



863
SOFT
创智广场



创业秀吧

小吃中名堂多,他凭着对涮牛肚的热爱创立了自己的事业 小吃也可做成大文章



核心提示

□记者 杨凤轩/文 杜武/图

涮牛肚,在许多人眼中是大排档才有的美食,是不起眼的小吃,而38岁的袁向峰却用自己家乡的热忱和对美食的热爱,将涮牛肚打造成了洛阳品牌。

袁向峰十几岁时就喜欢自制美食。工作后到外地出差,他发现一些大城市的夜市上,许多大排档挂着“洛阳涮牛肚”的牌子,然而大多不是洛阳人开的,味道也不如洛阳本地好。他随萌生了开一家打得响品牌的涮牛肚店。几年后,“元味牛肚王”出现在市面上,并大获成功。如今,袁向峰准备把它作为洛阳的小吃名片推向全国。



袁向峰正在展示他特制的调味料。

中原信托: 做值得托付的 信托人

□记者 宋锋辉

风险管理是每个金融企业经营
管理活动的重要课题。

以体系控风险

中原信托秉承“受托管理,责任重于泰山”的经营理念,坚持稳健、审慎的项目审查原则,从风险识别、风险分析、风险跟踪到风险应对都设计了严格的流程,建立有效的内部控制体系,将保护投资者利益作为最高行为准则,得到了投资客户一致认可。

据悉,目前不少高端客户都在自己的理财篮子里配置了信托产品。在调查过程中,他们称之所以选择中原信托,正是基于其完善的风险防范和风险控制体系。他们不断通过网站、理财讲座、咨询热线,传播健康的理财理念和完备的金融知识以及审慎的项目管理态度,流程化的风险把控,值得信托投资人信赖。

以长效控制提升合规能力

2012年中原信托全员投入“合规建设提升年”活动,努力建设合规管理长效机制,合规能力已成为中原信托核心竞争力的重要组成部分。通过全年不间断的内部和外部审计,及时发现合规与风险管理中的薄弱环节并实施整改,形成了自我完善的良性循环。通过落实中国银监会和河南银监局的监管要求,中原信托把风险控制落实在项目开发和管理的每一个环节,管控风险、合规运营能力得到了有效提升,实现了持续、规范、健康发展。

据了解,自2003年重新登记以来,中原信托已连续近十年保持信托财产到期交付率百分之百和信托财产不良率为零的良好纪录。

讲述您的创业故事
聆听他人创业建议
欢迎您提供线索
电话:18638358812

863创智广场
65557999/60689863
置业投资新平台

热爱餐饮:他立志 打造洛阳涮牛肚品牌

袁向峰从十几岁起就喜欢制作美食,调制油料、调味他样样都很在行,也希望有朝一日能经营一家属于自己的餐饮店。

工作后,袁向峰时常到外地出差学习,因为热爱餐饮业,他对各地的饮食喜好十分敏感。他发现,在武汉、上海等大城市的夜市上,有许多大排档上都挂着“洛阳涮牛肚”的牌子,而且食客们显然对洛阳涮牛肚十分买账。

“没想到外地人吃牛肚都认咱洛阳这块牌子。”袁向峰说。作为土生土长的洛阳人,他深知涮牛肚对人们的诱惑力。然而在考察了很多地方后,他发现这些涮牛肚的大排档大多不是洛阳人开的,而且味道也不如洛阳本地的好。

能不能做一个洛阳本地的品牌?回家以后,他便将开家餐饮店的想法具体成了开一家打得响品牌的涮牛肚店。

几年后,他开始着手此事,他研究涮牛肚的配料,同时还申请注册商标。

“我决定把商标名字定为‘元味牛肚王’。”袁向峰说,“元”有开始、开端的意思,也寄托了自己做原汁原味王牌涮牛肚的理想。随后,袁向峰又将自己的元味牛肚王定位为:把大排档挪进大饭店,走中低端消费路线,做中高端特色美食。

物美价廉:涮牛肚登上“大雅之堂”

2003年,袁向峰在老家新安县开了第一家元味牛肚王店,店面装修得温馨舒适,店内有如火锅一样的大锅,牛肚切成片装盘卖。

店开以后,生意非常火爆,短短40天就收回了成本,最高纪录20张6人台一晚上就翻了3次台。那时,店里每天在开始营业时都准备了丰富的菜品供人选择,卖到最后,不少来晚的客人不愿跑空,甚至提出了还剩什么就上什么的要求。有朋友对袁向峰打趣:“你这个牛肚王啊,人多得把盐都卖空了才能打烊吧。”

第一家元味牛肚王店的成功,让原本在大排档能吃到的地摊美食扎根到了大

饭店里。得到了大家的认可后,袁向峰再接再厉向连锁发展。2005年,元味牛肚王三门峡义马店开业;2008年,吉利店开业;今年,袁向峰又在涧西区银川路附和新区各盘下了一处店面。

“在我店里,会尽量满足客人的要求。”袁向峰说,开业促销时,店里发出了很多优惠券和代金券,有效日期是15天,有一次,一个客人结账时才发现代金券过期,恰好他在旁边,于是交代服务员,以后只要客人拿着票券来,不管过期不过期都让使用。

“从那以后,咱的代金券就没有过期这一说了。”袁向峰说。

选料精心:女儿拿牛肚片当零食吃

对于食品安全,袁向峰有自己的理解,那就是,店里做的所有东西都可以放心让自家孩子吃。除了安全,袁向峰对于味道也有自己的执着。

他的锅底舍得下料:红汤锅里,大串的青花椒,整颗的红辣椒随着浓浓的料汤上下翻滚;三鲜锅中,清香的药材,大片的姜片在奶白的骨汤中起起伏伏。

他的食材选料新鲜、烹制用心。翠绿的生菜水灵地摆在小竹筐中,厚厚的牛仔骨片整齐地码在了水灵鲜嫩的生菜的瓷盘中,五香味的牛肚不用涮也可以直接吃。

“我们做的就是让大家放心享用美味。”袁向峰说,其实有很多火锅食材原本就是可以生吃的,只是人们不放心卫

生才不敢生吃。袁向峰最自豪的就是,自己女儿很喜欢拿自己做的牛肚片当零食吃。

“除了食材新鲜,吃法也有讲究。”袁向峰告诉记者,有时候人们说吃火锅拉肚子,是因为没有将菜品一份一份下,造成食物生熟不一。出于热爱,他还时常向客人们传授火锅涮菜经,例如豆腐皮要先放在清汤锅里煮便于入味,可煮熟后再放辣锅里提味;血块则不能放在三鲜锅里,以免腥气破坏骨汤原本的清香。

“下一步,我想将元味牛肚王做成洛阳小吃名片推向全国,让大家都能尝到正宗洛阳味道的涮牛肚。”袁向峰说,希望有一天,人们一提起涮牛肚,脑海里就会想起来自洛阳的“元味牛肚王”。

全程协办:



深蓝远航资本