

欧洲杯激战给夜宵生意添了一把火 杭城夜宵开启“深夜+外卖”模式

杭州新增 44家“杭州老字号”

本报讯(记者 柯静)记忆中的味道,怀旧的感觉,这些流行于朋友圈的名词,都与老字号有关。而事实上,老字号保护和振兴工作涉及众多行业,是一项复杂的系统工程。杭州是全省乃至全国较早开展老字号保护和振兴工作的城市。今日,杭州市第三批“杭州老字号”授牌大会在杭州举行。据悉,杭州龙井茶业集团有限公司、富阳市导岭新新湖笔厂、杭州思味王食品有限公司等44家企业喜获殊荣。

据记者了解,此次“杭州老字号”认定,需要符合6项条件:拥有商标的所有权或使用权;品牌创立50年以上(含50年);世代传承的独特产品、技艺或服务;有传承中华民族优秀传统文化的企业文化;具有中华民族特色和鲜明的杭州地方文化特征,具有历史价值和文化价值;具有良好信誉,得到社会广泛的认同和赞誉。

与此同时,这些老字号企业既能遵循传统,开发产品,同时又触得互联网,把握年轻消费群体的脉搏。在授牌大会上,还将共同宣读“共创杭州老字号互联网+时代新发展倡议书”,而事实上,杭州这批新添的“杭州老字号”企业中,老刀食品、新华书店、东仁堂、百味聚等企业都在积极着手,从经营产品、经营门店,到启动用户经营计划,全面拥抱互联网。



记者 柯静

夏天,与天气指数成正比的是点击量节节攀升的夜宵生意。让杭城球迷“时差颠倒”的欧洲杯足球赛,让深夜的外卖生意火了起来。今年夏日的夜宵档,不仅有各大外卖APP发力,就连传统餐饮门店,也掉转枪头,打破时间和区域壁垒,出炉专门夜宵菜单,试图在“夜高峰”中抓住客源。

传统餐饮门店 开始发力夜宵档

“醋椒鸡爪、酒醉泥螺、清水龙虾、海鲜炒粉干,热气腾腾送到家,中场休息15分钟,刚刚补充体力。”家住德胜的周先生在朋友圈晒出了“欧洲杯”夜宵。

周先生以前是不折不扣的夜宵到店消费一族,而自欧洲杯开踢之后,周先生开始叫起了夜宵外卖。“不少以前我常去的餐厅,都开了专门夜宵的点单渠道,速度甚至比我在餐厅点单还要快。”周先生说。

据了解,传统餐饮店早早就准备了今年六月的夜宵季。胜利河青菁酒家,五月就开始筹备海鲜夜宵的菜单。负责人徐先生告诉记者:“我们专门选择了一批门市餐厅点击率高、打包方便的菜肴,作为海鲜夜宵的菜单,这样能保证配送到消费者手里,也和餐厅用餐是一个味道。”

记者看到,在青菁酒家的外卖菜单上,清水小龙虾98元一份,酒醉泥螺29元一份,海鲜炒粉干28元一份,差不多150多元,就可以吃一顿蛮落胃的夜宵了。

同时,杭城不少特色餐厅,到了深夜,“画风一变”,取消晚市菜单,上档专门的夜宵菜。

中山花园的艮脚餐厅是家口碑不错的特色餐厅,而最近不少朋友都爱在十点后光顾,“十点之后,这里的所有热炒都是25元一道,几个人点200元菜,就可以吃到撑。”杭州市民王悦说。

记者看到,在欧洲杯期间,在艮脚餐厅,从十点到深夜两点,热力葱烧鲈鱼、酸菜肚丝、爆炒花蛤、艮脚卤大肠,这些热炒菜肴每道只需25元,挺适合小团队吃夜宵。

“自从推了夜宵专门菜单后,生意更好了!”餐厅负责人陈先生道。

深夜十一点 餐厅或迎“夜高峰”

比起传统餐饮企业,依托外卖平台,做夜宵外卖,今年,不少杭州餐饮企业还亲自操刀,做起了夜宵外卖微信号。

“老油爆炒”旗下子品牌“潮虾”,5月正式推出了“潮虾全城送”微信服务号,在微信这一端,由专业管理人员进行人工回复。

“夜宵本来就是有人情味的消费体验,考虑到消费者肯定有不少问题,需要一对一的服务,比如送达时间,具体小龙虾口味咨询等,就推出了这个微信服

务号,没想到效果不错。一般消费者都会根据口味喜好,选择小龙虾、对虾以及冷菜。”潮虾全城送的负责人辛先生告诉记者。

据统计,一般23点之后,不管是外卖平台还是餐厅夜宵,都进入“夜高峰”时间段,因为近日受雷暴天气影响,基本从23点30分之后,送餐和等候时间都会延长30至45分钟,所以,不少餐厅都给出消费提醒,如果需要在球赛期间,进行夜宵外卖,应该有提前量,至少提前两个小时下单,方便物流配送平台规划既定路线。

菜鸟启动物流业最大绿色环保行动

记者 张丽华

6月13日,在2016全球智慧物流峰会上,菜鸟网络宣布联合32家中国及全球合作伙伴启动菜鸟绿色联盟——“绿动计划”,承诺到2020年替换50%的包装材料,填充物为100%可降解绿色包材。

这是迄今为止物流业最大的一次环保联合行动。据悉,绿色联盟包括“四通一达”、中国邮政、俄罗斯邮政、加拿大邮政、Fedex、新加坡邮政、苏宁、日日顺等中国及全球知名物流企业。除了环保包材的替换计划,这一行动还承诺通过使用新能源车、可回收材料、重复使用包装,建立包材回收体系等举措,争取达成行业总

体碳排放减少362万吨。

在峰会现场,记者看到了不少致力于物流业环保包材的企业,有绿色可降解的胶带、不用粘胶带的自动撕拉纸箱等。其中,最引人注目的,莫过于由浙江时空电动汽车有限公司生产的两款新能源物流车——东风·时空俊风和时空海豚8849。据了解,纯电动物流车在全寿命周期内总成本要比传统燃油车节省约30%,尤其到了后期,因电动汽车结构特性,在生命周期内费用均衡,与燃油车的维护费相比十分节省。目前,时空电动与菜鸟网络签订了战略合作协议,菜鸟网络将为联盟成员大批量引入新能源汽车。

数据显示,2015年全国快递业务量完成206亿件,最

高日处理量1.6亿多件。但据媒体报道,初步估算去年消耗了编织袋29.6亿条、塑料袋82.6亿个、包装箱99亿个、胶带169.5亿米、缓冲物29.7亿个。而国家邮政局统计2014年全国共消耗114.5亿米胶带,光是这些快递胶带接起来就可绕地球赤道286圈。高速发展的物流也带来了诸多环境问题,如过度包装、回收困难、材料不可降解等等。

菜鸟网络CEO童文红在接受记者采访时表示,希望未来物流行业的绿色计划能得到“五位一体”的支持。“对于增加的成本,我觉得应该是国家政策扶持一部分;同时作为商家和物流合作伙伴,也要补贴和支持一部分;作为平台,也要起到一些作用;同时消费者也要承担一部分。”童文红说。

蚂蚁金服公布2015年用户“绿账单” 手机“点”出了573万棵大树 广东、浙江、江苏人“种树”最多

低碳,不只是一个口号,也不仅是一种理念,未来还将成为一种生活方式。

昨日,在主题为“绿色发展,低碳创新”的全国第三个低碳日上,蚂蚁金融服务集团(以下简称“蚂蚁金服”)公布了全民的低碳账单,数据显示,2015年,用户通过支付宝消灭的纸质单据和完成的各种缴费,相当于一年减少二氧化碳排放量57.3万吨,也相当于多种了573万棵大树。

低碳生活能降低环境风险,增进人类福祉。对于金融行业而言,如果能引导低碳生活和绿色消费,通过金融工具支持绿色生产,即是绿色金融。旗下拥有支付宝、余额宝、网商银行等众多子业务板块的蚂蚁金服长期致力于绿色金融的实践,一直在各个层面推动着绿色生产和绿色消费。

2016年4月23日,中国金融学会绿色金融专业委员会(以下简称“绿金委”)在北京举办了“2016年中国绿色金融论坛暨中国金融学会绿色金融专业委员会年会”,在本次年会上,蚂蚁金服当选为理事单位,成为首家也是目前唯一一家加入绿金委的互联网金融企业。

昨日,蚂蚁金服的“绿色战略”首次浮出水面,该战略包括两个层次:用绿色方式发展新金融,调动普通民众参与低碳生活方式;用金融工具推动绿色经济发展,推动绿色意识普及。

自2009年哥本哈根气候大会以来,“实行低碳经济”、“过低碳生活”虽成为热门话题,但在落实会议成果、践行低碳发展方面,一直雷声大,雨点小。而要推动绿色经济和绿色消费普及,不仅需要企业参与,更为重

要的是吸引广大公众的共同参与。

蚂蚁金服方面表示,就在几年前,如果要进行水、电、煤气的缴费,用户就不得不在工作时间去相关网点办理。这样不仅耗费时间,也增加了碳排放。但当支付宝接入这些城市服务后,只需在手机上一点击,便能完成缴费。既不需要来回奔波,也不需要排队等候,同时也用不到纸质账单。用户在弹指之间,便实现了低碳生活。

在今年的全国低碳日上,蚂蚁金服还公布了全民的低碳账单,数据显示,2015年,用户通过支付宝消灭的纸质单据,相当于一氧化碳排放量21.9万吨,也相当于多种了219万棵大树。其中,31个省市中,广东、浙江、江苏、上海、山东通过网络支付减少的碳排放量排名前五。

而按每10笔缴费至少有1人会开车出行计算,2015年,通过支付宝完成的便民缴费,则相当于一年减少二氧化碳排放量35.4万吨,也相当于在全国多种了354万棵大树。其中,广东、浙江、江苏、山东、河南5地的便民缴费减少的碳排放量明显优于全国,其数值优于其他26个省市。

近年来,“健康+环保+捐赠”的互动体验,也成为人们一种新的时尚。

在支付宝中,开启行走捐,每天累积5000步,即可兑换成企业捐赠,数据显示,从2015年12月到2016年6月,支付宝用户各种“走走走”,一共走了659亿步,用户的一小步,开始汇成低碳出行的一大步。

扫一扫
生活JIA微信公众号



杭州日报专刊中心诚意出品

从观望到频繁落子开店 杭州餐饮企业“引进来”和“走出去”驶入快车道

传统餐厅换张脸 开店更受欢迎了

“如果不是门口的店招牌,和店里热气腾腾的包子,我还真以为跑错了一家咖啡馆。”在施家桥上班的张女士发现单位对面的甘其食变了样。

在朝晖路的施家花园旁,记者看到,这家甘其食装修与别家的迥然不同,门头是白色素墙,原木色线条;而进入店内,这家包子店面积比传统门店大一倍,异常“阔绰”,约莫100平方米。长条的透明厨房,蒸笼叠高,热气腾腾;就餐区域,灯光温暖,长条原木桌,绿色小盆栽,轻松勾勒出当下年轻人最喜欢的小清新风。

“这是我们在杭州主城区首家第三代门店,比起传统的门店,这里的装修设计和产品线都有蛮大变化。”在2016年,甘其食掌门人童启华异常忙碌,美国的分店计划进入正轨,而杭州诸多甘其食门店正迎来第三代的门店升级。

从传统意义上的食铺,再到传统手工艺文化的践行,这篇文章,是杭州这些特色餐饮的专长所在。新丰小吃是杭州市民心中的传统早餐门店,而这几年,通过资本合作,锐意开拓,人流密集度高的社区门口基本都能看到新丰小吃的招牌。

而每天上午8点上班后,“尊客任”灌汤生煎的负责人王国琴总要一个个联系奔走在杭州各门店的品质管控经理,听他们当天店铺抽检的结果汇报。如果时间充裕,王国琴还会随机选取一家门店,查看服务员是否将刷油、加水、焖制、撒葱等步骤操作到位。经过短短几年,在王国琴和她的团队,尝试了多种商业形态的开店模式,一个生煎包也在杭州乃至长三角作出了一篇大文章。

除此之外,外婆家、uncle5、新白鹿、川味观、新庭记、弄堂里、绿茶……杭州诸多品牌始终处于快速奔跑状态,开疆拓土,门店布点全国各地。

开一家红一家 预料之中火爆杭州市场

莫干山路和文三路交界口,说明大厦三楼,这个地段在业内人士来看,并非一流黄金地段。工作日晚上六点半,餐厅内的上座率绝对一流,人声鼎沸,这样的景象,是全聚德浙江区负责人徐金宝眼中的常态。这是全聚德开出的第二家杭州门店,而第三家萧山蓝爵国际门店,也是生意爆棚。

事实上,全聚德这个老牌餐饮企业布点向来非常谨慎,但在杭州市场,全聚德观望了三年,终于在三年后,花开两家。“经过前面几年的市场铺垫后,杭州消费者对我们的烤鸭以及系列菜肴,认可度很高,每桌都会点。而接下来,我们还会在浙江省内继续布点开店。”徐金宝说。愿意尝试新菜肴,舍得在吃这上消费,这是全聚德这样国内知名餐饮企业看好杭州,看好浙江的原因。

与全聚德走相同开店之路的,还有千岛湖鱼味馆。这家以全鱼料理立店的餐饮名店,将自家的鱼头送进了香港,而在杭州,鱼味馆短短一年时间内,火速开出了庆春店和钱江新城店。“除了鱼味馆的大鱼头之外,我们还培养了千岛湖土菜厨师,每天千岛湖新鲜食材运送到杭州,既保证了菜肴的口味,也保证了菜肴质量,鱼、土菜、小炒,和千岛湖本店无



二。”鱼味馆负责人余红盛说。曾经杭州是外来餐饮的滑铁卢,因为本地人口味固执,对新物种兴趣不大。但经过几年时间的预热,杭州人正以空前热情的姿态,拥抱形形色色的新口味,国内知名餐饮品牌纷纷落户杭州,

海底捞、巴国布衣、牛炎牛肉火锅、豆捞坊、金钱豹、唐宫、大蔬无界、德悦海鲜、食之秘、莉莲蛋挞……都在杭州开设了一家甚至多家门店,杭州正成为国内乃至国际餐饮品牌,布点中国市场中不可或缺的一站。

杭州餐饮
转型发展
系列报道

记者 柯静

“美国人非常喜欢包子这款地道的中国传统美食,他们认为这是一种匠心,是一种手工艺的呈现。”今年6月底,甘其食在美国哈佛大学附近的哈佛广场,即将开门迎客。不仅是杭籍血统的包子,在今年,更多带着杭州标签餐饮企业,将“走出去”开店的列车驶入发展快车道。

甘其食、新丰……这些杭州市民耳熟能详的品牌,开疆拓土,门店林立;而鱼味馆、全聚德这些中国餐饮名店,则因为杭州餐饮市场的欣欣向荣,因为杭州人对于吃的执著,因为杭州餐饮品类的海纳百川,一改前几年的观望,频繁落子,开出门店。