

·速读·

百胜招聘万名储备经理

现在是校园招募的旺季，各大公司的招募方式层出不穷。前不久，旗下拥有“肯德基”、“必胜客”、“必胜宅急送”和“东方既白”等餐饮品牌的百胜餐饮集团在中国农业大学举办的以“百战职场 胜在起点”为主题的校园宣讲会吸引了近600学生前来参加。记者了解到，百胜今年底到明年，将在全国招募超过1万名储备经理，其中在北京市场的招募目标是近1000名。

记者获悉，与很多企业把目光盯在应届毕业生身上不同，百胜的人才培养计划不仅针对应届生，大三的学生也是目标群体，并为此开通了“学生直通车”。北京肯德基公司总经理赵莉告诉记者：“‘学生直通车’是一种‘预就业’模式，是企业和大学生的双赢模式。”据介绍，大学生在毕业前与百胜签订劳务协议，获得百胜提供的与正式员工一样的薪资，这样大学生在学业完成前就能获得一份稳定而富有竞争力的收入，还可以全面系统学习业内领先的运营管理知识。在获取毕业证后，大学生将与百胜签署劳动合同。

据百胜人力资源部经理张岩介绍，百胜中国仅去年在培训上的投入就达到1.94亿元。每名新员工，即餐厅储备经理，都会得到一对一的辅助支持，在三到四年时间里成长为独当一面的餐厅经理，并有机会逐步晋升至区经理、市场总经理等职位。

商报记者 吴颖

“天玛生态”带来雪域珍稀肉食

12月7日，由天玛生态食品集团投资的“天玛生态雪域珍品专卖店”隆重开业，这是雪域高原珍稀肉食品首次在京开设专卖店，也是继天玛生态牦牛肉专卖店开业后的升级之作，有望在京城掀起雪域高原肉食品消费的新一轮热潮。

该专卖店位于六里桥商圈内，经营面积百余平方米，集牦牛肉、藏羊肉、奔跑肉系列等高端产品批发零售为一体。据天玛生态食品集团董事长金现龙介绍，天玛生态是专注于高原生态肉食开发的企业，来自于被誉为“亚洲第一天然优质牧场”的玛曲草原，生长在那里的阿万仓奔跑牛、澳拉奔跑羊、高原奔跑鸡等具有高蛋白、低脂肪、富含氨基酸等营养优势，属纯天然绿色有机食品。

据悉，天玛生态食品集团生产的高原奔跑肉、珍好丸、熟香门第等100多个生态肉制品已基本覆盖全国市场。雪域珍品专卖店的揭牌是天玛生态拓展北京市场的重要步骤。未来两到三年，还将有数十家专卖店矗立在北京街头，为消费者提供安全营养的高原生态食品。

商报记者 徐慧/文 陈伟/摄



京点食品是包括全聚德、仿膳、丰泽园
三大京味著名品牌的，集京味、宫廷和鲁菜名小吃
为一体的传统食品，口味独特，品种齐全，
是馈赠亲朋的理想之选。

全聚德和平门店 010-63023062
全聚德前门店 010-67011379
全聚德王府井店 010-65253310
全聚德亮化店 010-64501655

科学药膳离百姓有多远？

访中国药膳研究会会长周文泉

12月11日的听鹂馆饭庄里上演了一场药膳养生交流赛。来自北京、天津、内蒙古、江西、云南等地的餐饮企业，带着自己的拿手好菜同场竞技，用菜品诠释保健养生理念。记者发现，此次“民族药膳养生制作技术交流大赛”上，不再一味强调珍奇参茸补品，而是注重从民间取材，更加贴近百姓，粗粮比例大增。

对此，中国药膳研究会会长周文泉大加赞赏。他告诉记者，过去，很多人一提药膳，就会联想到价格昂贵，其实这是一个认识上的误区。苦瓜、山药等很多食材，都具有一定的食疗功效。餐饮企业推广药膳，应该从科学膳食、改善民生的角度出发，而不能单纯以盈利为目的。

周文泉认为，随着经

中医对药膳有着严格的禁忌，主要包括：药物配伍禁忌、药物与食物配伍禁忌、食物配伍禁忌和疾病忌口等。

济社会的发展、医学模式的转变、人民生活水平的提高以及老龄化社会进程的加快，人们对生活质量以及健康养生的需求也越来越高，倡导“健康膳食、科学膳食、合理膳食”的观念越来越强烈。作为中医药“治未病”的重要内容，融合我国传统饮食色、香、味、形特色，具有养生保

健、防病治病功效的食疗药膳，也更加受到人们的喜爱和青睐。

“药膳是中医学、烹饪学、营养学等相结合产生的一种具有食疗兼保健功能的膳食。药膳也存在一个辩证施膳的问题。实际上，只有在中医理论指导下，根据实际对象的具体情况，才能判断一款药膳对其是否适合。”就拿人参来说，有强烈过敏体质的人，若服参后出现皮疹，则不可服用。有化脓性发炎时更不可服用。感冒发热时一般不宜服用。因发烧时心悸剧烈，服用人参会提高血液循环使心悸，更甚而使病情加重。

这意味着虽然药膳本身对人体具有一些扶正、滋补的作用，但并不等于说所有人都适合食用药膳，更不

等于说一种药膳能益补多种方面。如果胡乱用药膳进补，有时不仅难以达到滋补效果，甚至还会产生适得其反的效果。

周文泉表示，药膳大众化是未来发展趋势。他透露，为了落实健康药膳养生，治未病、促健康的目标，中国药膳研究会在制定和发布《中国药膳制作及从业资质基本要求》基础上，要做好四个方面的功课，即促进药膳行业标准化、规范化发展，培养壮大药膳专业技术人才队伍，积极推动药膳产业化发展，努力普及药膳文化知识，提高民众生活质量。目前，中国药膳研究会正在争取列入《中医药标准化中长期发展规划》(草案)中，用5-10年形成药膳标准化。

商报记者 吴颖

关注

北京糖酒老字号年销售突破50亿

截至12月1日，我们公司已经完成销售收入50.49亿元，较去年的40亿元增长超过25%，提前4年实现了公司最初设定的2015年规划目标，实现了新的跨越。”昨日，在庆功大会上，北京市糖业烟酒公司总经理张德春难以抑制激动的心情，他告诉记者，要知道，这个50亿元的突破对于一家老字号国有企业来说真可谓来之不易。

记者了解到，作为一家有着60多年历史的老

字号以及全国糖酒行业中惟一的国有企业，北京市糖业烟酒公司的倚老卖老在改革开放中经历了时间和实践的印证。在北京市糖业烟酒公司中，其业务支撑主要得益于酒类、食糖这两大支柱。在今年前11个月的销售统计中，北方洋酒公司收获14亿元，食糖经营公司累计销售13亿元。这两家“大户”占据了全公司销售额的半壁江山。张德春告诉记者，能够取得这样的成绩，离不开员工们齐

心协力、追求卓越的干劲。为了提升公司老字号的品牌影响力，强化市场的掌控力，今年，公司创新了管理模式，将下属的8家公司进行了整合。把原来以地域划分形成的区县分公司按商品的品类进行重组，北方洋酒公司瞄准高端市场，打造亮点，力推华都大师酒，狠抓高尔夫茅台、金奖茅台等系列酒的销售，保持了“营销先锋”的荣誉；食糖经营公司，酒类经营公司强化战略合作和规模化

经营，凸显茅台酒、地方酒、郎酒、燕京啤酒四大主营品牌；京酒销售中心注重品种优化，突出核心产品，以五粮液、京酒、红星作为龙头，这四家下属公司的销售总额达到42亿元，占糖业烟酒公司销售收入的84%。

张德春表示，公司的下一个目标是把握“品牌运营与渠道建设”两个重点，做大做强四大商品经营板块，确保实现年销售70亿元的下一个目标。

商报记者 吴颖

京点食品是包括全聚德、仿膳、丰泽园
三大京味著名品牌的，集京味、宫廷和鲁菜名小吃
为一体的传统食品，口味独特，品种齐全，
是馈赠亲朋的理想之选。

全聚德和平门店 010-63023062
全聚德前门店 010-67011379
全聚德王府井店 010-65253310
全聚德亮化店 010-64501655

全聚德三元桥店 010-84492759
全聚德西单店 010-68239011
全聚德双井店 010-58013006
全聚德通州店 010-81579688

全聚德双榆树店 010-62199990
全聚德鸿坤店 010-63289868
全聚德麦当劳店 010-64736466
全聚德马家堡店 010-6757686

仿膳饭庄 010-64011889
丰泽园饭庄 010-63032828
丰泽园学院路店 010-82835568
四月坛店新街口店 010-83225559

北京全聚德仿膳食品有限责任公司
www.qjdfssp.com www.qjfood.com

股票代码: 002186

咨询电话: 010-87679729 010-87679535
010-51220855 010-51220856