

您好,110
NIN HAO

值班记者 李小勇



醉酒车没丢 多亏警民相助

□见习记者 赵夏楠

市民来电:2日晚,市民国涛(化名)报警称,他和朋友聚会喝醉了酒,没办法骑电动车回家,请求民警帮忙。

还原现场:2日晚,国涛和几个朋友在老城区某饭店吃饭,酒足饭饱后,国涛和朋友均喝醉了。“我和朋友当天都喝多了,朋友没办法送我回家,而我的电动车还放在饭店

门口,是饭店工作人员报警后,民警帮我送回家的。”国涛说。

原来,当日21时30分许,喝得醉醺醺的国涛拨打了110,向民警求助。不料,国涛由于喝醉了,只记得不能酒后驾车,却忘记把插在电动车上的钥匙拔掉,就离开了饭店去等候民警。

国涛和朋友就餐饭店的工作人员兰先生准备关门时,发

现了那辆电动车。“我看到电动车上还插着钥匙,却找不到车子的主人,由于担心车子在饭店门口过夜会被盗,就赶紧拨打了110。”兰先生说。

民警了解情况后,得知国涛和兰先生所报同一警情。民警找到国涛后,便通过他提供的联系方式与他家里人取得了联系,国涛的家人把他带回家的同时,民警也将国涛的电动车送回他的家中。



“如厕”半夜未归 原来是溜出去上网

城事表情 惊



绘图 雅琦

□见习记者 山军伟

市民来电:3日,市民范先生报警称,2日夜里,他11岁的儿子称要上厕所,但随后却不见了踪影。

还原现场:范先生是关林某市场的保安人员,平时范先生一家就住在该市场内。

2日晚,迷迷糊糊中,范先生听到儿子说要上厕所,就让他去了。谁知次日2时许,一觉醒来的范先生发现去上厕所的儿子还没回来,喊叫也无人应答。

范先生觉得不对劲,忙起身寻找,但找遍了整个市场,也没见儿子的踪影。

深更半夜的,儿子会去哪里呢?范先生慌了神儿,忙一边拨打110报警,一边调出当晚该市场的监控录像查看。

这边范先生忙着查看该市场的监控录像,那边民警也帮忙四处寻找,一圈儿人忙了一夜。

次日5时许,好不容易在监控录像上看到儿子出市场大门的背影时,范先生却发现他已经回来了。

原来,当晚范先生的儿子谎称上厕所,其实是偷偷溜出去到同学家上网了。

尽管虚惊一场,但范先生吓得不轻,他表示以后会好好教育孩子。

(李女士获线索奖80元券)



老板上门服务 顾客半道儿“开溜”

□见习记者 范瑞

市民来电:3日,市民张先生报警称,两名男子骗走了他店里的一台组装电视机。

还原现场:市民张先生在符家屯北街经营一家电视机维修店。3日15时许,一辆白色小轿车停在了商店门口,两名男子下车后走进店内,其中一名男子约50岁,另一名约40

岁,两人身高均1.7米左右。

他们要买一台组装的21英寸电视机。张先生说,商量好价钱后,对方提出要张先生上门安装,装好后付钱。

于是,张先生将他们挑好的电视机搬进了两男子开来的小轿车的后备厢内。由两名男子开车在前面带路,他骑电动车跟在后面。

“走到纱厂西路时,他们突

然加速,一直向东开去。”张先生说,他追了约50米后,那辆白色小轿车便不见了,他赶忙拨打110求助。

据张先生介绍,那辆白色小轿车的车牌上,最前面显示的是“粤”字,后面5位是“76X39”,“粤”字后面的那个字母张先生没有看清楚。

目前,警方已对此事展开调查。

你去或者不去,天府火锅就在那里,几十年如一日;风刮或者不刮,雨下或者不下,天府火锅的采购人员天不亮就得出发。

天府火锅:采购得用“特种兵”



天府员工正向专用冷库搬运采购的物品

花钱买东西并不难,要花钱买到品质可靠的东西却需费一番脑筋。能从产地千差万别的农副产品中采购到几十年如一日的高品质东西,则绝非一般人能够做到的。天府火锅的王总认为天府火锅的采购得用“特种兵”。

选最好的原料,做最好的火锅

内蒙古的羔羊肉好吃,郫县的豆瓣酱味道纯正,贵州的小米椒特辣,临颖的辣味王最独特……天府火锅的采购员每年都要跑遍内蒙、河北、山东、四川、贵州等省份,他们要寻找最好的肉类、蔬菜、调料来做最好的火锅。

即使在原产地口碑已经很好的

采购目标客户,天府火锅的采购员也会进行深入的“明察暗访”,包括当地工商部门投诉率、合作商家投诉率、本地竞争对手的投诉率等方面。各个方面都达到了天府火锅的采购标准之后,天府火锅会专门派人锁定目标客户进行实地调查和跟踪监督。比如产自鲁西的黄牛,天府火锅的采购人员必须跟随厂家一块儿从绿色的养牛基地里挑选身材强壮重量在500公斤左右的育肥牛,之后监督宰杀和72小时排酸的过程,监控了分割、包装、进冷库、定型,直至装车贴封条的全过程后,才可押运回洛阳天府火锅特制的冷库。

熬汤要用土鸡、胴骨,酱油要用

李锦记,鸡精要用佳乐……,追求品质的天府火锅要用最好的原料做最好的火锅。

天府火锅的口味好,是因为天府火锅愿意挑选最好的原料;天府火锅让食客们放心,是因为天府火锅从事采购的“特种兵”们从头到尾的跟踪监督了原料从生产到运输的全过程。

火眼金睛识品质

“B眼肉,色泽鲜艳,颜色鲜亮,肉质鲜嫩。肉面一面有油,一面全瘦肉,块是三角形,肉质发黑发乌则不好。”这是天府火锅一位初行入的采购人员对B眼肉内的描述。而天府火锅的每一位采购人员对菜品都有着极深的研究。

“土豆有白肉和黄肉的区别,白肉的土豆发脆,适合醋熘;黄肉的土豆,口感沙香,炖食味佳;新鲜的白蘑内壳发亮,隔年则会有粉状物;辣椒要用自然长红的,即使有绿色也一定得剪掉;莲菜七孔和九孔的食用方法要有所不同,广东吊生的冬瓜耐炖且口感好……”看上去笨拙的岳经理应该不会做菜,但常年从事采购工作的经验却让他练就了对菜品识别的“火眼金睛”,天府火锅每周的原料识别培训和每月的技术比武时刻都在督促着以岳经理为首的采购部员工。放一盘牛肉,看一眼就知道是否注水;拿一只辣椒,闻一下就知道产自哪里。或许原产地每一种菜品口感的细微差别,食客们

未必尝得出来。但天府火锅的制度却要求,对比就有差异,有差异就要用更好的。

天府火锅每年都会组织采购部的员工外出学习经验,或请教当地老农,或拿回来自己做实验。他们要把最好的菜品,采用最好的做法,做出最好的口味。采购人员的“火眼金睛”也一直是天府火锅每一个店面呈现给消费者菜品好口感好品质的秘密武器。

千方百计保品质

采购人员的“火眼金睛”,只是让天府火锅具备了识别好品质的本领,真正的品质保证还是要靠制度来约束。“每一批到店的菜品,都有严格的验收程序,任何一个店面员工都有一票否决权。”这是天府火锅七一店的范总的原话,当然也是天府火锅每一个店面的具体做法。他们会遵循先验收荤菜再验收叶子蔬菜的顺序翻箱倒柜验收每一件菜品,有虫眼不要,有枯叶不要,临近保质期不要……天府采购人员不能经手款项,要由总部统一打款;采购人员不得与菜品供应商有任何经济往来,否则开除……天府火锅不容许任何腐败的滋生空间存在。

当然,天府火锅对采购部的“特种兵”的每一项规章制度的目的也都是为了进一步保证天府火锅餐桌上的菜品品质。

天府火锅每个店的每锅汤都品

质如一,正如天府火锅20多年来一直奉行的为每桌客人免费提供四道开胃小菜、米酒的特色服务一样,与天府火锅采购人员千方百计保证品质的智慧密不可分。害怕内蒙古的大雪会影响羔羊肉的价格波动,就提前签订合同;害怕天阴下雨会影响第二天的叶子菜价格,就半夜出发。实在由于不可抗力导致了成本上涨,天府火锅就靠精细化管理来消化价格波动。用品、用智慧、用管理,天府火锅在用每一个举动来保证着菜品和调料的品质。

天府火锅的采购人员,要用千里迢迢的长途跋涉之辛劳来寻找好品质菜品,要用“火眼金睛”与供货商斗智斗勇来保证菜品品质,要用策略和制度消化价格与品质之间的矛盾以保证菜品高品质,也难怪天府火锅的采购得用“特种兵”了。

(李宇辉)



(揭开天府火锅连锁发展的秘密系列之四)