

消费·关注



编者按

随着万达广场、洛阳建业凯旋广场、泉舜购物相继开业,集吃、喝、玩、乐、购等功能为一体的购物中心,已成为洛阳老百姓聚会、休闲的新去处。

在购物中心里,“透明厨房”为什么这么红?商家们有哪些博眼球的另类吸金术?高大上的中庭能否成为新的聚客利器?如果您想知道这些问题的答案,敬请关注本刊推出的“购物中心里的那些事儿”系列报道。今天,咱们先来说说“透明厨房”。

“透明厨房”一招鲜 购物中心吃遍天

□记者 曾宇凌 文/图

作家“山亭夜宴”说,这世间,唯爱与美食不可辜负。从果腹到享受用餐,餐饮在中国人心中的重要地位从未改变。这也就不难解释,在购物中心里,餐饮业为何这么红,已经能与百货这个昔日“老大哥”平起平坐。

最近一段时间,一些细心的吃货发现,在泉舜购物、建业凯旋广场等购物中心里,冒出了不少特色餐饮店,其中以“透明厨房”人气最旺。什么是“透明厨房”?“透明厨房”有哪些特色和优势?它的流行折射出了哪些商业密码?快跟着小记一起去看看吧。

1 “派大星”做铁板烧,好吃、好看又好玩

80后小张是新区一家购物中心的铁板烧店厨师,她圆圆的脸上时刻挂着笑容,被顾客们亲昵地称为“派大星”。

上周末,小记来到“派大星”所在的铁板烧店,近距离观看了她精彩的铁板秀。在一张方桌上,长方形铁板闪闪发光,食客们围坐一圈,看着“派大星”手执双铲在铁板上飞舞。不多时,一道精美菜品就被送到了食客面前的餐盘中。每道菜品制成后,“派大

星”还会详细地向顾客介绍口味和特色,倾听顾客的反馈意见。

小记了解到,在这家以铁板烧为特色的餐饮店里,像“派大星”这样的厨师一共有27名,每个人上岗前都要经过半年培训,除了烹制技巧,还要学习如何与顾客沟通。

趁着饭点,小记在这家购物中心的厨房也是开放式的,食客们对这种“透明厨房”大都赞赏有加。

2 “透明厨房”,透视每道菜的“前世今生”

无独有偶,在另一家大型购物中心里,多家餐饮店因为打造“透明厨房”而被食客追捧。

走进一家以焖锅为特色的餐饮店,小记看到每个桌子上都放着一个圆形焖锅,诱人的香气和锅里发出的滋滋响声,令人食欲大振。

这家店的负责人说,他们的厨房用一大块玻璃隔开,食材被清洗干净再简单改刀后,被端到顾客的餐桌上,厨师会在餐桌前为顾客现场烹饪。目前,顾客们对这种“透明厨房”都很认同,这里生意非常火爆,节假日的上座率都在每天千余人次。

小记继续走访发现,一些传统湘菜馆和粤菜馆也开始跟风走“透明厨房”的路数,将封闭式的厨房改成透明式厨房。

“以前,饭店的厨房都是禁区,看得更进不得。在有‘透明厨房’的饭店里,每道菜的‘前世今生’都一目了然,很有意思。”80后资深吃货胡文静说。



顾客面前的铁板秀



一道玻璃墙,让厨房透明了

3 拉近了与顾客的距离,引发他们的消费兴趣

在购物中心里,缘何会刮起这股“透明厨房”风潮?这股风潮流行的背后,又折射出了哪些商业密码?

今年26岁的王瑞歌是一家特色餐饮店的大堂经理,对于“透明厨房”流行的原因,她认为,在购物中心聚餐消费的人群,大多是70后、80后和90后,他们崇尚时尚,热衷于个性消费。以铁板烧为例,厨师除了要做菜,还要充当服务员等角色,顾客可以一边用餐,一边享受厨师用铲子演奏出的“交响曲”,还能与厨师零距离交流。由此看来,“透明厨房”受年轻人欢迎,自然在情理之中。

一家购物中心负责人坦言,体验式消费已经成为购物中心聚客的不二法宝。他认为,“透明厨房”除了能为消费者带来舒适的用餐环境和放

心的用餐体验,商家营造出来的亲和力也在一定程度上引发了顾客的消费兴趣。

市餐饮协会副秘书长阮鸿彬说,“透明厨房”以前就有,行业术语叫“明档”,但大多仅限于凉菜制作区域或成品展示,如今的“透明厨房”是在传统“明档”的基础上进行了升级和改良,将操作间完全透明化,甚至把灶台直接搬到餐桌上,让厨师与顾客近在咫尺,有回到家的感觉。

业内人士认为,“透明厨房”满足了年轻消费者吃得放心又开心这两方面的需求。不过,当消费者对这种模式失去新鲜感时,如何不让消费者失去对其品牌的信赖,将是摆在这些“透明厨房”商家面前的一道难题。

传统厨房VS透明厨房,三大比拼看过来

	传统厨房	透明厨房
食材	当一道菜被端上桌前,所用食材的新鲜度、卫生状况都无法看到。	从食材的新鲜度到菜品的烹制过程,食客都一目了然。
沟通	厨师与食客是不相见的,沟通指数基本为零。	厨师与食客零距离接触,及时沟通。以铁板烧为例,厨师在烹制菜肴的过程中,能根据食客需求,随时调整菜品口味。
互动	对食客来说,饭店的厨房是一块神秘禁地,看得更进不得,互动指数基本为零。	除了能在第一时间品尝到新鲜出炉的美味,还能欣赏厨师精彩的厨艺秀。

相关链接

市区购物中心“透明厨房”大搜罗

洛阳建业凯旋广场:

四楼:英尚法式铁板烧,以西式铁板烧为主,也有传统的炒菜。

五楼:阿梁广东菜,以粤菜为主,厨房是透明式的。

六楼:黄记煌,以特色焖锅为主,厨房是透明式的,食材经过简单加工后,厨师在餐桌前一对一地为食客现场烹制。

泉舜购物:

四楼:57°C湘,将铁板和湘菜结合,食客们可以一边享受美味,一边看厨师们跳骑马舞。百味王·沸点100自助餐厅、维多利亚自助美食汇,所有菜品都是自助式的,厨师加工食材的过程也是透明的。