

· 速读 ·

麦当劳将建首个绿色示范餐厅

3月23日,麦当劳(中国)公司在连续第五年参与“地球一小时”活动的同时,郑重对外透露,作为社区的“好邻居”,麦当劳除一如既往地关注和提高餐厅环保成绩单,成为环保“好榜样”,今年,麦当劳计划建造全国首个绿色示范餐厅。

作为环境保护的积极倡导者和推动者,麦当劳在全球范围内已在能源保护、降低消耗、精简包装以及供应链的可持续发展等方面做了大量工作,并取得了积极成效。基于全球丰富的环保经验,麦当劳中国于2008年成立了跨部门的节能减排团队,并进一步于2012年成立跨部门能源小组,关注提高餐厅环保成绩单。目前麦当劳在中国的餐厅内已经采用了多种节能方式,如广泛运用高效照明系统:LED室内照明和招牌,相比普通光源LED室内照明能节能75%以上,LED招牌节能50%以上;同时,餐厅使用相比普通空调节能20%的高能效空调。据了解,通过上述节能手段,麦当劳中国餐厅2012年节电超过2400万度。从2010年开始,麦当劳在中国的新建和形象升级餐厅全部使用节水率50%以上的节水龙头。同时,从2011年下半年起,全部新餐厅和形象升级餐厅都使用环保材料的墙面贴画,在保证画面效果的同时确保产品的环保性。

2013年,麦当劳计划在中国启动全新的在线能源管理系统,对全国餐厅能源使用情况进行实时在线监控、管理和分析,旨在运用科学方法进一步发掘餐厅节能环保的机会点。同时,全国首个麦当劳绿色示范餐厅也正在选址中。该餐厅将采用先进的节能技术,包括高效照明系统,节水系统,先进空调通风系统,自动控制系统,能源监控系统和环保材料制作的壁画、家具等。今后,新的餐厅节能环保技术将率先于绿色示范餐厅内试运用,运行成熟后再拓展至全国范围。

北京商报记者 吴颖

准妈妈食品荟萃孕婴童展

准妈妈吃什么更符合自身营养需求和胎儿发育?新生儿如何喂养更健康?琳琅满目的保健食品中哪类更适合您?这些越来越受到准妈妈关注的知识,将在下月举办的“第十七届京正·孕婴童展”上得到专业的解答。

据主办方介绍,4月13日-15日将在北京中国国际展览中心(新馆)举办的京正·孕婴童展上,“吃”将是本届最重要的展出内容,在总共6个展厅中,孕婴童食品及保健品占据了两个展厅,包括国内外知名品牌针对孕、婴、童生长发育不同时期所需营养生产的全系列食品及保健品,以及首次引进的国外原单品牌食品。

北京商报记者 徐慧



说起位于牛街的吐鲁番餐厅,这家建于1985年的新疆风味餐厅,如今已成为牛街社区居民享受异域特色美食的场所。而脚踏实地服务社区,用特色风味吸引大众的经营理念,让吐鲁番餐厅总经理马忠看到了吐鲁番餐厅的发展方向。

扎根社区做足民族风味

——访北京吐鲁番餐厅总经理马忠

经营之本 立足社区做服务

作为京城最早的一家新疆风味餐厅,在27年多的开店生涯中,吐鲁番餐厅一直位于北京的城南,但却经历了三次的搬迁。无论怎样搬迁,都没有改变该餐厅服务社区的宗旨。

马忠告诉北京商报记者,吐鲁番餐厅最初位于原宣武区的教子胡同,后来迁到珠市口大街,2004年再迁到现在所在地牛街,并一待就是近十年。“但无论怎样挪地儿,餐厅始终保持贴近社区、贴近百姓的经营之本。”据马忠介绍,每到节假日,吐鲁番餐厅都会根据季节推出应时的营销活动。为了满足该地区穆斯林群众的习俗,餐厅还专门设计了穆斯林结婚的庆典活动,为穆斯林结婚礼仪“伊扎布”推出了相应的菜肴和服务。

如今的吐鲁番餐厅已成为牛街社区百姓的“大食堂”。早上,吐鲁番餐厅专门为满足穆斯林居民开设了早餐,解决了居住在该地区的穆斯林上班族的早餐难题。“餐厅早餐的品种有15种左右,卖得最好的要数豆腐脑,自制的豆腐,浇上用料十足的卤,平均每天要卖出五六百碗。仅每天餐厅早餐的收入就

可以达到5000元左右。”马忠说。

除了早餐服务,今年吐鲁番餐厅还加大了对社区居家养老消费的便民措施,设置了老年餐桌,专门加装了老年刷卡专用的POS机,方便了区内老年用餐卡的使用。

菜品品质 保证地域风味独到

在立足本地、留住社区顾客的基础上,吐鲁番餐厅开始迈出社区,用特色菜品扩大品牌影响力。

马忠告诉北京商报记者,如今京城餐饮市场琳琅满目,吐鲁番餐厅也不再是清真菜馆中的一枝独秀。保证菜肴品质是坐稳社区市场的关键,而融合各方菜肴精华成了餐厅打响知名度的良方。“我们制定了‘新疆风味浓、北京风味精’的菜品理念,让更多的人了解到吐鲁番餐厅的特色。”马忠表示,在传承新疆风味特色的同时,餐厅更注重菜肴的创新和融合,吸收了老北京清真菜明汁亮芡的特色,西餐中牛、羊肉精细的处理方式,学习汉餐菜肴中的制作手法,这些“取他人之精华”的举措让吐鲁番餐厅菜肴深受人们的欢迎。

餐厅新疆籍的厨师长负责对原料进行把关,保证了菜品风味和品质。



这些少数民族员工方面,马忠所采用的是“亲情1+1”百元激励机制。

马忠在描述占比80%少数民族员工时表示,吐鲁番餐厅的员工构成与其他企业不太相同,在120多名员工中包括了维吾尔族、回族、东羌族等多个民族,不仅信仰不同,生活方式也不同。餐厅除了在培训中告诉员工要相互尊重民族信仰之外,更在业余时间组织各族员工一起参加有益于身体健康的体育活动,冬季会组织大家一同看电影,在丰富集体活动同时,增加了员工互相之间的沟通,融洽了相互关系,有利于工作和生活上的团结。

羊肉串是吐鲁番餐厅著名的小吃,每天都有来自京城的“羊肉串迷”来此品尝。每天光是卖羊肉串,就可以卖出羊肉130多斤,有600-700串,光腌制使用的鸡蛋就要20多个。马忠介绍到吐鲁番餐厅羊肉串制作的奥秘时表示:“羊肉都是经过新疆籍厨师长亲自挑选和腌制;所用孜然也都选用新疆托克逊地区的精品,虽然这样的孜然粒小,但味道香浓。另外,羊肉串中使用的辣椒也都是新疆原产地的辣椒,辣味醇厚,吃起来柔和。”

员工管理 贯彻“亲情1+1”

随着餐厅的发展,目前员工已从70多名到如今的120多名,其中80%以上的员工都是少数民族或有专属信仰的员工,在管理

马忠还表示,餐厅很多都是外地的年轻员工,他们的工作和生活情况成了家长最为牵挂的。因此餐厅在员工中实行了“亲情1+1”百元激励机制活动,每月为工作满一年以上的外地员工家属邮寄100元,鼓励他们在餐厅干长干好。“虽然100元不算多,但是很多家属会打电话和寄信到餐厅,表示每月能收到这100元家里会很放心孩子在这里工作。这样的举措不仅对员工工作给予了肯定,也让员工感受到了企业对其的关怀。”

北京商报记者 张笑嫣



中国全聚德集团
CHINA QUANJUDE GROUP

全聚德 仿膳 壹品园 四川饭店

股票代码: 002186

佳人盛宴 幸福美满

名店见证 百年好合

中国全聚德集团祝愿

天下有情人终成眷属



公司网址: www.quanjude.com.cn

全国统一客服热线: 400-700-1864