



又一村·解先生 创新之作 专属打造“量饭”服务



品牌力

说起“又一村·解先生”，市民并不陌生，“菜量大”、“价格低”、“上菜快”、“服务好”是又一村·解先生酒店的真实写照。据了解，郑州市又一村·解先生餐饮有限公司，是一家集川、豫、湘家常风味及火锅的餐饮企业。自1995年创办“又一村”招牌到如今的“又一村·解先生”，历经14年的发展，已经今非昔比。在坚持菜品如人品、诚实、厚道的基础上，又一村·解先生餐饮有限公司一直致力于站稳郑州餐饮消费市场的主导思想。

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图

发展：十四年磨一剑 稳扎稳打

“1995年中原又一村烩面馆的成立，标志着‘又一村’招牌的诞生，经过4年稳步有序的发展，1999年又一村酒楼的开业成为我们企业的转型点，而后到2000年又一村风味食府的开业，标志着企业开始真正走向正轨。”郑州市又一村·解先生餐饮有限公司副总经理闫军告诉记者，“企业从小做到大，每一步都在踏踏实实地行走，也正是这14年磨一剑的精神，推动着我们不断地为之奋斗。”

如今，又一村·解先生餐饮连锁经营店已达八家，其经营的川、粤、湘家常风味和包括

“烩鱼头”、“扒猪脸”、“响油鳝丝”、“酱肉排”、“木桶水滑肉”、“大锅菜”等特色招牌菜，深受消费者的喜爱。同时又以最好的环境、最低的价格、最高的质量和最完美的服务征服着广大消费者。而近期，又一村·解先生酒楼又在中国烹饪协会上，被评为“中国餐饮名店”、“中华绿色餐饮企业”、“中华名菜”等称号。

“14年企业一路走到今天，我感觉到很不容易。”闫军感慨地说，“我们每开一家店，都很谨慎；每走一步，如履薄冰。在面对以往的坎坷过程中，我们整个团队发挥了强有力的协作

精神。大家的努力，成就了我们今天的成就。”正是凭借又一村·解先生酒楼餐饮的战略方针，造就了一大批忠实的顾客群体，才得以在郑州市场站稳脚步，并逐渐做大做强。这也是又一村·解先生酒楼经常客人爆满、客人常回头的原因所在。

目前全体员工在以‘产品好、服务好、环境好、卫生好、价格低’的‘四好一低’的企业文化中，始终让业务立足于行业的前沿，保持良好的发展态势。在广大市民的支持和员工努力下，企业在郑州西区乃至在全市都享有极高的声誉。

管理：苦练内功 打造高素质型企业

当前，在餐饮市场的激烈竞争中，对于餐饮企业来说，菜品的品质与口味让消费者认可，只是做好餐饮企业的基础条件。而对于连锁的餐饮企业能否在这个市场中占据一方热土，则体现在企业管理水平上。“作为餐饮企业的一员，多年来的经验告诉我，我们的餐饮是随着消费需求而变化的。”闫军说，“竞争中，一方面我们保持低调作风，积极应对。对外，采取与邻为友，与同行业共生，没有对手只有朋友的共赢做法；一方面从内部锻造内功，在稳步推进经营的同时，管理上全面到位。”

在他看来，又一村·解先生酒店亦在管理

上做“内外兼修”的“餐饮达人”。“我们企业的管理理念，足有19条之多，这些理念涉及方方面面。”闫军说，“企业围绕‘要想企业赚钱，就必须顾客少花钱’的经营理念，以科学的危机意识，不断地求进，求变。”

同时，餐饮行业属于服务行业，对优秀员工的培训，更体现了一个餐饮企业重视服务的表现。闫军强调，建设优秀的员工团队，铸精品服务须三步走。首先，强化员工的服务意识、进步意识；其次，加强人力资源管理，与郑州大学旅游管理学院合作，强化对管理优秀人才的培养和使用，开展多种理论、实战培训与

学习；最后完善激励机制，打造高素质的经营管理团队。“因为对一个餐饮企业来说，员工的素质、员工的自信心和团队凝聚力，在很大程度上决定着这个企业服务水平的高低。”闫军说。

企业不断地完善内部管理机制，对于一个企业提升品牌，立足市场是一个重要的基础。除此之外，由于餐饮的特殊性，闫军坦言：“采购是重要的一方面，如何控制企业的成本，让顾客少花钱，就要从采购的源头着手，减少中间环节，货比三家。”等等众多的理念，预示着，又一村·解先生酒店在向着更高的目标攀登。

创新：立足产品质量 推陈出新满足消费者

“目前在食品安全问题方面，不仅国家非常重视，而且各个企业也非常重视。”闫军说，“这也提醒了我们，从企业产品的原材料到加工完成，每一个步骤都要进行严格的掌控，把日常经营中的一些小问题当大问题来看，不能因为供应商的一些小问题，导致整个经营环节都断裂。”

2008年5月1日，又一村·解先生中心厨房建成并投入使用。闫军说：“它的建立，使我们企业做到了统一口味、统一质量、统一配菜，确保了产品质量的稳定和食品安全。又一村·解

先生所推出的菜品，绝不含任何色素，亚硝酸盐、双氧水等化学改良剂。经营的各种饭菜，适合各种口味人群消费，各道菜都堪称厨艺之精华，不仅讲求色、香、味、型俱全，同时讲求营养的合理搭配。”

而这只是第一步，在创新方面，又一村·解先生在保留招牌菜的基础上，每月每店创新一至二道新菜品。闫军说：“创新是每个企业发展必不可少的条件之一，在又一村·解先生的发展规划中，创新占据着重要的分量，要做到‘人无我有，人有我优’。比如，我们会在团队中营造学习

向上、完善自我的学习氛围，厨师经常进行厨艺比拼并外出学习，依据其他城市餐饮名店的特色，再根据本地消费者的口味特点，创新出新菜品；我们也会根据季节的变化，对菜品做出相应的调整，推出美容、营养、养生类菜系，夏天增加一些时令菜，冬天会增加火锅等。”

通过对原料、配方、工艺等实行标准化，并从现代人对营养需求的角度出发，将菜品的组合及制作予以科学创新，进而实现了源于传统而高于传统的稳定品质，不仅满足了不同阶层人士，更丰富了不同口味顾客的餐饮需求。

展望：长远发展 东南西北各有分店

在谈到下一步的打算时，闫军认为，目前又一村·解先生酒楼在郑州西区共有七家店，可以说我们现在所占的比重还是以西区为主。但企业要做大做强，单凭目前的西区店面根基是远远不够的。

“从郑州的整体情况来看，今年的经济危机，高端餐饮受到一定的影响，而我们中档餐

饮则不降反升，整个郑州的餐饮市场潜力还是很大的。”闫军坦言，“关键问题，如何挖掘更大的市场，只有增加自己的店面，才能占据更广阔的市场。”

除此之外，闫军补充道：“还有一个开店的原因，在于我们很多的顾客群体来自东区和北区，为了方便更多顾客光临我们又一村·

解先生酒楼，因此，开店也是顺理成章的事情。”

2009年，虽然经济危机的阴霾或多或少地存在，但在整个团队的共同努力下，正在以独特的经营方式和管理理念，使又一村·解先生这朵奇葩逐步实现遍地开花的梦想。

相关链接

网名“天天喜运来”说：以前我家住在又一村·解先生附近，没少光顾；亲戚朋友生日结婚宴会几乎都是这里，菜的品种丰富、价格合适，家常小炒、川菜等。又一村是最初的老店，从几间民房改造的食府，做到今天分店数家，而且各个生意火爆，还真不是一件简单的事情。以前老店给我的感觉就是实惠、饭菜量大，味道也不错，每次去都会有新的菜品，现在住得远了，有时候还是挺怀念那里的味道。

网名“caesar122”说：人气很旺，一直都需要预订才能去了就有位置，菜的质量确实是

比较好，服务也很周到。

网友“忒麻烦”说：非常好的一个饭店。价格公道，菜量又足，味道也好。很适合朋友聚餐。不要点太多的菜避免浪费。一般四个人有四个菜足够了，那里的猪脸很不错，吃起来很过瘾。

又一村·解先生食府：嵩山北路与西站路交叉口向北路西 67511872 67512556

又一村·解先生家常饭店地址：二环支路与霁月路交叉口 69357878

又一村·解先生餐饮酒楼地址：嵩山北

路与西站路交叉口向北路西 67533000 67538000

又一村·百鹤源火锅地址：嵩山北路与西站路交叉口向北路西 67521111

解先生·又一村百花路店：百花路20号锦绣华庭A座67717000 67758000

解先生·又一村私家菜地址：陇海路与伏牛路交叉口向东路南67667711 67654000

又一村·解先生家酒店地址：桐柏路农业路交叉口67548000 67549000

解先生·又一村酒楼：陇海路与城东路交叉口西150米路南 66323555 66357555

第

1

品牌

2009『第一品牌』巡展

