



各地大厨比拼烹制宁波海鲜。

早些年,宁波的高星级酒店餐饮一般以“造型精巧、用材考究”的粤菜为主角。随着高星级酒店对本地化的注重以及宁波菜式的日益丰富精美,宁波越来越多高星级酒店的餐桌上,大黄鱼、梭子蟹等本地菜肴悄然成了主角。

## 曾经以粤菜为主 如今开始主打宁波菜 甬上高端酒店 餐饮“本地化”为哪般?

### 省内大厨比拼烹制宁波海鲜

切大黄鱼,剥蛏子、牡蛎,蒸梭子蟹,炒海瓜子……2月25日,宁波威斯汀酒店四楼水晶厅厨房里的9个灶台前,站满了头戴白色大高帽的厨师们,他们动作优雅,刀功、烹饪技法了得。

这些大厨来自湖州、义乌、温州、新昌等省内9家高端酒店,他们在此进行一场主题为“海鲜”的厨艺大赛。“每位参赛厨师必须保证菜品的原创性,同时还需使用指定的宁波海鲜食材分别做3道菜肴。”作为参赛酒店之一,宁波东港喜来登有关负责人虞春杭告诉记者,厨师所用海鲜食材分为鱼、虾、贝三大类,东海大黄鱼是必选,梭子蟹、蛏子2选1,对虾、明虾2选1,“除了菜式造型、口感、口味,菜肴创意、食品营养等方面也是重要考量。”他说。

随着海鲜美味陆续上桌,更多的宁波元素脱颖而出。“这款‘苔菜芥菜黄鱼酥’采用宁波传统烹饪手法,有抱盐的黄鱼肉,春季时令野菜——芥菜,同时融入自制的网红脆皮筒,两端裹上上海特产苔菜粉炸制而成。”来自宁波威斯汀酒店的厨师介绍道。

### 本地菜系占比逆袭粤菜

通过一场主打海鲜菜肴的赛事,似乎可以感受到市场的风向。“得益于造型精巧、用材考究的特点以及进入市场较早,高端酒店此前多以粤菜起家并占据大头,当然也有零星的淮扬菜、京菜,但现在菜肴本地化趋势越来越明显,宁波市场的整体占比已然超过一半。”宁波市甬邦餐饮联合会秘书长水锡峰对此深有感触。

“万豪国际集团实行本地化宗旨也有几年了,但从没像今年这么专门举办厨师大赛来突出餐饮理念。”虞春杭表示,社会公认的宁波菜主打就是海鲜,而作为对餐饮本地化的调整和探索,酒店无疑将更加尊重本地文化、尊重本地特色、开发本地美食、迎合本地市场。

值得关注的是,宁波逸东豪生大酒店的本地菜目前已占据中餐菜肴的八成。“今年我们对营业大菜单进行了大幅度调整,提高了宁波本地菜的占比,同时协调采购部寻找时令的、具有本地特色的食材原料。厨房在菜肴制作上,口味更注重原汁原味、咸鲜合一的特色。”酒店中餐行政总厨罗维说。

“酒店在不断更新过程中去迎合客人的需求和口味。”宁波凯洲皇冠假日酒店最新更换的中餐厨师团队尤其擅长本地菜肴的制作,该酒店有关人士说,“开春计划推出的香椿、清明鹅、马鲛鱼等宁波特色菜肴都将以多种形式烹调上桌。”

### 本地化,酒店餐饮的必然归属

“本地化,是酒店餐饮的必然归属。”水锡峰分析认为,眼下社会餐饮当中吃特色菜的氛围浓厚,高端酒店面临的竞争压力也是很大的。但就宁波市场来看,其面向的主要客户群体还是本地消费者,尤其婚宴、会宴市场是非常重要的阵地。

同时在诸多业内人士看来,“靠山吃山、靠海吃海”,这是一种因地制宜的变通,更是一种生存之道。事实上,许多高端酒店在对美食倾向于本地化的调整中主要拥有两方面的涵义,即基于酒店自身风格特色的本地化和目标受众为本地客人的本地化,双管齐下的结果让酒店餐饮充满了生气和创新。

酒店餐饮本地化已然成为酒店业共识。据一份由洲际酒店集团发布的《营造信赖感——“亲密经济”是打造成功品牌关系的关键》认为,要赢得未来的客户忠诚度,酒店需要提供全球化、本地化并且个性化的体验。这份报告显示,“融入了当地文化的个性化品牌体验对于吸引来自新兴市场,且快速增长的国际客人尤其重要。”

记者 谢舒奕 文/摄



## 宁波科技企业迎来开门红

宁波众多科技企业在开年里加大创新力度,有的早早拿下了千万元大单,有的产品打造成网红爆款,取得了开门红。

### 开年就拿下了6000多万元订单

上周,记者来到宁波国家高新区时,浙江德塔森特数据技术有限公司内正呈现出一派热火朝天的景象。公司成立不到两年,员工只有80余人,但销售额已经突破亿元。今年春节刚过,全国各地客户的订单就飞来了。公司微型数据中心虽然只有一个试衣间大小,但就是靠这个“心脏”开辟出了一片大市场。公司研发部总监陈实介绍,“我们的秘诀是在研发上下足功夫,研发投入占销售额的10%以上。”

威晟汽车科技(宁波)有限公司人事经理纪炎向记者透露,他们公司开年已经拿下了6100万元销售额的订单。威晟公司成立于2016年,是一家致力于为新能源汽车及高效节能动力系统提供技术解决方案,集产品研发、设计及生产制造为一体的创新型科技公司,细分市场包括纯电动车、燃料电池车、混动车辆以及电动大巴、电动商用车等。

### 无线充电产品成为网红爆款

开年这些天,宁波一家科技公司引起了业内极大的关注。这家名为宁波微鹅电子科技有限公司研发的隔空无线充电项目获得了2000万元A轮融资。海底捞、首旅如家、银乐迪KTV等众多品牌已将它引入试点,更让人关注的是,它还亮相雄安新区,助力智慧城市和互联网小镇建设。

该公司联合创始人冯维一是宁波人。在抖音上,微鹅科技在海底捞的无线充电产品成为网红爆款。此次,微鹅隔空无线充电器安装在雄安新区市民中心的“绿能魔方”中,也吸引了诸多的目光。“目前,全中国只有我们能做此产品,所以吸引了许多业内大佬的目光。”公司相关负责人介绍,将无线充电作为环境基础建设项目展开,对充电距离有着更高的要求。微鹅远距离无线充电技术已经实现最远45mm的无线充电距离,是目前实现商用的最远距离无线充电技术。

记者 王元卓 通讯员 王虎羽 秦羽

## 最快2个工作日 办好食品经营许可证

### 海曙率先试行

### 直营连锁餐饮企业“申请人承诺制”

本报讯(记者 毛雷君 通讯员 夏静)2月25日,瑞幸咖啡宁波地区商务负责人李幸从海曙区市场监管局工作人员手中,接过了4家新门店的《食品经营许可证》。这是海曙区自今年1月30日率先试行直营连锁餐饮企业食品经营许可“申请人承诺制”后,发放的第一批连锁餐饮门店《食品经营许可证》。

“以往连锁餐饮企业总部新门店若要办理《食品经营许可证》,一般需要10个工作日,而现在最快只要2个工作日就可以拿到证件了。”海曙区市场监管局餐饮服务监管科科长曾波表示,“该制度为在宁波大市范围内有10个及以上直营门店,或总部设在海曙区且在宁波大市范围内有5个以上直营门店的品牌餐饮连锁企业新增门店开辟了绿色通道。”

据了解,为进一步加快食品经营许可领域的“最多跑一次”改革步伐,促进餐饮经营企业向连锁化、规模化、品牌化、产业化方向发展,优化流程、简化手续、提高企业办事效率,海曙区市场监管局在全市首创了“申请人承诺制”。

实行“申请人承诺制”后,符合条件的餐饮连锁企业可向海曙区市场监管局提出申请,经评审适用“申请人承诺制”,即符合“统一名称、统一采购、统一储存、统一配送、统一核算、统一管理”条件的新开办连锁门店,企业负责人书面承诺符合许可条件并依法承担相应法律责任的,且材料齐全的,海曙区行政服务中心受理窗口可直接核发《食品经营许可证》,许可时限得到缩短,甚至当日即可办理,在强化食品经营企业主体责任的同时,更营造了宽松便捷的营商环境。