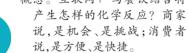
互联网+餐饮

让我们吃遍全世界



民以食为天,餐饮业,可以说是一个非常老 的行业;"互联网+",是今年出现的一个互联网新 概念。"互联网+"与餐饮结合将





"拥抱互联网+"餐饮也"触网"

不管市场上餐饮行业如何风云变幻,大家吃饭 的方式无外乎三种:在家做饭吃、到餐厅吃、叫外卖 吃。当下,大众餐饮是餐饮业发展的主流,但随着使 用移动支付人群数量的快速增加,很多80后和90 后消费群体更热衷于叫外卖。在金融、交通、教育、 医疗等领域纷纷"触网"之时,餐饮业也与互联网行 业融合,形成了餐饮新模式。

我市的不少餐饮企业已经搭上了互联网这趟顺 风车,土大力、肯德基等纷纷推出网上订餐、手机 APP点餐等服务,一些年轻的创业者看到了移动互 联网的力量,在微信朋友圈里宣传他们的外卖食品, 今年夏天,你的朋友圈是不是被各种盖浇饭、米皮、 小龙虾刷屏?事实证明,越来越多的消费者,也乐意 接受这种餐饮新模式。



食物包装完好,一点儿都没有酒出来



"互联网+"正在影响着越来越多的传统行业, 搭上互联网这趟顺风车,不少餐饮商家表示,这是时 代发展的趋势。对消费者来说,有了互联网的"翅 膀",吃饭更加方便、快捷了。

为了体验一次网上订餐,《洛阳晚报》记者下载 了一款"土大力"的APP。

11时33分,记者开始点餐,打开页面,再点击 "外送",各种美味就呈现在眼前,有烤串、主食、营养 汤、休闲小食等40多种菜品供选择,每种菜品都配 有图片和价格,选择需要的数量之后,就下单了。

11时58分,记者接到电话,菜品已经 送到楼下。检查发现,菜品都是使用了 密封性很好的餐盒,外面贴有封条, 不但汤汁没有洒出来,而且保温 工作做得非常好。品尝发现,味 道与在店内吃的味道是一样的。

土大力推出 APP 点餐的业 务的时间是6月中旬,到月底 仅新都汇一个店的接单数就 近200单,这个月的接单数更 是比上月明显增多。该店相关 负责人介绍,为了与互联网融 合,公司前期开发APP、购置送 外卖的保温箱、电动车等投入 了很大一笔费用,短时间内外卖 的营业额也远远低于店内的营业 额,但是,公司对网络订餐的前景 非常看好,他们确信"这是个趋势"。



朋友圈销售火爆的擀面皮



送外套的保温箱







这些美食 刷爆朋友圈

有实力的餐饮企业,投入大量人力、 物力来与互联网"结亲",而一些年轻创业 者也看到了其中的商机,作为年轻人似乎 更了解85后、90后的消费习惯,他们通过 移动互联网手机上的微信,用低成本甚至 零成本就轻松地完成了品牌推广。

今年夏天,你的手机有没有被各种 美食刷屏?"虾客秘制小龙虾""霸适烤 脑花"……最传奇的是一家叫"面皮传 奇"的小小面皮店,从5月份开店以来, 现在,食客遍布洛阳市区,甚至卖到了 嵩县、新安县、偃师等县区,最让人惊 讶的是,几天前有人从北京打来电话 想加盟。

经营面皮传奇的晓如说,互联网时 代给了我们年轻创业者很多机会,之前 开店卖面条,来吃饭的大多数是附近的 居民,而开了面皮店之后,充分利用移 动互联网,一方面靠朋友圈的"口口相 传",另一方面,建立了吃客群,所有喜 欢吃面皮的食客,不管身在何地都可以 进来,点餐,这样一来,食客的范围一下 子扩大了。她的分店,开到了新安县、 嵩县等县区。

讨好"上帝"让TA爱上你

做微商的人很多,晓如无疑是成功 的。每份面皮卖到10元的价格,这是高 于市场价的,但仍然非常受欢迎。一份 小小的面皮何以被如此多的人认可? 晓如说,菜品质量是第一位的,同时还 应该注重用户体验。现代人都追求健 康、绿色的饮食,因此她在菜品在质 量方面下了很大功夫。调制面皮,她 不用任何味精、添加剂,而是自己熬 制汤汁,汤汁中加入山楂、苹果等 原材料,熬制几个小时才行,不但 营养丰富,而且口感非常好。随 面皮一起送到食客手中的快餐 盒里,还放有一条口香糖,为顾 客想得很周到。这些小的细

在"互联网+"时代,餐饮 企业想要成功借助互联网实 现产业升级,必须重视年轻 新,并努力寻找餐饮 与文化、社交、情感 层面的衔接点。