

以质量求生存,以诚信求发展 让天下人享受蜀王美食文化

蜀王餐饮投资控股集团有限公司自1993年创建以来,现已发展为一个集专业团膳管理、集团配餐、川味火锅、中式正餐、食品加工、配送和物业管理为一体的多元化连锁服务集团。

在26年的发展历程中,蜀王集团一直秉承“以质量求生存,以诚信求发展,让天下人享受蜀王美食文化”的发展理念,夯实基础管理。在管理提升方面:集团公司在原材料采购、加工、制作、配送、安全、卫生等各个方面采取有力的监控措施。在集团贯彻标准化制作与管理的理念,通过HACCP体系认证、ISO9001:2008质量管理体系、ISO22000食品安全管理体系、ISO14001:2004环境管理体系及OHSAS18001:2007职业健康安全管理体系认证。严格按照要求建立公司完善的质量管理体系,杜绝食品安全隐患。

蜀王集团早在2000年就开始涉足团膳业市场,是蜀王集团近年发展最快的餐饮业态之一,在为大型企业集团配餐过程中不断积极研究,积累了配餐经营标准化的成功经验,形成了一套专业管理方法。通过不断努力,蜀王集团分别在上海、深圳、江苏、浙江、湖北、山东、安徽、广东等地开设子(分)公司,为国际、国内大型企业、学校、医院、银行、国家机关等400多家单位提供专业团膳服务,服务人数每年达2亿多人次。

近年来,蜀王的品牌获得了社会的广泛认可,荣获中华人民共和国商务部“中国十大餐饮品牌企业(提名奖)”“中国餐饮百强企业”“中国团膳百强”“中国十大团膳品牌金奖”“优质团膳先进单位”“团膳领军企业”“中国团膳十大领军企业”“中国团膳优秀示范企业”“中国十大团膳品牌”“中国火锅品牌五十强”“中国十大麻辣火锅”“诚信经营示范企业”“全国绿色餐饮企业”“安徽省著名商标”“安徽省民营企业百强”“酒店餐饮连锁十强”等100多项荣誉称号。

蜀王集团在事业蓬勃发展之中坚守社会责任,在全公司推行中国传统文化《弟子规》《了凡四训》,并积

极投身社会公益事业。成立以来,在不同的岗位上陆续吸纳了各行业下岗工人一千余人;先后多次捐款捐物,支持希望小学发展;抗击“非典”期间参与捐赠一辆120急救车;在汶川和玉树地震中积极捐助灾区,帮助他们重建家园;2010年蜀王参加工商联的“光彩人生感恩活动——百企联村项目”,热心参与农业扶贫项目,为扶持该乡建设拐村大棚蔬菜种植工程捐款;2013年组织全集团员工为四川雅安灾区捐款……

蜀王集团涉足团餐已近三十年,在行业内拥有良好的美誉度和口碑,客户满意度非常高。集团高层有决心也有信心将蜀王集团的团餐业务发展到全国各地,为更多的客户提供健康美食和优质服务。



小小包子 大大文章

——写在思艳鲜包门店突破400家之际



从零到四百家,始终坚持品质如一

2011年,思艳鲜包第一家门店诞生于合肥市双岗老街,2016年7月,开设3家直营店,2017年11月,思艳门店突破100家,2018年3月,思艳门店突破150家,2018年10月,思艳合肥市区门店突破200家,2019年11月,思艳鲜包门店突破400家。短短几年时间,思艳加盟店遍布安徽合肥、芜湖、安庆、铜陵、江西南昌等地,计划明年进入沪苏浙地区,并于2021年底突破1000家门店。

小小包子店竟然掀起巨大的市场!思艳鲜包做对了什么?为什么会取得如此辉煌的成就?品牌创始人何广见介绍:“食材安全,匠心制作。为了让全国人民吃上放心早餐,思艳对食材的选用标准十分苛刻。为此我们打造了200亩无公害的蔬菜基地,并与全国知名的肉类品牌合作。从源头保障了我们的食材安全、健康、放心!每一个包子都被认真对待,面皮柔韧有劲道,包子馅呈颗粒状,香糯软滑,两者在嘴里融为一体,简直美得掉渣!加盟指导,一对一服务。选址、装修、设备调试、试营业、开业策划……你不擅长的全部交给我们,而门店只需进行专业经营,让专业的人做专业的事。市场导师贴心服务,让每一个包子加盟店都能赚到钱!”

致力打造健康放心早餐品牌形象

“思艳鲜包”自品牌创立以来,一直致力打造健康放心早餐品牌形象。企业在做大的同时仍坚持做强有力的管理和执行,一个企业在发展过程中,不同的阶段有不同阶段的制胜要素,思艳鲜包的制胜要素有产品、有服务、有环境、有团队、有强有力市场的发展趋势。

在市场方面,餐饮业快速发展的同时,传统面点食品愈发受到消费者的关注和喜爱,包子营养健康、适合国人的口味和身体需求,具有持续不断的消费需求。产品上,做包子所用的材料(包括面粉、肉、蔬菜、调料等),按食品质量的标准来采购,保持好的口味和不变的品质,得到顾客认可,店里才会有回头客,生意就会越来越好。在环境方面,消费者越来越关注自己的饮食健康,思艳鲜包做到了集高端颜值环境与可口美味鲜包相结合,操作间和销售是分离的,保证了环境的清洁,给人以清洁利落的感觉。

思艳鲜包一直把服务作为工作的重中之重,包括店内卫生、服务用语、店员的精神面貌等,思艳的标准化不断在给顾客留下好印象。除此之外,建立资深技术团队,打造行内技术无门槛化,定期开展理论及技能培训课程。满足消费者需求,不断升级门店形象及经营管理模式,保证门店的持续高效运营。

“轻轻提、慢慢移,先开窗、后喝汤,一口闷、满口香。皮薄馅大、汁多味美。外形玲珑剔透、汤汁醇正浓郁、入口油而不腻。”小笼包的魅力在于肉馅与鲜汤同居一室,将吃面、吃肉、吃汤三位一体化。吃灌汤包子,汤的存在列第一位,肉馅次之,面皮再次之。伴随着清晨的阳光,来一笼可口的小笼包,你的味蕾准备好被俘虏了吗?

上个月,经过潜心研发,思艳小笼汤包以崭新的面貌、全新的形象出现在消费者面前。精选去皮前腿肉,大骨经8小时小火熬制成就浓郁高汤,汁香肉嫩,让人回味无穷。从面粉到包子制作工艺主要分四个步骤:一是和面,要“三软三硬”,面团光滑,面质筋柔;二是调馅,要打得稀稠如粥,拉长丝不断;三是擀皮,要外薄心厚,不偏不倚,做到包嘴不厚,包底不漏;四是捏制,每个包子至少要18~21个褶,均匀一致,封口严密,包嘴上没有疙瘩。小小包子,大大文章。可口诱人的思艳小笼包看起来诱人,吃起来可口,当然做起来十分有讲究,每道工序都是精心调配,缺一不可。