

老乡鸡摊牌了！

燕梳楼



作者 | 燕梳楼

315曝光的预制菜顶流“梅菜扣肉”，切切实实把人看吐了。

谁也想不到，梅菜扣肉竟然成为去年广受争议的预制菜，射向今年餐桌的第一支回旋镖。

作为同样从安徽走出来的全国中式快餐第一品牌，在全国拥有1000家以上连锁门店的老乡鸡，也引发了使用预制菜的质疑。

有网友表示，以老乡鸡这样的市场体量，没有预制菜的加持是不可能的事情。市场上90%以上的快餐连锁无论中西都逃不掉预制菜的渗透。

此前被曝光的“科技蛋炒饭”保持期竟然能长达14个月，色泽鲜艳味同嚼蜡。这些科技与狠活确实让人对预制菜闻之色变。这也是网友排斥预制菜的主要原因。

事实上网友更在乎的是，特殊领域你使用预制菜也没问题，但必须要对用户明确告知，并严禁使用防腐剂，但很多快餐连锁包括一些酒店他们敢保证自己不使用预制菜吗？

所以梅菜扣菜事件，再一次让食品安全成为公众讨论的焦点，也把遍布全国的老乡鸡推向风口浪尖。那么，老乡鸡作为我们身边最接地气的小餐桌，是不是在大量使用预制菜？

我本人也是一个快餐主义者，午餐大部分时间都在老乡鸡解决的，尤其是鸡汤是我必点菜品之一。所以对老乡鸡的菜是否预制尤为敏感，也特别期待老乡鸡能有个明确态度。

在一段时间的沉默之后，老乡鸡在昨天通过官微正式回应了，在其致消费者的公开信中，第一次公开了菜品加工方式分类：餐厅现做70.6%，半预制27.7%，复热预制1.7%。

也就是说，在1000多家门店中，老乡鸡餐厅现做的菜品占到70%以上，真正的预制菜占比仅为1.7%！这个数据让老食客放心了，也让很多人觉得以前错怪了老乡鸡。

原本以为老乡鸡会在这波舆论中选择回避，没想到老乡鸡不仅毫不避讳预制菜争议，而且第一个站出来直面预制菜，承认自己并不是100%现做，请消费者谨慎选择。

第一，发布《致消费者的食品安全公开信》和《老乡鸡菜品溯源报告》。溯源范围覆盖老乡鸡当前1218家餐厅，共计873种原料以及305家供应商。

这份长达677页共20万字的溯源报告，不仅包含484个三卡追溯档案，还把供应商明细（包含联系方式）拿出来开源共享。这在同行看来可是妥妥的商业机密呀。

这种格局真不是一般企业能打开的，但老乡鸡做到了。不仅如此，他们还把预制菜的等级作出更高标准的划分，明明白白告诉消费者，哪些是现做的，哪些是半预制，哪些是复热预制。

虽然老乡鸡并没做到100%现场现做，但能保证所有食材都是新鲜的，当天做当天卖，卖不完就报废，绝不会有隔夜菜出现在餐厅中，仅凭这一点，就非常良心了。

第二，开通中央厨房和餐厅后厨实时监控直播。事实上从2016年开始，老乡鸡就决定推进数字化转型，尝试厨房的公开透明化，让消费者看在眼里吃在嘴里。

与市场上大部分商家为了提高出餐效率采用预制菜相比，老乡鸡选择了一条最笨也是最烧钱的方法，那就是打造自己的中央厨房和自建物流运输体系。

中央厨房负责食材的清洗、切割和运输工作，门店则负责现场烹饪加工并送到食客餐桌上。目前合肥、六安可以做到当日配送，其它门店配送也都控制在48小时内。

食材配送到各个门店后，食客可以通过实时监控画面，全过程观看后厨制作菜品的全过程，包括清洗、翻炒、涮烫和放入蒸柜等环

节，这种公开透明的态度让食客更加放心。

值得一提的是，根据预制菜品相关界定，中央厨房不算预制菜，只是提前完成食材的挑选、清洗及切割工作，目的是为了高出餐效率，这和预制菜有着本质不同。

另外老乡鸡的核心食材肥西老母鸡，则是他们自己经过180天养殖出来的，但其它菜品比如“毛豆烧鸡”的鸡肉食材则更多依赖于外采。

对此，老乡鸡也不遮掩。

第三，在餐厅公示菜品加工方式分类并以颜色标识区分（绿色、黄色、红色）。不能不说，老乡鸡是懂消费者的，消费者反感的并不是预制菜本身，而是没有明确告知。

所以老乡鸡在所有门店公示了119个正餐菜品的类别，其中餐厅现做类84个，食材完全是生的，和在家做菜几乎一样，都是在餐厅现做的，大厨锅铲都抡冒烟了。

半预制也就是通过中央厨房初步加工，食材半熟、通过冷链到餐厅现场做的。还有2个复热预制的，也就是我们通常所说的预制菜，是提前做熟然后现场加热出品的。

老乡鸡敢这么公开透明，底气在哪？底气在哪背后强大的供应链实力。作为国内中餐连锁的龙头，老乡鸡选择坦诚沟通，带头进入餐饮透明时代。

但真正让我叹服的，不仅仅是主动开源接受监督的非凡格局，还有他们自曝家丑亮出不足的勇气和胸怀。比如鸡肉食材的部分外采，比如中央厨房的配送时效等等。

这种坦诚，反而更大程度地赢得了消费者信任。据说老乡鸡正在布局其它地区的中央厨房建设，同时致力解决肥西老母鸡的冷藏保鲜技术，目前正在70家门店试点。

这种开诚布公、公开透明的做法，不仅没有让老乡鸡“掉粉”，反而圈了一大波好感。不管怎么说，能和消费者站在一边并共情消费者的，都是好企业。

让每一份菜品都安全，让每一个消费者都放心，这应该是餐饮业的基本要求。希望老乡鸡此举能引发一次行业革命，并成为放心厨房引领者。

如果我们的身边多一点这样的老乡鸡，何愁食品安全不安全？



- End -

位卑未敢忘忧国！



@关注和转发，就是最大的支持@

为防失联，请添加作者微信：

Y2023-2053