

百年老号“酱”心传承

前门百年老店六必居年营业额达千万元

□ 李国梁 冯文亮

步入北京的前门大街，古色古香的建筑以及鳞次栉比的老字号，仿佛让人一下子回到了几百年前的时空，在历史的隧道思绪被无限度拉长。

坐落在前门粮食店街3号的六必居门庭若市，顾客盈门，以其美味的酱菜，穿越时空，绵延古今，演绎和诉说着“民以食为天”的人间不变之大道。

百年老店焕发新生命

相关史料考证，六必居始创于1436年，距今已有了长达582年的厚重历史，是京城家喻户晓

的老字号。店堂里悬挂的“六必居”金字大匾，相传出自明朝宰相严嵩之手，虽数遭劫难仍保存完好，现已成为稀世珍品，在岁月的长河里熠熠生辉。

据该店负责人李超介绍，六必居品牌源远流长，早已深入人心。为此，公司历时两年翻修老店，并在2016年的9月份再次开门迎客，没有想到的是顾客比以前更多了，取得了非常好的效果。平时日销售额在4至6万元之间，而到旺季时日营业额一般都在十几万元，年均销售额在2400多万元。

“现在汇集了六必居品牌全系列优质酱菜、酱类和调味产品，还特别恢复了以‘甜酱黑菜’为代

表的多个经典传统酱菜品种，并提供数款旅游包装礼盒产品，而六必居公司旗下‘金狮’‘龙门’等老字号品牌产品也已入驻。其中，爆款是以老百姓经常食用的‘麻仁金丝’‘八宝菜’‘酱黄瓜’等最为热销，日销售约在500斤左右，深受大众的喜爱。”李超说。

恪守祖训 “酱”心传承

在新时代，六必居如何做强做大，传承创新，更好地顺应市场之变化？这是摆在管理层面前一道迫切需要解决的难题。作为北京二商集团有限公司出资设立的国有独资企业，北京六必居食品有限公司凭借着企业规模、生产设施

设备、技术水平、研发能力、营销网络在全国同行业中的领先地位，首先以酱腌菜、酱类、酱油、食醋及调味品为核心；其次以“六必居”品牌为龙头，以“天源酱园”“桂馨斋”“金狮”“龙门”品牌为依托，不断进行产品更新升级和工艺改造，加大资金投入进行生产设施更新换代，使生产的机械化自动化水平不断攀升，取得了较强的社会影响力和市场竞争力，在国内、国际华人群体享有很高的知名度。

六必居食品公司总经理武保华表示，面对多次激烈的市场竞争，公司潜心谋划、苦练内功、强化内部管控，不断提升管理水平，先后通过了GB/T19001质量管理体系、GB/T22000食品安全

管理体系认证，使产品质量和食品安全保障进一步得到了提升。公司始终坚持“质量第一、安全第一、顾客至上、诚信服务、遵纪守法、持续发展”的经营方针，秉承“黍稻必齐、曲蘖必实、湛炽必洁、水泉必香、陶瓷必良、火候必得”的“六必”祖训，坚持“点滴之间卓越无限”的企业精神，以“提升民生品质 引领健康生活”为企业使命，为消费者提供放心、安全、健康的食品为己任，不断开拓进取，努力拼搏。

目前，由六必居投建的中国酱菜博物馆正在紧锣密鼓的施工当中，预计今年年底开门迎客，届时将于百年六必居相映成辉，再次丰富“民以食为天”的深刻内涵。

嘉和一品董事长刘京京：

让“星级自助营养早餐”走入首都百姓生活

本报讯 阮思喻 记者刘延正 6月8日，嘉和一品在京举行“唤醒北京的早晨 星级自助早餐上市发布会”，推出全新“星级”自助早餐服务，将自助早餐的模式从高端酒店引入大众门店。

嘉和一品董事长刘京京在接受本报记者采访时表示，嘉和一品此次推出面对百姓的15元畅享星级自助营养早餐，共有30多种经营营养师甄选的精选产品，不仅有传统的精品粥、杂粮、老北京小吃“糊塌子”，而且还有西式的烤面包片、时令水果。消费者可以任性吃，不用排队，保证消费者能够吃到健康丰富的早餐。

“星级”营养早餐走入首都百姓生活

中国疾控中心营养食品安全所研究员付萍，中国烹饪协会副会长汤庆顺，北京烹饪协会常务副会长李敏和其他来自中国烹饪协会、北京市餐饮行业协会的代表，以及媒体记者和消费者代表都参与了当天的发布会活动。

中国烹饪协会副会长汤庆顺高度评价嘉和一品的做法，他表示，嘉和一品不忘初心，坚持初心，坚持为北京市民服务，以亲人般的关怀服务于广大消费者，此次推出的自助早餐，品类丰富、营养均衡，兼顾老年人和年轻人饮食需求，值得肯定。

“自6月起，嘉和一品将星级酒店式早餐引入大众门店，这里拥有最健康、最营养、最受欢迎的自助早餐，15元每位畅享30多种美食，通过微信点餐立享当餐赠送6元代金券，代金券也可全天任何时段堂食使用。同时来门店享用早餐的顾客，1.2米以下儿童及65岁以上的老人均可享受半价，”嘉和一品负责人介绍道，“每日餐品均由嘉和一品大厨甄选，提供30余种早餐美食，每一天都可以尝试不同



嘉和一品董事长刘京京

的营养组合，福利满满，希望为食客们带来一天幸福的开始。”

据介绍，嘉和一品精选食材，精心配比，针对不同消费者的万千种需求下足“内功”。为了满足年轻一族注重减脂健身的需求，特别是职场女性的饮食需要，早餐准备了玉米、红薯、山药、南瓜等粗粮。新的一天，从早餐开始获取自然活力。

服务优质便捷 破解市民饮食“痛点”

现代都市生活节奏快，压力大，许多市民囿于工作需要，往往难以腾出充裕时间享受早餐，而早餐的缺失，也为人体埋下隐患。此次嘉和一品推出的自助早餐，提出“15元任性吃”口号，消费者再也不用耗时耗力排队、取餐、结账，自助自享，方便快捷。

对此，刘京京表示，嘉和一品在2004年创立之初就以“营养、健康”为准则。2008年推出自选早餐，经过十年的发展积累了丰富的经验，目前，消费者反映吃早餐存在时间紧、种类少、不方便等问题。此次推出的“星级自助营养早餐”就针对消费痛点，满足消费者的不同需求。

据嘉和一品负责人介绍，嘉和一品始终坚信品质始于专注，精选

当季新鲜寒地绿色原料稻米，严格限定种植周期及工序，凉水淘净，减少营养流失，使用pH7.66弱碱性水熬制，营养精华与自然原香，圆润、淡雅、营养均衡，助益蛋白质与矿物微量元素的均衡吸收。

为首都人民的美好生活增光添彩

中国疾控中心营养食品安全所研究员付萍向记者介绍称，早餐的重要性常常被忽视，事实上，营养的早餐可以为我们带来活力满满的一天，对于早餐而言，最重要的是饮食的多样性和均衡性，餐品丰富多样的自助早餐恰好可以满足。

嘉和一品此次推出的早餐含老北京小吃“糊塌子”、蛋炒饭等传统中式早餐，也有豆浆油条等“经典国民早餐”。此外，嘉和一品同时推出了DIY手烤面包等创意西餐。

“为让所有顾客在嘉和一品享受更好的用餐体验，可通过‘嘉和一品粥点餐厅’公众号和嘉和一品官微留言，告诉我们您的需求，如产品、服务等，我们会积极采纳您的宝贵建议并及时作出改进和调整，提升消费体验，满足消费需求，共同把品质、健康的早餐传递给大家。”刘京京介绍道。

东来顺青岛六家门店完成上合峰会宴会接待工作

本报讯 崔岚 6月9日，参加完上合会议的代表团莅临东来顺乐客城店和金狮店，两家门店做为接待的排头兵，高规格的政务接待已经轻车熟路。为了更好地完成此次接待，在尊重各国饮食文化习俗的基础上，餐厅精心准备了宴会接待菜单，充分体现了东来顺饮食文化和青岛特色，客人赞不绝口，就餐前纷纷拿出手机拍照留念。餐后代表团成员们表示了由衷的感谢，两家门店也能为上合会议客人服务感到无比自豪。

作为本次上合峰会的接待单位之一，进入六月份以来，六家门店的全体人员立即开启了青岛东来顺的“上合”模式。为保证会议期间各项安全，各个门店配合公安部门、消防部门、食品监督等部门完成了接待人员的政治审查、消防检查、食品安全、卫生安全等各项检查，确保每个环节严格符合标准。青岛东来顺总经理高连军时刻关注会议接待的各方面动态，并及时调整部署，每天早晚两次逐一落实，力争做好每一个细节。会议结束后，青岛东来顺得到了会议接待组和各方来宾的一致好评。

第六届北京端午美食文化节举行

本报讯 近日，由市商务委主办，北京烹饪协会、金源新燕莎Mall与美团网联合承办的第六届北京端午美食文化节启动。本届活动为期18天，以线上全行业推介、线下品牌企业展卖为突出特点。

据北京烹饪协会会长云程介绍，本届端午美食文化节与美团网深度合作，推出“粽香四溢端午文化展示”主题宣传板块，为全行业造势。6月5-18日，共有100余家品牌企业、上千家门店参与。通过美团App、微信服务号、文化节资源页面等多渠道向消费者发放福利，进行活动引流。

线下则与金源新燕莎Mall强强联合，对北京餐饮十大品牌获奖企业进行集中推广，开展为期18天的主场展售活动。东来顺、南来顺、紫光园、锦芳小吃、徽商故里、永和大王、便宜坊、金鼎轩、西部马华等众多京城品牌餐饮企业，带来了香粽、春茶等各色美食，营造出浓郁的端午节氛围。开幕式上还组织了一场别开生面的包子粽子比赛，现场观众踊跃报名，跟烹饪大师学包粽子，亲身体验传统文化。