

核心提示——

时光,会如手中细沙,风过无痕,而味道,确如精准定位一般,熟悉而顽固。20年的老味道,20年的家乡情,达州老地方,用自己的情缘与美味,打动了达州莘莘顾客的心。伴随着家长里短、市井东墙,老地方串联着几代人的成长记忆和故事,成为人们心中不可替代的一座城市的味觉地标。

政通人和,民富国安,社会各界的殷切关怀,为老地方指引了前进的方向,筑牢了发展的根基。20年里,达州市老地方餐饮有限公司先后荣获中国餐饮名店、四川省餐饮服务食品安全示范单位、达州市十佳餐饮企业等荣誉称号。2017年在达州市首届地标餐饮企业网络评选中摘得桂冠,同年被达州市服务业发展领导小组办公室纳入我市餐饮领域“达州市服务业龙头企业培育”独家名单。在推进达州市双重文明建设的征程中,在实施达州跨越式发展的快车道上,老地方,一次又一次勾勒出达州餐饮业浓墨重彩的大手笔,书写了达州美食发展奋进炫丽的华章。

2018年初,达州市老地方餐饮有限公司董事长符波和他的团队,再度荣耀出发,在我市莲花湖片区置地规划,重金投入5000多万元巨资,计划打造莲湖新区未来美食旗舰,预计2020年强势出炉。届时,达州老地方必将迎来新时代的全新升级,成为行业的佼佼者被世人注目。

20年芳华渐逝,时光模糊了岁月。然而,在今天这个具有历史意义的纪念时刻,符波感怀万千,记忆清晰如昨。回眸过去,是为了明辨未来的方向。在达州老地方创建20周年之际,让我们一同穿越砥砺奋进的20年风雨,回味一个时代记录和创造的经典,致敬曾经的青春——



A 诚信实干起家

老地方酒楼创始人符波,达川区石梯镇人。上世纪80年代末,从一个食不果腹、衣不蔽体的农村放牛娃,符波走向了当兵之路,复原转业后到银行上班,几经辗转又离职银行下海……短短几年时间,他经历了从农村走进城市成为“城市人”,再到一无所有的“流浪者”。

一段传奇姻缘“拯救”了徘徊于街头的符波。爱人赵雪莉始终看好来自农村、成长于军旅的这个男人,夫妻二人相濡以沫,心手相牵。在那个非常困难的年代,没有任何经济来源,夫妻俩靠借钱开起了一家面馆。因小两口“长相好”,待人热情,实在,加之味道巴适,面馆很快就有了起色。

从小过惯了清贫日子的符波,非常节俭勤劳。在爱人的边鼓敲打中,他怀揣梦想,希望通过努力成就一番事业。有了开面馆积累的经验,符波酝酿着创办一家有档次的中餐酒楼。当兵出身的符波与爱人商量后,说干就干。

20年前的1998年初,在即将迎来千禧年之际,夫妻俩顶着经济和精神的压力,东拼西凑借了30万元,连同自己的身体,一齐扎进了红旗大桥北头的初创店——老地方酒楼红旗路店。符波,几乎跑遍了当时达城的食堂、饭店,借鉴先进的洗涤、排污设施,学习大厅、雅间的合理布局,召集专业能干的厨师人才,翻阅了大量餐饮书籍,终于在1998年6月初建成了。以“物美价廉 顾客至上”定位经营理念,以“谈笑天下友 相约老地方”吸纳八方来客。由此,就有了酒楼名字的诞生——老地方酒楼。

在反复试菜、味型调整后,1998年6月28日,符波带着妻子及10多位员工,举行了简单的开业仪式,算是对外开张了。

把一项事业当作毕生的追求来做,20年前,符波就笃定了这个坚定的信念。爱人带着高小的孩子打理家务,默默地支持着丈夫,符波几乎全天24小时都呆在酒楼里。酒楼的初期非常艰难,总会有一些千头万绪的事情需要磨合。符波,凭借自己顽强的毅力和坚韧一步一步坚持了下来。心怀赤诚,亲力亲为,他满脸含笑迎送着每一位顾客,把微薄的利润首先给到了员工工资和企业的建设。

在那个年代,如果一个酒楼还有比较丰厚的利润,那必定是宾客盈门的结果。一年后,老地方酒楼做到了!符波和他的10多个员工,几乎是耗尽了“血气方刚的青春”,才换来了老地方酒楼事业的开局和起步。符波开玩笑说,那时候年轻,命大,如果换作今天这个年龄去进行超强度的体力劳动和熬夜,说不定就“牺牲”了。

酒楼理顺后,夫妻经常成双入对出现在公众的面前,这一对被誉为了金童玉女的“幕后推手”逐渐被顾客熟悉。这个不足300平米的启蒙店,在夫妻里应外合打理下,赢得了顾客的信任,建立起了与顾客深厚的感情。不管家庭聚餐、生意往来,还是婚寿喜宴,市民都把这里当成了聚会的首选。

渐渐地,老地方酒楼在达城有了小小的名气,也积累了一定的经济基础和良好的社会口碑。



B 人生的一次“豪赌”

2004年伊始,达城政务大举西迁开始推进。2006年,西外信德广场作为当时开发较早的综合楼,住房滞销,一楼、二楼的门面更是无人问津。那时的西外很难预料如今的繁荣。

老地方酒楼,在老城区已是家喻户晓的“名店”,原地踏步过上安稳日子不是问题。然而,符波并不安于现状,他敏锐洞察到未来西外的发展潜力。符波开始悄然规划着老地方酒楼西外旗舰店的构想。

符波开始了人生第二次的“大动作”。当时的西外信德广场周围,杂草丛生,坑洼遍地,人烟稀少,在这里投资开餐饮店,被当时众多业界认为是“疯狂之举”,成本回收可以遥遥无期,更何况盈利?

符波,在被广泛的质疑和嘲讽声中,毅然决绝地踏上了老地方进的军西外的开创之路。如果说老地方红旗路店是符波事业的开端,而西外旗舰店的设计打造,则是符波人生的一次“豪赌”。不仅要拿出老底子,还要筹集预算资金600万元,才能让旗舰店走马上任。

彼时的西外处于建设初期,配套设施还不完善,也没有上档次的大型酒楼。符波的这个决定,虽然造就了达城餐饮界的“第一人”,也开创了达城大型酒楼进驻西外的“第一家”,但是,就未知的风险仍然很多,压力山大可想而知……

开弓没有回头箭! 实干起家的老地方酒楼,符波心中有数;而对于未来酒楼的发展方向,善于学习的符波,心里有数。老地方酒楼西外旗舰店,一切都在按照符波的设想和预期,一步



C 注入全新血液

2012年底,达州餐饮业与全国各地一样,迎来了新的拐点。餐饮业如何回归本真,进一步夯实民意基础,走更加亲民利民、贴合时代需求的发展之路? 符波带领的老地方企业,开始了大刀阔斧的调整,通过“请进来走出去”的方式,借鉴全国各地多地方先进经验,整合优势资源,给老地方酒楼注入全新血液——

2013年初,在转基因油争论甚嚣尘上的风口,老地方酒楼公开发布全面采用“非转基因食用油”,并发起“少鸡精、少盐”绿色烹饪活动,唤起更多餐饮企业的觉悟;

2013年5月,达州老地方品牌开始与全国知名品牌“科果”对接,将来自世界各地的新鲜水果物流到达州,为人们的餐桌增添新的味觉;

2013年底,符波带领达州老地方,运用现代科技,建立企业APP、公众号,全员学习使用微信,建立起了系统的线上、线下相互融合的管理机制;

同年,老地方在苏州阳澄湖承包水域养殖大闸蟹,为达城餐桌提供货真价实的他乡美味;……

达州老地方,在达州餐饮业界被誉为“一艘超级巨型航母”,在行业领域独树一帜、破浪前行。符波,在这艘航母上始终扮演着“发动机”的重要角色,他的前瞻思路 and 设想,顺应时代的脉搏,其人性化的管理模式也一直处于领先地位,深受广大员工的尊重和爱戴。

达州老地方员工的工作环境、吃住条件、福利待遇都非常优厚。在符波“家长”的引领下,“家人们”从始至终工作生活在一个非常愉快的团队氛围,为顾客呈现的是真心实意的服务和美食。员工外出春游、旅游、学习,逢年过节举办晚会活动……展现出的浓厚的文化气息、精神面貌和超强凝聚力,让他们感觉到在这里不单单是谋求的一份职业,更体会到作为餐饮人的乐趣和尊严!

风雨兼程20年

达州老地方矗立一座城市的“味觉地标”

□戚劲松



D 海铺“空降”达州

一步地在孕育和形成。装修期间,符波站在信德美食广场楼顶的起点,俯瞰西外茫茫大地——他,已经感知到了时代蓬勃发展的车轮,触摸到了达州未来的繁华……

经过一年的精心筹备,2007年初夏,老地方酒楼西外旗舰店雏形初具。随即,符波团队在达州晚报发布招聘信息,广告之西外旗舰店即将登陆西外,业界、市民惊讶不已,随之而来的是,应聘者、供应商如潮水般争相涌向这里。如此激烈的招聘现场,在当时的餐饮业被视为一大奇观。这种热烈的趋向源自老地方红旗路店的人脉和口碑的聚集,形成的多米诺骨牌效应。符波看到了酒楼发展的远景。

历经筚路蓝缕,驱散流言蜚语,承受千钧之重,2007年10月17日,老地方酒楼西外旗舰店隆重开业了。达州晚报《达州餐饮大野——老地方酒楼西外横空耀世》的报道如雪片纷飞进入千家万户,人们聆听了达州老地方磅礴前进的足音。

旗舰店,面积更大,环境更佳,服务更广,其过硬品质很快进入到民众的视野。随着周边道路逐步畅通和城市设施的日臻完善,旗舰店的社会功能越发显现。虽在当时当地“一家独大”,但是旗舰店仍然秉承“好吃不贵 至尊尊贵”的经营理念,贴心地服务着每一位客人。

时间又这样走过了5年,正如符波预料的那样,在此期间,西外发生着天翻地覆的变化,关联产业不断涌入这片新兴的热土,汇入强劲轰鸣的发展车轮。



E 感恩回馈社会

20年中,达州老地方不断壮大和成熟,在强大自身、服务社会的同时,符波和他的团队不遗余力地加入到社会公益事业——援助灾区建设、资助贫困学生、走访敬老院、慰问警所军营、参与精准扶贫……老地方人用实际行动和真诚态度,去实实在在地回报这个时代和社会,去帮助那些需要帮助的人。

2015年11月26日,老地方海铺新妆初成,在达州城西华丽亮相。开放透明的明档新模式、汇聚全球的生猛海鲜、独具特色的珍稀佳肴、绿色健康的就餐保证等专业化配套精细组合,迅速让海铺成为引领达州海鲜的代名词,更让老地方成为达州餐饮业的新标杆。这是达州本地人将内陆与沿海美食“联姻”范本的一次成功实践。

随着生活水平的不断提高,人们对菜品的要求越来越“挑剔”。作为内陆的达州,对海鲜的需求与新奇由来已久,经济的发展、物流的便捷为达州海鲜美食打通了制约发展的“最后一公里”。符波立刻意识到,达州餐饮业的新模式新发展新跨越就在眼前。符波和团队菜品行家,披星戴月,奔走学习于全国各个优秀的海鲜餐饮企业中,达州老地方吐故纳新,完成了华丽的提档升级。在符波的思维里,美食创新无止境,他认为在川菜传承和创新上,达州餐饮业大有文章可做。

2015年11月26日,老地方海铺新妆初成,在达州城西华丽亮相。开放透明的明档新模式、汇聚全球的生猛海鲜、独具特色的珍稀佳肴、绿色健康的就餐保证等专业化配套精细组合,迅速让海铺成为引领达州海鲜的代名词,更让老地方成为达州餐饮业的新标杆。这是达州本地人将内陆与沿海美食“联姻”范本的一次成功实践。



F 未来更加期待

旗下4家直营店,300多名员工,符波和他带领的达州老地方,已不单是生产、提供美食的就餐场所,更是一个行业的形象窗口,一代餐饮从业者的成功典范。在推进达州双重文明建设的征程中,在实施达州跨越发展的快车道上,达州老地方,既是见证者,又是亲历者和建设者。“设计师”符波,在布局达州老地方美食的版图上,一次又一次勾画出了浓墨重彩的大手笔,书写了达州美食在改革开放40年里可谓为壮丽的绚丽篇章!

2018年初,符波率领的老地方团队,再度出征,在我市莲花湖片区置地规划,投入5000多万

▲慰问消防官兵



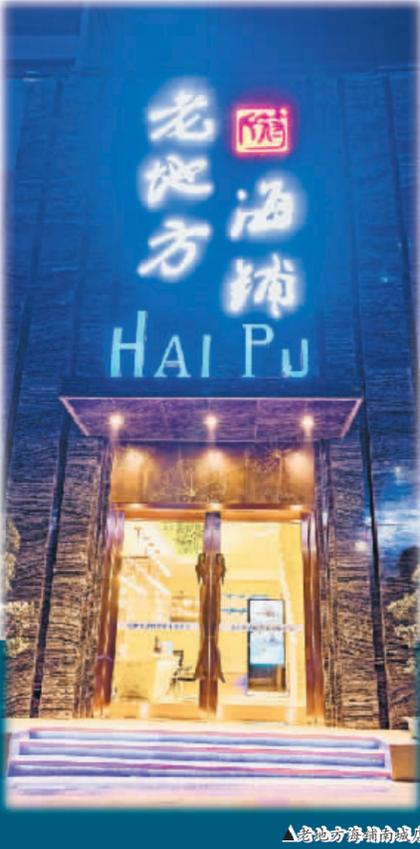
▲慰问一线交警



▲无偿献血



▲关爱留守儿童



▲老地方海铺南城店



▲老地方海铺西外店



▲老地方酒楼红旗路店



▲老地方酒楼红旗路店

