

外卖运营师:懂大数据,更要懂吃! 这个职业有点“口福”

「水煮鱼要用熟蒜点缀、豆芽不要烫太软、油温降低一定比例才能盖盖子……出锅、装盒、打包,一份外卖的出品要经历数十项标准,在方绪虎眼中,这不亚于打磨一份艺术品。

突如其来的疫情加速了很多餐饮企业的变革。今年春天,北京一些以前专注做堂食的餐厅上线了外卖服务,“80后”方绪虎,就是其中一家小龙虾品牌餐厅——胡大饭店的一名外卖运营师。

这是个全新的职业,个中规律需要在实践中摸索。决定开展外卖业务、选择外卖菜品、调试餐食口感、选择打包工具、用好平台流量、考虑堂食运营……看似简单的外卖,过程复杂且艰辛。作为外卖运营师,方绪虎全程投入其中。“干我们这行,懂大数据,更要懂吃!”方绪虎说。

一天吃个十几顿都是常事

在方绪虎看来,这里的“吃”不是简单地指品尝美食,其中有很深的学问。

“我们测算过,从餐品装盒到顾客用餐一般需要40分钟。就说小龙虾吧,汤汁经过这么长时间浸泡,很难确保和堂食一个口感。”他说,做饭馆,就是服务顾客的“味蕾”,差一丝一毫都不能算完美。

从决定做外卖起,方绪虎所在的餐厅就有了一支由经营负责人、主厨、外卖运营师等组成的“试吃小分队”,为保证吃的品质,方绪虎下了不少功夫。“我们把要上线的每道餐品都做出来装盒,放40分钟,大家一起吃,看看味道有没有变化。我们也买

别家的外卖,学学人家是怎么做的。”方绪虎说,起初一天吃个十几顿都是常事,一度老板电话一打来,就往会议室走,不用说准是试吃。

汤汁浸泡时间长了味道重,外卖调料就要少放;炒好的辣椒运输过程容易发黑,馋嘴蛙等就要做好再点缀;油炸餐品装盒上下都要放吸油纸,吸油吸水才能保证酥脆……外卖与堂食,同一个菜同样的口感,却有着不同的做法。

“我们做外卖是为了给更多的顾客服务,不能把招牌砸了。”方绪虎说,从下锅炒到送上餐车,每一份外卖都要经历数十项标准。

怎样在平台上争取流量,也是“分内之事”

要保证吃的品质,也要懂得吃的运营。哪家店做外卖,每天做多少外卖,怎样在平台上争取流量,也是外卖运营师的“分内之事”。

在相同区域有多家分店,都上线外卖服务会不会“自己跟自己打架”?如何避免厨房“满负荷”作业影响出单品质?诸如此类的问题,方绪虎都要一一考量。单独开辟一家门店做外卖、研究探索共享厨房等解决方案……方绪虎笑称,每天都在迎接“考试”。

上线平台,也要用好资源。“美团有专门的工作人员对接我们,给我们

设计页面,导入数据,推送流量。”方绪虎说。

“这个是多少人点击门店、多少人加入购物车,这个是最終多少转化为订单”“顾客点击量低了,我们就要增加活动,曝光次数不够,就要提升”……从一开始看数据就“头大”,到现在谈及数据头头是道,方绪虎笑称大数据让他“更懂吃”。

3月初上线,订单单日就超过100单;现在,胡大饭店平均每天外卖订单约230单。尽管堂食还未达到之前状态,但外卖的补充让餐厅生意红火。

懂吃、懂数据,将是餐饮人未来要掌握的基本功

传统餐饮的数字化转型是大势所趋,只有更懂线上运营,才能在新的阶段更快“排兵布阵”。

调查显示,在2019年餐饮业总营收与总利润的增量中,分别有75%和65%由外卖拉动。第三方数据显示,许多餐饮企业在经过专业的运营指导后,门店外卖交易额增长超过50%。在很多城市,外卖运营师相关岗位需

求量较大,成为就业新选择。

方绪虎坦言,以前从未想过自己会成为外卖运营师,现在却越做越起劲,越做越喜欢。以前担心外卖会影响口感,现在看来更加倒逼对品质的追求。“这里面有很多门道,也能带来很多可能性。”他说,懂吃、懂数据,将会是餐饮人未来要掌握的基本功。

(据新华社)

多地口罩大检查! 口罩好买了,问题也来了?

从年初的“一罩难求”到如今的随处可见,生活必需品——口罩的“量”提上来了,“质”也不能落下。近期,口罩大检查行动已在多地展开。

多地列出口罩“黑名单”

8月5日,北京市市场监管局发布公告称,在对北京市场上销售的口罩进行抽检发现,18款口罩存在质量问题,主要为过滤效率、泄漏性、标识等不符合相关标准要求。

8月4日,河南省市场监管局通告了15批次不合格口罩名单。其中,河南优迈思健康科技有限公司生产的1批次KN95防护口罩,过滤效率实测最低值30.1%,而其标准则要求≥95%。

7月28日,广东省市场监管局公布了非医用口罩产品质量监督

抽查结果。在针对广东省579家企业生产的653款非医用口罩产品质量监督抽查中,发现160家企业生产的174款产品不合格。不合格项目中,排在首位的为过滤效率。

同在7月底,山东省济南、淄博两市市场监管局接连发布对于当地口罩产品质量监督专项抽查结果,济南市9批次经抽检不合格口罩中,不合格项目主要为过滤效率、防护效果等;淄博市22批次抽检不合格口罩的不合格项目均为过滤效率。

过滤效率“卡脖子”,非医用口罩成重灾区

随着各地抽查活动的开展,口罩市场的主要问题也显现出来:“过滤效率不达标”成了口罩产品的“老大难”。

4月底,国家市场监管总局公布了自2月以来的“非医用口罩产品质量监督专项抽查”结果,共检出47家企业的51批次产品不合格,其中不合格项目也多为过滤效率未达要求。

据广东省市场监管局的通告,过滤效率不合格,可能导致口罩不能有效过滤空气中的悬浮颗粒物(如细菌、病毒、粉尘等),极大地增加了使用者患病或传染的风险。

“目前看,不合格口罩主要是非医用口罩生产企业生产的。”有药监系统的专家向媒体表示。

“根据我国现行标准,医用口罩是作为II类医疗器械管理的,其生产经营需要依法取得特许医疗器械生产资质。”从事口罩行业多年的陈先生告诉记者,“而生产、销售非医用口罩则不需要特别资质许可。”

“尤其是在疫情期间,多地对防疫用品企业特事特办,注册等流程都大大缩短。半路出家的人一拥而上,出现不合格口罩自然避免不了。”陈先生表示。

“口罩不合格,厂商可能也被坑了”

“我朋友的朋友卖不合格口罩在重庆被起诉了,但他其实并不知道自己卖的是假口罩。”马飞(化名)就是陈先生口中“半路出家”做口罩生意的人。

但在马飞看来,很多不合格口罩的生产商并不是故意造假的:“像他这样的新厂出现质量问题,主要是因为没有经验。尤其是在对熔喷布的研判上,经常会买到假的。”

熔喷布,被称为口罩的“心脏”,也是决定口罩过滤效果的核心。疫情期间口罩需求暴增,熔喷布价格从年前的2万元/吨左右一路飙涨,最高涨到70万元/吨。利润诱惑下,劣质熔喷布也涌向市场。

“检测三次,花了几十万,还是通不过CE认证(进入欧盟市场的强制性要求),就是吃了熔喷布的大亏。”一位始终没实现出口计划的口罩生产商感慨。

日前,福建省厦门市思明区市场监督管理局查处了一起一次性使用口罩抽检不合格案件。面对检查,企业负责人表示,之前因口罩需求激增,原材料熔喷布质量参差不齐,他们也是上当受骗买到了以次充好的原材料。

口罩行业走到“梦醒时分”

“我们的终端客户大部分是国外的,受疫情影响比较大。但是厂里有员工要养,厂租要交,没办法,只能半路出家做了口罩机。”袁田(化名)也是在疫情期间涉足口罩行业的,原本从事鞋机生产的他没有直接做口罩,而是选择了同为生产器械的口罩机。

生意并不好做。技术不成熟是一方面,订单不稳定更是让袁田头疼。“6月份的时候,我被坑了一次。对方下了订单,打了定金,我们把物料准备好了,人家又取消了。害得我们压了几十台物料,好多的钱。”袁田回忆道。

在几十台机器躺在仓库无人问津近两个月后,袁田下定决心放弃了口罩机生意。趁着最近多国启动口罩强制令的小高潮,袁田以每台11000元的成本价把库存消耗掉了。“不想着挣钱了,能让我回到原点我就很满足了。”袁田说。

“国外口罩需求仍然处于激增状态,目前口罩盈利还有空间,但相较疫情大暴发时期,已经有所减少。随着口罩价格回落,需求量下降等,口罩的市场以及盈利空间正在进一步缩小。”著名经济学家宋清辉表示,“此番对口罩行业的整顿,势必会对我国口罩市场后续发展产生良性影响,能够有力维持口罩行业的经营秩序和质量安全。”

(中新网)

好消息

颈椎、腰椎、肩周、膝关节
等骨关节调理
可到无锡各店**免费体验!!!**
地址:郭氏正骨郭灿若郭氏堂
预约电话: 17798735251
始于1796年,洛阳平乐郭氏正骨连锁品牌
盛岸路二泉花园店,建筑路月秀东园店,梁清
路溪北新村店等无锡共计6店连锁就近安排。

苏和堂周年庆冬虫夏草41元/克起

苏和堂南禅寺店(解放南路701号/朝阳公交停车场南侧)400-102-0026

● 遗失 苏 BX6985 锡 320214001438 道路运输证作废
● 王华失中国人寿展业证,编号: 0000053202000002020021664 废
● 遗失 苏 BN0319 锡 20030383 道路运输证废
● 遗失北塘区乐奕居茶楼营业执照正副本,注册号 320204600 250338,正本编号 32020400020 1407070006,副本编号 3202040 00201407070018,声明作废

● 遗失道路运输证:苏 BX0867 锡 06326801; 苏 BW8286 锡 3202060 01812; 苏 BZ550 挂锡 06327745; 苏 BB781 挂锡 06327747; 苏 BN7 651 锡 320206001752; 苏 B5185 挂 锡 06318341; 苏 BG3892 锡 32020 6002573; 苏 BX8992 锡 06327527; 苏 BG6561 锡 320206004465; 苏 BG6503 锡 06320725 废

广告热线: 82767591 82767682