



## 丽清大别山鹅火锅热烈祝贺第四届安徽餐饮博览会胜利召开

### 揭秘丽清大别山鹅火锅 6年时间,600多家店遍布全国

红火背后是管理,是服务? 还是食材的功夫?

丽清大别山鹅火锅,安徽餐饮业的一匹“黑马”——;

丽清大别山鹅火锅,起源于生态绿色的大别山,崛起于省会合肥;一骑绝尘,走向神州;

丽清大别山鹅火锅,2008年上市营业,踏实留印,“绿色养生”主线发展,短短6年时间,如今600多家店遍布全国,迅速成长为安徽餐饮界的翘楚;

丽清大别山鹅火锅红火的背后,是走了一条“高大尚”的路径,弯道超车,开辟市场。

#### 食材走“高端”

——萃取的二十余味大别山名贵中草药材烹制鹅火锅

在公司成立之初,公司就确立明确的发展理念,把“倡导健康、养生美食”,做为即将起航的丽清大别山鹅火锅经营理念。理念就是旗帜。

“绿色、健康、养生”,这支团队一直走在绿色的最前端,第一家把生态大别山白鹅做为餐饮的主食材;第一家真正把所有的生态绿色食材做为餐饮主菜肴。丽清大别山鹅火锅在食材选料上也走严格“高端”的路线。首先餐饮主料大别山白鹅一定是从大别山原产地放养的,养生态的皖西大白鹅;其次与白鹅一道配料的各种食材也一定从大别山生长的,精心萃取的二十余味大别山名贵中草药材,经繁复工序,取其精华、去其糟粕,并根据人体所需营养元素,合理搭配、营养膳食,美味更大补;确保做出绿色养生的鹅火锅。

而更为特别之处,丽清大别山鹅火锅为时时保持菜肴的美味健康营养,该店还成立了8个人的菜品研发团队,团队内除了有大厨外,还有营养师、中医大师等,同时丽清大别山鹅火锅还把菜肴制作推进到“产”、“学”、“研”的高境界。

#### 服务面向“大众”

——始终把普通百姓作为鹅火锅的第一上帝

2008年,是餐饮业大发展的一年,许多高端餐饮迅猛发展。起步的丽清大别山鹅火锅怎么发展?丽清大别山鹅火锅走的是大众化、养生化、标准化的路线。在随后的发展中,丽清大别山鹅火锅又提出了“装修高端化,消费低端化”经营思路,明确向市场打出“高端吃特色,中

端吃档次,普通吃实惠”的经营理念,越来越多的人喜欢上了鹅火锅,越来越多的人吃鹅火锅。

近年来,国家提出的“八项规定”让那些高端奢靡的酒店纷纷遭遇寒流,而此时丽清大别山鹅火锅却红红火火。面对红火的好局面,合肥大别山餐饮管理有限公司并没有止步,他们锐意进取,紧紧地提出了“特色服务,情亲服务”两大招牌,进一步拉近丽清大别山鹅火锅与广大食客的距离。

在特色服务上推出:一鹅三吃,一喝鹅汤、二吃鹅肉、三吃涮菜。而鹅汤是由厨师每天凌晨3点将大别山白鹅及大别山上等名贵中草药材汇集在一起文火慢炖六小时以上,从而秘制出真正的营养的鲜味浓汤;烹制出的鹅肉汁多肉烂,口感醇厚;而由美味滋补的鹅汤涮出的涮菜味道更是鲜美。在情亲服务上推出了根据不同年龄段进行不同的服务,让每一个人消费时都有宾至如归的感觉。

一份耕耘,一份收获。目前在全国的600多家丽清大别山鹅火锅几乎每家天天都在上演排队等餐的局面,这就是耕耘的结果。

#### “标准化”发展

——统一采购、统一加工、统一配送确保食材绿色新鲜

丽清大别山鹅火锅在快速发展之际,公司就提出“标准化”生产的经营举措。成立了集绿色生态美食研发、原料生产配送、餐饮文化推广、品牌运营、包装为一体的餐饮管理运营团队。所有门店的食材都是统一配送,所有的门店装修都是统一风格,所有门店都是统一经营思路管理员工。走进丽清大别山鹅火



丽清大别山鹅火锅杭州店



丽清大别山鹅火锅南京店

锅店,给你感觉就是进入一个标准化的工厂,一切的一切都在高效运作。

公司以传承中国千年饮食文化,弘扬大别山醇厚风土人情,立足安徽放眼世界的胸怀发展企业。公司提出了在“全国一线城市开设直营店,二三线城市开放加盟店”的布点战术。对此总经理邵正东先生说:在一线城市开设直营店确保丽清大别山鹅火锅的品质和影响力,在二三线城市开放加盟店确立丽清大别山鹅火锅的规模。这样两轮驱动,真正使得丽清大别山鹅火锅“既强又大”,也真正确保公司稳定快速发展。

如今丽清大别山鹅火锅在全国拥有600多家加盟连锁店,在上海、南京、大连、杭州、武汉等地拥有数十家直营店,市场遍布安徽、江苏、福建、江西、河南等地,公司的下一步目标是更进一步的开拓市场,让更多的人品尝到健康美味的鹅火锅,将养生美食的理念传播到大众中去。

公司未来的发展更是璀璨,旗下三大餐饮品牌为丽清大别山鹅火锅、山佰味活力快餐、张真牛爆辣牛肉面,后期会有更多的健康美食加入大别山餐饮集团的旗下。随着市场不断的拓展,大别山餐饮集团致力于做中国养生餐饮行业的开拓者!



大别山餐饮集团办公大楼

## 运升楼热烈祝贺第四届安徽餐饮博览会胜利召开

扫码更精彩

### 运升楼餐饮连锁

YUN SHENG LOU CAN YIN LIAN SUO

好运连成海 越吃越精彩

扫码更精彩

## 热烈祝贺:第三届中国徽菜产业发展大会暨第四届安徽餐饮博览会圆满成功

### 运升楼餐饮连锁

YUN SHENG LOU CAN YIN LIAN SUO

好运连成海  
越吃越精彩

安徽运升楼餐饮连锁由安徽真心食品集团(真心瓜子)斥巨资打造而成,成立于2006年9月,是一家大型纯餐饮连锁酒店,酒店始终以关注百姓饮食文化经营为目标,一切为了顾客满意为经营宗旨;各菜系均聘请全国餐饮名厨精心烹制,是宾客宴请、朋友聚会、家庭聚餐、举行婚礼等宴会的理想之所!

运升楼纪念餐厅·(西园总店)

订餐热线: 0551-65121777 65127999

地址: 合肥市合作化南路与屯溪路交叉口(五里墩立交桥东南边)

运升楼大酒店·巢湖鸿运升腾店

订餐热线: 0551-82688777 82688999

地址: 巢湖市健康西路与银屏路交叉口(丽景国际对面)

运升楼大酒店·肥东店

订餐热线: 0551-67647777

地址: 合肥市肥东县合店路与祥和路交叉口真心大厦

### 忆蜀香

YISHUXIANG

安徽火锅名片

好火锅  
吃出生活好滋味!

忆蜀香(秘制)新派川味火锅由安徽真心食品集团下属企业—安徽运升楼餐饮连锁2013年倾力巨献的全国首家新派川味火锅,忆蜀香火锅入口绵润、麻辣柔和、高汤入口鲜美、锅底回味甘醇是我们的产品特色,另搭配精品海鲜及各类小贝壳与养生锅底时尚与养生相融合,体现非凡的传统火锅与豆捞火锅的生活品味。

美味热线:  
**0551-65169778**

地址: 合肥市瑶海区方兴新天地生活广场A座三楼  
【安居医院向西100米】

酒店  
★外景★

运升楼纪念餐厅

酒店  
★外景★

运升楼肥东店

酒店  
★外景★

运升楼巢湖店

酒店  
★外景★

忆蜀香新派川味火锅