

“马家大爷”面对市场频频出招

“加盟模式”开启后再推“宅家神器”

本报讯(记者陈东明)继今年年初“马家大爷”发力全国市场面向全国开启招商加盟后,日前,其又面向市场推出方便装清汤牛肉面,成为众多食客的“宅家神器”。而这也是“马家大爷”这个我市地方特色餐饮企业推进品牌战略和弘扬怀川文化的又一重要举措。

“最近我们正在多家平台安排开展线上售卖,同时线下销售布局已经展开。”昨日,河南马家大爷餐饮管理有限责任公司董事长王军在接受记者采访时表示。

“马家大爷”是中国兰州牛肉面的创始品牌,由兰州牛肉面创始人陈维精后人陈九如先生亲自传授正宗牛肉面制作技艺。

自2014年,兰州牛肉拉面源自于焦作市博爱县苏寨村的历史被报道后,轰动国内外,并最终使得河南与甘肃、焦作与兰州之间陈马两姓200多年的文化传承脉络逐渐清晰地展示在世人面前,陈维精第九代孙陈九如也回到家乡,并将家传秘方带回怀川。

2017年新春,在陈九如的授权下,兰州最知名的牛肉面品牌“马家大爷”在消失餐饮江湖多年后在焦作重新复出,并发展成为焦作当地一个知名餐饮品牌。

“马家大爷”是兰州最具代表性和最早的牛肉面馆,自清嘉庆年间,马六七从其同窗好友怀庆府苏寨陈维精处学得牛肉面制作技艺后,将厨艺带到金城(今兰州,至今兰州许多牛肉面餐馆内都会引述这段历史以证明自己牛肉面的正宗),先在金城贡院巷口开了一家馆子“乐膳坊”经营小吃,后

又在通往临洮的古狄道(今阿干镇)开了第一家牛肉面庄——马家大爷,使牛肉面成为一道很有名气的坊间美食,引来了清嘉庆时期当地官员、诗人、国学家张澍等很多地方官员、文人写诗讴歌,牛肉面迅速扩散到民间。张澍在《雨过金城关》一诗中云:“拉面干丝香,唯有马家爷。焚香自叹息,只盼牛肉面。”这其中所指的牛肉面就是马家大爷牛肉面。

为了更好地弘扬牛肉面传统文化和让更多的人品尝到清汤牛肉面这道美食,在陈九如的指导下,多年来,河南马家大爷餐饮管理有限责任公司一直在致力于产品的标准化和量化制作,对文化进行深度挖掘,对技术进行不断创新,对经营模式和产品、市场进行布局,推进焦作市地方餐饮品牌餐饮现代化建设和品牌加盟战略的实施。

经过认真筹划,公司已经实现了产销一体化,设置了食品加工车间,完善了整套产品保障体系,以保证加盟商户调料、食材供应及运营。在推出适合全国各地高校食堂窗口、美食城、街边店等各种餐饮加盟模式后,如今“马家大爷”又面向市场推出了方便装清汤牛肉面,契合了许多宅家一族和加班族的饮食需求。产品一面市便受到各方关注和市场欢迎,目前在“马家大爷”市区四家店面都进行了线下优惠销售。同时,公司已开始推进线上销售模式。

“我们感觉担子很重,这已经不仅仅是一碗面,其包含的历史、文化、意义都远远超出这碗面本身所具有的味道。”面对记者



采访,王军说。当年,博爱苏寨的陈维精以一个牛肉面的制作配方相赠马家,如今马家以一个品牌回馈焦作,这段200多年传奇故事得以延续新篇,也不辜负两地几代人对这道美味的传承与呵护,无疑会再次成为一段佳话。王军表示,欢迎全国各地有识之士前来品鉴考察,一起来做好传统餐饮文化的传承和弘扬工作。

小贴士:“马家大爷”联系电话:13513821315 微信同号。

上图 马家大爷推出方便装清汤牛肉面。 本报记者 陈东明 摄



打造健康美味
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线

13503913331

转型升级 三维戴斯酒店面向大众送实惠

本报讯(记者陈东明)488元起步的宴席,还赠送白酒、可乐、雪碧、瓜子、花生、糖及一站式婚庆服务大礼包。近期,三维戴斯酒店餐饮服务标准一出,便在我市消费者中引起轰动。据了解,这是酒店在转型升级后面对市场推出的新举措。

作为我市一家五星级酒店,三维戴斯酒店曾先后接待过30多个国家及地区的客人,始终保持着良好的经营状况及社会公众

形象,装修设计简洁大气、时尚。转型升级后三维戴斯依然保留了高端上档次的装潢,主要以承接各种宴席和商务宴请为主(婚宴、满月宴、寿宴、商务宴请、乔迁宴、庆功宴、状元宴、家宴、公司聚会、客户答谢会等)。三楼大宴会厅可以容纳22张桌子,6米层高大厅中间没有一根立柱,为顾客尽情发挥婚礼效果提供了空间;同时,二楼、三楼都配备了全新的声光电系统,给人耳目一新的视听效

果;提供的婚房,每个角落、每个细节都进行了精心设计,温馨满满。

特别是味美实惠的宴席设计,不仅带着满满诚意面向焦作大众,而且提供了众多免费服务和婚庆服务大礼包,让顾客感受到五星级标准的服务与环境,充分享受到高性价比消费。了解详细情况请关注焦作日报微信公众号和抖音视频号,搜看《俏嘴》和《寻味焦作》栏目。

勇担社会责任 推动行业发展

我市一批优秀餐饮企业和个人受表彰

本报讯(记者陈东明)“面对疫情,我们餐饮企业逆行而上不忘社会责任,这种精神值得肯定。”日前,在向温县和博爱县餐饮企业颁发2021年度河南省餐饮与住宿行业协会抗疫抗汛优秀企业和抗疫抗汛优秀个人奖牌时,市酒店餐饮业协会会长和金贵在为企业点赞的同时表示,要认真做好疫情防控工作,促进复工复产,推动我市餐饮业高质量发展。

在温县,县酒店餐饮协会代表们一起见证了颁牌仪式。县酒店餐饮协会会长王国旗表示,该县餐饮企业面对疫情对餐饮行业的冲击,没有后退躲避,而是逆行而上,积极支援抗疫一线,短时间内该县40家餐饮企业便筹集价值10余万元物资送到一线抗疫人员手中,体现了餐饮人的担当和社会责任感。

在博爱县,和金贵一行逐家走访了获奖餐饮企业,深入了解企业目前的经营情

况和面临的困难,对企业不忘社会责任,积极参与疫情防控工作和促进复工复产给予了肯定,希望多研究市场,根据市场需求不断创新产品和经营模式,深入挖掘餐饮文化,为繁荣焦作餐饮市场经济作出更大的贡献。

博爱县酒店餐饮协会会长王军表示,企业目前已经启动了全国加盟模式,并面向线上、线下市场推出了马家大爷清汤牛肉面的方便装产品。下一步企业会继续围绕怀川餐饮文化深入挖掘,在做好疫情防控工作的同时,推动本地特色餐饮品牌走出去、上台阶。



上图 和金贵(右一)在听取王国旗(右二)介绍企业情况。
本报记者 陈东明 摄



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号