



创意餐饮文化 创新餐饮经营

访“中国十大策划家”余林明

2003年至2005年： 构造肥西老母鸡文化品牌

2003年下半年至2005年底，余林明介入肥西老母鸡快餐品牌的打造，主要精力放在肥西老母鸡文化的包装上，并参与策划、创意、撰写等多项事务。现今，肥西老母鸡经过8年的奋斗，2010年进入中国餐饮企业百强，2011年被评为中国驰名商标，肥西老母鸡的成功令人瞩目。

2006年： 策划“解王鱼”快餐

2006年初夏，余林明协助合肥解王鱼快餐管理公司，成功创办了合肥市第一家鱼快餐。这个策划的核心，一是引入了神童文化，以大明朝解晋的神童故事为依据，创作了特色鲜明的卡通装饰画，并将神童文化导入营销之中；二是以鱼为主打产品，使消费者在快餐店里享受到了吃鱼的美食美味。

2006年： 提出“王仁和米线品牌 突破策划方案”

2006年12月，应王仁和米线创始人王仁和邀请，余林明提出并完成“王仁和米线品牌突破策划方案”。在王仁和米线文化包装上，余林明的创意内容包括：广告语、故事、吉祥物、卡通装饰画、米线歌曲、音乐广播、电视动漫等。仅仅五年时间，王仁和米线发展快餐店50多家，成为安徽省又一重要快餐品牌，创造了中国中部地区从“无米线”到“有米线”且“好吃米线”品质超过“云南米线”的现代传奇。

2007年： 倡导并推广酒店酒水超市

2007年元月，时任安徽省连锁经营协会酒店餐饮专业委员会秘书长的余林明，支持合肥神龙阁凤凰美食城开办的酒水超市，召集10多家新闻媒体，推广其酒水超市做法，提出了“三有利”、“三避免”的观点：“三有利”是：酒水超市也即平价酒水，对消费者有利，对酒厂有利，对酒店也有利。“三避免”是：实行酒水超市，可避免消费者自带酒水现象，可避免酒企酒水进店的不正常竞争，可避免食品安全上存在的隐患。

2007年： 提出“山村徽菜” 和“乡村徽菜”新概念

2007年10月，安徽省连锁经营协会酒店餐饮专业委员会在合肥举办“安徽(合肥)乡村徽菜研讨会”，余林明在会议上提出了“山村徽菜”和“乡村徽菜”的新概念。余林明提出以海拔高度作为标尺，从地理位置、原材料、烹饪方法和风格这三个方面进行衡量，“乡村徽菜”是指安徽地区的平原、河湖和丘陵地区的徽菜，“山村徽菜”则主要是指安徽地区海拔高度高于丘陵地区的徽菜。

有关专家认为，徽菜“两大菜系”新概念的提出，以此来刺激徽菜理论的研究，进而激活徽菜市场，易于为企业的定位发展提供理论依据，且乡土和生态已成为城市餐饮追求的方向。



昨日上午，从北京传来安徽餐饮界的喜讯。由中国策划家协会、中国职业认证协会和中国国家人才网举办的“中国十大策划家”评选活动中，安徽省餐饮行业协会秘书长余林明凭借其对于安徽餐饮策划案例，摘得“中国十大策划家”殊荣。

据了解，余林明注册高级策划师，从2005年开始，曾任安徽省连锁经营协会酒店餐饮专业委员会秘书长、安徽省企业联合会餐饮分会秘书长、安徽省策划协会秘书长、安徽省刘铭传研究会执行秘书长，现任安徽省餐饮行业协会秘书长。

余林明自2003年涉足餐饮行业，9年来，在餐饮文化、餐饮经营和餐饮行业管理等方面，提出了一些创新概念和创新模式，产生了一些经典策划案例，2011年，获安徽省唯一的“安徽省策划业贡献奖”。现由“合肥美食通品牌策划机构”编辑其部分经典餐饮案例，以飨读者。

相关链接

安徽省餐饮企业自律规范“十要十不”守则

- 一、要科学发展塑造品牌，不盲目投资草率经营；二、要精细管理精心操作，不无章无序粗制滥造；三、要优化环境优美形象，不随意马虎脏乱低差；四、要善待员工培养人才，不独断专行言而无信；五、要安全卫生质量第一，不降低标准违规操作；
- 六、要谨慎购真买材实料；不贪图便宜以次充好；七、要推陈出新研创菜品，不因循守旧克隆剽窃；八、要文明礼貌诚信待人，不态度恶劣欺诈骗客；九、要端正行风互助共赢，不嫉妒拆台恶性竞争；十、要以人为本营造和谐，不观念保守固步自封。

如画美境—风清扬茶餐馆

作为一名普通的上班族，每天重复着朝九晚五的生活，闲暇时间喜欢看金庸古龙的武侠小说，或者只是在合肥的大街上随便走走，细细品读书中人物，感慨一下现实生活。

那武侠小说中的女子多是“一身湖水色的衣裳，脸如新月，浅画双眉，眼珠微碧，樱桃小口，似喜还颦，肤色如羊脂白玉，映雪生辉，端的绝世容颜。”

女子要有何等的姿色，才配得上这绝美的语句呢？！我一直很迷惘，现实生活中，恐怕没有如书中所描绘的这样美的地方罢，一如《射雕英雄传》里的桃花岛，《神雕侠侣》里的世外桃源，有小桥有流水有竹林有古琴，有你也有我。

后来偶然一次机会，在步行街发现了一家新开的非常有特色的茶餐馆，名字起的倒是挺有味道的：风清扬茶餐馆。还没进门，古色古香的装饰风格刹那间将我带至书中那些故事情境中去，情不自禁的走了进去，里面的摆设更是深深的吸引了我，现场弹奏的古筝音乐在昏暗的灯光效果下，显得那么深远而悠长，寻了个靠窗的位置坐下，心境也慢慢舒缓了下来。

忽而想起了一首古诗：
宠辱不惊，闲看庭前花开花落
去留无意，漫观天外风卷云舒

席间，听说这家港式茶餐馆是合肥第一家最正宗的港式茶餐馆，而如果说起早茶的来源，就要追溯到咸丰同治年间。当时广州有一种名为“一厘馆”的馆子，门口挂着写有“茶话”二字的木牌，供应茶水糕点，设施简陋，仅以几把木桌凳迎客，聊供路人歇脚谈话。后来出现了茶居，规模渐大，变成茶楼，此后广东人上茶楼喝早茶蔚然成风。直到今天，广东早茶早已深入到香港人民的生活中，成为每日生活中不可或缺的一部分。

香港人通过创新，发展了现在特有的港式早茶，港式早茶中，茶点精致多样，最传统的点心有虾饺，春卷，皮蛋瘦肉粥，还有虾仁肠粉、牛肉肠粉等肠粉类，叉烧包、奶黄包等包类，凤爪、糯米鸡、叉烧酥、萝卜糕、马蹄糕等小吃类……各式名堂既有传统的，也有创新的，更有新鲜时令的，而且件件都精巧绝伦、美味可口，在调味、色彩、形象上更是有口皆碑。

现在这种传统的饮食文化越来越成为香港人休闲生活中一道亮丽的风景线。而目前合肥的这家风清扬茶餐馆正是由香港王生记饮食集团投资创立，秉承了香港早茶这一特色传统，如果您也想体验一下香港人幸福的早茶时光，不妨来香港风清扬茶餐馆，这里有最正宗的港式茶点和最宁静的饮茶氛围，在这里品尝着精致的点心和香浓的茶水，一定让您在新一天里有一个舒心满意的开始。



餐厅地址：合肥步行街与环城路交叉口向南100米小花园站牌对面
订餐电话：0551-2617729
消费指数：10-30元/人

2008年： 创意策划《中华鸡文化博览园》

2008年，余林明应肥西老母鸡集团董事长束从轩之邀，创意策划了《中华鸡文化博览园》。该园位于安徽省合肥市紫蓬山麓肥西老母鸡家园，有八山二湖，占地近二千亩。园内有山可攀，有水可游，有林可赏，有餐可食，更有鸡文化园，创中国第一，世界第一。

该博览园虽然没有按规划展开，但其创意框架值得一提。以鸡文化为内涵的肥西老母鸡家园，成为合肥地区农家乐的最佳去处。

2009年： 首创《安徽省餐饮企业自律规范“十要十不”守则》

2009年12月，借安徽省企业联合会餐饮分会成立之机，余林明推出《安徽省餐饮企业自律规范“十要十不”守则》。这个守则包括十个方面的内容，共有：品牌建设，精细化管理，优化环境，培养人才，安全卫生，物品采购，菜品研发，诚信经营，端正行风，和谐发展等，基本上涵盖了餐饮行业目前发展中的主要问题。

这个守则，在全国餐饮行业还是第一家。用简洁明了、通俗易懂的方式进行行业自律规范宣传，此举值得推广。

2010至2011年： 完善并推出“安徽省百家 餐饮品牌培育与推广工程”

2010年4月，余林明首次提出：在未来3年内，打造扶持20家连锁餐饮品牌。时隔一年，在安徽省餐饮行业协会会长张学涛的支持下，余林明进一步完善了上年的倡议，在省餐饮协会秘书处团队的共同努力下，安徽省餐饮行业协会于2011年6月29日召开新闻发布会，发布了“安徽省百家餐饮品牌培育与推广工程”。

为了做好该项工程，安徽省餐饮行业协会提出了做好“八项工作”、实施“八项服务”。以品牌度促进企业的发展，以企业的发展进一步促进品牌的提升，实现真正的良性循环。

2011年： 首倡并启动 “安徽省中小餐馆帮扶工程”

从2008年开始，余林明就关注中小餐馆的两大现象：一是频频倒闭转让的“关门店”，二是环境差、菜肴差、服务差、管理差、效益差的“五差餐馆”。经过反复调查研究，在综合和调动各方面的资源后，经余林明提议，安徽省餐饮行业协会于2011年7月19日推出“安徽省中小餐馆帮扶工程”。

该工程在运用行业协会的政府政策资源、专家人才资源、社会资金资源等优势，采取“四帮一扶”的帮扶模式帮助“五差餐馆”能进入环境优、菜肴优、服务优、管理优、效益优的“五优餐馆”。有关专家认为，“四帮一扶”之举，不仅对全国餐饮行业具有十分有益的借鉴意义，而且对餐饮行业以外的其他行业具有一定的启示价值。