

# 真知味酒店荣获国家级 (5叶级)绿色餐饮企业

## 热烈祝贺

## 沈真知味酒店

## 荣获中国饭店协会

## 中国绿色餐饮企业5叶级金奖

## 中国餐饮业十大人物

## 中国餐饮业十大人物

## 中国餐饮业十大人物

## 中国餐饮业十大人物

南京真知味酒店喜获最高级别的国家级绿色餐饮企业(五叶级金奖),这是真知味酒店继获得“中国餐饮名店”、“全国食品安全先进单位”之后获得的又一殊荣,是对真知味九年来孜孜不倦追求原生态美食的最高赞赏。

### 安全、美味是真知味始终坚守的信念

作为一以贯之的经营理念,真知味从成立以来就一直把“真味、个性、品味”作为酒店的经营宗旨。从率先在餐饮行业提出“不用味素、原汁原味”的大胆做法,到掀起“厨房革命”,旗帜鲜明推出透明厨房,再到四处寻找绿色原材料,到将采购链拉伸到全国各地,真知味的每一次举动,都成为南京餐饮行业原生态餐饮潮流的风向标。

而在2010年3月10日,南京真知味饮食娱乐有限公司召开的“安全美味在心中”大会上,公司董事长兼总经理沈加华发表的肺腑之言更是让人深感挚诚:“在今年的全国两会上,温家宝总理在政府工作报告中指出:‘我们所做的一切都是要让人民生活得更加幸福’,提高幸福指数是人民的希求,落实总理的讲话,对餐饮行业讲,就是要牢记‘民以食为天,食以安为

先’,餐饮人要替天行道,为宾客提供安全美味。”沈加华形象地说:圆周是360度,向宾客提供安全美味要确保365度,就是一年365天天天向宾客提供安全美味。

就算不做有心人,我们也总从点点滴滴的细节中体会到真知味一直坚守的安全、美味的信念:众所周知,蔬菜有可能会有虫子等异物,真知味规定所有蔬菜都必须严把进货验收关,合格的就初洗、盐水浸泡、清洗、漂洗,至少盐水浸泡在许多人家都做不到,就这一点,已经让知情者大大放心;为了让宾客在真知味能真正享用原生态健康菜肴,真知味人一直努力着,真知味董事长沈加华更不例外,他跑遍了祖国大江大河、高原乡村,从青菜、豆腐到鲍鱼、辽参,实地考察,现场发货,把关源头,选用的都是真正的原生态食材;对各地原始美味的挖掘也使真知味绿色餐饮硕果累累,例如“知味嫩豆腐”就是经过数天时间、上百公里考察,最后选定阜宁硕集镇一家民间豆腐坊的原料,配以北京王致和腐乳、绍兴的梅毛豆、东台的鱼卤、苋菜梗加上高汤,再配上香油、泡椒,上蒸箱蒸数分钟,撒上葱花制成。



中国饭店协会精明会长(左)给南京真知味酒店颁发绿色餐饮企业5叶级金奖

### 真知味企业文化贵真诚 注重细节的人空间无限

通过服务保障安全,真知味做得细微周到,“注重细节的人空间无限”是真知味用人理念的一项内容,优质服务从细节做起。

真知味服务标准除了要求细化到各个服务环节,更注重用心服务。真知味提出“迎接好第一位客人、服务好每一位客人、送走好最后一位客人”、“迎客在门口、送客到电梯口、温暖到客人心里”等服务理念,要求每个员工牢记在心,并贯穿到服务行为中,雨天到真知味,上、下车均有人为你撑伞,老人有人搀扶、

物品有人帮助携拿……温馨服务蔚然成风,赢得了客户一致的夸赞。

走进真知味,温馨提示语成了企业文化组成部分,“步步登高、注意安全”“当心碰撞”“公共场所请照顾好老人、小孩”“喝酒不开车、开车不喝酒”等等。

而本次荣获最高级别的国家级绿色餐饮企业(五叶级金奖),更将成为真知味人一如既往前进的动力。真知味将始终探求人类绿色餐饮的发展,为人类的美味和健康继续孜孜以求,为消费者奉上安全、美味的饮食与舒心的服务。



在2010年中国餐饮业大会圆桌对话会上沈加华(左二)纵论低碳餐饮

2010年8月20日,中国沈阳,由中国饭店协会举办的2010年中国餐饮业大会正在这里举行。沈加华,一个来自江苏南京的餐饮业人士,在接过“国家级绿色餐饮企业五叶级”、“中国餐饮业十大人物”两块奖牌之后,自信地登上了演讲台,发表了题为《创新中华美食文化,打造低碳餐饮》的主题演讲,沈加华的“低碳餐饮论”迅速在全国餐饮界产生了巨大反响。低碳,即将成为餐饮的风向标。

以下为沈加华演讲摘要:

## 2010:沈加华纵论低碳餐饮

**低碳生活:** 低碳生活是人们生活方式的一场革命。2009年12月7日,联合国气候变化大会在丹麦首都哥本哈根召开,提出了低碳生活的概念。所谓低碳生活,就是提倡借助低能量、低消耗、低开支的生活方式,把生活耗用能量降到最低,从而减少二氧化碳的排放,保护地球环境不再持续变暖。

**低碳饮食:** 低碳饮食是对每个人传统饮食习惯的改变。1972年,阿特金斯医生撰写的《阿特金斯医生的新饮食革命》首次出版,书中提出了一种全新的饮食方式,即严格限制碳水化合物化合物的摄入量。碳水化合物指米饭、意大利面、面包、饼干、谷物、水果和蔬菜。然而,哈佛大学的最新健康研究成果提出了一种全新的低糖、低血糖生成指数(GI)、高营养的食疗方法,除了对食物的严格筛选之外,不调味,避免所有化学污染(100%有机食品和用品)是低碳饮食应该遵循的原则。

**低碳餐饮:** 低碳餐饮是中国饭店

协会给全国餐饮业界提出的一个新命题。我的理解是:

- 菜肴不用鸡精、味精调味,不用色素和防腐剂,避免所有化学污染。
- 帮助客人合理点菜,适量点菜。这不仅给客人的荷包“减负”,还可同时降低酒店的垃圾处理费用,并且减轻环卫部门的压力,可谓一举多得。
- 推广使用节能减排新技术和新设备。目前餐饮企业水电燃气费用约占企业营业收入的2%~5%,如果能降低10%~20%,在极大提高餐饮企业盈利水平的同时,也可以为国家的节能减排做出贡献。
- 拒绝或逐步减少使用一次性餐饮用具;
- 提高餐饮原料利用率以及推广应用无纸化的电子菜谱和网上订餐等。

为了在确保人类健康的基础上享受美味,打造低碳餐饮,真知味酒店的**举措和承诺是:**

- 1. 继续保持真知味出品的菜肴坚决不用鸡精、味精,不用色素和防腐剂,避免所有化学污染。
- 2. 配备营养师,专门研制电子屏点菜,营养成分告之程序。
- 3. 建设清凉厨房,推广使用节能减排新技术和新设备。
- 4. 提高餐饮原料利用率,推广应用无纸化的电子菜谱、网上订餐,拒绝使用一次性餐饮用具等。

- 5. 提升源全S管理水平,开源节流。打造低碳餐饮,我们要进一步提升源全S管理水平,首先是明确分工、定人、定岗、定责,做到了人尽其力,降低劳动力成本;其次是物尽其用,一切物品有名有家有序,管理到位,释放占用空间,延长使用期。其三是实施数字化管理,规范操作程序,提升员工单位时间完成的工作量。其四是变废为宝,废物利用,环循再用,杜绝一切浪费。



中国饭店协会精明会长(右)给南京真知味饮食娱乐有限公司董事长沈加华颁发2010年中国餐饮业十大人物奖

汉中路店:汉中路 156号,86792228

迈皋桥店:和燕路 346号,66615777

月牙湖店:后标营 52号,84649878

新家好宾馆:汉中路 156号,86792777