



安徽瑞能餐饮服务有限公司总经理高瑞能 百姓爱吃才是硬道理

毛家饭店,这一湘菜的代表,在安徽也早已为老百姓所耳熟能详,然而很多人可能没有想到,毛家饭店这一全国餐饮百强企业,进入安徽不过才4年时间,而将其引入安徽的,则是自嘲“从来没做过菜,也没开过饭店”的高瑞能。日前,参加2010安徽餐饮50强的安徽瑞能餐饮服务有限公司总经理高瑞能接受了本报记者的专访。

叶然 记者 谈正民/文



“不懂餐饮”的餐饮大佬

在将毛家饭店引入安徽之前,高瑞能的企业主要从事贸易。高瑞能表示“我自己不会做菜,也没有开过饭店。”

2003年前后,合肥的餐饮业就逐渐变得火爆,而常常要和客户吃饭的高瑞能,经常为了订包厢而发愁,开饭店的想法在高瑞能的内心萌芽。2005年前后,餐饮业的上

升势头更加明显。

2005年成立的安徽瑞能餐饮服务有限公司,加盟中国民族餐饮业中的知名品牌——毛家饭店,运营毛家饭店合肥总店。之所以选择毛家饭店,一是毛家饭店是餐饮界知名品牌,当时的毛家饭店已经是全国餐饮百强企业,二是出于对毛主席的敬仰。

提升了本地的餐饮行业

2006年5月,毛家饭店战略进驻合肥市新站区,吹响了进军安徽餐饮市场的号角。从一开始的粗放经营到如今的精细化管理,毛家饭店对加盟商的要求越来越高,品牌的含金量也越来越高。

短短4年,毛家饭店在安徽的直营和加

盟店已经达到30多家,毛家菜作为湘菜的代表更是深入人心。

高瑞能自豪地表示,从毛家菜进入安徽,丰富了本地的餐饮结构,“现在合肥90%以上的饭店烧菜都会放辣椒,可以说毛家饭店给本地的餐饮行业带来了较大的提升。”

餐饮业最终将走向融合

川菜、湘菜,这两大菜系在全国各地都火爆异常,这也在一定程度上让同为八大菜系的徽菜显得有些许落寞,那么毛家菜的走红对于徽菜走出去又有什么启示?

“从我的理解来看,可能是湘菜、川菜,还是徽菜,并没有太多的区别,餐饮业最终会走向融合,好吃才是硬道理。餐饮业走到今天,一定会更多的趋向同质化,我想将来这些地域性的菜系会越来越,取而代之的都是‘中国菜’,如何在竞争中立于不败,主要还是看各家餐饮企业的经营质量和标准。”

对于毛家饭店来说,打造安徽最大的生态环保餐厅则成为高瑞能正在酝酿的一个计划。“低碳环保已经成为时代的趋势,餐饮业也不例外。我们希望给消费者一个真正回归自然的感觉,在原材料上将采用无污染无公害的有机材料,减少使用能源,比如采用自然风和植被等降温以取代空调。”



董
中国名酒



领袖品质 中国董酒

聚东方智慧和儒家思想精华,集中华养生文化和酿酒文化底蕴。因无法复制,为「董香」品质领袖
一杯董酒历久弥香,为中国健康白酒引领者

工艺和配方永久列为国家机密、中国老八大名酒、四次蝉联国家名酒称号、百草入曲、串香鼻祖
董酒合肥品牌体验中心地址: 合肥市望江东路与马鞍山南路交口创智广场6栋A座商-105门面
董酒合肥销售电话: 0551-3445715 13956951395 13855167793
董酒安徽招商电话: 13721053540 15305519409 (张先生)