



贵州茅台·国礼酒业

喝酒，只喝天下宴！

徽味天下

徽味天下

餐饮“两会”，一场全民餐饮盛宴

访安徽省餐饮协会会长、老乡鸡董事长束从轩



□ 记者 董艳芬

每年的11月，是安徽餐饮人收获的季节。11月10日~12日，作为安徽餐饮年度盛宴，“第四届中国徽菜产业发展大会暨第五届安徽餐饮博览会”（以下简称“餐饮两会”）将在省城揭开神秘面纱。本届“餐饮两会”上有哪些“看点”、“亮点”？市场星报、安徽财经网记者日前采访了省餐饮协会会长、老乡鸡董事长束从轩。

全民参与： 餐饮业“牵手”惠民消费

“今年‘餐饮两会’被中共安徽省委宣传部列入‘第二届安徽文化惠民消费季活动’省直重点宣传项目之一，这也是全省协会商会唯一入选项目。”束会长介绍说。

据介绍，从11月10日开始，本届“餐饮两会”在合肥墨街拉开帷幕。届时，墨街美食广场将推出一系列的惠民文化活动，促进徽菜传承与创新，弘扬徽菜文化，让美食与狂欢相融合。如“五折狂欢”、“约惠一元”等美食盛宴等活动。活动期间，市民在墨街茶馆听相声喝大碗茶，还可享受五折优惠。

市民除了吃美食，还能赏婚礼秀。据了解，开幕式的“梦幻秀场”将带给市民不一样的视觉震撼，婚纱诱惑、终极婚礼秀将唯美上演。提供婚宴喜宴一条龙咨询服务。

权威发布： 公布2015安徽餐饮“成绩单”

2015年只剩下最后1个多月了。今年，安徽餐饮人日子过得怎么样？会交出什么样的“成绩单”？答案即将揭晓。据了解，我省餐饮行业协会通过广泛调研，以详实的数据为依托，在本届

餐饮两会上正式发布《2015安徽餐饮业年度发展报告》，该报告将深度解析我省特色餐饮、连锁餐饮、快餐业、团膳业、火锅业等各种业态的经营现状，发现餐饮市场新机遇。

值得一提的是，会议还根据调研结果并通过企业自愿申报，评选出2015安徽餐饮各业态10强企业，发布“安徽餐饮年度50强品牌”榜单；通过综合评审，推出“2015中国十大餐饮徽商”，并录制VCR视频、制作企业展板等，在大会主场展示宣传，围绕餐饮明星企业讲述品牌故事，树立行业标杆，提振持续发展的信心。

主旨论坛： 听行业大佬们聊聊“生意经”

一直以来，安徽“餐饮两会”也都是餐饮人“取经”交流的平台。据了解，本届大会邀请了中国烹饪协会知名专家、中国餐饮文化大师夏连悦和佬土鹅肠火锅创始人，上海交大唯一外聘企业家讲师汪亮，现场分享两位“餐饮大佬”的新理念、新思维、新模式，以“头脑风暴”获得餐饮行业发展新启迪。

已成功举办四届的“天下徽厨论坛”，逐渐成了安徽厨师界的一项品牌活动。本届天下徽厨论坛，在强调主题新颖的基础上，突出论坛的实效性，以

期获得可学可用的实际效果。将邀请省内外顶级徽厨，就徽菜的新推广方案、新食材的挖掘、新烹饪技艺的探索、装盘艺术、与其他菜系的精妙融合等方面，进行深度交流。

主题展场： 机器人“服务员”将亮相

作为每年“餐饮两会”的重头戏，各类主题展场每年都能吸引无数人的目光。今年主题展场的“2015中国徽菜创意菜展”上，将重点推出精品徽菜、创新食材菜、喜宴菜、商务宴菜、特色文化菜、各地具有浓郁民俗特色的名菜等创意菜品，不仅呈现各类创新的烹饪技艺，更体现丰富多彩的饮食文化。

而2015中国徽菜产业链优质商品大展，不仅筛选省内外名特优原辅食材、农副产品、调味调料、酒水饮品、种养殖基地等优秀生产供应商参展，使餐饮企业与之有效对接，降低餐企采购成本，保障餐饮食品安全，促进餐饮产业链发展。其中，哈尔滨工业大学展出的机器人餐饮“服务员”也将首次亮相。

另外，在“2015酒店餐饮设备新品展”上，全国知名酒店设备生产商、代理商、服务商，展示高科技节能设备及相关酒店用品，也将集中登场。

老乡鸡热烈祝贺第五届安徽餐饮博览会胜利召开

老乡鸡，安徽快餐领先品牌

随着社会经济发展和人民生活水平的不断提高，人们的餐饮消费观念逐步改变，快餐的社会需求随之不断扩大，为中式快餐规模化连锁经营创造了条件。

自2003年10月，第一家“肥西老母鸡”快餐店在合肥市开业，发展势头强劲。截至目前，老乡鸡餐厅数超过350家，一跃成为安徽最大的中式快餐连锁企业。



土鸡宣言

我们是肥西老母鸡
我们远离污染和喧嚣
我们吃的有山草吃的有青草
我们睡得香吃得早
每天带着快乐的舞蹈词
我们很土
但我们在大自然的怀抱



肥西老母鸡汤

180天土鸡烹制

品牌特色是做强的保证

作为安徽快餐领先品牌，老乡鸡创立于2003年，现已跻身全国中式快餐前三甲。先后获得“中国驰名商标”、“国家地理标志”、“中华餐饮名店”、“中华名小吃”、“绿色产品”、“中国优秀快餐品牌”、“中国食品优秀企业”、“中国餐饮百强企业”、“中国快餐品牌三强”等荣誉称号。在由李咏主持的国内首档创业真人秀《爱拼才会赢》节目中，老乡鸡还被评

为“中国好项目”。

目前，老乡鸡餐厅数超过350家，其中，合肥市180余家，六安、淮南、淮北、蚌埠、芜湖、宿州等地170余家；同时在南京机场与合肥新桥机场分别开设了战略店，为老乡鸡的下一步进军华东地区打下了基础。老乡鸡店面数相当于省内洋快餐店面数总和的2倍，并且以每月15-20家新店的速度持续发展。

同时，老乡鸡也不忘积极参与社会公益事业，“海葵”天气风雨无阻，老乡鸡承诺依旧；30小时不眠不休赴灾区，46老乡鸡勇士不畏艰险献爱心；爱心助学，资助金寨高湾小学；全员献爱心，无偿献血；全民总动员；百鸡宴等等一系列的社会活动。使社会公众对老乡鸡的认识上升到新的高度，提高了老乡鸡的知名度和美誉度，提升了品牌的吸引力和感召力。

连锁经营带来的“裂变效应”

中餐做连锁最难突破的是标准化问题。据了解，“老乡鸡”早在第一家快餐店开业以前，就制定了详细的产品、营运、管理、VI等手册，从制度上完善，做到有标准可依。

老乡鸡在连锁方面有几个一致：首先是样本一致，所有的店面，其识别系统、其运作系统，包括菜单都是一样的，便于复制；其次是培训一致，所有新开业的员工和老

店员工的培训都是一样的；第三是操作一致，不论前堂和后堂，不论服务员和厨工，都按既定的办法办理；第四是配送一致，由于有大型仓库大型中心厨房，形成了大型配送中心，保证了原材料的品质和价格，保证了加工产品或半加工产品的标准化。总之，四个一致给老乡鸡插上了便捷的“翅膀”，带来了“裂变效应”。

全产业链给品质“把关”

老乡鸡采用180天正宗散养肥西老母鸡，自育自养自宰自烹一体化全产业链模式，中央厨房标准化精作，恒温冷链物流配送，全程监控确保食品安全和品质。投资2亿多元的加工中心厨房承担了半成品的加工，从选摘、清洗、切配、制作，每个环节都清晰注明制作方法和质控点，实现标准化生产，可以降低成本，提高效率。

强大的快速配送体系支撑着“老乡鸡”的高效运作。物流中心的100多辆冷藏车日夜不停地往各门店送货，适时控制并记录温度、时间，保证了各连锁店的正常营业。

老乡鸡餐厅，鲜活的绿色、整齐的桌椅、免费无线WIFI，24小时营业、晴雨伞，手机加油站，宝宝椅，训练有素的工作人员以及干净整洁的后厨环境，成广大消费者的家庭厨房。

董艳芬

