

从街边店到连锁品牌企业

天源鸭肠火锅
连连带来用餐新体验



2000年左右,达城二马路上到处是火锅店和大排档,一店挨着一店,餐饮店几乎从街头排到了街尾。那时,二马路是不少达州人心目中的“美食一条街”,一到晚餐时间,整条街热闹非凡。

十多年过去,因为激烈的行业竞争,二马路的一些餐饮店陆续关闭,而天源鸭肠火锅的生意却越来越红火。为此,记者采访到该企业的老板朱彦龙,他谈到了这些年来自己摸索出的一套“保鲜技巧”——站在顾客的角度,不断思考并提升用餐体验感。

形成品牌化意识

朱彦龙虽是一个年轻的90后,可每当谈起火锅经营,他又老道得像个“大叔”。天津鸭肠火锅最早只有二十来张桌子,由他母亲经营,“当时只是一家普通的火锅店,就没想到向连锁和品牌化发展。”朱彦龙说,因为生意一直红火,2009年,店面从200平方米扩大到1000平方米,不仅增设了雅间,对店内环境、原材料选择、味道都有所提升,但是那时依然是单店经营思维,还没有想到优化组织架构,建设团队和体系。

直到2015年,朱彦龙接手天源,进一步强化品牌意识,并着手从三个转企,“想要做得更好,就要走差异化。”从接手开始,他就市场竞争,他始终相信要站在人,而有个性化的、有品质的东西和留住消费者的心,2016年他去考察学习后,不仅花出新中式带禅意的独特装修风格、菜品、味道、卫生等方面做文章,营造出中高端的体验感,天源店。

“宴请和聚会意味着可能会有各年龄阶

层的人,满足一桌子人的吃很重要。”他讲道,天源火锅的味道主打中性,做到从小孩子到老人都可以吃、喜欢吃。菜品趋于精致化,该店脆嫩化渣的手撕毛肚、厚实爽口的冰球鸭肠、嫩滑劲道的现切牛肉一直受到顾客的喜爱。

想做行业引领者

改革开放迅速带动了经济发展,美食的全球化趋势冲击到本土餐饮,随着各种美食、各地大牌餐饮店入驻达城,许多本土火锅店陆续探索出自己的风格。在时代发展中“进化”的达城人,口味需求已经被铺天盖地的美食“宠”得越来越“刁”,各大新型餐饮店的出现也提高了人们对用餐品质的追求。

“现在,达城人的用餐追求更加全面,我明显地感受到,企业想要继续生存下去,就必须不停的创新。”朱彦龙介绍,在意识到顾客新的需求后,去年,他就开始在北外打造“天源火锅庄园”。以现代加新中式装修风格为主,还增设了意境十足的景观庭院,可以让顾客在庭院中享受火锅美食,同时还增加了茶楼、清酒吧,给顾客更多的休闲娱乐选择。“这家店将会带来一种全新的用餐餐,预计今年4月中旬开业。”

采访中,朱彦龙讲到他一贯的理念是“只做有品质的火锅”“吃品质,到天源”,从定位打造达州连锁品牌火锅后,他一直坚持追求品质。从最初的吃得好,到现在的吃得健康、大气、舒适,他从来都喜欢站在顾客的角度去优先思考,所以他总能给天源火锅“保鲜”,让顾客喜爱。

西外店:水文局2楼(高望都对面)2348666
老城区店:二马路中段2152769

□ 杨蕙菱



达城夜空飘来的一缕炊烟

滇式老兵烧烤的独特味道

讲到夜生活,是没有几个城市可以和达州匹敌的。达城的一拨“好吃嘴”们,去过外地大大小小几十个城市,品尝各地的味道,而家乡的味道依然是他们的最爱。“好多城市一到深夜玩的、吃的就都没了。”达城“夜猫子”的存在助推了城市夜宵美食的发展,多年来,烧烤一直是夜宵界的“扛把子”,而如何将烧烤做得独具风格,滇式老兵烧烤就很有讲究。

烤出特有的味道

王飞在云南生活了13年,回到达州后,他就想着如何把云南味道融入家乡美食,丰富达城人的味觉体验。“云南也有烧烤,但不同的是,他们是吃的时候才蘸料。”王老板讲道,云南烧烤的味道和菜品给他留下了很深的印象。结合达城的夜生活,2010年5月,他在西外推出了第一家滇式老兵烧烤。

达城人对口味要求比较高,吃的时候才蘸料是远远满足不了味觉需求的,王老板就想到给食材“料上加料”。说干就干,他在市场上买来高品质的佐料自己调配卤水,经过多次尝试后,终于找到了他最满意的味道。然后,他将鸡脚、猪蹄、肥肠等食材先放入卤水中卤煮,最后才又拿到烧烤架上烤。“这里的菜又香又脆,味道好,品种多,环境好。”来就餐的客人,对滇式老兵烧烤都有这样的评价。

为了迎合更多的人群,该店不仅有了烧烤菜、炒菜,还推出了包浆豆腐、烤全茄、烤鱼、红糖稀饭等特色菜品。尤其是红糖稀饭,软糯香甜,营养健康,受到许多老人和小孩的喜爱。据王老板介绍,“人气王”包浆豆腐的原材料是他特别拜托云南的朋友发给他的,所以独有该店的包浆豆腐能吃到纯正的滇式口味。

站好夜宵的岗位

滇式老兵烧烤从最初的20多平米、6张桌子，能走到今天老城、西外、南城三家店，每家还有上百平米的规模，这让王老板很感慨。他认为，烧烤店迅速发展离不开达城的美食爱好者，而这么多年来，他一直站着夜宵岗，几乎每天坚持营业到凌晨2、3点，给意犹未尽的“夜猫子”们提供一个温暖的用餐场所。

王老板讲道创业初期,觉得当时既有趣又心酸。因为味道好,口碑相传,该店从开业起生意就非常不错,但小小的店面只有6张桌子,很多顾客来用餐都没有位置可坐。到后来,就有顾客自己拖着桌子和凳子来店里吃饭的。“他们太可爱了,这是对滇式老兵烧烤的高度认可。”王老板说,因为创业初期的资金投入有限,为了保证口碑,各种原材料他都是选用最好和最纯正的,而消费价格又不能定得太高,这就大大压缩了本就不大的烧烤店利润。直到2018年,王老板终于有了资金扩大店面,一下推出了三个滇式老兵烧烤门店,让新老顾客可以在老城、西外、南城就近选择用餐点。

西外国际新城总店:18981456518

市内马蹄街店:15528874444

南外政务中心店:18682847789

□ 杨蕙菱





CHINA SCOUTS
童子营教育



每日活动行程敬请扫码查看

报名咨询电话：

王老师 17711457707

江老师 18682818847

王老师 17398191210

鲁老师 13982271179

甘老师 18180185552

国际精英冬令营

海南童子营三亚精英教育基地

中国国际
户外探索营地

中国采用全套
世界童子军课程的营地

精英教育
积累16项安全保障

全外籍教官纯英语环境
纯美式营地生活

1 全外教授课，小班化教学，每班最高人数不超过20个，一般课程我们教官与孩子的配比均为1：10（20个孩子配备1个外教和1个助教），特殊课程例如水上项目，我们的助教比例会增加一倍。

2 我们的营地为自建营地，营地由美国营地专家设计，童子营教全资建设。全封闭营地环境：7*24安保系统，符合标准国际营地协会（ICF）安全标准。

3 对不同学员量身打造安全专业健康的营地生活体验和课程安排。互动交流平台安全专业健康的营地生活体验和课程安排。互动交流平台每日更新大量孩子的活动照片并上传至微信群内，配以同定的亲子热线时间：便于家长及时了解孩子的情况。

4 营地坐落在5A级景区槟榔谷中，这里夏无酷暑，冬无寒冰，年平均气温在15-20°C之间，每立方厘米负离子含量多达60多万个，是难得的天然氧吧。

每期 **5980元/人**

开营日期：

第一期：2019年01月21日-01月27日（已满）

第二期：2019年01月28日-02月03日（已满）

第三期：2019年02月06日-02月12日

第四期：2019年02月13日-02月19日

课程效果 自主学习，丰富体验，正确掌握生存技能并安全享受户外活动带来的酣畅淋漓；团队任务，携手共进，提升沟通协作与领导的综合能力；克服困难，锻炼心智，培养坚韧不拔的优质品格。

广告