

# 天府火锅总店： 重装升级 为的就是你



核心提示

一个企业赚了钱之后该干什么？继续扩大经营，回馈顾客，还是回报社会？每一位老板的答案或许都不一样。作为我市餐饮业领军品牌的天府火锅，是如何交上这份答卷的呢？



优雅的就餐环境

## 天府火锅总店： 重装升级 为的就是你

对于天府火锅的管理层来说，近期最大的事儿就是总店的重装复业。因为这次重装并不只是一次店面的升级，更多的是要体现对顾客的感恩之心，积聚25年的薄发。

### 用品质感恩 25年的铁律

天府火锅的与众不同，从25年前那个初创业时的小推车就已显现。

据天府火锅的老员工回忆，硬件上天府火锅是最早用上全不锈钢厨具的，当时的蔬菜采买都是总经理岳本新亲自把关。当然菜品品质把关的严格要求，也深深根植在了每个员工的心中，后来逐渐形成了一整套的采购管理办法。那个时候，天府火锅认为只有真材实料，才是对顾客的最大回报。

恰恰是因为真材实料为天府火锅赢得了最原始的顾客积累，使得天府火锅走上了快速发展的连锁之路。1989年天府火锅开出第一家门店，1998年天府火锅同时开出唐宫路和定鼎路两家分店，2001年开办上海市场店……2002年天府火锅首次成立物流配送中心，从经营和管理层面进一步保证了天府火锅的品质。2003年年底总店搬迁至九都路，面积扩大100倍以上，2004年开出的16分店和2005年开出的天府大酒店营业面积都超过1000平方米，天府火锅的品质并不只是菜品，天府火锅的就餐环境和服务品质也在同步提升。2006年宫庭火锅店开业，将文化与火锅巧妙演绎；2011年七一路旗舰店开业，再一次将时尚与传统巧妙结合……每一次调整都是天府火锅品质的一次提升，哪怕只是换一次碗筷，

哪怕只是上一条洗碗设备。在天府，品质就是立身之本；在天府，用品质感恩，是25年不变的铁律。

### 用环境感恩 追随时代的脉搏

印象中的天府火锅总是那种实木桌凳、镂空窗格的纯中式风格，然而细心人会发现天府火锅七一路的旗舰店、太原路店都大量融入了现代元素。这一次总店的装修升级，更不例外紧紧把握时代的脉搏。

重装复业的天府火锅总店扩至3层，除大厅的卡座外，雅间数量接近40个。十足的中式韵味中透出强烈的现代感，整面墙可以只有一幅手绘彩画，自助调料台可以长达8米，座位离台面超乎想象地宽敞，座位的高度任你胖瘦总有一种舒适感，双层的花格、如碧玉般的盘子，仿佛置身艺术的殿堂。在大厅，笔者碰到了正在检查无线网络的王总，他对这次总店重装做了简单的介绍：“传统中式的官帽椅大方得体，但如果配上软垫子会更舒适；现代人离不开电脑，休息区就可以随便上网，整个天府火锅总店全用无线覆盖；水墨丹青的配饰让你心旷神怡，那么可以随意组合大小的‘百变雅间’就能让你满意度倍增……”巧妙装修，先传承后更新，每次店面布置调整都能符合当代人的审美观。

也难怪天府火锅20多年来一直深得民心，每一次天府火锅都能根据时代的变迁找到消费者的喜好，并通过硬件的装修展现出来。用天府火锅的管理

者的话来说就是，就餐环境的提升，就是对顾客厚爱的一种感恩，天府火锅是用就餐环境的提升来表达对顾客的感激之心。

### 用美味感恩 抓住食客的大拇指

“天府火锅的辣很温和”，“天府火锅的麻很有韵味儿”，这是常吃天府火锅的几个朋友对天府火锅麻和辣的评价。想要达到每个人对天府火锅口感的满足，除了真材实料，天府火锅仍然是有绝招的。

天府火锅兴起的前几年，更多的内功在于味道的调和。重庆人吃火锅是要用辣排除湿气，而洛阳人多数情况只是为了过瘾。久而久之，天府火锅研制出了秘制调料来满足洛阳人口感。但每个人对辣的感官不同，所以天府火锅推出多达40余种的自选调料，这次总店还专门配备调味师帮助消费者调味。当然地道的川味爱好者，天府火锅也得满足，即将推出的“川香王”就能让你的嘴巴“狂跳热舞”。趁早约上几个铁杆，去天府火锅新开的总店感受能让嘴巴“跳舞”的“川香王”吧！

让爱麻味儿的人，喜欢天府；让想辣得流汗的人，喜欢天府；想辣而不辛，油而不腻的人，也能喜欢天府……这就是天府火锅的本事了。勇于推陈出新，有地道亦有调和，天府火锅总能抓住你的胃。

有人说，大厨的菜做得好不好就看盘子里的菜剩下多少，这是顾客用实际行动来表达对厨师手艺的肯定程度。

同样天府火锅的理论是，用最好的大厨准备最好的美味来表达对进店顾客的感激。

### 用责任感感恩 赢得的不只是顾客

莫说赚了钱之后要对社会回报，就是发展中的天府火锅也是一样要回报社会的。

2003年，天府火锅拿出36万元支持淮滨县新里镇某小学盖起了二层教学楼，近期又准备投资200万元为该镇建中学。得知淮滨县修路缺资金天府火锅毫不犹豫就出资32万元，得知医疗条件落后就拿钱兴建合作医疗室，得知学生家庭贫困就每年出钱资助。还有抗震救灾，看望孤寡老人……在天府火锅人的眼里，感恩之心是一种责任。发展中，要拿自己的微薄之力，回报社会，要拿自己的经营头脑回报每一位顾客。

“人要有感恩之心”，这是常挂在岳本新嘴边的话，更是天府火锅管理的一种原则。老员工之间相互帮助是不成文的规定，他还要求老员工善待新员工。除了给新员工准备入职七件套，还要给房间配备空调，甚至雇专人给员工洗衣服。正是这种感恩的理念，让天府火锅店成为员工的家，成为百姓家自己的厨房。

用责任来感恩，天府火锅赢得的不只是顾客的回回头率，更多的是为天府火锅赢得了品牌的美誉。无论你开多少店面，无论是谁在管理，大家认的就是“天府火锅”这个品牌。（李宇辉）



崭新的天府火锅总店