

中晚餐限时选菜20分钟,各时段每天限量10份……常州一高档酒店整活儿

20元吃“剩菜盲盒”,预约到一个月后



预约成功,顾客在酒店餐厅取餐

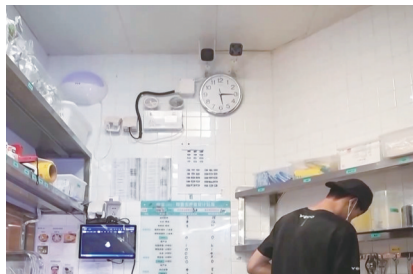


盲盒已经预约到6月20日



菜品自选

“互联网+明厨亮灶” 多地外卖后厨实时可查



餐饮店后厨安装摄像头

为了满足消费者的需求,越来越多的餐饮商户开始进行“后厨直播”,也就是在后厨安装摄像头,全程直播备菜、炒菜、出餐过程。

从“看不见”到“全透明”

近日,广州市市场监督管理局指导当地推进“明厨亮灶”建设,只要点击外卖App中的“明厨亮灶”板块,就可以对商家“云监工”,通过手机实时查看点单商家后厨的情况。

广州市黄埔区某养生茶品牌负责人黄先生是“互联网+明厨亮灶”的首批受益者。黄先生表示,门店接入“明厨亮灶”后,顾客对商品质量有了更直观的感受,流量有30%到50%的明显提升。

外卖平台公共事务负责人黄雪娇表示,对于“明厨亮灶”的商家,摄像头位置有一些基本要求,必须对着正厨。对于画面的画质、分辨率也有要求,画面是不能够遮挡的。另外,会要求商家每天营业时间的在线直播有一定时长。“整体来讲,商户的意愿性非常强,为了提升自己的品牌以及形象,是非常愿意安装‘明厨亮灶’的。”

“零成本”接入“明厨亮灶”

一个多月来,平台加大对“明厨亮灶”的补贴力度,面向夫妻店、社区小店等中小餐饮商户提供覆盖硬件设备购置、安装等费用的全额补贴,首批5000万元补贴已开始申领。

“设备是能够定位到地址的,防范商家做假画面来直播。‘明厨亮灶’能让餐饮行业更加规范。”广州市黄埔区某养生茶品牌负责人黄先生介绍。

目前,“明厨亮灶”正在逐渐向全国范围推广。未来,平台将向餐饮行业整体投入更多硬件补贴和流量扶持,对线上接入“透明厨房”的商家进行支持。

多地也尝试推出政策,鼓励“后厨直播”。去年,《上海市网络餐饮服务食品安全监督管理办法(试行)》提出,鼓励入网食品经营者实施“互联网+明厨亮灶”,将视频信息上传至其加入的第三方平台,接受社会监督。江苏省常州市也出台网络餐饮服务食品安全管理相关规定,推动入网餐饮服务提供者第三方平台、自建网站的餐饮服务经营活动主页面显著位置,以视频形式实时公开食品加工制作现场。

“明厨亮灶”或成强制性要求

广州推进“互联网+明厨亮灶”建设,作为全国首个由政府层面系统性推进食品安全全链条监管改革的城市,作为一种趋势,未来或将成为食品安全强制性要求。

朱丹蓬表示,国家对于食品安全餐饮加大监管、抽检、处罚的力度,这是顶层设计。平台端也要加大抽检、抽巡的力度,因为本身平台要抽佣,也是利益分配既得者,不能只有利有权,没有责,这让整个平台更加规范化、健康良性有序发展。对于品牌方来说,降低了监管的难度,提升了食品安全的保障度,要开店必须符合“明厨亮灶”的硬性条件,把进入的门槛提高了。对于消费者来说,是明明白白、安安心心消费。

图文来源:央视新闻

现象

常州一酒店上线“剩菜盲盒”

最近,社交媒体上有不少网友在晒常州一家高档酒店推出的“剩菜盲盒”,引发关注和热议。记者查询发现,早在4月下旬,常州这家酒店就发布上线“剩菜盲盒”的活动信息:“常州人快冲!10元起打包‘新鲜余量美食’,一起给地球减减负。”

根据活动信息,“剩菜盲盒”分面包盲袋和菜品盲盒两种,面包盲袋每份10元,由餐厅工作人员提前打包好。菜品盲盒为早餐10元/份,午餐、晚餐20元/份,顾客可以自行

到餐厅进行挑选并装盒带走,限时20分钟。所有盲盒的食物均为自助餐现制未被取用的热菜、熟食类产品,海鲜、刺身、蛋糕、饮品等禁止装走。各时段盲盒每天限量10份。

这家酒店的自助餐价格不菲,午餐和晚餐的团购价格分别是298元和338元。与之相比,“剩菜盲盒”的价格比较亲民,因此吸引了不少网友率先体验。

“经常刷到新加坡五星级酒店的‘剩菜盲盒’打包活动,所以当常州酒店推出这个

活动后,我就预约了晚餐和早餐。”网友“小酒窝1107”表示,体验下来感觉非常好,“我更看重的是环保的理念,自助餐剩菜不浪费。其次是性价比确实挺高。我很喜欢参与这样的活动,好玩!”

网友“马走田”也晒出自己拿到的“剩菜盲盒”,“总体来讲性价比还是可以的,但是期待太高或者不方便过来其实没什么必要。当然还是很欣赏酒店这种避免浪费还惠民的举措啦!”



扫码看视频

现代快报/现代+记者 张敏 文/摄

探访

预约已经排到一个月后

5月21日上午9点,现代快报记者进行实地探访。该酒店位于常州文化广场,餐厅在酒店五楼,彼时正是住店旅客早餐用餐时间。

餐厅经理叶勇表示,酒店之所以推出“剩菜盲盒”,主要是秉承着环保和不浪费的原则,将每天自助餐未被取用的食物,以成本的价格给到顾客,让大家享受到一些福利。

“原本自助餐剩余的食物,可回收的我们就回收,比如拿到员工餐厅。不可回收

的就处理掉。现在推出的盲盒10~20元一份,说是回收一点点成本,其实很少。”叶勇表示,“剩菜盲盒”里并不是“剩菜”,而是酒店精心烹制却没被取用的食物,“这些食物应该被享用,而不是被丢弃。盲盒帮它们找到了有价值的归宿。”

叶勇透露,目前盲盒已经预约到6月20日。从运行一个月的情况看,不少家庭是年轻人网上预约,家中老人到现场取餐。为了保障食品安全,餐厅除了提供餐盒,工作人员在帮忙打包时会贴上封条,

上面有提醒顾客“最佳赏味期为1小时内”的字样。

当天10:10正是早餐盲盒取餐时间。虽然下着大雨,却没挡住大家的热情。市民唐女士正好在附近办事,办完就直接来酒店取餐。“我之前打电话到酒店预约的,就想看看这‘剩菜盲盒’里到底有什么。”

市民蒋先生已经是第二次抢到“剩菜盲盒”了。只见他在餐厅里穿梭,不一会儿工夫,餐盒里已装得满满当当。“饭店出这个奇招,我觉得挺好、挺棒的。”

热议

既不浪费又打了广告

其实,“剩菜盲盒”的雏形最早可追溯到欧洲的“Too Good To Go”App。这款App里,商家把当天剩下的面包、食材打包,用三折的价格卖给消费者。而在国内,直到前几年才出现类似模式,比如微信小程序“惜食魔法袋”,参与的商家多为面包店、便利店、轻食店等。

当新加坡的留学生在社交媒体上发出“花10新币吃五星级酒店自助餐‘剩菜盲盒’”的视频时,“剩菜盲盒”的风才真正刮到高端酒店自助餐界。深圳龙华希尔顿逸林酒店,就曾推出79元自助晚餐盲盒,原价两三百元的自助餐,闭店前一小时畅吃,瞬间吸引了千余人抢先预约体验。

今年,常州这家高端酒店推出“剩菜盲盒”,一下子搅动了市场,由此引发热烈讨论。记者注意到,有网友留言咨询如何预约,也有网友抱怨根本抢不到名额,还有网友建议其他酒店效仿,更有网友表示酒店此举既不浪费又打了广告,是一种新营销方式。

提醒

风险意识不可“盲”

对于“剩菜盲盒”的兴起,中国消费者协会曾发出消费提示:“剩菜盲盒”风险意识不可“盲”。“剩菜盲盒”在一定程度上减少了餐饮浪费,具有创意性和互助性,满足了消费者的好奇心和新鲜感,并且价格实惠,一时间受到不少青睐。

作为一种新兴的经营方式,“剩菜盲盒”虽然不被法律所禁止,但是必须规范经营,切实保障消费者权益。中国消费者协会提醒广大消费者,在购买“剩菜盲盒”时不忘风险意识,需要注意食品种类、贮存环境、保质日期、商家信誉等。

中国消费者协会也呼吁“剩菜盲盒”的经营者,务必保证食品质量安全,明确必要信息,履行告知义务,做好售后服务;不得违背公平交易原则,进行饥饿营销、虚假宣传、消费欺诈等损害消费者合法权益的行为。