



栏目热线: 0551-5223802

主办: 市场星报
协办: 安徽省餐饮行业协会

“肥西老母鸡”八年造神话

王珊珊/文

近日,合肥肥西老母鸡餐饮有限公司双喜临门:一是进入“中国餐饮百强榜”,二是被国家工商局批准为“中国驰名商标”。据悉,肥西老母鸡快餐连锁店于2003年成立,经过八年奋斗,现今已成为我省餐饮行业的领军企业和头牌品牌。

“由浅入深”推动企业产业链发展

肥西老母鸡集团现拥有八个种鸡场、一个育种中心、一个孵化场和五个千万只土鸡散养基地的农牧公司,拥有近百家快餐店的餐饮公司,拥有肥西老母鸡家园公司,以及食品公司和电子商务公司等七家注册公司。而在2003年之前,肥西老母鸡仅是一家畜禽养殖公司,随着肥西老

母鸡快餐连锁店的推广,肥西老母鸡对产业结构进行调整,对产业基地的升级,大手笔、高起点规划建设。如今肥西老母鸡已发展成为一家集种鸡饲养、快餐连锁、休闲旅游、食品加工、电子销售为一体的大型企业,其农业产业化的产业链延伸到城市消费者,成为安徽省龙头企业。

CIS企业文化助力品牌发展

肥西老母鸡的文化包装是安徽餐饮界和社会上所公认的。早在肥西老母鸡组建餐饮公司之始,即导入了CIS(识别系统),直接将公司经营运营及品牌战略植入MI(理念识别系统)、VI(形象识别系统)、BI(行为识别系统)这三大系统之中,让企业的品牌个性深入到企业、产品、

员工的每个神经单元,特别是深入到消费环境之中,其“我们就是实干”的企业精神、“手拉手、心连心,老母鸡变成金”的团队精神、“吃鸡饭、念鸡经”的职业观等,成为肥西老母鸡企业理念的战口号,其标志、标准字、吉祥物、招牌等,成为肥西老母鸡形象识别中的经典图谱。

勇担企业责任助推企业发展

一个企业有没有责任心,是其能否进步和发展的重要关键。肥西老母鸡则强化了自己对顾客、对社会的四大责任:一是直面顾客责任,每个快餐店、每个土鸡专卖店都直接面对消费者,从老板到员工努力为顾客着想,赢得了消费者的青睐;二是生态、环保责任,建立生态基地,生产和提供生态、无公害产品,也是肥西老母鸡深入人心之所在;三是食品安全责任,肥西老母鸡倡导的“原

汁原味”和“健康原则”,成为企业的极致追求;四是社会公器责任,企业是社会的公器,特别是承载“天下食为先”的餐饮企业,更是公器中的公器。肥西老母鸡正是勇于承担这四大责任,才使公众承认,社会满意,美誉度大增。



首届“新东方杯”青年烹饪技能大赛安徽赛区选拔赛盛大开幕



“世界的美食,中国的新东方”,一场烹坛盛事——由中国烹饪协会、新东方烹饪教育联合举办的首届“新东方杯”青年烹饪技能大赛安徽赛区选拔赛于6月2日上午在安徽新东方烹饪学院盛大开幕。

据悉,首届“新东方杯”青年烹饪技能大赛安徽赛区选拔赛在合肥市人力资源社会保障局副局长王世保先生宣布下开幕。合肥市商务局副局长程明福先生、省烹饪协会秘书长马邦山先生及安徽新东方烹饪学院绍绍兵院长均发表了致辞,希望通过举办首届“新东方杯”青年烹饪技能大赛进一步传承中国饮食文化,培养适合当今时代发展、综合素质全面的高级烹饪人才。

此次选拔赛为期两天,389名参赛选手报名参加了中餐热菜、中餐冷拼、果蔬雕刻、西式面点四大项目共计475个单项比赛,另有8组参赛队伍对展台台席设计项目展开激烈角逐。比赛现场,每位参赛选手都是全身心的投入,一丝不苟,娴熟操作。每道菜着都经过了选手们精心的构思,菜肴名称更是别具新颖,恰到好处,充分体现了安徽新东方学子绝妙的想象力。

省烹协马邦山秘书长说:“今天的比赛让我很震撼,选手们构思新颖、技艺精湛,特别在菜品雕刻的展示上,显示出了惊人的创新思想,可以说这是一场青年烹饪精英聚首、共襄烹饪发展的盛会。”目前,比赛还在紧张进行中,初赛结果将于4日上午闭幕式上揭晓。此次比赛的获奖选手将代表安徽新东方烹饪学院到北京参加由中国烹饪协会、新东方烹饪教育联合举办的首届“新东方杯”青年烹饪技能大赛全国总决赛。让我们共同期待在北京总决赛舞台上青年名厨的巅峰对决。(马兰)

食尚生活美味推荐

本期美食寻味地:巴蜀石锅鱼

地址:经开区莲花路1304号(洽洽食品有限公司对面)

特色推荐: 特色石锅鱼

制作原料:鱼、中药、特质作料等
口味:特质青石锅,让鱼肉鲜嫩,味美可口,加入中药具有养颜排毒,延年益寿、强筋健体、补中益气、和中开胃等功效
推荐指数:★★★★★



特色推荐: 红烧仔鹅

制作原料:鹅肉、花生油、湿淀粉、各种作料
口味:色泽美观,甜咸适口。滋阴养颜,除疹止嗽等功效
推荐指数:★★★★★



美食顾问 珊珊

美食热线:0551-5223802

高了 客家王

高了、高了、又高了。没办法,请客户吃饭,吃的畅爽,酒自然高了。饭菜的档次高,服务周到,生意成了,这还多亏节高·客家王连出高招,五大菜品应有尽有,就连品尝过山珍海味的挑剔客商都称赞不已。

先来一份六大盅之一的冬瓜盅,滋补开胃,谁说男士不需要美容养颜,这个夏天,要的原汁原味的客家菜更不能少,梅菜扣肉、盐

焗鸡正宗地道,无不出自大师之手;金猪宴,人生得意必点菜肴。港督宴,当年富豪显贵才能吃上的美食,在这里,我都可以一一品尝、大快朵颐!

天价港式快餐,烧鹅饭、叉烧饭、油鸡饭,看似普通的食物,连五星级饭店都做不来的味道,请吃饭,真是有面子。套用一個很俗的词,客家王相当“给力”。

节高·客家王: 马鞍山路与望江路交口南50米
抢订热线:0551-3440099/3441919



华东最长的原始大峡谷 — 牯牛降通顶大峡谷

历溪古村落 牯牛降大峡谷 蓬莱仙洞二日游

每周六发 268元/人

水墨历溪

祁门历溪

品 领江南灵秀 赏地方:目连:
一绝红茶 誉原汁土菜



合肥各大旅行社均可报名 咨询电话:2837961 景区电话:0559-4572908 www.gnjlx.cn