元国之窗

第二期　2013年8月
数字报：http://www.xiaoyuanguo.com
小元国各分公司协办
上海小元国大酒店-南桥店
上海小元国大酒店-奉浦店
上海小元国食品配送有限公司
上海小元国现代农业果蔬合作社
上海小元国人民路商厦
上海小元国快餐公司
上海小元国鑫富足浴部
上海金鸣装饰建筑材料公司
上海伊良彩印包装公司
总编辑：金取仁；主编：余霞萍；副主编：陈志君；责任编辑：金可取、马云峰、王正勇、盛庆建、张静、钟文、王爽、高美、朱凤贤

元国快讯

小元国集团总部逆势而上，快速转型，完成了多产业发展、多品牌资源整合、资本兼并重组，充分利用原有的客户资源、人才资源、品牌资源、房产资源、管理体系资源等，在原有企业规模的基础上，于2013年4月成立小元国现代农业合作社，5月又成立了资产投资发展公司，总投资4000多万收购两家企业，不但为集团带来新的利润增长点，也是元国寻求转型升级迈出的重要一步，确保了元国的“长青”。

一、快速转型创新，餐饮收入基本持平

南桥店夜宵实景

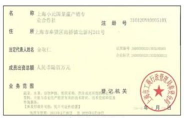
“国八条”对中国餐饮业造成了前所未有的压力和挑战，由于我们南桥店倡导大众消费，价格实惠亲民，特色鲜明的时尚餐饮越来越受当地消费群体的青睐，上半年营业收入比去年同期还增长了35%。今年7月从浙江舟山采购新鲜的各类小海鲜和盱眙小龙虾，深受食客们的欢迎。公司经过多年的积淀，积累了丰富的经营经验，通过延长营业时间，介入夜宵市场，丰富了南桥夜宵市场的同时，公司寻找到了新的经济增长点。

奉浦店及时积极应对“国八条”的冲击，改善环境，调整价位，上半年营业收入在公司可控的范围内略有下降。

配送公司上半年取得快速发展，营业收入比去年同期增长56%，食堂托管合作企业已增至20多家。近期又扩建4000平方米的中心场地，投资200多万元，配置1200吨冷冻冷藏库和多辆冷藏物流车。

二、从田间到餐桌，成立现代农业合作社

根据餐饮市场的需求，以现有酒店、配送公司为基础，于2013年投资注册600万资金，承包350亩土地，成立了农业合作社，与酒店和配送中心形成了配套的产业链，优化资源配置，促进产业一体化发展，真正实现了从地头→流通配送→餐桌的配套产业发展，从源头上确保了食品的安全。


名　　称　上海小元国果蔬产销专业合作社
注册号　310120NA000510X
住　　所　上海市奉贤区南桥镇北新村241号
法定代表人姓名　金取仁
成员出资总额　人民币陆佰万元
业务范围
登记机关
年　月　日

现代农业合作社证照

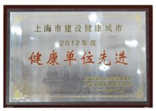
（右2）董事长金取仁先生率高层到田间视察现代农业合作社。

三、巩固再谋发展，成立资产投资公司

“稳中求进”是公司进一步发展的前提，公司坚持多元化发展之路，除了在自身的餐饮主业精耕细作外，还继续投资成立了小元国投资发展公司，成功收购了金海路占地28亩，厂房面积约10000平方米金鸣公司；以及位于环城南路占地15亩，厂房面积约7000多平方米的伊良公司。投资以上固定资产，是基于公司发展战略的要求，有利于完善公司的产业布局，提升公司产业的整体实力和市场竞争优势，同时提升公司的盈利潜力和资产增值，保证公司年收益率达8%以上，对公司本期以及未来的财务状况和经营成果都将带来积极影响。

金鸣公司外景图

“健康餐厅”是您放心的选择

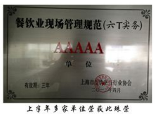

上海市建设健康城市
2012年度
健康单位先进

2012年荣获“健康示范餐厅”

常言“药补不如食补”，健康是人们梦寐以求的愿望，随着社会的进步和科学的发展，人们对健康饮食越来越重视，平衡膳食、合理搭配、供给热量与人体的需要之间的动态平衡，是健康的基本保障。

小元国餐饮管理有限公司秉承这一理念，从食品源头到餐桌，科学采购、精细加工，掌握低盐、少油、清淡、爽口的菜肴烹饪技能，以健康菜肴为主题，引导顾客合理营养、平衡膳食。在区爱卫办的号召下，为推动全民健康、引导消费者平衡膳食，我店积极地探索，不断创新。针对餐饮服务的特点，推出一系列时令的健康菜肴，以适应广大消费者科学饮食的需求，得到了越来越多消费者的认同，在年初荣获了“上海市2012年健康示范餐厅先进单位”的光荣称号。作为奉贤区首家健康示范餐厅，我们会加倍努力，打造环境优美、顾客满意的健康餐厅，为推动“全民健康”、促进“四控一动”做出自己的贡献。

规范化管理最高认证


餐饮业现场管理规范（六T实务）
AAAAA
单　位
有效期：三年
上海市[illegible]行业协会
二〇一三年四月

上百年多家单位荣获此殊荣

在小元国酒店多年实施科学示范“六T”管理基础上，我们把一些好的经验逐步推广到食品配送公司所托管的各家企事业单位食堂，并结合员工食堂的特点不断完善和创新，已有近10家单位食堂荣获上海市餐饮行业现场管理“五A”食堂和上海市“六T”实务管理示范店。

企业法人营业执照
（副本）

金鸣公司证照

季度出品星光大道

品名：**三羊开泰**（奉浦店出品）
五星上将★★★★★

元时著名医学家李杲说：「羊肉，甘热，能补血之虚，有形之物也，能补有形肌肉之气。风味与羊肉同者，皆可补之，故曰补可去弱，人参、羊肉之属也。」

小元国倾心为您打造精品美食，从苏北农户家中直接进购整羊加工，经过独特处理，保持羊肉原汁原味，羊肉入口细而不腻，软酥即化，齿颊留香，无腥味，羊汤能够暖脾胃，渗肺腑，绝对是值得一品的美味佳肴。

品名：**红汤野生甲鱼**（奉浦店出品）
四星中将★★★★

甲鱼又称团鱼、水鱼，其实不是鱼类，是鳖科动物。从中医食疗角度说，甲鱼性平味甘，入肝、脾经，具有养阴、凉血、清热、散结、补肾等作用。现代医学研究发现，鳖甲可以提高细胞免疫功能、抑制肿瘤，动物实验显示其具有提高体力、耐受疲劳、耐缺氧、耐寒冷的作用。

品名：**堂吊鲍鱼**
（南桥店出品）
五星上将
★★★★★

中医理论，鲍鱼肉味咸、性温，有补虚、滋阴、润肺、清热、养肝明目、固有“明目鱼”之称，同时具有养血柔肝行痹通络等功效。

我店精选生长3年左右大连鲜鲍，加以目鱼滑、牛肉滑，配以精心熬制鸡汤上桌，采用澳门独特烹制海鲜手法，保证了鲍鱼的嫩鲜口感，是美味健康完美体现。

品名：**牛气冲天**
（南桥店出品）
四星中将
★★★★

牛氣沖天
密制滋味牛头

牛肉是全世界人都喜爱吃的食品，中国人消费肉类食品之一，牛肉蛋白质含量高，而脂肪含量低，所以味道鲜美受人喜爱享有“肉中娇子”的美称。小元国精选大山黄牛保证其肉质，配以十几种食用香料卤制而成，其造型时尚大气、香气扑鼻、软糯可口、咸鲜适中，迅速成为本店最受顾客喜爱菜品。

季度销量排行榜

南桥店	奉浦店	配送公司
1. 堂吊鲍鱼	1. 三羊开泰	1. 水笋烧肉
2. 牛气冲天	2. 红汤野生甲鱼	2. 红烧大排
3. 独门烤肉	3. 石烹雪花牛肉	3. 香卤鸡腿
4. 元国招牌鸡	4. 石锅辽参	4. 番茄炒蛋
5. 泰式口蘑培根卷	5. 牛气冲天	5. 剁椒鱼块
6. 金牌牛肋骨	6. 甜蜜蜂巢糕	6. 酸辣土豆丝
7. 舟山海鲜煲	7. 大漠烤羊排	7. 大蒜叶香干
8. 盐焗海鲜拼盘	8. 干捞粉丝	8. 干煎带鱼

季度新菜

本地扁豆煮塘鲤
南桥店出品

霸王蛙腿拼甘草桃肉
南桥店出品

酸菜煮昂刺鱼
南桥店出品

西冷凉面拌金枪鱼柳
南桥店出品

松露虾敲冬瓜盅
南桥店出品

烧汁鸡腿菇酿虾饺
奉浦店出品

农家糯米糍
奉浦店出品

花生苗炒山雀珍
奉浦店出品

玫瑰荔枝冻
奉浦店出品

月饼的历史

据史料记载，早在殷、周时期，江、浙一带就有一种纪念太师闻仲的边薄心厚的“太师饼”，此乃我国月饼的“始祖”。汉代张骞出使西域时，引进芝麻、胡桃，为月饼的制作增添了辅料，这时便出现了胡桃仁为馅的圆形饼，名曰“胡饼”。

月饼，最初起源于唐朝军队的祝捷食品。唐高祖年间，大将军李靖征讨匈奴得胜，八月十五凯旋而归。当时有经商的吐鲁番人向唐朝皇帝献饼祝捷。高祖李渊接过华丽的饼盒，拿出圆饼，笑指空中明月说：“应将胡饼邀蟾蜍。”说完把饼分给群臣一起吃。

唐代，民间已有从事生产的饼师，京城长安也开始出现冰糕铺。据说，有一年中秋之夜，唐太宗和杨贵妃赏月吃胡饼时，唐太宗嫌胡饼名字不好听，杨贵妃仰望皎洁的明月，心潮澎湃，随口说出“月饼”，从此“月饼”的名称便在民间逐渐流传开。

清蒸大闸蟹

清蒸大闸蟹，属于清蒸河鲜类菜系，以其味道醇厚，营养丰富而闻名。大闸蟹是河蟹的一种，河蟹学名中华绒螯蟹。在我国北起辽河南至珠江，漫长的海岸线上广泛分布，其中以长江水系产量最大，口感最鲜美。大闸蟹名称来源于吴方言，以阳澄湖的清水大闸蟹最为著名，主要产于苏州市的昆山、常熟等地。

挑选个大、肢体全、活力强的大闸蟹，放在清水里洗净，用绳或草把大闸蟹的两个夹子和八条腿扎紧成团状，入锅隔水蒸熟。也可以放在水里煮熟。下锅时可放一些生姜、紫苏、黄酒、食盐与之同煮，可以避寒去腥。食用时配上自己精心调制的酱汁和黄酒，既能调味驱腥，又能完全吊出大闸蟹的美味。

竹笋腌鲜

“竹笋腌鲜”是上海地区的名菜。此菜汤汁白浓，肉质酥肥，口味鲜香。每到春天竹笋上市时，沪上人家都喜欢烹制这道佳肴。竹笋古代叫做“苞”，早在夏代，人们就以笋代食，以笋入贡，而且代代相传。同时，也留下了不少赞美竹笋的诗文。“故人知我意，千里寄竹萌。骈头玉婴儿，一一脱绵绷。庖人应未识，旅人眼先明”这是苏东坡的一首竹笋诗。传说清康熙皇帝特别喜食江南春笋，曹寅与其妻兄李煦，为此在江宁、苏州织造和两淮盐政任内，每年都向京城进贡“燕来笋”。

月是故乡明，情是元国浓

品月
元国用心好礼
传达真心祝福

中秋是我们民间的重要节日，吃月饼是中秋的传统习俗。古往今来，人们把月饼比作团圆的象征，每逢中秋，皓月当空，阖家团聚，品饼赏月，谈天说地，尽享天伦之乐。

在此佳节来临之际，小元国隆重推出“品月”系列月饼。我们以考究的用料、精细的工艺，严谨的制作，使其皮薄柔软，色泽金黄，图案花纹玲珑浮凸，馅大油润，回味无穷。

“华贵不贵，价格实惠”：现售价128元/盒（精品组合）、188元/盒（金秋蟹黄）、268元/盒（元国鲍鱼）。凡一次性购买10盒可享受9折优惠；凡一次性购买11至20盒可享受8.5折优惠；凡一次性购买21至50盒可享受8折优惠；凡一次性购买51至80盒可享受7.5折优惠；凡一次性购买81盒以上可享受7折优惠；8月30日前预定50盒以上更有超值优惠价提供。

每逢佳节倍思亲，元国月饼献真情！

规范化管理推动食品配送健康发展

小元国食品配送公司系上海小元国集团公司旗下的子公司，于2011年5月18日成立，是奉贤区唯一采用酒店规范化管理模式运作，承接工厂、机关、学校和各类企事业食堂原料配送、生产加工和餐饮服务的企业。

本公司位于奉贤区南桥镇军民路538号，占地面积5000多平方米，设有中央厨房，1200吨大型冷冻冷藏库，各类原料加工生产车间，专用物流冷藏车，并配备营养分析配膳室，蔬菜、肉类快速检测室，聘用具有食品安全卫生专业知识的技术人员对采购食品进行检测。各类专业食品加工机械齐全，按专业化、规范化标准和食品药品监管部门的要求配置和运作。

本公司的经营理念是：食品安全是企业的生命，健康食品是对顾客的承诺，诚信互利是你我合作的桥梁。近二年来，公司不断创新经营理念和管理模式，推出星级网点六项考核内容和考核标准，进一步规范和激励托管食堂的统一化、标准化运作。借助现代农业合作社源源不断地向配送公司提供有机水稻、蔬菜和水果到托管的各单位食堂，从田间地头→流通配送→食堂餐桌形成良性互动，从源头上确保了餐桌食品安全。

小元国配送公司在集团总部的直接领导和大力支持下，通过不断完善和创新内部管理机制，恪守诚信，公司的业务得到了稳健拓展，良好的社会口碑广为传播，目前我们已托管并成功经营着奉贤区教育局、教育系统奉贤中学、央企中国外运、外企科丝美诗、上市公司凯宝药业等20多家企事业单位食堂，为每天近2万人用餐提供满意的饭菜和食品安全的保障。二年多来，所托管的20多家单位食堂未发生一起食品安全事故和合作方重大投诉事件，得到了合作方广大员工和师生的认同和信任，同时又促进了公司良性健康的发展。

百闻不如一见，小元国食品配送公司热忱欢迎社会各界、各企事业单位领导前来参观交流，真诚期望与您诚信而愉快的合作，让您更省心和放心，让员工和学生更满意和健康，让我们互利和共赢。

业务推广热线：021-57187977
业务经理朱凤贤：15800330151

和谐团队　热心公益

欢度六一
知识给我力量·低碳带来

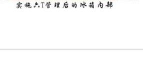
2013年6月1日，由奉贤区妇女联合会、奉贤区绿化和市容管理局、奉贤区食品药品安全协会主办，小元国餐饮管理有限公司赞助举办的“元国杯”欢度六一·知识给我力量·低碳带来健康家庭亲子运动会，在百联购物中心五楼举行。

2013年5月26日、27日，董事长金取仁先生组织公司行政经理部到无锡华东疗养院体检。

2013年7月16日下午14:00，小元国奉浦店组织全体员工参与消防大演习，内容包括：安全疏散、灭火器操作和相关基本理论培训。

加强"六T"实务管理　创建"六T"示范食堂

在小元国食品配送公司成立2周年之际，一个集有机果蔬种植、食品加工、物流配送、食堂托管一体化的产业链已经成熟，托管并成功经营20多家企事业单位食堂，得到了合作方的高度评价和信任，取得了良好的社会知名度和信誉度。在集团公司董事长的直接领导下，由食品配送公司总经理亲自带领打造了一支高素质的管理团队，以制度化管理为基础，以“六T”管理为核心（即：天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进），以六项考核为标准，以创星级网点为目标，在实践中不断完善和创新。二年来，先后有5家食堂成功创建为上海市餐饮行业“五A”先进食堂，有5家食堂荣获上海市“六T”示范食堂。目前小元国所托管的20多家企事业单位食堂已逐步走上规范化管理轨道，彻底改变了过去未托管前脏、乱、差的混乱局面，从根本上杜绝了食品安全的隐患，为广大员工和师生的健康饮食提供了可靠保障。


实施六T管理后的冰箱内部

配送托管食堂餐厅实景

季度基层优秀

南桥店	南桥店	南桥店	南桥店	南桥店	南桥店	南桥店
王玉辉 楼面领班	陈天碧 后勤组长	刘　嫱 收银员	杨自兴 传菜员	郭　靖 服务员	陈锦梅 点心夜班	冯春凤 点心夜班
南桥店	南桥店	南桥店	南桥店	奉浦店	奉浦店	奉浦店
晏　军 打荷中工	张云兰 砧　板	李　勤 卤水中工	顾金华 保洁员	黄文堃 楼面部长	王永伟 传菜领班	王　翠 咨客员
奉浦店	奉浦店	奉浦店	奉浦店	奉浦店	奉浦店	奉浦店
唐　旭 服务员	尚守兰 洗菜员	邹　侠 员工食堂	邹孔合 保安员	黄炳秀 布草员	张家勤 保洁员	罗秀茂 保洁员
配送公司	配送公司	配送公司	配送公司	配送公司	配送公司	配送公司
任贵林 切配主管	殷建华 仓库主管	杨跃萍 打菜主管	张极兰 保洁员	阳桂香 保洁员	舒德霞 保洁员	朱永萍 保洁员

2013年第一季度南桥店员工大会现场

2013年第一季度奉浦店员工大会现场

2013年第一季度配送公司员工大会现场

员工拾金不昧　发扬元国风尚

- 4月4日南桥店楼面部雷银华在209包房拾到手机一部，已物归原主。
- 4月22日南桥店楼面部刘嫱在收银台拾到钱包一个，已物归原主。
- 5月14日配送公司何益泉在奉贤中学食堂拾到学生钱包上交学校。
- 6月3日奉浦店楼面部熊庭秀在206包房拾到200元现金，已物归原主。
- 6月14日南桥店后勤部胡凤玉拾到手机一部，已物归原主。
- 6月22日配送公司张昭泉在雪榕一厂食堂拾到手机一部，已物归原主。
- 6月25日南桥店楼面部杨月清在213包房拾到IPAD两部，已物归原主。
- 6月26日南桥店传菜部黎清斌在211包房拾到手机一部，已物归原主。
- 6月26日南桥店葛龙生在大厅28号桌拾到手机一部，已物归原主。

员工心声

黄文堃@奉浦店楼面部

转眼间在元国的快乐时光2年6个月过去，回顾美好的工作生活，顿感一种欣喜和充实，为自己当初选择进入小元国而感到自豪。

我有5年的工作经历，但步入新的工作岗位所面临的第一个问题便是撇开原先的工作习惯，要从头开始学习。新的系统、操作流程及规章制度，这和原先的工作完全不一样。刚开始的时候天天压力很大，就害怕自己会在哪里出错，对同事及公司造成损失。随着领导同事的耐心讲解及帮助，我逐渐理清思路，摸到了头绪，工作起来不再像原来那样杂乱，已有了一点井然有序的状态，心里也充满了斗志和小小的喜悦。工作的这段时间，我深深感受到服务工作是一项想客人所想，为客人所需的细致工作。我们需要倡导团队精神，生意比较忙时，同事间都能互相谅解并齐心分担遇到的困难。平时遇到比较不理解的顾客我不能妥善处理时，其他同事会及时帮助调解，每个人员分工明确，工作积极，真正在行动上做到了一个好汉三个帮。在工作中也会遇到一些挫折和无奈，有些人会觉得小小的一名服务员微不足道的，有些人认为我这个职业是低下而不为人尊重的，但我要说的是：条条道路通罗马，我为服务别人而快乐，我为能在小元国工作而幸福，我能为这个集体而自豪。我认为我的职业就像块表，表面转动的时针能给大家带来时间和欢乐，而里面转动的微小的零部件则是大家难以看到的，但却是必不可少的。

这2年6个月对于我来说是工作的一个起点，把原先未接触过、未尝试过的种种都慢慢的去接触、去适应，未来还需要我们不懈努力，为公司的发展做出更大的贡献。

王晴柔@南桥店咨客部

高三毕业的这个暑假，我做出了人生的一次新的尝试---外出打工。在家里，我是爸妈捧在手心里怕摔、含在嘴里怕化的宝贝，突然来到小元国做了一名咨客员，接触到一个完全陌生的环境，心里充满了茫然和不知所措。

记得第一次在小元国吃员工餐时，哪里打饭、哪里打菜都不知道，正当我不知所措时小元国的哥哥姐姐们很热情得帮助我，那是我初次体会到了小元国的温暖。尽管也曾因为没有吃完员工餐倒掉而遭到领导的批评，可是小元国的“尊重劳动成果，严禁浪费粮食”的精神却深深地印在我的心中，也不知不觉表现在以后的行动中。

岛哥是我们的培训经理，他的培训课是我们这些新员工每天较为期待的事，正如岛哥所说的“小元国是一个很好的学习平台”。在培训课上，我学会了抓钱舞、感恩的心手语版、元国的企业文化以及服务流程等专业知识。岛哥也经常和我们畅谈人生，告诉我们对待工作的态度，虽说是培训，但更多的是心与心的交流。

领导对我们这些新员工也颇为关照，有时候在当班中，会听到岛哥的关心，问刚来累不累啊之类的，婷姐（领班）也会在晚上客人差不多都走了之后，适当地让我们休息会。每天晚上8点多钟，是一天最累的时候，这时婷姐会和我们说说话，她说这样分散一下注意力，就感觉时间过得快一点了。事情虽小，却处处透露着真情，体现温暖。

这就是我工作的地方，一个充满爱与温暖的大家庭！

秋季膳宜食品

“花生”

花生的营养价值之高，就被连称之为高级营养品的一些动物性食品，如：鸡蛋、牛奶、肉类等，在花生面前也甘拜下风。花生中含有A、B、E、K等各种维生素，以及卵灵脂、蛋白氨基酸、胆碱和油酸、落花生酸、脂肪酸和棕榈酸等。

“藕”

藕，又称莲藕，属睡莲科植物，藕微甜而脆，可生食也可做菜，而且药用价值相当高，它的根根叶叶，是妇女儿童、体弱多病者上好的流质食品和滋补佳品。

“菱角”

菱角又名水栗、菱实，是一年生草本水生植物菱的果实，菱角皮脆肉美，蒸煮后食用，亦熬粥食。含有丰富的蛋白质、多种维生素和微量元素，味甘、平、无毒，具有利尿通乳，止消渴，解酒毒的功效。

“墨鱼”

墨鱼，又称墨斗鱼、乌贼，俗称“墨鱼骨”，营养丰富，可治疗胃酸过多，是止血、收敛常用中药。干墨鱼含有丰富的蛋白质、脂肪、无机盐、碳水化合物等多种物质，是人们喜爱的佳肴。墨鱼干品营养丰富，具有壮阳健身、益血补肾、健胃理气之功效，其味道鲜美，为妇科食疗佳品。

“梨”

梨中的维生素C是心血管的保护神、心脏病患者的健康元素。其性味甘酸而平、无毒，具有生津止渴、益脾止泻和胃降逆的功效。但胃酸多者不可多食，夜尿频者睡前少吃梨，糖尿病者当慎。

“葡萄”

葡萄性平、味甘酸、无毒，中医认为：葡萄可以补血强智利筋骨，健胃生津除烦渴，益气逐水利小便，滋肾宜肝好脸色，含有矿物质钙、钾、磷、铁以及多种维生素和人体必需氨基酸。有肾炎、高血压、水肿患者、孕妇、贫血患者、神经衰弱、体倦乏力、未老先衰者、肺虚咳嗽、风湿性关节炎、四肢筋骨疼痛者更应该多吃。