



栏目热线: 0551-5223802

主办: 市场星报  
协办: 安徽省餐饮行业协会

# “2011安徽百家餐饮名店”巡展

## 记安徽惠园酒店股份有限公司

近年来,安徽餐饮市场表现出了旺盛的发展势头,多家国内名店入驻,本土餐饮飞速发展。老百姓的选择多了,餐饮市场也越发的“迷人眼”。为了更好地规范安徽餐饮市场,此次《市场星报》联合安徽餐饮行业协会共同举办“2011安徽百家餐饮名店”巡展活动,帮老百姓选择放心餐饮店。本期餐饮巡展走进位于安庆市的安徽惠园酒店,记录安徽餐饮发展。

记者 王珊珊/文

### 巡展第三站:安徽惠园酒店

安徽惠园酒店股份有限公司于1999年成立于安庆市,旗下现有四家直营店、两家合作店——惠园安师院店、惠园天台里店、惠园桐城店、惠园滨江花园店和惠园怀宁独秀、惠园潜山皖城合作店。目前惠园公司有员工600余人,营业面积近3万平方米,年营业收入逾6000万元。十多年来,公司一直以中餐连锁经营为己任,以专业化的服务、经典美味的特色菜肴,不断创新、科学管理的理念,在激烈的市场竞争中稳步前进。

#### 企业荣誉:

安徽省首批四星旅游餐馆,安庆市唯一的“五星级旅游餐馆”,先后荣获全国绿色餐饮企业、中国餐饮名店、中国餐饮连锁加盟著名品牌、全国守信单位、金融守信企业、最具社会责任感企业、安徽省“十佳”文明服务酒店、安徽省十大优秀品牌、安徽省餐饮业改革开放30年十大卓越企业、安徽餐饮行业十大重点推广品牌、安徽省连锁酒店(餐饮)十强企业、安徽省特色魅力50强酒店、安徽餐饮企业50强、安徽省第二届酒店餐饮业评比50强、



安徽省“百城万店无假货”餐饮示范店、安徽省著名商标、安徽最佳特色酒店餐饮品牌、安徽省诚信经营示范店、安庆市“十佳”旅游美食酒店、市级先进私营企业、安庆市著名商标、安庆市诚信单位、安庆市质量管理奖等诸多荣誉。

#### “惠园人”说:

惠园连锁经营的成功秘诀在于胡华董事长一直致力于把员工的素质、服务的提升、菜肴的品质与创新作为第一任务来抓。惠园品牌能在竞争激烈的安庆餐饮行业中立足并保持较好业绩,与他的锐意创新、拼搏进取是分不开的。创业伊始,他便确立了惠园“惠而不奢,百味无穷”的核心理念,制订了“出众品质、优质服务、规范管理”的经营主题,致力于让市民享受到一种“宾至如归”的超值感受。“惠风和畅、花香满园”,惠园在标准化服务、创新经营和规范管理上具有的优势,将确保企业在激烈市场竞争中永立潮头。

### “奶业发展需转变增长方式”

访中国奶业协会常务副会长魏克佳

6月11到13日,中国奶业协会组织的第二届中国奶业大会暨第九届中国国际奶业展览会在合肥市召开。在这次奶业大会中,记者有幸采访到了中国奶业协会的常务副会长魏克佳先生。魏会长着重向记者阐述了合肥奶业发展的突出之处,也给未来合肥奶业发展提出了宝贵建议,并表明对未来奶业发展的乐观态度。

#### 新思路推动安徽奶业快速向前

“奶业要发展,必须学会转变增长方式。”魏克佳以现代牧业集团肥东牧场的经营向记者作解析。他告诉记者,6月11日,与会的很多领导均到现代牧业集团肥东牧场参观考察。“现代牧业这个企业虽然成立时间不长,但是它的发展模式具有一定的开创性和指导意义。”魏克佳指出,现代牧业给中部或者其他类似于合肥区域的奶业发展作一个指引。

合肥未来奶业虽然已经走出了自己的思路,但是未来如何更好发展呢?对于记者的提问,魏克佳给出了自己的看法。他认为无论是合肥还是整个安徽,奶业的发展都应该结合自身实际和市场环境。“合肥发展奶业要注意地区差异,注意季节性因素,要合理利用资源条件。”他告诉记者,“还应当注重科技手段的运用,注意发展模式。”

#### “我对中国奶业的发展持乐观态度”

2008年,中国的婴幼儿奶粉事件造成了极为恶劣的影响。一方面,世界许多国家对于中国奶业甚至整个食品行业发出抵触态度;另一方面,无数家庭因为这场劣质奶粉风波而遭受痛苦,于是人们对于企业、社会的信任度都有所下降。之后,我国政府作出了极大努力,整治投机者,规范行业行为,制定相关法律法规。作为推动中国奶业发展的一分子,魏克佳始终保持了一种乐观的态度。

他说道,中国的资源、地理优势、气候条件等也让他对中国奶业的未来持乐观态度。他指出,优越的气候条件让奶牛养殖业有了草料的保障。除此之外,他还谈到了南方的水牛,“过去作为耕田使用的水牛,现在被机械取代,经过改良之后的这些水牛所产出的牛奶更有价值。”最后,他还谈到了目前奶牛的存栏量基础条件的优势,这也成为他对未来奶业发展的乐观因素之一。 记者 张明龙/文

## 中国合肥第一届客家美食品尝节盛大开幕

6月11日,中国合肥第一届客家美食品尝节隆重开幕。活动当天,不少市民赶来参加。本次客家美食品尝节,由安徽省行业协会、广东省梅州市餐饮行业协会发起主办,由合肥节节高客家王连锁酒店承办。

据悉,本次活动以“传播客家文化、体验客家风情、品尝客家美食”为主题,主办方精心策划,周密安排,内容丰富,优惠惊人,如:在合肥率先推出客家六大盅以及港督宴;指定酒水买一赠一;还有金猪大宴、港式快餐等;更有100款客家菜肴、客家小吃、客家点心、客家娘酒等让市民消费品尝;同时,食客还可以在现场欣赏到客家风情歌舞表演,可参与有奖问答并有可能成为免费消费大赢家等。

据主办方介绍,客家菜历史悠久,区域性强烈,文化个性突出,“原汁原味,可口可心,食疗功效”是客家菜

最鲜明特征,甚至有不少专家学者将客家菜誉为中国第九大菜系。近些年来,随着“客家热”日益升温,客家菜也随之正式登上餐饮舞台,被很多人士所普遍接受。本次客家美食品尝节,属我省首次,意义非同一般。

另据了解,节节高客家王率先在省内外完整引进客家菜系,同时兼营客家野味、官府老徽菜等。酒店坚持品牌领先的发展战略,走“特色餐饮+连锁经营”的发展新路。酒店举办本次活动,旨在增进广大市民对客家文化以及客家美食的了解,带给合肥市民一种新的饮食体验。

### 非尝不可6大盅

吃过冬瓜盅不稀奇,吃过木瓜盅也不稀奇,那你吃过六大盅吗?冬瓜盅、木瓜盅、菠萝盅、西瓜盅、南瓜盅、椰子盅共称六大盅,是由客家四大名厨:梅州大厨、福建永安大厨、惠州大厨、香港大厨和安徽本地大厨历经几百次的锤炼研制所得,是节节高·客家王独家推出的高水准的夏令大菜。一经推出,火爆窜红,食客蜂拥而至。吃惯了油腻荤腥,重温一下返璞归真的美食,不妨上一份南瓜盅,精选的黑米,佐之酒的选择,比如维生

素颇多的菠萝盅、消暑解渴的西瓜盅、美容养颜的木瓜盅、滋补营养的冬瓜盅、色泽清爽的椰子盅。享受着美食,再看看身边的朋友,哪还顾得上绅士淑女风度,个个都大干起来。我心中一阵窃喜,这次吃饭可找对了地方,下次还要再来。  
血糯南瓜盅38元、雪蛤木瓜盅38元、小麦苡实菠萝盅38元、琼山豆腐椰子盅38元、海鲜沙律西瓜盅128元、八宝冬瓜盅168元。  
小编建议:每桌点一盅,不亦悦乎!  
节节高·客家王:马鞍山路与望江路交口南50米  
抢订热线:0551-3440099/3441919

活动解释权归本酒店所有

QINGANG EVERBRIGHTEN CITY  
琴港不夜城  
名人名家大酒店  
美食 | K歌 | 演艺  
金寨路13号望江宾馆北50米  
订餐电话:0551-3696999  
公交线路:1226/148/166/126/145  
到机研所或南七里站下

川越味蕾徽  
川菜美食第壹季  
菜美食季敬请期待……

热烈祝贺本酒店担担面被评为合肥十大风味名小吃

■ 新品川菜:由四川当地竹筒笋及黑脚土鸡烹制而成的新品川菜——苗笋焖土鸡,邀请您免费品尝,并提出宝贵意见。 ■ 活动时间 6.15 > 7.15  
■ 参与方式:每天前十位预订者均可参与0元品尝活动。

■ 名人名家大酒店是琴港集团重金打造的一家主营川菜,兼营徽菜、粤菜、燕鲍翅的大型酒店,内设情调阳台包厢,奢华的VIP包厢共42间,营业面积达5000平米。酒店可接待大型婚宴、商务宴请及会议用餐;并拥有300个免费停车位。



四川本地竹筒笋、黑脚土鸡

苗笋焖土鸡

原价88元/例 品尝价

0元

名人名家大酒店 3696999 | 国际演艺酒城 3696888 | 环球一号KTV会所 3687888 | 地址:金寨路13号望江宾馆北50米