

### C2 探秘和合谷经营之道

2010年,北京本土快餐企业和合谷,一举新增15家门店,全年实现销售额近两亿元,同比增长45%。和合谷以其标准化生产、招牌菜特色、立等可取的销售方式,确立了中式快餐发展的经典模式。

后天就是元宵节。京城的元宵市场早已开始红火。不少餐饮老字号已经支起了“大锅”现摇现卖;超市的速冻食品柜中,汤圆占据了最显眼的位置。记者走访市场发现,以无糖、新鲜水果馅料为卖点的健康汤圆,成为今年元宵节市场宠儿。为了营造节日氛围,不少餐饮企业还将在元宵节当天向顾客赠送“免费汤圆”,并推出“看花灯”、“猜灯谜”等多种民俗活动。

### C3 吴丽华:好服务要给人惊喜

从全聚德前门店一名普通服务员,到掌管全聚德五六十家连锁加盟企业的总经理,吴丽华职业生涯化茧成蝶的背后,是持续学习带来的开阔眼界,是说一不二、外柔内刚的领导作风。

### C4 洋快餐情侣营销出新招

刚刚度过的西方情人节,在京两家洋快餐企业不约而同地推出了适合中国国情的节日营销招数。不论是中外著名的情歌,还是限量版的Hello Kitty情侣玩偶,都融入了很多中国味儿。



## 今年元宵节流行吃“健康”

### 老字号现摇元宵 受青睐

老北京的元宵节,最重要的食俗当然是吃元宵。鸿宾楼、护国寺小吃、烤肉季、又一顺、南来顺等京城餐饮老字号的“石磨磨面”、“石磨碾馅”、“现摇现售”的传统工艺元宵早在一周前就纷纷上市,提前热销。

“我们现在最多的时候一天卖出1300多斤现摇现售的元宵。”护国寺小吃连锁店的马经理告诉记

者,“估计到了节前的头两天,每天至少销售1万斤以上”。据介绍,护国寺小吃连锁店的清真元宵,今年将要摇出25吨。除了豆沙、山楂、桂花等传统口味之外,今年还将供应蓝莓、草莓、橘子、菠萝等水果馅的清真元宵。

南来顺以秘制配方、传统工艺制作的元宵,素来是京城应季佳品。据了解,今年南来顺的元宵包括黑芝麻、山楂、桂花、玫瑰、枸杞、桂圆、橘子、什锦以及木糖醇9种馅料,每斤价格在二三十元不等。

此外, 后海明珠烤肉季今年推出了紫薯、黑芝麻等5种口味的元宵,顾客既可零买也可以装盒带走,十分方便;老字号名店又一顺则推出了脐橙、青红丝、豆沙、五仁等7种口味的元宵。

### 全聚德汤圆礼盒 亮相京点专柜

元宵虽然好吃,但却不易保存,一般最多储存3-5天,多数家庭都是现买现吃。相比之下,汤圆不仅可以现包现吃,速冻汤

圆的保质期可达180天,无论是买来自己吃,还是送礼,都非常适宜。因此,今年不少餐饮企业都加大了汤圆的供应力度。

全聚德仿膳食品有限公司今年就推出了5款元宵节礼盒,全部为汤圆。其中,仿膳品牌4款,全聚德品牌1款,价格从60多元到200多元不等。据总经理焦宁介绍,除了传统的黑芝麻、巧克力、山楂等口味外,今年新添了五仁口味。为了迎合消费者对健康、绿色的追求,还新推出了玉米面与糯米面相混

合的玉米面汤圆。消费者除了在北京各大超市可以购买到仿膳汤圆、全聚德汤圆外,还可以到京城各全聚德门店内的“京点食品”专柜选购,团购还可以享受价格优惠。据悉,今年全聚德汤圆的产量预计增长50%。

记者从烤肉季了解到,今年上市的速冻清真汤圆将超过6000份,供应量比去年提高20%。峨嵋酒家今年除了保留巧克力、豆沙、黑芝麻等传统口味的汤圆,还新推出了用新鲜水果制作的金橘、

山楂等口味汤圆。在75元“峨嵋汤圆”礼盒中,包括了全部5种口味的汤圆。据悉,今年该店汤圆的供应量将超过1.2万斤,同比至少增长50%。

### 元宵、汤圆 主打绿色、健康

传统汤圆、元宵的油脂及含糖量较高,吃多了会对健康造成不利影响。为顺应当今健康饮食的潮流,京城不少餐饮企业研发出更符合健康、营养理念的汤圆和元宵新品。(下转C4版)

十大品牌、50强企业、100强门店下月逐一揭晓

## 北京餐饮行业将认定年度标兵

“十二五”规划为北京的餐饮业带来了新的生机。打造“北京服务”品牌也带动了餐饮企业对自己品牌的重视和塑造意识。昨日,记者从北京烹饪协会获悉,协会正在着手进行2010年度北京餐饮行业优劣考评相关事宜,并已向有关企业逐一发出了《关于组织开展2010年度北京50强餐饮企业(集团)、100强餐饮门店及2010年度北京餐饮十大品牌评选认定活动的通知》,将于3月底揭晓最终的认定结果,并在一年一度的

北京餐饮年度大会上公开表彰。

对此,北京烹饪协会会长姜俊贤表示,“2010京城美食年”系列活动为北京的餐饮企业带来了销售的拉动和知名度的不小提升。在美食日渐进入百姓消费日程之际,在餐饮零售的比重逐渐突出之时,除了百姓喜爱的菜品,北京还有很多优秀的餐饮企业应该被百姓牢牢记住。北京打造世界“美食之都”离不开知名品牌餐饮企业的作用,因此,举行年度北京餐饮百强认定工作,既

是各餐饮企业共同关注的行业热点事件,也是社会公众关注和期待的餐饮界盛事,更是为引领行业科学发展、分析餐饮市场提供了重要依据。而年度标杆企业的产生也将极大地带动整个行业的整体素质的进一步提升。

记者了解到,为进一步扩大北京餐饮业的影响力,提升北京作为国际商贸中心的竞争力和各企业品牌的实力,全面落实今年京城美食年活动,今年,北京烹饪协会将在继续做好“北京50强餐饮企

业(集团)和100强餐饮门店”的评选认定基础上,首次增加“北京餐饮十大品牌”的评选和认定,对此,协会负责人表示,这项评选是对餐饮企业的综合考评,不同于前面两个奖项更侧重于经营指标的考量,这样也会为加强餐饮企业的品牌意识起到积极的促进作用。

据介绍,参与评选的企业采取自愿申报、认定委员会核准的方式进行;并且必须是全年没有发生过重大服务和菜品质量投诉、安全工作无重大责任

事故的餐饮企业。最终,由政府有关部门、协会、媒体以及专家学者等组成的认定委员会审核后向社会公布。

记者获悉,北京烹饪协会的专家评审团对参评50强餐饮企业(集团)的界定是:在北京市行政区域内注册的具有独立法人地位的餐饮企业(集团),其销售额(仅限餐饮、食品类收入)的构成为位于北京市行政区域内的所属门店(限全资或控股51%以上门店)的销售总额。对百强餐饮门店的界定是:参评

企业为北京市行政区域内,持有餐饮企业营业执照的单体餐饮门店。对北京餐饮十大品牌企业的参评界定条件是:不限企业注册地,但必须具有国家工商行政管理总局商标局出具的商标注册证。

北京烹饪协会负责人表示,本次评选活动本着公平、公正和公开的原则进行,向社会和广大消费者真实反映北京各餐饮企业的实力状况,并将对最终获奖的企业和门店颁发证书和奖牌。

本报记者 吴颖