

依托 1600 亩种养基地

周口人家酒店让健康周口有保障

□记者 付永奇

本报讯 时尚的大厅,明艳的墙画,浓郁味美的菜品,熙熙攘攘的客流……位于市区富民路现代城旁的周口人家现代城饭店生意为何这么火?因为它追求绿色健康,因为它的食材大部分是自给自足,因为它有一个1600亩的种养基地,因为它有一个浪漫柔情的就餐环境……常去该店的市民总能为自己找出这样那样的理由。

“这些小磨香油的原料全都来自淮阳县齐老乡我们那100多亩有机芝麻种植基地,

香度和纯度远高于市场所售香油,对提升菜品质量起着关键的作用。”11月6日,河南省餐饮与饭店行业协会副会长、周口人家酒店公司董事长韩清磊在五洲假日酒店后厨指着一车桶装香油对记者说。和香油一样,该店的其他食材如果蔬、肉类、面粉等也都来自自己公司的种养基地。“富裕的人们最想吃的就是绿色健康食品,我们就努力满足人们这一正常需求,让大家吃上放心饭菜。为此,我们先租地搞种养,成功之后再开饭店。这也是我们开一家成一家的主要原因。”

据介绍,周口人家酒店公司成立以来专注养生文化研究、农业产业化种植与深加工、绿色养生食品研发等工作。目前公司下辖周口人家工农路店、莲花路店、汉阳路店、富民路店4个酒店,以及大型种植养殖基地、加工包装基地等。拥有一个10多名专家组成的智囊团和一支50多名中高级管理人员和技能人才组成的精英团队,在职员工600余人。打造绿色食品“从田间到餐桌”的养生产业链,构建生态和谐、人文和谐的健康周口,实现铸就一流企业、缔造养生王国,是该公司的宏伟目标。

入冬以来食客火爆的周口人家现代城饭店以西湖春天养生火锅为主打,融合港式经典火锅、海鲜豆捞、传统火锅口味的特点,与现代美食理念相结合,独创四季养生火锅之理念。火锅以浓郁味美的极致汤锅、琳琅满目的酱汁调料、味美可口的臻品美食、浪漫柔情的就餐环境,让每位食客在追求绿色健康美食的同时感到愉悦和幸福。“这里的菜品都是纯天然的,是无激素和味精菜肴,每到周末我就爱带孩子和老人到这儿来享受美食、享受天伦之乐。”刚在此就餐完毕的市民李女士告诉记者。

11月6日,周口市老磨坊粮油食品有限公司包装生产车间,东方秀等品牌食用油正一桶桶从生产线上流下,工人正在紧张装箱搬运。据该公司总经理、周口餐饮协会副会长李永生介绍,近年来公司大力倡导健康、营养、均衡的饮食概念,引进先进的流水生产工艺,实现自动化生产,建设豫东最大的石磨芝麻油加工厂,相继推出“东方秀”“爱家餐”以及“鲁福”等品牌的系列包装食用油,油品品质纯正,深受消费者认可。

记者 付永奇 摄



周口泰和长安汽车贸易有限公司

地址:周口市周商路与太昊路交叉口南 300 米路西 电话 0394-8306288 8590088

新闻 热线

13839412578 13592221006

就餐时不给发票;菜品中有异物;被迫接受最低消费;油烟扰民;假冒伪劣酒水;服务态度恶劣;强制使用一次性消毒餐具……

发现以上情况,请拨打监督热线电话,我们将在第一时间关注您的呼声,通过记者的调查与呼吁,引起有关部门的重视,让您的合法权益得到维护。

逛周口微信公众平台



扫“逛周口”微信平台,获取最新活动资讯。