

2003年10月2日,老乡鸡创建第一家店,通过多时间段、高频率消费、产品力壁垒占据消费者心智,从安徽最大的连锁快餐做到全国最大的中式快餐,老乡鸡花了16年时间。数据显示,截至目前,老乡鸡已在全国布局近800家门店,一年营收30亿元,日均进店30万人次,累计服务客户超过6亿人次。这是一个全国领先、十足的长红品牌——老乡鸡,在中国饭店协会最新发布的2019中国餐饮业年度报告中,老乡鸡被评为中国快餐小吃第一名。□陶荣/文

3年突破100家

老乡鸡成南京中式连锁快餐“老大”

副省级城市南京,因得天独厚的地理位置,不仅是中华四大古都之一,还是中华文明发祥的风水宝地。时至今日,南京,也成为了安徽本土快餐品牌老乡鸡的风水宝地!从2016年5月1日在南京开了第一家老乡鸡餐厅以来,3年时间里,在南京的老乡鸡餐厅店面突破100家,服务人次超过1500万。数据显示,老乡鸡已成为目前南京最大中式连锁快餐品牌。

“南京正在成为老乡鸡除本省外的第二个大本营!”老乡鸡总经理束小龙表示,为给本省外的消费者提供干净卫生有营养的中餐,老乡鸡将南京选择作为第一批进驻的外省城市。从2016年到现在的3年时间里,老乡鸡也用品质收获了南京消费者的青睐,开店速度一再提升,平均下来每10天就有一家老乡鸡餐厅出现在南京街头。而根据南京市场的容量,未来还将增加两三百家餐厅,达到总量四五百家的规模。

为回馈南京消费者,9月7日中午老乡鸡宴请南京全城,盛况空前。从11时到13时的中午就餐两小时内,100家店面总共赠送了近5万份套餐。这也意味着老乡鸡2小时接待顾客5万人次。

在南京股华街店,当天10时不到就有顾客前来排队等候。店长介绍,中午正常是200人次的客流量,当天店里准备了500多份套餐赠送消费者。有顾客表示,就是老乡鸡不做免费活动,他们一家人周六也会来吃饭,因为想周六好好休息的全家人,已经将老乡鸡当做自家厨房。

而这也正如老乡鸡创始人束从轩所期望的那样,老乡鸡正在成为越来越多消费者的“家庭厨房”,好将男人女人从自家厨房解放出来,让他们有更多的时间和精力去为生活打拼、与家人享受欢乐。

从“肥西老母鸡”到“老乡鸡”,精准定位

2003年,肥西老母鸡——老乡鸡的前身,诞生了一碗老母鸡汤,喝得安徽人民油光泛发。第一家肥西老母鸡店面创建,带着创始人养殖土鸡多年的先天优势。束从轩的宣传强调两点:一、普通餐馆采用40天的速生白羽鸡,我们用的是180~200天长成的老母鸡;二、坚持中式菜品,强调炖品,以营养为卖点。甜蜜的负担又来了。做个快餐又成了安徽第一,咋办?他变的第一件事,就是名字。2012年,肥西老母鸡正式改名为老乡鸡。在确定了“安徽最大连锁快餐”的战略定位,以及“干净卫生”的特色之后,老乡鸡迅速剥离和收缩业务,聚焦快餐,集兵安徽,快速开店。

“企业最怕的就是耽误发展时机,在我们还没有接触定位的时候,我们犯过很多错误,去过很多不该去的市场。”束小龙说,接触定位之后,老乡鸡集中精力深耕安徽市场,直到2016年,拥有了400多家安徽直营店,才进入武汉和南京,一年之内在宁汉开出了60多家直营店。精准的战略定位加上围绕定位构建的运营体系,使得老乡鸡快速崛起,并一跃进入中国快餐连锁的第一梯队。2014年老乡鸡大约有300家门店,5年时间,不仅门店数量翻了2倍,更实现了营业额的三倍增长,2019年将突破30亿。老乡鸡是安徽合肥的本土餐饮品牌,其从养殖土鸡开始,2003年在合肥舒城路开了第一家餐厅。2012年品牌从“肥西老母鸡”升级为“老乡鸡”后,发展更为迅速;2016年,开启全国发展战略,开始向湖北武汉和江苏南京两地发展;2018年成功收购武汉永和;2019年南京店面突破100家……目前在全国总店面数量达到800余家。

快速发展的背后,是老乡鸡立志实现“中式快餐梦”的初心。据束小龙介绍,虽然目前老乡鸡已经拥有了稳定的盈利基础,但依旧坚守“打铁还需自身硬”的原则,在做透本土中式快餐市场的同时,不断完善经营管理模式、全国信息管理系统和人才储备等内功,为后续的全局发展储备能量。

9月8日的老乡鸡南京百店庆功宴上,束小龙也透露,目前在上海已经有多家老乡鸡餐厅。下一步,南京、武汉、上海等地都将是老乡鸡走向全国的重要大本营城市。



老乡鸡 ——打造国人的家庭厨房



用心烹饪每一道食材,绿色安全

健康老乡鸡在食材上只选择信赖的品牌:与农夫山泉、金龙鱼、中粮、李锦记等一线品牌战略合作,每一粒米、每一滴油、每一味调味料,都让消费者吃得放心。核心菜品肥西老母鸡鸡汤是用180天的土鸡配农夫山泉的水炖制而成,鸡汤清澈油亮,味道纯正鲜美,餐厅每年可以销售1600多万份肥西老母鸡汤。

随着现代都市人生活工作节奏的加快,早餐很容易被一些上班族忽视。为了让人们重视早餐的重要性,安徽知名快餐连锁品牌“老乡鸡”推出营养早餐计划,从早餐要吃好、早餐要吃饱、早餐要外带打包几个概念,将早餐的重要性重新提起。

老乡鸡之所以让消费者欲罢不能,首先全部使用自产的绿色纯种土鸡,并采用独特的蒸、煮、炖三种烹饪工艺,不出售爆炒、油炸食品,同时实行连锁经营,不做加盟拓展。采购专业生产基地的无公害蔬菜等食品和正规厂家生产的主辅料,并建立追溯平台,确保食品安全。科学、规范、细致的质量管理,保证了品牌的高端纯正。此次品牌升级,不仅仅是名称的改变,同时在服务、产品等方面也做了较大的提升。

人性化的服务温暖,真诚用心

“吃一顿好饭就是一种生活的仪式感。不仅仅是一家餐厅,我更想把它做成我们自己家的厨房,让顾客能有家吃饭的温暖感受。所以从餐厅环境、饭菜口味到餐厅服务等顾客所有用餐体验的每一个细节我们都做了重新思考。环境要像在家一样温馨舒适,饭菜要像妈妈做的一样放心、可口、丰盛,服务要像在家一样舒心周到……顾客选择在老乡鸡吃一顿家常饭,就是因为他们把这里当做自家的厨房,我们要用一颗真诚的心去善待。”束小龙说,这就是老乡鸡五代店的设计初衷。

老乡鸡新一代店大量采用原木材质,结合空间格局的设计,更年轻、更时尚、更有档次感。老乡鸡新一代店沿用了开放式厨房理念,但是此前以蒸为主的烹饪方式得到了升华,传统中餐较为经典的炒、炸、炖、煎、烧的方式一并融入,让顾客用餐有了更多选择,随之,菜品也增加了一倍多超40种。

在环境和美食的极致之外,老乡鸡新一代店能让顾客感受到家的自在舒适。要照顾到顾客在就餐的过程中方方面面的需求。从餐前洗手、餐中自助,到餐后补妆等等……老乡鸡致力于打造一家充满人情味关怀的餐厅。如今的老乡鸡,除了老乡鸡官方微信上线外卖小程序,同时老乡鸡强势登陆“饿了么”“美团”外卖平台,已为600万人提供外卖服务。老乡鸡更是与时俱进地推出了“送上门”,不管你在哪,不管什么时候,只有你需要,老乡鸡24小时营业,提供全天候外卖送餐服务。这无疑得到了消费者的深爱。

极简的吊灯洒下温润的光,热腾腾的开放式厨房冒着香气和热气,勾勒着和家人坐在一起吃饭的味道,老乡鸡将“家”的元素融入到了每一个细节。这个看似平凡的地方,却有着最温暖的质感,用暖暖的烟火气和人情味,招呼着每一位都市人。