

安徽财富地理

詹开俊

“标准化” 是中式快餐的出路

“转型”绝对是2014年餐饮界的热门“关键词”之一。这一年酒店取消最低消费标准,合肥的很多高端海鲜楼放下“身段”,做起了家宴简餐生意。大众餐饮、中餐快餐再次成为很多投资人眼中的“香饽饽”。“随着城市人生活节奏的加快,中式快餐迎来了发展的黄金期。”39岁的合肥杠岗香食品有限公司董事长詹开俊如是说。

■ 记者 董艳芬 / 文 周诚 / 图

早餐店里的“第一桶金”

和很多浙江丽水松阳县人一样,詹开俊身上有着不安于现状的创业基因。1999年,24岁的他就开始做生意了。当年,他在县城租了一个小门面,做早餐生意。“当时每月的房租才三四百元,相对而言,早餐的现金回流很快,一年多时间,赚了2万多元。”

詹开俊说,这2万元是他人生中的“第一桶金”,在有了这些原始积累之后,他做过建筑生意、也贩卖过蔬菜、收购过松脂、在福建开茶厂……什么行业赚钱,什么行业就会有詹开俊的身影。

煲仔饭试吃到“怕”

丽水松阳人做生意有一个特点,那就是抱团。2007年,在堂哥的影响下,詹开俊来到了安徽。与大多数松阳人“进军”安徽超市不同的是,詹开俊选择了餐饮业。2008年9月份,詹开俊和他的第一家功夫煲仔在合肥大市场附近开业,5个月之后,第2家开业;又过了3个月,第3家店开业了……

回忆那段时间,詹开俊说印象最深刻的就是试吃。“大厨会把做好的煲仔饭拿来给我们试吃,第1家店开业之前,至少吃了上百份煲仔饭。”詹开俊笑着说,他还邀请朋友一起试吃,害的那段时间很多朋友一听到他请吃饭都害怕。

“中央厨房”标准化效应

随着城市人生活节奏的加快,中式快餐迎来了发展的黄金周。如今,走在合肥大街小巷、商场写字楼附近经常能看到快餐店的身影。经过5、6年的发展,詹开俊的功夫煲仔连锁店数量在全国已经开了280多家,最远的城市已经到了内蒙古、青海。与此同时,另一个由詹开俊一手打造的“放鹅郎”中餐连锁店也出现在消费者的视线。

“标准化”是中式快餐的一个出路,要想实现“干饭一面”,餐饮企业至少要有个中央厨房,后厨操作强调标准化,对整个流程进行集中有效管理。位于合肥瑶海区的杠岗香食品有限公司生产基地就扮演着“中央厨房”的角色。

据介绍,每天这个“中央厨房”会向全国各地配送2万份的半成品料理包,年产值达1.2亿元。

股市指数

上证综合指数

2763.55 ↑ +83.39
+3.11%

2014.12.2 15:03:08

开盘:2667.82

最高:2777.37

最低:2665.69

成交量:4.38亿手

成交额:3972.39亿元



深证成份指数

9366.95 ↑ +271.19
+2.98%

2014.12.2 15:03:08

开盘:9058.32

最高:9433.64

最低:9027.30

成交量:3.00亿手

成交额:2776.00亿元

