜成品。

位于衢江区宾港中路的衢佬大食品有限公司里,近100名员工分别负责净菜、面点、卤味、酱料、预制菜、粽子等六条生产线,每天都有上万件加工完毕的各类食品出厂,主要销往集团下属酒店、超市和承接了餐饮业务的政府机关、学校、医院的食堂。

“2013年集团确立‘降本增效’的目标,打造了这样一间中央厨房,目前已升级配备全套的食品安全自动监控系统、标准作业流程监控系统、自动面点流水线、自动蔬菜水果清洗流水线、全自动包装机等智能化系统和设备,现在,厨房产量的60%用于满足自身需求,其余的销往市场扩大营收。”衢州东方集团旅业事业部总经理叶小丽告诉记者,数智化的中央厨房统一了采购、加工、配送、标准和管理,有效缓解了目前能耗和人力成本过高的问题,同时大大提升工作效率。

今年3月衢州疫情爆发期间,仅10天时间中央厨房的中式点心(刀切馒头、包子等)生产量就超100万个,实现营收超100万元,红烧肉、红烧牛腩、红烧蹄膀等各类卤菜预制菜销售量超5万份,销售额超200万元。此外,集团旗下各酒店今年一季度的配送隔离餐达45万份,销售额超1200万元。

叶小丽还算了一笔账:中央厨房成立前,集团旗下11家酒店厨师队伍各有50人左右,现在净菜和加工都实现了统一化、自动化,光是精简粗加工人员就可以减少40%人力成本以及更多原材料的消耗,毛利率能提升10%左右,如果一年有1亿元的销售额,毛利润可以多出800万~900万元。

产量上来了,那么销路该如何打开?

把餐饮零售化,是东方集团目前的主要方法。“鲜辣的衢州卤味全国有名,正餐之余也可以嘬吧两下。于是我们把卤味定位为休闲食品,2020年底开始投产,迅速在新疆、吉林、四川等地打开销路。另外,我们和饭店、商超以及知名酒店联合销售卤味。仅去年,卤味的销售额就有1000多万元。”叶小丽说道。

## 养猪卖猪、提供家政服务 为自救这些酒店也很拼

“以往,高端酒店都是借助奢华的客房、餐厅、会议室提供优质的‘到店’服务。现在,我们也必须改变思路走出去提供‘到家’服务,这是不得不拿下的主动权。”采访中,上虞天玥开元名都大酒店行政总监陈玉辉的这段讲述让记者印象深刻。

天玥开元还依托本地自有农场、养猪场解决市场供应受限问题。“疫情影响下,我们认为供应链是最容易堵塞的关口之一。”陈玉辉告诉记者,酒店还新建了线上零售超市,主营香肠、咸肉等猪肉产品,今年以来每月的营业额可达到2.6万元。

这两年,已经有越来越多的酒店选择变革思维,主动走出去迎接市场需求。

“私人定制,尽享私厨”、“星级家政,升级服务”……天台雷迪森容园酒店推出了星厨到家和星级家政,可电话预约主厨上门烹制家宴,或预约清扫员工到家清扫、打磨大理石等;2022年受疫情影响,武义璟园·蝶来望境酒店原春节预定率退单至不足10%,于是实时调整酒店客房价格,从降价促销到涨价至高于同期春节,实现春节期间11日满房,2月全月达14日满房,总体营收同比增长6%。

通过本届总评榜评选不难发现,浙江已经有越来越多的酒店在各显神通寻找消费需求,创新提升生存能力和竞争力,本报也将持续关注更多疫情期间“教科书式自救”的新标杆。



扫一扫  
看总评榜专题



衢州东方集团中央厨房