



以中部为“跳板” 餐饮“两博会”助推徽菜“香飘天下”

访肥西老母鸡集团有限公司董事长束从轩



11月11日~12日,2011中国中部美食博览会暨首届安徽餐饮博览会(以下简称“两博会”)在合肥奥体广场即将拉开帷幕。美食展览、高峰论坛、产品展销、菜肴品鉴……一系列内涵丰富的活动,让参展商对徽菜有了更深入的认识。

作为合肥本土品牌餐饮企业家,肥西老母鸡董事长束从轩最近格外忙碌。“这是中部影响力最高、规模最大的一次餐饮业盛会,此次展会集中展示了徽菜发展成果,对安徽的餐饮企业来说是一个机会。”

中部“餐饮大腕” 合肥共话“食品安全”

星报讯(记者 董艳芬)“民以食为天,食以安为先”,作为本届餐饮博览会内容之一的2011中部地区餐饮企业家合肥峰会和第七届徽商大会餐饮峰会将于11月12日在合肥拉开帷幕,论坛上,中部餐饮企业“大腕”们将共话“安全发展”。

百家企业发起“安全倡议书”

据了解,2011中部地区餐饮企业家合肥峰会和第七届徽商大会餐饮峰会将邀请中部六省知名餐饮企业家、政府领导、商务主管部门领导、餐饮界专家、学者等,进行对话交流,为广大餐饮企业创新发展提供思路。

值得关注的是,论坛峰会上,还将公布安徽百家餐饮企业餐饮食品安徽倡议书,这也是在餐饮峰会上,首次确定以“安全发展”为议题的峰会。

农副产品与酒店餐饮“对接”

据悉,本届餐饮博览会期间,还将重点组织安徽各地的大型农业种植、养殖生产基地展示其绿色健康的优质产品,并组织六省餐饮酒店的采购经理、总厨等,现场洽谈,订立采购协议,实现酒店餐饮与农副产品的“农餐对接”,为餐饮企业的食品安全提供源头保障,打造“绿色、健康、安全、营养”的餐饮消费新环境。

此外,还将组织六省的顶尖名厨现场表演具有浓郁地方文化特色的名菜、名点、名小吃的烹饪制作,并与参观者现场互动,手把手教授制作技艺。

底蕴深厚 前景广阔

“本地物产,突出本味;汁浓味厚,技法多样,绿色健康”——源远流长的徽菜有着鲜明的特色。但是,由于种种原因,徽菜的市场认知度还不是很高,竞争力较弱,企业规模普遍较小,还没有在全国赢得应有的地位。

“徽菜作为‘八大菜系’之一,有着深厚的底蕴,发展前景广阔。”束从轩表示。近年来,以肥西老母鸡为代表

的安徽品牌餐饮企业取得了很大的发展。据介绍,肥西老母鸡集团充分挖掘“肥西老母鸡”品牌的区域文化内涵,对产业结构进行调整,对产业基地进行升级,大手笔、高起点规划建设,现已发展成为一家集种鸡饲养、快餐连锁、休闲旅游、食品加工为一体的大型企业。下辖肥西老母鸡农牧有限公司、肥西老母鸡安徽餐饮有限公司、肥

西老母鸡上海餐饮管理有限公司、肥西老母鸡家园有限公司、肥西老母鸡食品有限公司、肥西老母鸡南京公司等6家子公司,拥有员工4000多人。

束从轩说,本届中部餐饮博览会在安徽合肥召开,将会使中部地区餐饮同行进一步了解徽菜,助推中国“八大菜系”之一的徽菜快速“走出去”。

立足中部 寻找机会

南京、上海、杭州……如今的“肥西老母鸡”快餐连锁店足迹已遍布华东多个城市。

“目前,我们已在全国各地拥有140多家加盟店,下一步,会在中部地区寻找机会。”束从轩说,本届餐饮博览会期间,将有中部地区的餐饮企业与其洽谈合作事宜。他坦言,作为徽菜的一张名片,“肥西老母鸡”在“走出去”的同时,还要

带动更多的安徽餐饮品牌“走出去”。

近年来,“肥西老母鸡”先后获得了“中华餐饮名店”、“绿色产品”、“中国优秀快餐品牌”、“中国食品优秀企业”、“安徽省民营企业20强”、“安徽省农业产业化龙头企业”、“安徽餐饮领军企业”、“安徽省著名商标”、“安徽省酒店餐饮业十大优秀品牌”、“安徽省特色魅力酒店”、合肥市“早餐工程示范企业”等荣誉。

而进入新的发展阶段,“肥西老母鸡”人怀着“赶超洋快餐、实现中国梦”的美好愿景,以社会各界的关心和支持为动力,继续秉承“质量就是生命、产品就是人品”理念,走自己独特的发展模式,力争在十年内,把“肥西老母鸡”打造成为土鸡品牌全国第一、中式快餐连锁全国第一、优质鸡饲养全国第一、鸡文化全国第一,让“肥西老母鸡”走出国门,飞上千家万户的餐桌。

周五、周六, 可到奥体中心 免费吃王仁和米线

对于广大市民来说,在家门口举办中国中部美食博览会暨首届安徽餐饮博览会不仅能饱腹福,而且还能饱口福呢!

记者从活动组委会获悉,11月11日、11月12日(本周五、周六)上午10点以后,作为本次餐饮大会的活动内容之一,广大市民可来奥体中心广场免费吃到王仁和开胃米线。什么是“开胃米线”?又为何能免费吃?记者日前采访了合肥王仁和米线餐饮公司董事长王仁和先生。

张西赞 记者 董艳芬

用餐前,先来一份开胃米线

“在酒桌上,很多人不会注意到保健细节,比如,上来就喝酒,其实,这种饮食习惯对胃伤害很大。”王仁和告诉记者,之所以推出养胃米线,就是让顾客在喝酒应酬时先吃一份米线养胃

胃。饭前来一份,喝酒不伤胃。

事实上,“开胃米线”绝不仅仅是米线名字上的变化。据了解,与传统米线做法不同的是,开胃米线选用的是上好米线,汤汁是现炖的老鸡汤,辅以红枣、枸杞等食材,真正做到健康营养又养胃。

“我们推出免费品尝活动就是要让消费者了解健康的饮食习惯、认识我们王仁和‘吃出健康、吃出安全’的消费理念。”王仁和告诉记者,目前,省城已有多家餐饮公司与其合作,在宴席开口汤的品种上提供王仁和开胃米线,在宴席后期也可吃到王仁和主食米线,这意味着,今后市民除了在王仁和餐饮连锁店外,也能在酒店吃到正宗的王仁和特色米线了。



王仁和,打造中国米线第一品牌

除了在餐饮博览会推出“免费大餐”外,11月15日,合肥王仁和40多家餐饮连锁店菜单全面“升级”,届时,广大市民不仅能品尝特色米线,还可尽享各类营养套餐、风味小吃系列;为单人打造的小锅米线也将首次亮相。产品丰富化、多元化的美味尽显,能满足不同消费者的营养健康新需求。

“米线的历史可以追溯到宋朝,中国人吃米线已经上千年了,因其营养丰富、食用方便而深受广大消费者的喜爱。”王仁和告诉记者,在经过10余年的发展,目前的王仁和已形成早稻种植、米线加工、餐饮连锁一条龙配套产业链,特别值得一提的是,由公

司自主研发的中国首条全自动生产线将在今年年底投产,单日加工米线达50吨。计划在未来的两年内安装6条生产线,日加工能力达300吨。

据介绍,目前安徽市场上90%以上的米线均来自王仁和,而在王仁和看来,之所以取得市场绝对“话语权”,是与其品质密不可分的。“所有米线的原材料都来自皖南无公害优质早稻,我们承诺,每一碗米线都不加任何添加剂。”王仁和还向记者透露,王仁和米线还参与了安徽省地方米线标准的制定,接下来,企业将进一步“做深”米线“文章”,立志把王仁和米线打造成“中国米线第一品牌”。

