

# 李华：餐饮发展见证中原经济崛起

中原消费行业风云人物之李华



河南百年老妈饮食管理有限公司董事长李华

60年来，随着郑州发展的日新月异，郑州人的餐饮娱乐生活也发生了翻天覆地的变化，从过去仅是为了填饱肚子，到今天变成享受生活。纵横餐饮业十几年的中国火锅专业委员会副主任、河南百年老妈饮食管理有限公司董事长李华，见证着中原餐饮业的萌芽、崛起和发展。用她的话说，中原经济发展有多快，餐饮业的发展就有多快。如今的中原餐饮业，不仅会做、会服务，更懂得居安思危。

晚报记者 谢宽 文/图

民以食为天。无论何时何地，只要提起饮食，人们总有谈不完的话题。北京的“全聚德烤鸭”、西安的“老孙家泡馍”、天津的“狗不理包子”等都是历史悠久、享誉中华的名吃。而在郑州人的眼里，“老三记”的美味可一点也不比它们逊色。“老三记”，指的是“合记烩面”。

随着郑州这座商贸城浮出水面，经济的发展得到了快速地提高，随之而来人们的生活水平也在逐渐提高，人们在满足物质需求的同时，精神需求也提上了日程。

“在印象中，20世纪90年代中期特别是从1995年至1999年，人们开始逐

无利不起早。经营餐饮的高利润，让更多的人想扎进这个市场以求分得一杯羹。不过扎堆的人多了，自然就会有大浪淘沙的场面。进入2000年以后，经过20世纪90年代下半段的洗牌，生存下来的饭店不得不考虑新出路。

餐饮业的发展，不仅仅只体现在饭店档次越来越高、服务水平越来越高，而在于这个饭店是否专业，是否居安思危，在变化中突破行业的瓶颈。

未来行业瓶颈在哪儿？“如果你有一家店，你可以是老板也可以是领班；

## 萌芽：从老字号走向大饭店

“蔡记蒸饺”和“葛记焖饼”。这三家饭店都有半个多世纪的历史，其饭菜无论色、香、味都是上佳的极品，独特的配方和老字号的名声，更是享誉中原。因此在20世纪80年代，郑州人不管是家庭聚会还是宴请宾朋，能够到“老三记”吃一顿，既满足了肚子，也挣足了面子。

## 发展：百花齐放掀起跟风潮

渐走出家门，团圆、聚会纷纷在饭店里庆祝。这一时段，郑州的餐饮业可谓雨后春笋般迅速壮大。”李华说，“不仅仅是中餐、西餐，包括火锅也是这几年最火的时段，铺天盖地的火锅拥上大街小巷，种类之多让人眼花缭乱。”

在她看来，这些不过仅仅是昙花一

## 升级：品牌时代呼之欲出

而在这一时期，人们的饮食观念也经过5年时光的摸索，渐渐从眼花缭乱的市场中，似乎知道自己该怎么吃、如何吃。“应该说5年的时间，消费者的思路逐渐清晰，他们会有选择地吃饭。如何吸引消费者已成为经营者首先要考虑的问题。”李华认为，“这个时段，行业共同

## 未来：居安思危突破瓶颈

但如果你有两家店，那么你就是老板，你可以有两个领班；但如果你有三家店，你就必须公司化运作，统一的管理，那么这个瓶颈，就是人才的瓶颈。”李华一语破的，“未来行业的瓶颈就是人才问题，企业规模的扩大，势必需求更多

“直至20世纪80年代末90年代初，粤秀、花园、阳光等一批酒楼、酒店诞生，郑州餐饮业算是有了真正意义上的萌芽。”中国火锅专业委员会副主任李华回忆说，“那时，高档的饭店多半集中在金水大道的两侧，一般是公务招待贵宾的场所。”

现：“当时餐饮业的眼花缭乱让消费者再次迷惑，如何吃？怎么吃？认识依然模糊，大家更多的是‘跟风’，比如说今天看到这家饭店很火，大家就会一窝蜂地跑去吃。如此一来，经营者同样跟风做起了‘潮流餐饮’。一来二去，郑州便流行起了‘一年吃到一块牌子’的说法。”

讨论最多的一个话题，就是外部环境的升级、服务的水平升级和餐品的升级。”

品牌是什么？在她看来，品牌就是经过市场的验证、大浪淘沙的洗礼之后，仍然保持着健康良好发展的招牌。品牌时代的呼之欲出，让中原餐饮市场上了新的高度。

人才。管理水平是否跟得上，将决定一个企业专业度的高低。今天的餐饮企业，已经与20年前截然不同，进驻的门槛已经提升到了一个企业的水平。谁的意识跳跃，谁就可以抢到更大的市场份额。”

原味优质 健康烧肉

## 首家引进日本健康养生理念

# 千代家

### 让中原人品尝到世界最优质的原味烧肉

首家引进日本健康养生理念，严选不经过任何腌制的上等肉品。肉质鲜嫩，原汁原味的超口感肉质回归烧肉原味的健康本质，引领烧肉西吃的潮流；

采用当今最上品的烧烤燃料——日本备长炭。不会产生烟雾及烟味，还原肉质的鲜嫩多汁，纯正的原汁原味不同凡响，令烧肉呈现出别样的典雅与尊贵，让肉质变得朝气蓬勃，展示原味、优质、健康烧肉的饮食文化；

千代家原味优质烧肉  
优雅演绎烧肉里的别样年华……



订餐电话：0371-65932222  
地址：郑州市经三路与政四街交汇处  
服务投诉电话：400 770 1580

日本田岛雪花牛小排

