



真知味, 坚守原生态美味

九年过去了,南京汉中路曾经让老朋友们捏把汗的不足500平方米的地下室酒店,早已跃出地下室,独霸了八层大楼。这不正是“鲤鱼跳龙门”的现实写照吗?然而,真知味的成就可不止于此,它早已成为集餐饮、娱乐、住宿为一体,拥有经营面积16000平方米、年营销6600万元、固定资产2200万元的南京真知味餐饮娱乐有限公司。是什么让真知味得以如此快速地发展?



大石湖跑山鸡炖辽参

以真为根, 真知味十大名菜的背后

在身兼公司董事长兼总经理双职的沈加华办公室里,挂着这样一张条幅:“以真为根、以人为本、以诚取信、以好取胜”,这是著名书法家武中奇在酒店开张时题写的。正是体现了真知味的真诚与敢为人先的创新精神。

熟悉真知味的人都知道,为了食客的健康着想,真知味从2005年起就已经弃用鸡精和味精,并大胆选用原生态绿色材料进行试验,配伍了多种味道鲜美的高汤代替“两精”。不用鸡精和味精,一样能做出原生态的至上美味。真知味十大名菜在南京可谓是久负盛名

了,均被中国饭店协会授予“中国名菜”称号。然而,在这十大名菜乃至所有菜品的背后,凝聚着真知味人的心血和努力——真知味坚持选用无污染的原生态菜肴原料,并设立了自己的原生态种养殖基地,重视对各地原始美味的挖掘。十大名菜之一“知味嫩豆腐”就是如此得来。

品质保证, 真知味的源全5S管理

2008年12月,真知味通过ISO9001国际质量标准认证、2009年获香港源全5S管理学会考核论证为“源全5S管理中国样板店”。董事长兼总经理沈加华2009年被中国商业联合会授予“中国商业创新人物”,2010

年8月,被中国饭店协会授予“中国餐饮业十大人物”荣誉称号。

真知味坚持“源头进货,绿色环保、放心消费”的原则,严把源头进货的渠道、原料验货的规定、粗加工的措施,一旦发现材质规格下降,立即终止合同。举个例子,真知味酒店使用的豆制品原来由苏北某县专供,后发现材质下降,真知味董事长沈加华在果断中止从这家豆制品加工厂进货的同时,亲自驱车几百里,到苏北地区生产豆制品的厂家进行考察,终于在苏北偏远小镇硕集镇寻到了一家生产姜氏百页的豆制品厂。如今这家厂已成为真知味定点供应百页的企业,这道菜也成为客人到真知味用餐必点的一道菜。

展望南京餐饮 任重而道远

南京真知味饮食娱乐有限公司董事长沈加华访谈录

年末,作为美食版记者,有责任盘点一下过去一年南京餐饮发展形势,了解一下各位老总对新年的设想。我们走访了多家酒店,看到的是丰收的喜悦挂在老总们面上,听到的是信心和谋略……

“民以食为天,做餐饮就是替天行道”,是真知味董事长沈加华先生常挂在口上的一句话。这位有着军旅生涯27年的老兵,凭着自己对美食的兴趣、对原生态美味的追求,将真知味最早一家经营面积不足500平方米的地下室酒店,做到今天拥有汉中路店、月牙湖店、迈皋桥店、新家好商务宾馆,第四家分店高级餐饮会所——御尚·旬府和第五家分店东南亚风味馆——泰尚房即将开业迎宾的真知味集团。

在外人看来,真知味的每一步似乎是一帆风顺。“其中艰辛不足为外人道,然而能为老百姓烹饪原生态的健康美食是我最大的心愿!”沈董动情地说。在接受记者采访之后,沈董又将赶往苏北各地去考察美味,早餐只用短短不到十分钟的时间来解决。他习惯忙碌,因为他有着强烈的学习兴趣和坚定不移的学习精神,因此,他踏出的每一步才能在南京餐饮市场具有前瞻性和引领性。比如引进源全5S管理,比如做原生态美味,不用鸡精和味精,再比如今年在金肯学院举办餐饮行业员工招聘专场会,将大专以上学历的人才引进餐饮行业……

在沈加华的身上,餐饮早已超越了兴趣,而成为信仰的所在,是他终生奋斗、永不停息的目标。现在他最关注的是餐饮业的地位和发展问题。他说,近5年来,南京餐饮业发展非常



真知味董事长沈加华

迅猛,质与量都有了飞跃,餐饮连锁越来越多,规模越来越大,但纵观全局,是外地品牌餐饮入驻南京的多,而至今南京本土的餐饮品牌在全国拥有影响力的却微乎其微;他还说,“现在人们吃讲营养、健康,打造低碳餐饮,需要一批有志于为餐饮业奉献的人才,而一般来说,大学生的父母都不会希望子女来餐饮行业就业,这是一个无法回避的问题。”

现在餐饮业普遍面临用工荒的难题,而服务水平也成为让消费者屡屡诟病的症结。沈加华在提高服务水平上着实下了一番功夫,明年即将开业的御尚·旬府和泰尚房所招聘的大专以上学历的人才目前正在接受来自北京的专业团队培训,以打造出高职业素养、高服务水准和高凝聚力的餐饮团队,提升服务水平。沈董期待对餐饮人才的培训引起南京餐饮业的重视与效仿,引领南京餐饮走上新台阶!

快报记者 彭凌梅

御尚·旬府
Yushan Restaurant
高/级/餐/饮/会/所

新年1月18日
御尚·旬府 钜献启幕
——缔造南京餐饮新高度

御尚·旬府主打以辽参为特色的渤海、黄海蓝色海鲜菜肴。辽参高蛋白、低脂肪、零胆固醇、含多种氨基酸和微量元素。常食,可增强体质、提高免疫力、消除大脑疲劳、改善睡眠、增强记忆力。

大连原生态辽参乃“参中之冠、海中之王”。现捕捞、现加工,冷藏保管,未经干制、防腐处理,新鲜健康,大厨主理,不用味素、原汁原味,天然原生态滋补佳品。

御尚·旬府采用来自蓝色大海中的海产品烹饪各种美食,奉献给广大消费者!将引领南京餐饮蓝色保健风潮,带领人们进入蓝色保健时代!

蓝色世界的精华——辽参 为人类享受原生态健康美味而孜孜以求
鸡精味精不入菜 原汁原味原生态

蓝色保健时代来临了

过参虫草补 来年赛老虎

高蛋白、低脂肪、零胆固醇、
《本草纲目》中载“辽参,辽海有之,其性温补,足致人参”。

泰尚房
T·H·A·I
Restaurant 泰尚房

东南亚风味馆 鼎力呈现
——打造河西特色餐饮新宽度

泰国风味,以酸、辣、甜为代表,也叫做泰国料理(Thai Food)。泰国(Thailand, Thai)是东南亚的一个临海的热带国家,这里气候炎热,雨量充沛,阳光充足。绿色蔬菜、海鲜、水果极其丰富;泰式料理是东南亚菜肴的代表之一,用料主要以海鲜、水果、蔬菜为主。由于特殊的气候条件,造成了泰国人民对酸味和辣味的依赖。泰式料理的招牌菜肴有:冬阴功(酸辣海鲜汤)、椰汁嫩鸡汤、咖喱鱼饼、绿咖喱鸡肉、炭烧蟹、炭烧虾、猪颈肉、咖喱芒果香饭等。

地址:南京河西CBD核心区庐山路158号嘉业国际城5号馆5楼 电话:025-52002888转

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:15850520386