



不仅仅是一家餐厅,我更想把她做成我们自己家的厨房,让顾客能有在家吃饭的温暖感受。所以从餐厅环境、饭菜口味到餐厅服务等顾客所有用餐体验的每一个细节我们都做了重新思考。环境要像在自己家一样温馨舒适,饭菜要像妈妈做得一样放心、可口、丰盛,服务要像在自己家一样舒心周到……

吃一顿好饭就是一种生活的仪式感。顾客选择在老乡鸡吃一顿家常饭,就是因为他们把这里当做自家的厨房,我们要用一颗真诚的心去善待。这就是老乡鸡五代店的设计初衷。

——老乡鸡新一代店总设计师:束小龙

历时一年多的设计和测试,新一代店正式发布 老乡鸡用心善待每一位顾客

在当今快速发展的社会里,商业市场也面临了巨大的竞争。怎样让客人尽可能久地留在店里,已经是快餐店的新共识,客人每多留一分钟都能创造出新的利润。“与时俱进”无疑是抓住消费者的重要途径之一。

作为安徽的本土品牌“老乡鸡”,应该是众多餐饮行业里做得比较突出的餐饮。追求创新体验的老乡鸡近期又开始了新的升级,菜品升级变更多,各种中式烹饪花样全用上了,环境升级更温馨,新中式让人一秒找到回家的感觉,点餐方式也升级,这次你得自己动手拿饭了。唯一不变的是,依然要排队到处都是人人人……

□ 记者 邹传科

贴心设计让人有种回家的温馨

从微博疯传,到微信刷屏,就连抖音网红们都纷纷晒起来!日前,记者也带着一份好奇去体验了一下新一代店。

新一代店铺的招牌不再是传统的绿色,这次升级成了薄荷绿,更温暖清新自然。从进门开始,就有种回家的温馨感。

一进门就可以看到制作的原材料整齐地摆在玻璃瓶内展示。灯箱上也展示着种植基地拍摄的照片,今天吃的食材来自哪里,一目了然。

厨房都变透明了,各种美食制作都在你眼前完成!吃得更放心。

新中式装修风格,原木色桌椅,暖黄色灯光,有种家的温馨感。一家人一起坐下来,好好享受一顿属于家庭的晚餐时光。

饭前洗手是中华民族的传统美德,专门在用餐台前设置了洗手台,让你找回忘掉的

好习惯。在吃饭的过程中,顾客可能需要一杯热水、一副碗筷等等,新一代店特意设计了一处自助区,有免费的热水、大麦茶、干净的餐具供顾客自助。

更是贴心地配备了女士化妆镜,连开关都装上了防水套,吃完饭补补妆,你想做的都替你考虑到了。

摒弃了传统的点餐-等餐-取餐的模式,这次不用再点餐等待,各类菜品在案台上一字排开,拿上木质的餐盘,想吃什么自己拿!缭绕的烟气息美味与安心一同奉上,这就是最平凡而精致的家的味道。当然如果餐品还没做好,可以选择送餐到桌,拿好牌子在座位上等待美味的到来就可以了。

还有更多人性化的服务被设计在新一代店里,让顾客感受到贴心,这些小细节的改变等你来发现。



这里将是整个中餐的美味体验

烟火气是一间厨房的灵魂,她能表达家庭生活的温馨和浪漫,所以这一次新一代店从一个家庭的厨房出发。家庭厨房就是中餐的缩影,新一代店不仅仅研究厨房的功能性,同时专注于厨房的体验感上。一个热气腾腾的厨房就是一个家庭的幸福。

吃饭是一件非常讲究的事情,一碗一筷一勺都关乎用餐的品质感。为此,新一代店寻访全国,找到这套为老乡鸡新一代店全新定制的全瓷器餐具,只有这样精致细腻的餐具才能盛得住中餐在国人心中分量,如同回家吃饭,妈妈准备的碗筷一般,让人温馨感十足。

在家里,每餐都会变着花样满足人们的口味。煎、炸、炒、炖、蒸、煮等,中餐的烹饪方式是中华美食的艺术呈现。这一次新一代店真正从中餐的角度构思新一代店的厨房,融合升级了中餐的烹饪艺术去做一顿饭。

随着煎、炸、炒、炖、蒸、煮这些手艺在新一代店的应用,新一代店的菜品达到了前所未有的丰盛可口。除了老乡鸡传统的经典菜品,像炸鸡排、煎蛋卷、农家小炒肉、西红柿炒鸡蛋等等这些中国人最爱的日常美食都能在我们的餐厅完美呈现。

此外,新一代店的菜品种类已经达到40多种,蒸炸煮炖各种中式烹饪方式全用上了,消费者在新一代店将是整个中餐的美味体验。

在食客看来,新一代店的更新,从各个方面都营造出一种家的感觉。原木色调的桌椅,瓷质的餐具,花式烹饪的各种菜品,各种贴心的小细节,真正是温暖的老乡鸡了。

