

■渠道难下沉 外资日化频撤离 B03版

■今年春节“红包行情”难现

B04版

# 抢食数十亿团餐蛋糕

## 济南各大餐企瞄准新商机,纷纷布局

□记者 王健

受节俭风影响,高端餐饮消费遇冷,团餐规模却在不断增长。据业内人士预测,济南团餐市场或达数十亿元,目前已有一些餐企进军这一市场,2014年,团餐市场的巨大蛋糕引领餐饮企业纷纷重新布局。



## 团餐走红 开完年会来份把子肉

受到节俭大环境影响,公款吃喝锐减,一度畸形发展的高端餐饮遇冷。8日下午,山东化工宾馆餐饮部经理高传义介绍,“现在一些单位开年会,都已不再大鱼大肉,而是采购团餐。”高传义说,他们已接到15元-20元的年会套餐,开完年会吃份把子肉米饭,将会越来越常见。

据了解,目前山东金德利集团快餐连锁配送有限责任公司、济南超意兴餐饮有限公司、山东化工宾馆等多家餐饮企业,都已把目光瞄向团

餐市场。其中,山东金德利集团快餐连锁配送有限责任公司最多时,一天配送团餐数万份。订购团餐的多为中小学和幼儿园,以及一些企事业单位,政府部门订购的团餐也越来越多。

济南超意兴餐饮有限公司运营部负责人孙燕告诉记者,他们配送的团餐主要有10元左右的学生餐和15元左右的单位餐。“学生餐一般包括把子肉、两样青菜和主食,单位餐一般为两荤两素加馒头或米饭。”孙燕介绍,他们十艺节时平均一天需要配送5000多份团餐。

## 诱人富矿 数十亿团餐市场待掘金

中国烹饪协会副会长边疆介绍,根据2013年的统计数据,中国餐饮业市场规模达23000亿元,其中快餐业占30%左右,大约8000亿元。“2008年以来,快餐业发展迅猛,其中团餐占很大份额。”

边疆说,团餐兴起于国外,大约10年前国内外企将团餐引入。他们当时主要是考虑租用写字楼成本高,没必要开辟员工食堂。近几年,团餐从北京、上海、广州等大城市不断向二三线城市推进。边疆认为,团餐具有很大的发展空间。

间。一方面,机关食堂日益市场化,甚至有些单位直接取消了食堂;另一方面,一些单位也将提供团餐当成员工福利。“边疆指出,100人以上规模的企业都是团餐的潜在客户。济南烹饪协会会长李建国称,济南每年的团餐市场将高达数十亿元。

## 薄利多销 1元利润也有吸引力

团餐相比正餐,利润较低。山东化工宾馆餐饮部经理高传义介绍,他们提供的团餐利润在8%-10%。“一份10块钱的学生餐,利润也就1块钱。”

山东金德利集团快餐连锁配送有限责任公司副总经理黄蕾介绍,单位餐一般15元左右,相比学生餐利润较高,一般一份餐的利润为2-3元。黄蕾认为,虽然团餐利润较低,但由于市场空间大,对餐饮企业很有吸引力。“团餐是标准化生产,可通过培训提高效率,从而节约人力成本。”黄蕾说,进行精细化管理后,利润空间比较可观。

济南市食品药品监督管理局餐饮处相关负责人介绍,目前,济南市共有36家集体用餐配送单位。不少餐企负责人希望,政府能对为学校供餐的餐企减免税费,“虽然我们基本上不挣学生的钱,但我们也要生存。”

## 放低身段 大酒店开卖十几元团餐

“除了一些快餐店,舜和、净雅等大酒店也开始进军团餐市场,以后大酒店也会放低身段提供花卷、甜沫。”济南市商务局商贸服务管理处工作人员介绍。开元国际营销总监钱曼曼介绍,他们酒店推出过49元两人的游客团餐。

金德利相关负责人黄蕾介绍,金德利从2010年开始进军团餐市场,目前的客户包括明湖中学、济师附小等中小学以及银行、商场、物业公司等。他们集团在济南综合保税区购买了100亩地,今年准备建设中央厨房,实现团餐的生产和配送标准化、精细化。

山东化工宾馆早在全运会时,就开始做团餐业务,2013年到了增长高峰期。餐饮部经理高传义介绍,目前他们配送的单位主要包括5家中小学和一家幼儿园,而他们的每天的配送量多达2000多份,“2014年,我们还将扩大业务量。”

济南超意兴餐饮有限公司运营部负责人孙燕则表示,今年,团餐将是核心业务之一。超意兴将建设专门的团餐基地,规范管理,保证饭菜口味。

## 探访: 大锅炒菜够200人吃

10日上午,记者实地探访了位于天桥区宝华街的山东金德利集团快餐连锁配送有限责任公司配餐中心。直径1.2米的大锅可以手动摇晃,自动蒸饭机还有扒松设备,把米饭打散,蒸饭机也能做出香喷喷的米饭。

记者在化验室看到,工作人员正对当天使用的芹菜进行化验。而化验室的冰柜里,有当天留样的饭菜,要保留48小时。在热调理车间,记者见到十几口特大锅。每口锅直径都是1.2米,深几十厘米。一位工作人员正在炖排骨,这是当天晚上要为沃尔玛送的食物。因为锅很大,工作人员放桂皮等调料时,都是一把一把的,搅拌工具也是消过毒的炒勺。“我们的行政总厨会将每道菜需要的菜量,用盐量,用油量定好,甚至放油和放盐的时间都会定好。”黄蕾说,这样可以保证口味。据了解,这一锅可做出200人的菜量。

在米饭车间,记者看到一整套设备,包括米仓、泡米机和扒松机。黄蕾说,这套设备完全自动化,一小时可做出600千克米饭,而且只需两名工作人员。“别看是机器蒸米饭,但口感并不比小锅差。”

## 一下午择几吨芹菜 团餐企业普遍缺人手

一上午做出几千份套餐,很不容易。工作人员介绍,人员缺乏制约着团餐业发展。

“十艺节时,我们基本上全员上阵。”济南超意兴餐饮有限公司运营部工作人员王女士介绍,他们每天都安排七八个人削土豆,管理人员也要到厨房帮忙。王女士说,当时,他们每天都要煮数百斤大米,“我们使用蒸车蒸米饭,一个蒸车内放11个不锈钢托盘,每个托盘上放3.5—5斤米,一天要蒸六七车米饭。”

山东金德利集团快餐连锁配送有限责任公司副总经理黄蕾介绍,虽然他们的米饭采用全自动生产线,一小时可做出600千克米饭。但对需要处理的青菜,他们也得上阵,“最痛苦的就是择芹菜,一下午得择几吨,车间里的芹菜都能堆成山。”

据了解,团餐最需要人手的是配餐和装箱,“这些完全需要人工,根本没机器可用。”黄蕾介绍,他们的中央厨房建成后,机械化程度将会更高,生产效率也将大大提升。

## 隐忧: 小餐馆也来抢食吃 门槛低,难保团餐安全

不少餐企表示,目前团餐市场门槛较低,有安全隐患。根据《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务许可审查规范》的规定,申办集体用餐配送单位,应向所在地的区、县食品药品监督管理局提出申请,监管人员对申办集体用餐配送单位进行书面审查和经营现场核查。获准许可,餐饮企业方可从事集体用餐的膳食加工、分装和分送等,未取得“集体用餐配送”许可的餐饮企业不得从事集体配餐经营。

一些大的餐企,都具有相应资质,因为采用标准化生产,饭菜质量相对容易保证。山东金德利集团快餐连锁配送有限责任公司为了保证饭菜质量,基本不配送韭菜和芸豆。而各大提供团餐的餐企每样菜都会留样,一旦顾客食用后产生不良反应,方便检验。

“现在有一些小餐馆也在从事团餐业务,他们的饭菜质量难以保证。”一位业内人士透露,“为了保证套餐口味和质量,配送时冬天需要保温车,甚至加热台,而且需要定期消毒。”内部人士透露,这些条件,很多小餐馆并不具备。

济南市商务局商贸服务管理处相关工作人员介绍,未来的团餐需要中央厨房,统一采购,统一加工,统一配送,统一口味,统一服务。他认为,职能部门也要加大监管力度,定期检查,确保食品安全。

# 团餐

▼金德利工作人员用直径1.2米的大锅炖排骨。 记者 王健 摄

投资1000万元	日营业额20万元	按年营业 300天计算	= 年营业额 6000万元
投资1000万元	日营业额10万元	按年营业 360天计算	= 年营业额 3600万元

团餐配餐中心 X 中档酒楼

▲一家团餐配餐中心与一家中档酒楼赢利能力对比。

济南每年团餐市场高达数十亿元。团餐利润大概在8%-10%。

济南有36家集体用餐配送单位。



济南超意兴餐饮有限公司工作人员配餐。受访者供图