洛陽餐旅 LUOYANG CATERING TOURISM
始于1988年 ▪ 股票代码836977
[第3期 总第127期]
全国预订客服热线:400-616-3939
Http://www.hacyly.com

洛陽餐旅 Luoyang catering tourism group 专刊

洛阳晚报 B05
2018年3月16日 星期五
编辑/刘婷 校对/李瑾 组版/鸽子

洛阳餐旅实业股份有限公司 ▶▶ 中国餐饮百强企业、中国正餐知名品牌、中华餐饮名店、中国饭店金马奖、全国模范职工之家、全国营养健康餐饮示范单位、洛阳市市长质量奖、新三板挂牌企业
全聚德大酒店|宴天下幸福礼堂|宴天下新区店|宴天下老城店|湘鄂汇大酒店|水席园旗舰店|宴愉体育中心店|宴愉洛邑古城店|汉庭体育中心店|洛阳华夏喜庆文化博物馆

依托“宴会专家”品牌 洛阳餐旅实业稳步发展

3月6日,由中国食疗养生专业委员会组织的100多名来自全国各地的餐饮界企业家来到洛阳餐旅实业股份有限公司旗下的宴天下新区店和水席园旗舰店,考察这些酒店在宴会经营、菜品创新、环境优化等方面的成功经验。这是该专委会第三次组织全国业界精英到洛阳餐旅公司考察。它从一个侧面反映出洛阳餐旅“宴会专家”的品牌效应已经在全国显现出来。

从2000年开始,洛阳餐旅就把举办各类宴会作为公司主打业务,紧紧把握广大顾客的消费趋势,从菜品质量、服务质量、环境设施、食品安全等方面下功夫,不断优化顾客的宴会体验,从而被广大顾客誉为“宴会专家”。

洛阳餐旅员工热情迎宾

在提升宴会菜品质量上下功夫。顾客进饭店说到底是为了吃饭,所以菜品永远是第一位的。为此,各酒店在宴会菜单设计上,始终遵循两个原则:一是经济实惠。按照“高档菜品平民化,平民菜品精细化”的理念,依据洛阳的消费水平,区分好日子和一般日子,推出了老百姓都能接受的宴会标准供顾客选择。二是菜品好吃。为了让顾客吃饱、吃好,酒店在菜品配置上既有全聚德烤鸭、洛阳水席和金牌红子鸡等拳头产品,又有富有特色的创新菜品和时令菜品,并且做到凉菜冒尖、热菜冒烟,从而受到顾客青睐。

在提升宴会服务质量上下功夫。多年来,公司一直倡导“物超所值,感动服务”的理念,推行标准化管理,在感动服务上进行提升,在个性化服务上下功夫。针对举办宴会客人多、服务员少的特点,各酒店合理配置服务人员,保证服务标准不降低。通过开展“一情二用心”“五项服务承诺”“厨师长巡台制”“唱敬酒歌”等活动,把个性化、人性化服务落到实处,使进店办宴会的顾客既感到尊贵体面,又能够省钱省力。由于在践行“中国服务”方面成绩突出,公司去年被中国烹饪协会授予“中国服务十佳品牌”荣誉称号。

在提升宴会环境档次上下功夫。公司在酒店硬件设施上舍得投入,并始终引领潮流。率先在洛阳推出大型演艺活动,第一家采用全彩LED背景屏、星光大道及演艺级舞美、灯光、音视频设备,裸眼3D技术、旋转舞台、大型开合式LED电子屏等先进设施,其科技含量目前在全省、全国都属一流。

在严把宴会食品安全上下功夫。公司始终把食品安全作为头等大事常抓不懈,采取多项措施,确保菜品安全健康。成立食品配送中心,大宗食品均实行统一采购、统一配送;建立食品档案,设立食品化验室,对所购食品进行检验,确保食品安全“可追溯”,从而构成完整的食品安全管理体系,实现了食品安全源头把控。公司先后通过ISO9001质量体系认证、ISO22000食品安全体系认证、ISO14000环境管理体系认证,并荣获“全国餐饮业质量安全提升工程示范企业”“全国营养健康餐饮示范单位”“洛阳市市长质量奖”等称号。

专注宴会经营使洛阳餐旅在日趋激烈的餐饮市场竞争中始终处于优胜状态,其旗下酒店成为顾客举办婚宴、寿宴等各种宴会的首选,每年承接各类宴会将近4000场次,接待参加宴会的客人接近百万人次,宴会营业收入占比过半。公司不仅成为洛阳市乃至河南省最大的餐饮企业,而且成为中国饭店协会副会长单位,连续进入中国餐饮百强企业、中国正餐知名品牌榜单,其专注宴会经营的经验被中国烹饪协会在全国推广。公司先后荣获“中国餐饮最具影响力企业”“全国模范职工之家”“国家五钻级酒家”“河南省重点上市后备企业”等称号。公司股票还成功挂牌全国中小企业股份转让系统(简称新三板)。

作为公众公司,公司严格按照公司法和相关规章制度要求,不断规范公司运营行为,在公司管理、信息披露等方面不断完善提升。2017年,公司不仅圆满完成既定经营指标,而且与洛阳旅游发展集团实现强强联手,产融互补,并成功完成首轮定向增发,融资7500万元,从而为公司的长远发展奠定了坚实基础。

洛阳餐旅集团董事长申灵杰表示,为了打造国内旅游餐饮行业一流品牌,积极推进公司更快、更好发展,餐旅实业未来几年将加快资本运作步伐,逐步整合优质资源,进一步调整公司产业结构,扩大公司经营规模,努力实现公司确定的三年发展宏伟目标。

(灿轩 文/图)

全聚德集团连锁经营公司派员到全聚德洛阳店检查指导工作

3月9日,中国全聚德集团连锁经营公司督导部赵翔、李祎一行到洛阳全聚德大酒店进行月度例行工作检查。洛阳餐旅副总经理、行政总厨卢跃青,副总经理闫利晖,洛阳全聚德大酒店总经理白蕊霞等陪同检查。

在全聚德大酒店,检查组依照标准对酒店厨房、烤鸭房、冷冻室鸭胚等进行认真细致的检查,并详细了解酒店对消防器材的安全使用以及顾客满意度等方面的情况。检查组对洛阳餐旅的工作给予充分肯定,同时提出了改进意见,希望能够进一步提高管理水平,完善硬件设施,为顾客提供更加美味可口的菜品。

随后,检查组又参观了洛阳餐旅新的总部办公区及洛阳华夏喜庆文化博物馆。洛阳餐旅总经理刘怡澜、副总经理李武军及博物馆执行馆长周加申等一同参观。 (兰梦晓 文/图)

中国食疗养生专委会考察团到洛阳餐旅旗下各店参观考察

3月6日下午,北京红日时代(中国食疗养生专委会)考察团一行百余人到洛阳餐旅旗下水席园旗舰店、宴天下新区店参观考察,公司副总经理闫利晖等陪同考察。考察团考察了水席园旗舰店的前厅、后厨等环境设备,观看了精彩的裸眼3D展示及灯光秀等节目。

随后,考察团一行又考察了宴天下新区店的环境与后厨设备。闫利晖等为考察团一行分享了精彩的管理经验。考察团对洛阳餐旅在菜品、服务、环境及厨房4D管理等方面取得的突出成绩表示赞赏,希望今后可以与洛阳餐旅有更多的交流机会,也预祝洛阳餐旅获得更大的发展。

(兰梦晓 文/图)