

# 预祝2013洛阳经济年度人物宣传评选活动圆满成功

“下楼拐个弯走几步就能找到店面”的布局战略,使天府火锅深植于洛阳消费者的心中。天府火锅的好口碑,靠的是25年坚守的信誉和品质保证。近日喜获“河南省著名商标”称号的天府火锅,其市场占有率及品牌知名度再获省级认可,持续提升——

## 天府火锅:不断创新 追求卓越

### 核心提示

洛阳天府火锅饮食服务有限公司(以下称天府火锅),是一家以经营餐饮为主的民营企业。该公司从开办第一家“天府火锅城”起,经过多年的发展,目前已有9家直营酒店、1家大型物流配送加工中心,在全国各地发展了20多家加盟连锁店,年营业额1亿多元,有员工近千人,每年为下岗职工提供千余个工作岗位,上缴各种税金千万余元,是洛阳市实力最强、资金最雄厚、菜系品种最全、规模最大的餐饮服务企业之一。



天府大酒店外景



天府宫廷火锅店外景

提起天府火锅,消费者称赞最多的是“干净”“放心”。不论在天府火锅的哪一个分店,都是一样的笑容,都是一样的窗明几净。天府火锅用25年的品质保证,换取了家喻户晓的知名度。

多年来,天府火锅始终秉承“弘扬餐饮文化,打造百年企业”的

企业宗旨,坚持“诚信经营,品质卓越”的经营理念,不断完善自我,追求卓越,以创新为核心,致力于为顾客提供“真诚、朴实、厚道”的贴心服务;科学管理,以人为本,为员工创建公平的工作环境,采用人性化和亲情化管理模式,不断提升员工的价值感,坚定不移地抓好品牌

建设。岳本新作为洛阳天府火锅饮食服务有限公司的总经理、党支部书记,被民政部授予“全国优秀复员退伍军人”称号,并受到原国家主席胡锦涛等领导人的亲切接见。10多年来,他先后获得“河南省首届优秀复转军人年度十大新闻人

物”“洛阳市军人爱心企业家”“洛阳市十佳退役军人”“洛阳市拥军优属模范个人”“洛阳市劳动模范”“洛阳市社会主义优秀建设者”“洛阳市十大民营科技实业家”“2010年度优秀市人大代表”及信阳市“首届慈善新闻人物”等诸多荣誉。

### ★天府火锅获得的主要荣誉★

天府火锅先后被中国烹饪协会等单位授予“中华名火锅”“十大火锅名店”“全国绿色餐饮企业”“中国火锅十大著名品牌”“中国十佳最具竞争力餐饮品牌”“全国放心餐饮十佳企业”“河南省著名商标”等称号;

被洛阳市政府等单位授予“重点保护单位”“优秀餐饮企业”“十一五功勋企业”等称号;

被洛阳市地税局授予“十佳诚信纳税人”“纳税先进单位”等称号;

被洛阳市劳动和社会保障局授予“洛阳市劳动保障诚信示范单位”等称号。

### 1 25年品质保证 换来天府火锅知名度

天府火锅“品质有保证”这样一个好口碑,是从25年前那个挂着“天府麻辣烫”的小推车开始,并延续到现在的。

25年前初创业时,天府火锅的创始人就下定了靠品质立身的决心。1995年,天府火锅靠菜品干净、份量足已在圈内小有名气,好的品

质为天府火锅赢得信誉,也让其在1998年成功开办唐宫路店、定鼎路店后迅速驶入连锁发展的快车道。

2001年,天府火锅上海市场店开业时,统一采购挑选菜品的严格程序已在菜市场内尽人皆知;2003年天府火锅总店在九都路开业后,开始在全国范围内筛选重点菜品供

应,对菜的品质把关逐年升级。为了一捆青菜,天府火锅可以设置九道关卡;为了一个小辣椒圈的辣味纯正,天府火锅可以跑遍全国的辣椒原产地;即便是赠送的米酒,天府火锅也会用标准的427眼不锈钢筛子来下蛋花;什么样的白萝卜最漂亮,什么样的松茸菌最好吃,什么样的

牛肉最鲜美,天府火锅积累了几十年经验的采购员都能用肉眼来判断。

天府火锅店开一家火一家,与该公司几十年始终如一的品质保证密不可分。天府火锅用25年的品质保证,换取了天府火锅在洛阳家喻户晓的知名度。

### 2 数十年创新发展 在洛阳餐饮界独树一帜

老百姓的消费水平在提升,消费者对餐饮的要求在提升,竞争对手的措施在更新……天府火锅正是在不断提升管理水平、创新发展中追求更高品质,使其越来越受消费者的追捧。

养生菌汤很受欢迎。天府养生鸳鸯锅、天府养生三鲜锅、天府菌汤锅、天府大骨锅……随着近年人们对于食补养生认识的加深,天府火锅店里有养生菌汤成了点餐率最高的锅底。

天府火锅专门邀请各地烹饪专家、营养专家对菌汤锅进行研究,并把菌汤种类从七八种调整至十几种,把原来的桂圆、枸杞等比例加大,从而开发出有特色的菌汤锅。

秘制调料独一无二。天府火锅秘制调料好,源于有一个经过20多年潜心研发的绝密配方。沙仁、白蔻、草果、香叶、山奈、罗汉果、梁姜、桂皮、排草、小茴等30多种原料,都是从四川定点专供的,是保证秘制调料正宗口感的基础。

秘制调料分为炒料、磨料、过油、调配等若干道工序,对秘制调料和绝密配方的严格要求,增添了天府火锅的神秘感。由天府火锅的质检人员把关,消费者可尽情享受秘制调料带来的独一无二口感。

“黑衣特使”严把品质关。品质,是天府火锅的生命线,服务品质、菜品品质、卫生品质……都有严格明晰的要求,每项品质都有相互制约的检查机制,其累积起来可以编成300页厚的一本书。

天府火锅有一队神秘的“黑衣特使”,专门替顾客把关各项品质。他们有权深入酒店的任何一道出品程序,可以要求退回任何一批采购物资,随时替代服务员直接为顾客服务……天府火锅的“黑衣特使”直属总经理管理,全年全天候检查并把关天府火锅的各项品质。“黑衣特使”不定期的检查,确保了各个店面的各道工序严格按照公司既定的流程操作,确保了天府火锅各项品质的稳定。

### 3 真诚、朴实、厚道的服务 赢得消费者赞誉

在天府火锅用餐,获送生日面,员工集体为您唱生日歌,会让您快乐之余更感幸福;当服务员真诚地为感冒的您送上一碗姜汤时,您一定会心存感激。天府火锅的管理理念,是用员工的微笑来换取消费者的微笑。

招手即来的天府火锅服务员会随时为您添水,但您很难发现天府火锅的地面上有水,因为天府火锅要从倒水、传菜、保洁等多道工序的综合管理来确保地上无水,保证就餐时消费者的安全;您用的餐具微带余温,光洁如新,是因为天府火锅

有严格的餐具消毒管理规范;您品尝到的菜品口味始终如一,是因为天府火锅有一支来无影去无踪的神秘检查团队在背后替您把关操作流程……您想到的,天府火锅做到了,您就会满意地在内心竖起大拇指;您没想到的,天府火锅做到了,您就

会对你的朋友为天府火锅竖起大拇指。

25年来,天府火锅用数百万个微笑,一次次赢得消费者的赞誉;25年来,天府火锅也用具体的行动和管理来赢取着消费者发自内心的赞扬。

### 4 发展不忘回报 积极投入社会公益事业

天府火锅认为,好政策给了民营企业一个广阔的发展空间。天府火锅今天的成就离不开党和政府以及社会各界朋友的关心支持。天府火锅除做好对员工的关心、关爱外,对待社会公益事业更是积极投入,严格依法纳税,支援国家建设,真诚回报社会。

2013年,天府火锅为信阳淮滨县捐资100余万元修建公路,为多支部队送去70余万元慰问金,

为青海玉树地震灾区捐款3万元,为柴川受灾群众捐款3万余元;

2009年在淮滨的新农村医疗建设中出资10万元用于建设合作医疗室;2008年向汶川地震灾区捐款5万余元;2007年春节慰问下岗职工,向资助的希望小学赠送价值5万余元的服装、文具、体育器材等;2004年捐助40余万元为淮滨县修路;2002年在信阳革命老区投资36万元建立了一所希望小

学,为学校提供价值7万余元的校服等等。

据粗略计算,天府火锅在捐资助学、修建公路、抗震救灾、新农村建设中,帮扶下岗职工等方面累计捐款400余万元。

近日,原本知名度就很高的天府火锅喜获“河南省著名商标”“2013年洛阳最受市民喜爱的特色餐饮企业”称号,这意味着,天府火锅25年来对品牌兢兢业业的努力和

市场占有率以及品牌知名度获得社会的广泛认可,是消费者对天府火锅的情感期许。

目前,洛阳天府火锅饮食服务有限公司正在勾画更加宏伟的蓝图——建立自己的蔬菜直供基地,建立一座大型美食广场,把天府的事业进一步做大做强,为中国人民奉献各种特色鲜明的中华美食!

本报记者 韩黎芳 通讯员 王洁



慰问部队官兵



军民一家亲



小记者团采风天府宫廷火锅店



古色古香的店面环境



鲜花点缀的就餐大厅

### ★百吃不厌的“天府特色川味锅”★

在天府火锅店内,最受消费者欢迎的要数“天府特色川味锅”了,那滋味真叫绝!

“天府特色川味锅”鲜香味美,由从四川精选的几十种上乘辣椒、大料,经过十几个小时熬制而成,口感丰富、麻辣适口,汁浓味厚、鲜香回甜,再加上选用上乘的调料,新鲜的菜品、味碟真是鲜上加鲜,回味无穷,具有祛寒滋补、保健强身的独特功效,堪称天府火锅一绝。