

跨过“秦岭-淮河”线 茶颜悦色要正式进军“北方”？



近日，茶颜悦色跨过“秦岭-淮河”线，首次进军北方茶饮市场，在徐州开出两家新店——彭城苏宁广场茶叶子店和彭城壹号游园会店。这两家店均为硬折扣量贩GO店，除售卖奶茶外，还销售零食和周边产品。

新店开业当天，现场排队火爆，但秩序井然，出餐速度也获消费者好评。工作人员分流排队人群、指导点单，每人ID限购四杯。多数消费者十几分钟内就能完成从扫码排队到取餐的全过程，其中幽兰拿铁（雪顶奶油）最受欢迎。徐州限定的“何妨吟笑且徐行”奶茶杯成为打卡热点，引发大量社交分享。

与奶茶的排队盛况不同，店内零食售卖区无需排队，但客流量同样很大。面包丁、薯条、

“幽兰拿铁桶”等爆款产品几乎人手一份，不少消费者的购物篮堆得满满当当。

这两家店距离不远，但消费者反馈略有差异。游园会店的零食种类比茶叶子店更多，茶叶子店买奶茶较快，游园会店则更适合购买周边。有网友建议，可先去茶叶子店喝奶茶，再去游园会店逛逛。

今年以来，茶颜悦色在湖南以外区域积极拓店。在江苏地区，4月进入扬州，6月新开南通和泰州两城，7月进驻镇江。据不完全统计，目前茶颜悦色在江苏地区的门店数已超100家。此外，红餐大数据显示，茶颜悦色还向湖北、重庆、四川等地拓展。截至7月22日，其全国门店数达787家，其中湖南以外门店数为328家。

■来源：红餐网

社保新规下 炒菜机器人 成餐饮用工最优解？

随着最高法关于“餐饮店不缴纳社保的协议一律无效”的规定即将生效，餐饮行业掀起用工最优解的讨论。一则机器人爆改“中餐大厨”的帖子引发网友热议，不少人调侃机器人不用交社保，餐饮老板不用焦虑，还有餐饮品牌员工表示1人可同时操作3台机器，无需多个大厨也能快速出餐。

实际上，炒菜机器人在餐饮行业应用已久，一批连锁餐饮借助其开出数百家门店。湘式盖码饭品牌“霸碗”所有门店都配备自研且已迭代至第三代的炒菜机器人，目前在全国开出超500家门店。今年在港股上市的徽菜品牌小菜园，早在2023年就开始在部分门店使用炒菜机器人，其招股书显示，上市募集资金部分用于采购3000台炒菜机器人，预计花费1.5亿元。

越来越多连锁餐企寻求炒菜机器人解决方案，农耕记、金鼎轩、米村拌饭、大米先生、乡村基、南城香等知名快餐连锁后厨也开始使用炒菜机器人制作高度标准化菜品。

不少企业算过用工账，以安徽湘菜品牌寻湘地带为例，其正餐门店采用“智能化设备 + 传统炒炉”结合方式，2台智能炒菜机器人承担近50%炒菜工作，仅需1人操作，为后厨节省1.5个炒菜师傅。

针对炒菜机器人的流行，也有网友担心真人厨师会失业。虽然年轻厨师紧缺，机器代替人工不可避免，但完全用炒菜机器人替代真人厨师并非餐饮用工最优解。炒菜机器人虽能高效完成标准化操作，但顾客需要不断创新菜品和真实情感交流，这需真人厨师完成。因此，炒菜机器人定位是“人机协同”，既能提升菜品标准化，又能满足多元餐饮需求。

■来源：红餐网

长沙市残联非遗小吃培训班圆满结业



湖南宏达职业学校承办的“长沙市残疾人特色非遗小吃职业技能培训班”于8月12日圆满结业。此次培训由长沙市残联领导提出构想并指导，宏达职业学校精心组织，为残疾人融合长沙特色小吃技艺与“摆摊经济”的新路径。

培训班邀请了长沙餐饮地标火宫殿厨师长、湘菜大师、长沙商贸旅游职业技术学院副教授以及宏达职业学校资深创业培训师组成专家团队。他们凭借丰富经验和教学能力，为学员量身定制了契合需求、聚焦餐饮摆摊市场热点的全套课程，确保培训专业实用。

在金科园社区、雨花区残联的支持下，培训班于8月11日举办“非遗小吃摆摊创业集市节”，检验学员学习成果。学员们将课堂所学的长沙臭豆腐、糖油粑粑、烤红薯、爆打柠檬茶等拿到金科

园小区附近售卖，当日营业额达729元。

此次活动让学员迈出摆摊创业关键一步，激励了他们的创业热情，数名学员计划回去摆摊创业，有的已在办理营业执照，培训效果显著。宏达职业学校负责人称，培训结业是创业支持的新起点，学校将为有志于小吃摆摊创业的学员提供半年后续支持服务，原班授课专家团队将提供一对一个性化指导，全方位为残疾人学员创业梦想保驾护航。

此次培训班的成功举办，让残疾人学员掌握一技之长，通过“培训 + 实操演练 + 持续帮扶”的全链条模式，为他们开辟了灵活就业、自主创业的广阔天地，为促进残疾人更高质量就业贡献了“长沙方案”。

■来源：新湖南客户端

