

文/图 记者 张欣 王兵

9月28日下午2点30分,一场盛大的表彰大会在淄博饭店大礼堂内开启。1974年创立以来,取得了辉煌的成绩,成为淄博餐饮的一面旗帜的淄博饭店,迎来了建店45周年盛典的喜庆时刻。

45年来,经过一代代淄博饭店人的不懈努力,企业由小到大,由弱到强,从默默无闻的名不见经传,到撑起淄博餐饮业一片辉煌的蓝天,成为引领淄博餐饮行业的标杆,涌现出了一批批忠于职守、热爱企业、创新创造,为淄博饭店发展作出突出贡献、争得荣誉的干部员工,为了弘扬典型、表彰先进,公司颁发了22个爱岗敬业奖章、12个突出贡献奖章、30个忠诚奖章、38个忠诚勋章、8个心系企业发展贡献奖章、1个突出贡献勋章、1个创业成就勋章、1个终身成就勋章。

45年,是时间的跨度,也是事业的高度;45年,是圆满的总结,也是新的开始。正如总结表彰会上提出的主题,淄博饭店将继续“不忘初心 感恩有您”。



表彰大会现场。



陈家恕董事长获终身成就勋章。



领导为获奖者颁奖并合影留念。

“不忘初心 感恩有您”

淄博饭店:引领鲁中餐旅行业新航标

战略决策:饭店突飞猛进

思路决定出路,态度决定高度。一个企业要想在复杂多变的竞争中独领风骚,企业领导人的战略眼光至关重要。

淄博饭店始建于1974年,1987年与市饮食服务公司合并,1993年改制为淄博饭店股份有限公司。1994年4月兼并了原淄博市蔬菜副食品总公司,并在此基础上成立了淄博市万家乐食品有限公司。1996年12月成立山东淄博饭店集团股份有限公司,由单一的餐饮服务向多功能、集团化发展。

20世纪90年代,面对激烈的市场竞争和餐饮市场的挑战,淄博饭店的党委班子,特别是党委书记、董事长提出了走规模化、跳跃式的发展道路,决定投资2亿多元,兴建5万平方米的全市规模最大、档次最高的星级酒店。

同时,瞄准我国的传统节日,大做节日食品文章,从做元宵、月饼开始,经过几年的发展,已形成了月饼、汤圆、年货、香肠四大拳头产品,以其过硬的产品质量占领了整个淄博市场,远销十几个省市和地区,并且出口东南亚,年销售收入达2000万元,成为全省十大节日食品生产厂家,并首开“万家灯火百家宴”,开创春节年夜饭市场的先河,引领了淄博饭店业节日餐饮市场潮流。

20世纪90年代末,代表淄博形象的标志性建筑——新淄博饭店大楼建成开业,为淄博饭店的跨世纪发展奠定了坚实的基础。

近年来,淄博饭店日新月异,突飞猛进。公司先后被评为全国城市文明经营示范单位、国家二级企业、全国商业企业管理优秀奖、全国百强餐饮企业、全国诚信单位、全国商业名牌企业、AAAAA中国绿色饭店、振兴淄博劳动奖状等200余个省市级以上荣誉称号。

淄博饭店集团股份有限公司董事长陈家恕说,早在上世纪八十年代,淄博饭店就以“从严治店、标准化服务和大众化经营”三大法宝奠定了立业之基,树立了良好的口碑,深受广大消费者的好评。进入上世纪九十年代以后,在新一届领导班子的



陈家恕董事长在表彰大会上讲话。

带领下,广大干部员工继承和发扬老一辈的光荣传统,励精图治,艰苦创业,锐意进取,砥砺前行,在改革开放的大潮中,率先推行了“四放开”“三项制度”改革和规范化、建立了新型企业现代管理制度。

进入21世纪,淄博饭店走向了辉煌的成功时期。

创新发展:注入强大动力

创新是一个企业发展的源泉。只有遵循市场规律不断创新,企业才有发展的活力。

回顾过往,淄博饭店始终保持着一种开放和创新的状态。

为了打造全国饭店业的知名品牌,淄博饭店人确立了“内强素质、外树形象”的战略决策,依托准五星级大饭店的优势,全面提升员工队伍的素质。先后投资300万元,聘请了国内著名专家来店培训,并分批选送50多名业务骨干去北京、上海、香港、台湾等地的五星级饭店学习,目标是与国际星级酒店接轨。同时大搞技术比武和大练兵活动,努力营造“比技术、创名牌、争第一”的浓郁氛围,从而成功地造就了一批懂经营、会管理、技术过硬的业务骨干队伍,并在省市、全国技能大赛中频频获奖,为淄博饭店先后争得了“中国鲁菜名店”“中国餐饮名店”“国际餐饮名店”“国际美食质量金奖”“全国饭店业白金五星奖”等多种奖项。

菜品开发中,推陈出新,与时俱进。每月都有一批创新菜推出,形成了一批精品菜、看家菜,如“蟹黄扒鱼肚”“金蟾戏荷

花”“鱼腹藏羊肉”“叉烧酥”等被评为“中国名菜、名点”;“扒通天鱼翅”“红扒鲍鱼”“炒茸茸膏蟹”“燕虾刺参”“菊花虾仁”等被评为“中国鲁菜名品”;“淄博酥锅”“齐鲁香肠”“蒲公菜煎饼”获中华名小吃称号;特色月饼、特色汤圆、速冻面食、淄博水饺等12个菜点被评为“山东名小吃”;叉烧酥、鲜肉粽子、小葱饼被认定为“淄博名小吃”;齐鲁盛宴被评为“中国十大盛宴”。有5人被授予“中国鲁菜大师(名师)”,7人被评为“中国烹饪大师(名师)”称号,1人被评为“国际烹饪艺术大师”称号。

在客房经营上,饭店坚持“高档品位、灵活定位”的经营策略,形成商务楼层、豪华楼层和经济楼层三个不同档次,既适应不同层次客人的要求,又不失星级档次,客房利用率达87%以上。

在用人机制上,淄博饭店实行竞争上岗,择优聘用;在用工机制上,打破干部与职工身份,全部实行合同制;在分配机制上,原工资全部进入档案,实行岗位工资、基础工资、计件工资等多种分配形式,从而形成了干部能上能下,职工能进能出,工资能升能降的运行机制。

创新,为淄博饭店的发展注入了强大动力。

人才战略:企业恒久发展

企业的发展离不开人,人才是第一资源。

淄博饭店近半个世纪以来的恒久发展,正是得益于人才队伍建设。

为了提供高品位的服,造就过硬的员工队伍,在上世纪80年代,淄博饭店就开展了“三心两主动一普及”活动,90年代又提出了“创十佳、争第一”活动,投巨资大力加强员工的业务技能培训和技能竞赛活动,从而培养了员工“以店为家”的主人翁精神和过硬的服务本领。

为了提高职工队伍素质,饭店实施“三年育人”工程,强调管理机制对激发职工能力、增强企业活力的功能,在制度建设上,坚持以人为本,在任何岗位上都为员工设计提供了充分的用武之地。

为保证人才储备,公司创办了淄博餐旅职业培训学校,自1987年建校以来,每年培训厨师、服务员及酒店管理人员上千人,累计培养28000名专业技术人才,2760名军地两用人才,举办“金蓝领”技师、高级技师培训班27期,培养技师、高级技师963人。毕业生成为私营企业老板的有数百人,培养出了全国及地方协会理事80多人,并向国外输出了大批餐饮服务人才。

淄博饭店还大胆培养起年轻人担任饭店的主要负责人,每年都有十多名新的年轻干部充实到管理层,现在公司领导班子里年轻人占了70%,中层管理人员中年轻人占了90%,管理人员的年轻化使公司发展有了朝气和生机。

陈家恕说,创百年老店是我们最终的目标,下一步我们的主要任务是,着力抓好饭店的升级改造和软件建设,着力抓好人才培养和员工队伍的技能水平提高,着力抓好“三名工程”和品牌建设,着力抓好新项目开发和创新能力提升,着力抓好企业管理、服务质量和食品安全,着力抓好企业文化和精神文明建设,为打造百年老店、创造新的辉煌奠定坚实的基础。

餐饮辉煌:建成百年老店

45年来,淄博饭店从硬件建设做起,提升饭店实力,目前已经成为淄博饮食服务业的一面旗帜,成为淄博经济腾飞的一种行业标识。

1985年,淄博饭店在全市同行业中第一家全面更新配套设施、改善客房硬件,配备电视机、

落地扇、淋浴间,大大提高了客房入住率。1987年,在同行业中第一家安装了空调,营业额翻了三番。1993年,公司投资340万元对杏园度假村由宿舍楼装修改造为集吃、住、娱为一体的现代宾馆。1996年,对第一宾馆投资560万元进行了翻新改造,并对每个房间重新安装了空调和洗浴间,使客房焕然一新。2002年,投资400万元,装饰了七楼会展区并投入使用;投资190万元对塔顶进行了成功改造,增加营业面积300多平方米;投资180万元对万家乐食品开发公司冷库进行了扩建,使万家乐冷库储存能力达到500吨。2003年,投资110万元新增了大型网吧经营项目。自2005年下半年至今,公司又投资对淄博饭店的客房、餐饮、地下洗浴、康乐夜总会等进行翻新改造。

在20世纪后期,淄博饭店便以大众化经营而闻名,坚持面向大众,方便顾客,服务居民生活,靠薄利多销吸引顾客,靠大众化经营提高经济效益。每到早晨,淄博饭店快餐大厅和门头面摊点前车水马龙,方圆3公里内的居民都到这里来买早餐,被社会各界公认为“社会大食堂”。每天的销量用面粉来衡量的话,那就是一卡车,5吨重。为解决人手不足的问题,每到用餐时间,饭店机关人员齐上阵,这一光荣传统一直延续到现今,成为淄博饭店锻炼干部队伍的有效手段。

这些年,淄博饭店成为山东省餐饮界的一个名牌。然而,淄博饭店人并不满足眼前取得的成绩,他们的目标是建成百年老店、商界名牌,酒店必须上规模、上档次。于是提出走跳跃式发展路子,按照高档星级酒店的框架建一个超常规的豪华大酒店,以适应对外开放的需要和市场竞争的要求。

陈家恕说,新时代呼唤新担当,新担当要有新作为。我们要以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,进一步解放思想,深化改革,凝聚起创新发展的强大活力,树立起创百年老店的坚定信心,扎实苦干,锐意进取,努力把淄博饭店做大做强,成为继续引领鲁中餐旅行业的新航标,为再创淄博饭店新辉煌,为淄博老工业城市转型发展,凤凰涅槃,加速崛起作出新的更大的贡献!