2008年12月23日 星期二 责编 贺荣凤 编辑 唐善普 校对 张阅 版式 王小羽



"老字号"品牌传承

郑州市饮食有限责任公司实现第一个"五年计划"



## 郑州"老字号"再现辉煌

郑州的每家老字号都走过了一条坎坷的发 展之路,都有自己曲折的发展历史,从创建至 今,无不演绎出许许多多的故事,蕴含着一个城 市的历史和文化。

鄭州晚勤

王建启说,老字号至少意味着两点:一是品 二是文脉。所谓品牌,就是有自己的经营理念, 有特色产品或经营项目,有良好的信誉,良好的口 碑,有一定的社会知名度。所谓文脉,就是有历史 源流,有优良传统,有文化底蕴,有深厚的根基。凡

是历久不衰的老字号,无不具有以上基本特征。

"当今,要打造一个著名品牌需要投资大量 的财力、物力和人力。这些老字号已经经历了 数十年的市场锤炼,是家喻户晓的品牌。"王建 启对记者说到,"随着人们生活水平的不断提 高,消费者就餐时更加注意进餐环境、食品卫 生、服务质量和菜品质量,焕发着勃勃生机的 '老字号'也就成了人们的必然选择,品牌成为 消费者最为看重的一点。"

□晚报记者 虎萌 通讯员 利宝生

# "原汁原味的东西不能丢"

王建启说,公司一直在追求着对品牌的塑 造,就是要让消费者吃烩面首先想起的是合 记,吃烤鸭首先想起的是烤鸭总店。

"郑州的餐饮需要大量的外来餐饮品牌参 与,来丰富市场,"王建启把一个外来的餐饮品 牌进入新市场的发展分为三个阶段:刚进来凭 着新颖性吸引顾客蜂拥而来的情形,紧接着新 鲜感过去后,这一时期就面临着"是坚持自己 的特色,还是一味迎合顾客"的问题,这也是对

商家最大的考验,因为两方面都会失去一部分 消费者。第三个阶段就是让顾客形成消费依 赖,就像有些郑州人几天不吃烩面就觉得少点 儿啥一样,当然这种根深蒂固的影响是不容易 做到的。

对此,王建启也感到,"要迎合本地的消费 习惯,结合本地的特色,但自己的原汁原味一 定不能丢,"是更多的餐饮商家要注意的问题, 只有摸清大众消费的口味,才能在本地立足。

### 餐饮业管理是个系统工程

王建启告诉记者,餐饮业的管理工作是一 个庞大的系统工程,包括安全、卫生、服务、环 境、管理等五大要素,环环紧扣,缺一不可。要 做好管理,就要细心研究客人的需要。客人进 店,简单地说,就是要吃得好,具体到实际工作 中,如何满足客人的需要,这里面又有很高的 学问,需要一系列的操作技巧。

"始终要把提高质量放在第一位。"王建启就 是这样要求他的员工的,"像大家熟知的合记烩 面,我们要求的是一碗一两肉,每碗面里面食的重 量都是固定的,我们不仅在每个店面都有监督员, 总公司也会不定时地进行检查。"王建启说,另 外,我们还适应客人需求的变化,不断改善品种、 结构和提高质量,满足客人需求的不断变化。"

### 人才培养是企业决胜之本

人才是企业的决胜之本发展之源,是企业创 新的核心和关键。公司5年来投资80多万元用于 各类技术培训活动,先后组织500多名职工参加 了面点、凉菜、热菜、服务等方面技能培训;举办了 系列岗位练兵和技术比武活动;各基层店开展了 "拜师"活动,搞好传帮带;积极参加各类比赛, 2004年公司选手夺得全省"金鼎杯"烹饪技术比 赛13枚金牌、9枚银牌、《中原合鼎》大型展台获得 了金牌,2005年在全国清真菜大赛上获得一枚金 牌,在全省第二届"三名"评比活动中,公司6名选 手分别获得"河南烹饪大师"、"河南名师"称号,充

分展现了企业实力和形象;在上月举行的全国第 六届烹饪技术比赛河南赛区的比赛中,公司选手 获得4块金牌、4块银牌、1块铜牌的好成绩;加强 干部队伍建设,2006年3月,公司选派15名后备 干部到武汉商业服务学院进行了为期两个月的封 闭培训,为公司储备了经营管理方面的人才。

目前,公司的第一个五年计划已经完成 7,第二个五年计划即将开始。郑州市餐饮公 司的目标是在2013年力争实现营业收入达到 1个亿,实现利润1200万,2013年职工收入在 2008年的基础上"翻一番"

# 热烈祝贺郑州烤鸭总店被评为 郑州烤鸭总店







郑 州 烤 鸭 总 店 成 立 于 1980年 , 位 于 人 民 路 10号 。 主 要 经 营 有 1989年原商业部命名"金鼎奖"郑州烤鸭、传统豫菜和风味名吃。在 消费者素有"不出一店,吃遍中原"之美誉。2000年被中国烹饪协会 ',2004年被河南省烹饪协会命名为<u>"河南名</u> 命名为"中华餐饮名店" 店"。"郑州烤鸭"、"广式烤肠"2000年被中国烹饪协会命名为 "中华名小吃"

烤鸭总店技术力量雄厚,他们制作的新派豫菜多次在省和全国性 烹饪大赛中取得优异成绩,其中夺得全国性大赛金牌13块,银牌6块, 铜牌1块;在日前举办的全国第六届烹饪大赛郑州赛区中又获得金牌 2枚,银牌3枚。2008年被河南省商务厅、河南省餐饮行业协会评为首 批"豫菜品牌示范店"。

人民路总店 地址:人民路10号

订台电话: 一楼 66231074 二楼 66266197 三楼 66252796

南阳路店 地址:南阳路174号

订台电话: 63737378















