

北疆美食地图·特稿

标准化产业化安全化特色化 厚度经营“一笼烧麦 N 座城”

本报记者 卉平 张鑫 李姝廷 李文华
人间烟火味,最抚凡人心。

走在呼和浩特的大街小巷,凡是有居民住宅的地方,一定会有几家烧麦馆。清晨,大家坐在邻近家门口的烧麦馆里,一壶砖茶、一两烧麦,开启元气满满的一天。

烧麦,作为内蒙古味道的一种民间特色小吃,不仅给广大食客们带来舌尖上的味蕾感受,还带动了当地的一产二产三产,更衍生出一个空间无限的特色产业。它的生存发展和做大做强,除了依靠“特色”,还要依靠品牌化、标准化、产业化等现代经营理念。为弘扬烧麦美食文化,挖掘北疆美食故事,记者一行探访了内蒙古小聚餐饮管理有限公司(以下简称小聚餐饮),了解一笼烧麦 N 座城的故事。

专注“智造” 标准化生产推动产品升级

7月11日,记者一行走进位于呼和浩特市鸿盛生活园区的小聚餐饮生产基地,生产车间干净整洁明亮。只见各条生产线上,随着机器快速运转,解冻、切馅、检测、包装、装箱等一系列生产流程有条不紊地进行。经过一系列流程,实现了由食材到产品的完美蜕变。

“我们始终不忘初心,在引入这些现代化的智能设备的同时,保留了传统手工制作工艺。”小聚餐饮总经理高艳丽介绍,这样的一套“组合拳”让小聚餐饮的生产不仅实现了智能化和标准化,也大大提高了生产效率。

据了解,小聚餐饮旗下核心品牌有“聚腾源”和“张小聚”,目前“聚腾源”连锁、合作门店数量已达到400多家,覆盖了呼和浩特、包头、鄂尔多斯、集宁的核心销售区域;同时积极开拓区外市场,在北京、上海、河北、广东、福建等多座城市设立加盟门店以及餐饮合作门店。聚腾源已经成为内蒙古地区数量多、发展快、成长性好、潜力大的烧麦品



介绍烧麦产品

牌之一。

烧麦出笼,鲜香四溢,观其形,晶莹剔透;食其味,清香爽口,皮薄如蝉翼,柔韧而不破,用筷子夹起来,垂垂如细囊。

聚腾源烧麦之所以口感好,还因为其他“黑科技”的加持。高艳丽告诉记者:“我们采用先进的速冻处理,确保烧麦的味道紧锁。”也正因为如此,当烧麦经过二次加热后,口感与新鲜制作的烧麦几乎无异。

目前,小聚餐饮有多套先进智能餐饮生产设备。未来,计划进一步扩大生

产线,并加大设备投入力度,探索更多创新技术,为烧麦产业“智造”之路注入更多活力。

技艺创新 传统小吃吃出“新滋味”

在创城中创新,在创新中发展。食品行业说一千道一万,落脚点就是要做出好产品,得好吃又营养健康,消费者才会买单。

有记载以来,烧麦这种特色美食就已在百年,之所以能够流传至今,是

历代师傅心血的结晶,是他们传承和发扬创新的结果。

“张小聚”是“小聚餐饮”线上销售品牌,在保留原始基因的同时不断优化工艺,在传承传统烧麦独特风味的前提下,结合当下顾客对于健康饮食的全新需求,创造性开拓了“清香型”烧麦,为烧麦这一传统地域美食,注入了新的活力。

高艳丽介绍,小聚餐饮深耕烧麦领域20多年,具备完善的产品研发、生产加工、营销推广、物流配送能力。一直以来,本着“让草原美食走向世界”的使

命,以生产基地为中心,对本地及周边城市的特许加盟店的食材进行统一采购、加工、储存、配送,以全程冷链配送距离作为辐射半径,构建了一个“紧邻门店、统一管理、快捷供应、最大化保质保鲜”的全方位供应链体系。

在质量管控方面,小聚餐饮获得了食品安全双认证,GB/T19001-2016/ISO 9001:2015质量管理体系认证和 ISO 22000:2018 / GB/T27302-2008 食品安全管理体系认证和 GB19295-2011 食品生产通用卫生规范,对采购、生产加工、贮存、销售、售后服务等过程进行严格的控制,提高了食品安全的保障系数。

聚腾源烧麦制作技艺已入选呼和浩特市第九批非物质文化遗产代表性项目名录。遵循非物质文化遗产的保护和传统工艺的传承,烧麦馅除了使用正宗的草原羊肉,骨汤拌馅等工艺,还有掌门人张静波传承了四代人的独特配方,让烧麦吃起来口感特别好,香而不腻。目前产品品种有羊肉、牛肉、鸡肉、猪肉、虾仁、蛋黄芝士等,还有专为小朋友研发的儿童烧麦。

“截至目前,聚腾源烧麦线下的实体店面有400家,合作的知名的品牌有60多个,现在在全国市场合作的门店已经有2000家。公司研发的烧麦品类主打清香型烧麦,特点主要是少油少盐低脂,比较健康。在整个工艺流程中是标准的生产工厂,在全国市场势头也非常的好。当下,公司已经不能满足于国内市场发展,年初积极调整发展战略,扩大海外市场。预计今年年末,在国外将有1到2家的门店开业。”高艳丽说。

因“势”做强 产业化发展大有可为

呼和浩特的烧麦是中国的名小吃,居内蒙古十大名小吃之首,也是呼和浩特地标城市里最主要的餐饮业态之一。

“内蒙古的烧麦产业,仅以呼和浩特为例,现在在大小3000多家烧麦机

构,一年的市场销售收入已经超过了50亿元。”内蒙古自治区饭店与餐饮行业协会会长郎立兴介绍,聚腾源烧麦生产线实现了标准化、产业化、安全化、特色化,特别是对味道的还原做得非常好。让小烧麦变成大产业,自治区的主要领导都做过重要的批示,做过部署,提出“接二连三”要抓好烧麦产业,相关部门也在积极努力落实。

郎立兴认为,抓好烧麦产业,是一个系统工程。第一要加强领导,相关的政府部门要出台烧麦发展的指导意见,从政策和资金上给予支持。第二要大力支持龙头企业的发展,比如聚腾源这样的企业销售收入已经超过亿,而且在全国有2000多家服务的门店,在线下有400多家专营店,像这样的龙头企业,要给予政策和资金的倾斜。第三要扩大烧麦的影响力,打造内蒙古烧麦的全国品牌效益,要大办美食烧麦的节庆活动,通过宣传,以展带赛,以宣传展会促进烧麦品牌的成长,让内蒙古的烧麦成为人人皆知的一个品牌。同时,要发挥行业协会的作用,服务更多的同行企业、上下游的企业,促进从田头到舌头,从牧场到餐桌,利用产业化经营,把好羊肉、好牛肉、好白面和其他的副产品,在供应链上统一起来,形成具有内蒙古特色的绿色、健康、美味的烧麦产业。

“民以食为天”,“吃”对我们来说,是刻在骨子里的情结。

从“小黄花”到“小米耳”,从“沙县小吃”到“小米粉”再到“小烧麦”,这些以“小”闻名的地方特色食品,不管是走产业化发展路线,还是作为地方美食的承载者,一端是振兴地方经济的“大产业”,另一端是人们无数“小确幸”汇聚成的“大幸福”。郎立兴认为,烧麦产业大发展,内蒙古有强大的物质基础,内蒙古的牛奶、羊肉产量均居全国首位,河套面粉名扬天下,这些食材完美结合,确保了烧麦口感鲜嫩美味,有特色、有特点、有味道,更有文化内涵。未来,有党委、政府的支持,在行业的努力下,在龙头企业的牵引带动下,内蒙古的烧麦一定会名震中国,走向世界。

诚信

人无信不立 业无信不兴 国无信不强