

# 一鸣惊人“老乡鸡”

历史悠久的徽菜、厚重的人文底蕴，造就了安徽极具地方特色的饮食文化。安徽快餐业的发展，有丰富的资源，广阔的市场前景。有效整合资源，形成具有规模的企业，通过市场行为，提升快餐的影响力，才能打造品牌，形成市场竞争力，从而推动整个餐饮业的健康发展。很显然，“老乡鸡”是一个成功范例，对于安徽的快餐业来说，具有很好的借鉴意义。

“老乡鸡”是安徽最大的中式快餐连锁企业。自2003年10月第一家“肥西老母鸡”快餐店在合肥市开业以来，深受消费者喜爱，荣获快餐业唯一“中国驰名商标”。今年3月“肥西老母鸡”品牌升级为“老乡鸡”，发展势头更为强劲，连锁扩张捷报频传。2012年9月，“老乡鸡”在安徽直营店面达200余家，单店销售额增长显著。

充分整合资源，挖掘自身潜力，发挥自身优势，在学习西式快餐管理经验的同时，坚持不懈的努力、不断的创新……“老乡鸡”在安徽取得了巨大的成功，固然有“天时、地利、人和”因素，但是，仔细品读“老乡鸡”的发展历程，方知其成功绝非偶然，厚积薄发才是“老乡鸡”成功的精髓。 万家凯



加工中心

## 高效团队 是企业的根本

“老乡鸡”的决策者深知，一个企业的成长与发展，决定的因素是人。因此，培养一支团结、高效的队伍，是“老乡鸡”多年来工作任务的重中之重。

“手拉手，心连心，创建‘老乡鸡’大家庭”。“老乡鸡”强调以情暖人，建设一支平等、友爱、荣辱与共的团队。岗位有不同，职位有高低，事业无贵贱。无论老板还是员工，都是顾客的服务员。领导与员工同甘共苦，与企业共进退。2004年禽流感时期，刚起步的“老乡鸡”遭遇了前所未有的困难。多数员工表示宁愿不计报酬，也要和企业共渡难关。这种患难中凝成的情谊，成为“老乡鸡”一笔难得的精神财富。

人才素质的提升是团队发展的关键。“老乡鸡”大力培养和引进人才的同时，十分重视企业文化建设。把全心全意为顾客服务的宗旨放在首位，吃鸡饭，念鸡经。将教育和管理融为一体，以“文”化人，建立共同愿景，极大地提高了团队的凝聚力。

“老乡鸡”以“政”治事，健全各项制度，着力打造一支作风过硬、风气良好的团队。良性的竞争机制和完善的培训制度，让每个员工都有着强大的动力和强烈的责任感。大家一起努力、奋斗，发挥聪明才智，实现人生价值，并得到相应的回报。同时，公司坚持以人为本，维护员工的合法权益，优化分配制度。使团队成为一个牢固的利益共同体，共享企业发展成果。员工之间彼此学习，相互促进，使团队得以健康成长。他们把职业当事业、把企业当家业。在“老乡鸡”5000名员工中，一家三代都在公司工作的也为数不少，有的已工作二十多年，部分人已成为公司的股东。

“优胜劣汰，适者生存”，这是不变的规律。“老乡鸡”的成功既有顺应餐饮行业发展潮流的因素，也有高效整合完整产业链的优势，最重要的是其立足于人的角度，把人的价值发挥到最大。带动上游农民致富，关心集团员工，重视顾客需求和意见，以及团队的协作、奋斗，几方面力量共同推动“老乡鸡”不断发展。

## 以生态养殖打造社会需求型企业

“老乡鸡”从1982年1000只土鸡开始，坚持融入区域发展，主动承担社会责任，形成强大协同力量，实现多方共建共赢的良好局面，发展到今天安徽餐饮业的龙头老大。“老乡鸡”产业链前端的土鸡原生态饲养，采用公司+农户形式，带动当地4000多农户共同致富。与“老乡鸡”合作的农户，签定饲养合同后，公司提供雏鸡苗，供应饲料，负责技术指导，出栏时公司全部回收。只需建两栋鸡舍，年收入可达8万左右。农民挣钱不离乡，还能照顾

老人、孩子，一举多得，成为当地农户经济收入的主要来源之一。土鸡饲养，促进了当地养殖业的发展，推动了当地农业产业结构调整，农村经济转型升级，维护了农村社会稳定，产生了巨大的社会效益。

目前，“老乡鸡”每天的主、辅原材料用量相当于整个合肥市周谷堆市场的日出货量。大量需求的原材料供应，使100多家供货商，与“老乡鸡”共同发展，互利共赢。不仅如此，原料进出带动了物流的发展。除公司的冷链运输车外，100多辆个体运输

车专门为企业运输保障。

“老乡鸡”创造了近5000个工作岗位，缓解了当地社会就业压力。与此同时，“老乡鸡”主动回馈社会，热心公益事业。2008年的抗震救灾，历年来员工积极献血、慰问敬老院，关注弱势群体等，体现了“老乡鸡”人强烈的社会责任心。

“老乡鸡”在发展的同时，主动融入社会，整合资源并相互依赖，成为企业发展坚强的后盾，为企业安全、健康地发展拓展了空间。



冷藏运输车



员工风采

## 全产业链支撑企业发展

“老乡鸡”是以鸡为主要食材的中式快餐品牌，系列鸡肴健康、营养、美味、快速，独具特色，最大的亮点就是采用荣获“中国地理标志”产品的原生态、无公害优质土鸡。

“老乡鸡”品牌建设从种鸡繁育开始。“老乡鸡”农牧公司下辖五个种鸡场、一个育种中心、一个孵化场和两个千万只优质土鸡生态散养基地。从收集原种鸡到商品鸡出栏，整个过程处于严格、科学的管理、

监控之下，因而保证了“老乡鸡”的纯正。被国家商务部列为重点项目，占地118亩，建筑面积80000平方米，总投资2.03亿元的食品加工中心，实现并严格按照标准化生产，承担了“老乡鸡”所有半成品的加工，从源头保证食品的美味。

“老乡鸡”建立的菜肴研发中心，开展净料半成品工业化烹调、熟制半成品加工及冷链运输的品质控制等技术研究，同时针对全

国各地的饮食特点，结合自身优势，不断开发新品种，为创新提供技术支持。强大的物流配送系统保证“老乡鸡”采购、控制存货及生产、运送食品等整个供应链正常运行，满足所有门店的供货需求。各门店按标准加工，确保第一时间将优质食品送到客户手中。

“老乡鸡”建立育种、饲养、加工、配送到销售一条龙的营运体系，为企业安全、健康发展奠定了基础。



老乡鸡员工集体献血