**海淀区餐饮行业“减人、提能、优岗”高级研修班**

**出访天津餐饮四家餐饮旺店交流团（10月11-12日行程安排）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | | |
| **1** | **10月11日**  **（星期二）** | |  | **【早上】7：15海淀区政府第二办公区（西四环北路11号）东门口集合签到，7：30准时出发，全程150公里，时长约2小时40分钟**  **【上午】旺店考察：新煮意（店）**  **时间：10：30-13：30**  **考察亮点**：天津市新煮意餐饮连锁管理有限公司成立于2001年，是天津市第一家经营正宗川菜的餐饮机构，10年来经过董事会及全体员工的共同努力，已在天津拥有10余家连锁店及川十味等子总司， “新煮意”品牌知名度享誉津门，公司多次被评为餐饮业纳税十强企业，3.15打造优势品牌单位，被评为“天津人喜爱的消费品牌单位”及“最具有特色的餐饮名店”，被评为“天津著名商标”。  **午餐：新煮意（特色川菜）**  **分享主题：廖总“匠心经营理念，和5S成果分享”（约1小时）**  **【下午】前往酒店办理入住**  **旺店考察：宝轩渔府**  **时间：16：30-20：00**  **考察亮点：**天津市宝轩投资集团始创于2001年，是以经营餐饮、酒店服务业为主，集食品快消、娱乐、休闲、贸易、广告、装修装饰为一体的大型综合性独资民营企业。经过十几年的发展，旗下已拥有“耳朵眼”、“津菜典藏”、“宝轩渔府”、“宝轩酒店”、“禅素”、“大福来”六大支柱品牌，总营业面积达三万余平方米，拥有员工2000余人，年接待客流近500万人次。现已全面覆盖天津市场，成为了天津餐饮行业的风向标，全国知名餐饮品牌。  **晚餐：宝轩渔府**  **分享主题：范总中高端餐饮如何保持持续增长（约1小时）** |
| **2** | **10月12日**  **（星期三）** | |  | 【**上午】旺店考察：德晟客**  **时间：9：30-11：30**  **考察亮点：**德晟客餐饮管理连锁有限公司在天津市开创有“韩舍纸上自助烤肉、靓煮小海鲜自助火锅、一烤食上纸上自助烤肉、德晟客自助牛排”，均为津城四大知名自助品牌。德晟客餐饮管理连锁有限公司，凭借对自助餐饮成功经验及对目前餐饮市场环境考察了解。在提倡节俭、反对浪费成为社会新风尚的今天，将消费群体锁定于年轻人用餐、家庭用餐的普通百姓。并结合本地文化理念，以高性价比作为其核心竞争力，坚持“一分利”的经营原则，创造出天津市人民最喜爱和认可的自助美食。  **分享主题：张总“节能降耗，成本控制（只挣客人10块钱的竞争模式）”（约1小时）**  **【中午】旺店考察：鸿起顺**  **时间：12：00-14：30**  **考察亮点：**天津市鸿起顺餐饮有限责任公司，鸿起顺，知名餐饮品牌，始建于1935年，中华老字号，天津市著名商标，有着悠久历史的著名清真餐饮企业，中华餐饮名店，天津中餐饮食行业知名企业。“鸿起顺”的成功和发展依靠的是人才发展战略和品牌发展战略。首先做到引进人才，培养人才。留住人才。在职工中技术人员占85%，屡次在国内外烹饪技术比赛中摘金夺银。1994年李孝森等5人，参加沈阳全国首届清真烹饪大赛，获得7金1银的优异成绩。1996年在上海举办的第二届中国烹饪世界大赛中，李云祥的“群龙托鲍”、“蝶花双献”等3个菜品夺得银牌，在1999年第四届全国烹饪技术比赛中“鸿起顺”获得团体金牌和6个单项金牌。其次，利用老字号，名店优势，大力发展新的经济增长点。大力发展连锁店,建立了鸿起顺食品基地。并与辽宁北票联合开发了“鸿起顺”杏仁乳，与天津河西区源盛公司联合开发了“鸿起顺”豆制品系列：以清真菜为龙头，开发、挖掘传统清真菜、创新菜。已拥有传统菜、特色菜、系列菜、时令菜千余种。其代表菜有：顶汤燕菜、烂羊三样、黄焖牛肉、红烧牛舌尾、扒海羊、全羊汤等。  **午餐：鸿起顺**  **分享主题：孙总“中国十大清真餐饮八十年中华老字号企业重市场规划，一个老字号、三个新品牌、一座大楼、五种营销模式、转型升级服务大众的介绍。”（约1小时）**  **【下午】参观结束返程。** |

**天津考察回执**

**单位名称：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓 名** | **性 别** | **职 务** | **手 机** | **身份证号码** | **是否需要单间** | **统一乘车** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |

**备注：**

**1.回执请于9月26日（周一）17点前填好发至协会邮箱：hdyfxh@163.com**

**2.提供的住宿为标准两人间，如需单间请在表中注明，需额外加收200元费用。**

**协会联系人：李妍 13810820010 李利 13810168845**