

“周口昱通”“花千代”举办“万花齐放 褒盈未来”年会

见证优秀企业崛起

□记者 梁照曾

本报讯 2月22日夜晚,由周口昱通汽车集团、花千代餐饮管理有限公司主办,花千代秘制烤鱼、周口万明广汽传祺4S店、周口通盈海马4S店协办的2017“万花齐放 褒盈未来”企业员工年会隆重举行,由企业的300多名80后90后姑娘小伙自编自演的视觉盛宴,不仅展示了这群年轻人多才多艺的一面,同时也见证了这两家周口新生代企业的崛起。

周口昱通汽车集团和花千代餐饮管理有限公司都是周口新兴企业,前者此前经营昌河铃木,是昌河铃木合资品牌的周口市场的开拓者,在短短几年时间内,将昌河铃木这款经济型品牌的小轿车跑满周口城乡,去年其华丽转身,转而经营自主品牌广汽传祺和海马,打造自主品牌的营销王国。据了解,在短短的两个多月时间内,两款自主品牌做得风生水起,均取得开门红的好业绩,特别是其经营的广汽传祺品牌GS4、GS8两款车,

更是销售火爆。

花千代秘制烤鱼是一家股份制餐饮企业,于2013年左右在周口万顺达百货餐饮街起家。如今,经过3年的发展,其连锁店不仅进驻周口各县市,而且在周边省市也遍地开花,目前其连锁店已经超过150家,在中原餐饮界创造了一个奇迹。这道让很多人百吃不厌的特色美食,背后更富有传奇色彩,让人难以置信的是,其并非是餐饮专业人员行内起家,而是年轻企业家、周口昱通汽车集团董事长李刘通先生的一次跨界经营尝试。如今,作为花千代餐饮管理有限公司的董事长,李刘通先生告诉记者,作为一个餐饮业的外行,他要将花千代秘制烤鱼这个传奇美食做到全国各地,让热爱美食的人们享受这道传奇美食的风采。

值得一提的是,年轻而充满活力和创造力是周口昱通汽车集团、花千代餐饮管理有限公司的显著特点,一群80后90后年轻人,从公司起家开始,不离不弃,一路打拼到现

在,将公司做大做强,他们立下了汗马功劳。而此次员工年会,两个企业的300多名员工自编自演的节目,不逊色于专业演员,他们用歌声、欢笑、眼泪、才艺展示了他们青春、靓丽、多彩多姿的一面,让人动容。特型演员、毛泽东的扮演者、艺术家蓝艺也莅临年会助阵,并带来精彩表演。

另外,在年会上,企业的老总们邀请来32位员工的年迈的父母,让员工们尽一番孝心,给父母洗脚,让许久未能回家为父母尽孝的员工们以泪洗面,这成为当晚最感人的暖色场面。而当天是李刘通先生的生日,他和公司内一名同生日的员工家属一块儿庆生,让在场的人动容,很好地展示了企业人文关怀的一面。

如果说,人才、实力是企业竞争的关键和核心,那么,周口昱通汽车集团和花千代餐饮管理有限公司很好地拥有了这些,也是其快速崛起的重要原因。

周口美食人气榜

订台电话

向日葵火锅	8985555
怡景田园功夫面馆	8101116
老北京肥牛王	8225266
盛世宴宾楼	8911222
海珍舫豆捞	6172888
外婆家印象	6062888
越秀零距离	7997333
同忆餐厅	8597777
黎园居	8319996
春香园食府	8267683
九弟生蚝	6129878
周口人家	3758888
家味道民间菜馆	7808526
大美私坊火锅	7980888
小宋庄	8171818
亿红食府	8200222
金汇假日酒店	8126666
锦绣花园	8373094
新华楼酒店	8373200
府源宾馆	8361818
要得香辣虾	8125555
宜轩食府	8909555
信阳私房菜	8395855
怡景田园	15603941116
舒来喜鱼锅	8566555
帝诚渔港	8211888
邻里间	8529991
怡景园	8581116
滨江国际酒店	8538666
大漠园糊辣鱼	8228777
焰拿山韩式烧烤料理	8279991
百年肥牛	8361968
穆二姐火锅	8866966
老渔翁烤全鱼	18736189157
山城老火锅	7877770
纳西火塘	8531729
姆玛餐厅	7980777
茉莉餐厅	8968888
花千代	8390888
东海渔村	8233333
渔满舱川菜馆	6066816
渝信川菜	8369988
东云阁大酒店	8686865
老北京涮锅	8225009
韩胖子食品总店	8261191
小码头家常菜馆	8363555
锦绣江南酒店	8318787
重庆青一色火锅	8267766

现在周口最有名气的饭店是哪家?请拿出手机为你所喜欢的饭店投上一票,让你的选择登上我们的“周口美食人气榜”。让广大市民从千万选票缔造的排行榜中,发现今天周口餐饮市场的风向标。

短信格式:饭店名称(越具体越好)+投票理由(20字以内),发至13592221006。

“周口美食人气榜”每周一更新,欢迎您的关注。

欢迎特色餐饮店加盟
餐饮版电话:8599376
8599369



美食上网
安全更需上线

为“舌尖安全”护航,需要树立更多实体屏障,让食品生产的轨迹可循,让食品安全的责任可溯。

“没有实体店将禁止送外卖?”“在朋友圈还能卖自制食品吗?”“家厨等共享经济的小船是否会打翻?”近日,国家食品药品监督管理总局发布网络餐饮服务新规,对网络餐饮服务中的各方行为进行细分和规范。其中,“利用互联网提供餐饮服务的,应当具有实体店铺并依法取得食品经营许可证”的规定,引发热议。舆论的关切,凸显了新规的现实针对性。

“小心翼翼地将每一个故事藏进蛋糕里,换作甜蜜告诉你。”“这是一位私房烘焙店主发的朋友圈状态。如今,“私房菜”“自制美食”走俏朋友圈,俨然已经成为一种新潮流、“新风尚”。而这只是当今互联网餐饮服务发展的一个剪影。报告显示,去年我国外卖O2O市场规模已达1524亿元,而随处可见的外卖小哥也成了城市新的风景线。网购美食、在线订餐如火如荼,带给了人们更丰富、更便捷的“舌尖体验”,也对食品安全的监管提出了更高的要求。

美食纷纷“上网”,给食品安全增加更多不可控的因素。俗话说,百姓开门七件事,柴米油盐酱醋茶。吃是人们心中的大事,吃得安全更是最基本的诉求。隔着屏幕订餐,另一端是干净敞亮的美食工坊,还是脏乱差的“黑作坊”,人们不得而知。一旦出现安全问题,那些没有执照的卖家只要注销网上的信息,就能消失得无影无踪。比如曾在微信朋友圈里火了半年多的某“网红曲奇”,最近被发现竟是“三无产品”。如此反差,让不少人直呼“很不网红很不美”。而不时见诸报端的“黑盒饭”“毒盒饭”,更是让人触目惊心。因此,为“舌尖安全”护航,需要树立更多实体的屏障,让食品生产的轨迹可循,让食品安全的责任可溯。

此次“绑定实体店”的网络餐饮服务新规,可谓对当下现实的及时回应。它不是要把餐饮服务“赶下网”,而是要在网络餐饮食品生产的源头竖起一道安全防线,让真正有食品生产能力者进入市场。对此,食药监总局相关负责人

回应称,实体店并不是一定要求有就餐场所,关键是看能否保障食品安全;对于没有实体店、没有许可证的,可以参照小作坊、小摊贩的管理办法进行监管。让人们通过网络亦能享受放心的美食,让网络餐饮的监管告别“真空”地带,问题发生时能迅速找到责任主体,这正是制度设计的初衷和目的。

网上订餐、家厨共享等餐饮新模式,不仅是中国特有的现象,也是世界各国都在经历的热潮。这些新兴领域,也是监管的重点。在澳大利亚,任何家庭作坊式的食品加工以及外卖,都需要申请商号,同时要符合澳大利亚食品加工方面的安全条例;而美国则以严密的食品安全监管体系、召回制度以及惩罚性赔偿制度等三把“利剑”,来保证网络订餐的安全。在食品问题上,效益应让位于安全,监管要和市场共振,这已成为国际上普遍的共识和行动。

如今,网络订餐、网购食品已经成为很多人的优先选择,而网络餐饮能否健康发展,食品安全是基本前提。网络餐饮,不应只是回应大众对“快”的要求,更应满足对“好”的期待。在“产”上把好关,在“管”上用足力,才能让人们真正吃得安心,吃得放心。(据人民网)