

海鲜餐饮趋势及洞察

智利贻贝

——让你的菜单脱颖而出

2022年6月



3个影响餐饮业的趋势

跟进对市场的洞察和消费者需求，将这些信息整合，对你取得成功具有关键意义。

2021年对大多数餐饮服务经营者来说是艰难的一年。



疫情在不同地区爆发，大多数餐饮业在去年不同时刻都受到影响。

1. 你知道烧烤和海鲜是为数不多的在疫情中仍有增长的餐饮类别吗？
2. 小而精的特色餐厅占据了增长的首要位置，因为它们注重品牌发展和消费者需求。
3. 因此，在同质化严重的餐饮业中，差异化是增长和生存的关键因素。



菜单的重要特点 ——与众不同

如果你是餐饮部经理

当你听到以下内容时，首先想到的是什么：开胃菜、甜点、当日特色菜、当地美食、价格、消费趋势、成本和劳动力、饮食指南、可持续性？

我们相信述每个词都给你诸多想法。
然而，有一个词在你的名单上排名第一：
菜单

菜单对餐饮业经营者的重要性毋庸置疑，因为餐饮业或餐厅经营的各个组成部分都受菜单的影响。

菜单是运营餐饮服务各方面的管理工具。

创造一份好的菜单和招牌菜：

- 1.首要规则是菜单反映出对消费者需求的理解。
- 2.第二条重要规则是能够获得巨大的毛利润。



为什么选择海鲜？为什么选择贻贝？

海鲜因其特性，有益人们的健康。疫情之后，消费者比以往任何时候更积极寻找营养的和有益健康的食物。

海鲜是餐饮业中少数呈现增长的产品类别之一。

贻贝

贻贝美味、有品质，并且容易烹饪，这意味着厨房工作人员所需的劳动时间很短。贻贝可以作为菜单上的一个重要菜品，但要留心，找到合适的供应商。

选用高质量的贻贝，如智利贻贝，将为你的菜单增添“品质”的卖点。

- 洁净
- 美味
- 实惠
- 用途多样 (适用多种菜式), 易于烹饪、快速出餐
- 营养丰富—含有多不饱和脂肪酸--脂肪含量低，每100克可食用部分约67卡路里。此外还是蛋白质和维生素的来源。
- 现代化的冷却和保存技术，产品全年可用。



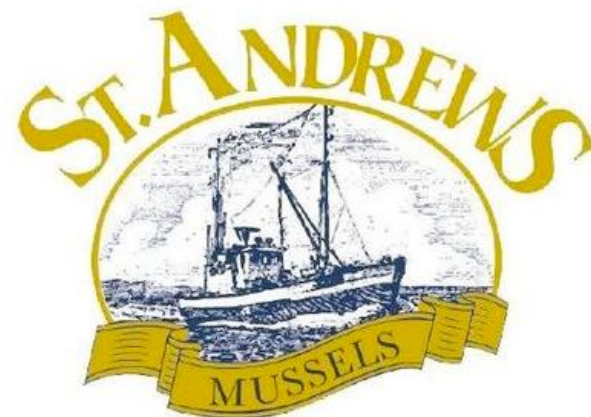


选择合适的贻贝

贻贝丰富你的菜单，很短的烹饪准备时间，带去可观的收益。

寻找合适的供应商——这或许是你通往差异化道路上最重要的一步。

在你开始为你的菜单制作精美的贻贝招牌菜之前，首先需要找到合适的供应商
智利贻贝，在智利巴塔哥尼亚地区的洁净的水域中可持续养殖，是世界上最美味和最有营养的贻贝之一。



为消费者提供的体验是业务成功的主要因素

低档海鲜的不佳的味觉体验会造成不良的消费体验，消费者很难再度光临你的餐厅。

为什么我们推荐智利贻贝？

- 智利贻贝在捕获后几个小时内就被冷冻，优秀的冷冻技术防止贻贝的蛋白质链断裂，锁住味道和营养，味道就像贻贝刚被捕捞上来时一样。

活鲜很好，但是...

- 如果不立即食用新鲜贻贝，产品的营养和味道会流失。
- 新鲜贻贝的保质期很短，产品变质会给您的企业带来利润损失、原料浪费。





可信赖的供应商会向你展示产品并分享专业知识

使用简单

作为招牌菜或作为特色菜的原料之一。智利贻贝适合自助餐、酒吧和正餐餐馆。烹饪、装盘和上菜最快只需10分钟。

产品认证

确保你的贻贝符合国际和国家标准。消费者现在对产品的来源和质量更感兴趣。

烹饪演示及试吃

烹饪示范和试吃是展示如何快速、简单的品尝贻贝的最佳方式。





YUTAI
青岛渔泰



扫码关注 了解更多



青岛渔泰



龙泽鲜

网址: <http://www.yutaiseafoods.com>



青岛渔泰