

今川承古蜀 细味载大典

三“品”川蜀味典酒楼绝美滋味

——记煜鑫餐饮有限公司董事长、郫县犀浦旅游餐饮商会会长赵新国



●董事长赵新国



一直以来，川蜀味典酒楼在赵新国董事长的引领下，“做思想巨人，做行动的铁人”，秉承健康、营养、科学、创新的经营理念，不遗余力弘扬中华民族源远流长博大精深的餐饮文化，企业奉行把个人的发展与公司的发展完美结合的共同价值观，力求为宾客提供一个豪华舒适的餐饮、社交环境，塑造“超前化、超值化、超常化、个性化”的亲情服务风格，名满天下香溢八方，如今已成功跻身中华餐饮品牌名店行列。

的提升。他们成都餐饮业中首创了“岗位管理”规范，各岗位有具体的实施细则，诸如厨师、服务员、后勤人员全面遵守的有奖，不遵守或有失误的要罚，而且一碗水端平，确保下次不会再犯同样的失误。与此同时，企业为此花大成本进行了培训，主要包括高层管理班、前厅职务培训班和厨师技能班。企业还组织员工走出参观学习其他企业的长处，加以活学活用。赵新国亲自带领公司高层及部门负责人到重庆、雅安汉源、湖北武汉等地学习借鉴当地餐饮企业的成功经验为企业所用。

人民军人。他一直是个有心人，常常利用业余时间到炊事班去帮厨，由于炊事班的人员全部都来自五湖四海，让他学会了很多家常菜和许多地方特色名菜的制作方法，一有机会他就会露一手。这也为他以后从事食品餐饮行业打下了牢固的基础。

因为心中对食品行业情有独钟，同时这些年积累了一些生产经营方面的经验，1985年，赵新国主动下海，成立了成都新雅商业有限公司。多年来，新雅商业将玉米食品、农副产品(不含粮油)、速冻食品加工、批发生意做得风生水起，因为赵新国始终坚持“以人为本，客户至上”的管理理念。以质量求生存，创新求进，为消费者提供高品质、经典的品牌产品。2005年，赵新国又创办了成都畅馨苑食品有限公司，主要从事中餐制售、预包装食品、饮料销售等与食品有关的流通配套业务。2008年至今任四川煜鑫餐饮有限公司董事长。

其次，企业强化诚信建设，确保为消费者提供便捷优质放心的服务。一是首先保证食品安全，狠抓食品安全这根主线，把食品安全贯穿于菜品加工的始终，从前端采购到终端制作，一直到终端消费，力争让食客吃得满意吃得放心，用实际行动为餐饮食品安全做了最好的诠释。二是强化价格诚信建设。严格按照市场价格，不哄抬菜品价格，不谋取暴利，以诚信占领市场。三是建立服务诚信，礼貌待客，童叟无欺，对所有顾客一视同仁。2009年10月，企业荣获2008年度食品卫生管理工作先进单位称号。

由于有军旅生涯的印记，从事餐饮行业后，他对于具有鱼水之亲的普通百姓依然有着难以割舍的情结，赵新国经常对下属员工说：“顾客不仅是我们的衣食父母，更是我们的亲人。”因而在菜品定价方面，酒楼总是实实在在，其价格十分亲民，而且菜品品质好，性价比很高。赵新国认为，这样不仅让消费者得实惠，而且酒楼薄利多销生意也会更红火，虽然每个菜品看似利润微薄，但翻台率高，最终的经济效益还不错，更不要说远近闻名的口碑效应了。记者留意到，川蜀味典酒楼的一些招牌菜品价位十分“温柔”，如干锅鸡杂28元、酸菜鸡杂28元，凉瓜排骨煲只要32元，就是川蜀味典酒楼全新推出“鱼片养身煲”“高山羊肉汤锅”也仅售88元/套！

二“品”·人品

重装开业 价值典范

2014年，川蜀味典酒楼投入600多万元对酒楼进行装修升级，增添了一系列如升降舞台等服务设施，实现了酒楼硬件的全面升级，为酒楼发展奠定了坚实的基础。记者注意到，全新的川蜀味典酒楼具有典雅高贵的欧式风格，以4000平方米恢宏宏伟的气势亮相，一楼宴会大厅可同时接待41桌筵席，总统接待量100桌，风格各异的包房装修考究，简

作为犀浦商会“副会长企业”以及犀浦商会“执委企业”的荣誉，煜鑫餐饮有限公司董事长赵新国觉得身上的责任沉甸甸的，他认为企业应积极践行社会责任，凸显自身的价值，为政府分忧，为百姓谋利。2008年5.12地震后，赵新国董事长带领川蜀味典酒楼全体员工积极捐款捐物，为灾后的汶川灾民尽了一份心力，不仅如此，由于靠近灾区，酒楼为抢险救灾经过的司机和出行的灾民免费提供盒饭和白开水，最大限度地抗震救灾尽



●本报记者 王剑兰

时容纳800人会餐。酒楼所在郫县犀浦镇位于成都市西郊，距成都市区7公里，离郫县县城11公里，史称“古晋兴城”，迄今已有近3000年的历史。镇内气候宜人，物产丰富，经济发达，交通便利。说到川蜀味典酒楼的当家菜品，当首推“犀浦红烧鲢鱼”，说起来，这道有深深的历史渊源，其中还有一个脍炙人口的典故，这也是川蜀味典酒楼取名的由来。史料载，清朝末年，乡绅“吴兴浦”等三人，在犀浦镇中街合伙开办“三合居”包房饭店。并聘请厨师“曾元思”和其徒“谢浚成、周德盛”掌灶，师徒三人都善于烹调红烧鲢鱼。选料精良，烹制讲究，以色鲜、肉嫩、味美、形整著称。其用料和烹调方法虽传留下来，但顾主和厨师们都认为，至今少有人超过曾、谢二师水平。现在，“犀浦红烧鲢鱼”，已经是驰名全省的名肴，它用无鳞的鲢鱼、若干佐料、考究的火工精心而作，如果来犀浦，未尝到“红烧鲢鱼”真谓虚行。坐落于犀浦镇名优食品城的川蜀味典在整理传统“犀浦红烧鲢鱼”烹饪技法的基础上，创新添加青笋、木耳等符合现代人绿色、健康口味要求的食材，口感更加鲜香可口，回味无穷更加悠长。

董事长赵新国以“用心营造您的尊荣”为企业经营理念，以彰显传统美食文化为基础，引入川、粤、湘三大菜品的极品、精品菜肴为代表，服务大众市场，服务广大消费者，在整个犀浦乃至成都著名的餐饮一条街羊西线上都占据了显著的市场位置，书写了“川蜀味典，味国巅峰”的美食传奇。如今，其特色菜品已发掘出很多，形成一个矩阵系列。除了传统的味典系列菜品，如家常味的味典口味鱼、鲍香味、复合酱香味的味典一品掌外。近年来，酒楼不断推陈出新，研发出了很多在其他餐馆吃不到的、特色系列菜品，如粉丝捞鹅掌、锅巴鱼米、凉瓜排骨煲、铁板牛仔骨、私房棒子骨、川东腊蹄煲等，口味不多，味型不同，满足了不同食客的不同需求。

创新是企业发展的不竭动力，川蜀味典酒楼针对不同季节不同消费人群创新出自己的特色菜品。记者了解，这里的川粤菜相当有特色，银锅宴是这里推出的着重系列美味，几十种各类野生菌和海鲜系列海鲜营养丰富，汤鲜味美，功夫鲜鲍仔选用大连鲜鲍仔，加入浓汤，经48小时小火熬制，汤味浓厚入口鲜嫩；荷塘春色由粗粒、银鳕鱼制成，口感鲜辣让人记忆深刻。浓汤三珍宝选用多种原料，经小火熬制取汁水，是道非常养生的菜品。红运当头，由猪头肉做原料，加入各种香料卤制，香辣味型，肉质入口耙糯肥而不腻。



约时尚。川蜀味典高薪聘请成都顶级名厨主理，川、湘、粤、鄂菜系完备，让宾客尝遍天下美味；公司引进企业化的经营方式，以先进的管理模式，用专业专注的服务品质为社会创造价值，树立起行业标杆、区域典范形象始终贯彻“以人为本，客户至上”的管理理念。公司将本着“以人为本、绩效理念、团队精神、追求卓越”的核心理念。做思想巨人，做行动的铁人。

2014年4月29日，鑫和商会常务副会长单位——川蜀味典酒楼重装开业，会长杨德兵、轮值会长张涛、陈怀忠，副监事长冯文彬等悉数到场庆贺。川蜀味典开业庆典上，鑫和创业园商会会长杨德兵、郫县餐饮同业公会会长钟大作，分别发表了热情洋溢的庆贺之辞，这是对酒楼的最好的激励与鞭策。

在硬件提高的基础上，川蜀味典酒楼也更十分重视企业软件的进步。他们在管理中求生存，从管理中求发展，做到“软硬兼施”。首先，企业注重服务理念的创新和服务质量



了一分绵薄之力，为此，2008年9月，川蜀味典酒楼荣获5.12汶川特大地震抗震救灾“先进集体”，这份荣誉可谓实至名归。

三“品”·人品

行动铁人 与“食”俱进

据了解，出生于新疆的赵新国，从小就酷爱美食，对新疆特色菜品兴趣浓厚。上世纪70年代末80年代初在四川大学求学期间，他发现四川美食与新疆美食有异曲同工之妙，从此他立志不仅要做个美食家，也想从事食品餐饮等行业。由于在川大期间成绩优秀、综合素质优良，他大学毕业后有了从军的机会，虽然心底的那颗从事食品行业的梦想一直都在，但祖国的召唤高于一切，他以国家大局为重，穿上了橄榄绿军装，在武汉军区34536部队装甲兵学校训练团经过了五年艰苦的磨练，靠毅力和勇气最终成为了一名光荣的

赵新国对记者说：“企业奉行把个人的发展与公司的发展做到最完美的共同价值观，个人认为要搞好企业，企业负责人必须起到好的带头作用，拥有好的人品，以此建立企业良好的品质，并且外化于行动，影响员工，最终把这种优良的基因通过习惯养成转化为员工自身的行动，烹饪出一桌具有独特企业文化气息与人文色彩的菜品，这是我们酒楼与其他酒楼的差别所在。”记者在网看到，许多消费者给酒楼的评价很高。其中一位写到：这里(川蜀味典酒楼)停车很方便，泊车的小伙子很机灵。今天带客人来吃饭，客人都很满意，他们好像特别喜欢那个“五谷丰登”，环境也很好，包间不错。茶水、酒水服务很周到！

其实，这与其说是顾客对酒楼率真的评价，不如说是对赵新国人品的极大肯定。“做思想巨人，做行动的铁人”，相信有这种不断进取、不断改变，与“食”俱进的精神，川蜀味典酒楼的明天会更好！

一“品”·菜品

人无我有 彰显特色

据煜鑫餐饮有限公司董事长赵新国介绍，从2007年9月开业起，七年多来以做社会企业为目标经营酒楼，为实现造福社会的初衷，川蜀味典长期以“三高一低”(装潢品质高、服务水平高、菜品质量高、价位低)的特色惠及老百姓。秉承“服务社会，回报社会，让老百姓得到实惠”的经营理念，以高雅环境、大众化的消费价格、体贴周到的亲情服务，用心打造老百姓能消费得起的高档酒楼，广受赞誉，口碑良好。川蜀味典酒楼地处成都市高新西区犀浦镇名优美食城，营业面积达到7000平方米，集中餐、茶坊、会议、娱乐休闲为一体，可承接大型商务宴会、婚宴、寿宴，可同



●粉丝捞鹅掌

●铁板牛仔骨

●锅巴鱼米

●凉瓜排骨煲

●干锅鸡杂