

人才培养跟不上市场需求,月薪上万难以招到主厨 机器人大厨能否“江湖救急”

□本报记者
万佳

这几个月,哈尔滨巴蜀龙滕川菜馆老板郝女士每天都在各个平台发布厨师招聘广告。“许多厨师回老家之后回不来,现在川菜主厨月薪10000元也招不到合适的人。”郝女士说。记者年后走访发现,许多饭店都面临厨师短缺的问题,有的饭店甚至在门口贴着高薪诚聘主厨的广告。

在智联招聘上,哈尔滨“厨师”的需求岗位每天都在增加。据网站工作人员统计,春节后一个月,各行业的求职竞争普遍热度提升,其中酒店/餐饮类招聘职位数量位居全行业第三,同比增速33.3%。尽管月平均工资已经达到4500元,能够独当一面的成手主厨甚至月薪上万,但仍然一岗难求。

与此同时,部分替代人工的机器人厨师渐入佳境。冬奥会举办期间,抖音“冬奥会美食”多次冲上热搜。而被各个国家运动员津津乐道的奥运会美食,其实很多是餐饮机器人制作完成的。人工厨师和机器人厨师的此消彼长也预示着餐饮江湖的新变局。



A 厨师“江湖告急”

培训学校招生人数减半

哈尔滨市饭店烹饪协会会长周莉说,实际上,哈尔滨厨师用工难问题一直存在。近几年来,哈尔滨厨师人才一直比较紧俏,好的毕业生甚至没毕业就出现多家用工企业抢的局面。

周莉说,哈尔滨厨师人才主要来源于专业培训学校、职高、旅游学校和业务培训机构等,每年培养出来的餐饮人才并不少,但留在本地的却不多。目前餐饮人才主要来源于黑龙江省内各县市的初高中生,但是目前各个培训学校招生困难,厨师培训学校有所减少,厨师行业整体招生人数也从过去每年上千人下降到五六百人左右。即便如此,这些人才也不会全部留在本地,其中很多人会去北上广等大城市发展,除了一些返乡的,最后能留在哈尔滨的餐饮人才大约在二三百人左右。

记者随机在网上找到一家哈尔滨的餐饮培训学校,老师马上热情地介绍学校专业和优势,并许诺毕业即可签订就业合同。哈尔滨新东方烹饪学校的老师说,学校与全国多个城市的餐饮机构签订了用工协议,学生毕业即可到大城市大酒店等餐饮机构就业,平均工资在七八千元左右。

烹饪专业就业火爆的背后是全国餐饮行业的持续增长。据天眼查数据显示,仅去年一年,全国新成立的餐饮企业/公司就多达26万家,其中包括许多大餐饮连锁品牌加速下沉到二三线甚至更低的消费市场,导致中小城市餐饮业火爆。而哈尔滨去年一年新成立的餐饮企业/公司达到1375家。餐饮人才培养数量及速度远远低于餐饮用工需求,因此用工紧张问题越来越严重。

B

餐饮机器人进后厨 按程序炒菜品质如一

“你好,欢迎光临,请问几位用餐。”招呼顾客的不是领班、经理,而是餐饮服务机器人。

一次购买了3台机器人服务员的哈尔滨某火锅店老板说,虽然一台机器二三万元,但干的事可多了,不仅能送餐具、送菜,还能跟顾客聊天,尤其吸引不少年轻消费者。“最关键的是24小时待命,不要求涨薪,不请假,不要驴,一个能顶仨。”这位老板说。

事实上,餐饮机器人的用处还远非如此。几年前,哈工大学苑餐厅3楼的“刀削面机器人”一度成为校园餐厅最亮的风景。这个外形酷似奥特曼的机器人手握削刀,飞速地将面粉削入大锅,工作效率堪比3-5名成熟刀削面师傅。

除此之外,许多中小学校的配餐公司也早已应用机器设备实现餐饮标准化作业。在哈尔滨一家配餐公司车间,记者看到,在近千平方米的炒菜车间,工人并不多,大部分工作都是机器按照程序设定运行的。据工作人员介绍,每道菜品翻炒几次,几分钟加调料,几分钟出锅……这些都是经过严格计算的,这种作业方式的好处就是干菜一味,既保证了菜肴的品质,又能实现在短时间内快速提供批量化产品。

周莉说,不光是配餐公司,像规模比较大的连锁餐饮企业如今都采用这种标准化、流水线式作业。不仅炒菜,像某些品牌的包子、卤味、麻辣烫等预制菜能实现在网上大量销售,都是因为背后依靠这种智能的标准化作业。“这种标准化作业一方面保证了产品的品质如一,更重要的是缓解了餐饮的用工压力,同时降低了用工成本。”周莉说。



哈工大食堂刀削面机器人正在工作。

C

厨师VS机器人 “两条腿走路”是必然趋势

近几年,应用于餐饮的智能机械设备在高速增长。天眼查数据显示,目前全国餐饮机器人企业/公司多达12762家,其中哈尔滨研发、生产、经销餐饮类机器人系统、智能机械设备以及餐饮管理软件的公司/企业达60余家。目前餐饮机器人还在探索阶段,各项技术还不够成熟。但是随着科学技术的发展,未来必将会是一个智能化的时代。将餐饮业与人工智能相结合也是发展的必然趋势。

“智能化、标准化设备可以实现批量生产,提高效率,降低成本,但同时,对于零售餐饮的消费者来说,消费需求都是个性化的,有的需要少盐,有的不喜欢葱姜,而餐饮机器人还达不到个性化定制的要求。”周莉说,因此,从目前来看,即便未来几年餐饮企业向标准化发力,但优秀的厨师人才还是餐饮企业安身立命的根本,永远都是稀缺资源。餐饮业是人力资源比较集中的行业,最根本就是人才,厨师不仅在菜品研发创新上起着至关重要的作用,而且也是凸现差异化、个性化竞争的最重要法宝。即便将来机械化程度提高,炒菜应用机械手,也需要专业厨师的研发和不断改进。

面对餐饮人才紧缺问题,周莉认为,最根本还是要从人才培养抓起,积极挖掘人才,源源不断地为餐饮行业提供人才保障。针对用工紧张问题,哈尔滨许多餐饮机构已经主动与专业培训学校、职高等学校签订用工协议,提前抢人才。目前已经有近百个餐饮机构与各类学校签约,每年春季统一进行签约大会,六七月份毕业季的时候再签订定向分配大会。除此之外,许多餐饮机构还聘请专业院校的老师定期到餐饮机构,培训那些没有厨师经验的后厨人员。



哈尔滨厨师比赛厨艺。

4月7日,道里南岗部分区域停电

本报讯(记者 田春荣)因设备检修等原因,4月7日,道里南岗部分区域停电,请涉及相关用电户提前做好停电准备。

■停电线路:66kV旭光变10kV兴隆线部分

停电时间:4月7日5:00至18:00

停电原因及范围:因设备检修,南岗区王岗镇前兴隆村、后兴隆村、卫星村,道里区

榆树镇三姓村、五四村(包括以上自然屯)、种鸡厂、南红机电开关厂、红星村水井、旭光砖厂、哈市建华兴机械厂、庆涛混凝土、金仕达砖厂、西郊二砖厂、轩辕新型建材、龙江劳保厂、兴隆砖厂、兴隆板厂、兴隆村学校、武警总队农场、振华电气公司、哈北斗养殖场、长安富兴机械有限公司、利源砖厂、松花江砖厂、省中医研究所、天鹅羽绒、卫星砖厂、

红旗农场农业厂砖厂、红旗农场砖厂、王岗建筑工程公司等(及周边企业)等一带停电。

咨询电话:51234000

国网哈尔滨供电公司温馨提示:因停电对以上区域及周边的企、事业单位、居民造成的不便深表歉意。受疫情影响,停电可能出现变更。请您根据通知的时间提前安排好生产、生活、工作。

新晚报 拍卖/公告
13613600156
哈尔滨产权交易所有限责任公司
我单位接受委托对南岗区步行街内展位及展示销售场地出租项目进行公告。
展示电话:范先生,0451-53607112,18646088666
咨询电话:0451-87153333 转 1610
详情请登录: <http://www.hrbjce.org.cn>
地址:哈尔滨市南岗区中山路181号市民大厦4楼3-8号窗口