

2023年12月22日 星期五

家有喜事就到大长垣

B05



总第001期  
晚报版编辑部 主办

周五出版 主编 陈东明 编辑 马允安 版式 赵恒 校对 王莹 组版 韩冬萍



# 大长垣的十五年情怀

本报记者 陈东明

作为焦作餐饮文旅界的一个标志性品牌,回顾企业15年来的发展,对大长垣人来说,从2008年第一家店开店算起,15年的时间,经历了太多,感悟得太多,这如梭的15年,正如做菜一般,满满的情怀,满满的酸甜苦辣咸一样都不缺。而这所有经历的磨砺与沉淀,也为新大长垣酒店有限公司董事长李宝庆和他的团队打造大长垣这个品牌奠定了坚实的基础。

## 十五年品牌打造

大长垣,一个既有故事又有丰富内涵的名字。

入冬后的第一场雪飘飘洒洒地下了一夜,雪后早晨的空气清新,周围有点刺眼的白雪,让眼前的建筑显得十分鲜亮。早早驱车赶到酒店的李宝庆,在办公室泡上一杯茶,感受着淡淡的茶香,眉头如以往般紧锁,思考着新一年的规划,15年来的打拼经历如过电影般在眼前扫过。

从1990年算起,李宝庆干餐饮这一行已经32年了,15岁离开长垣到焦作打拼,不管如何坎坷,李宝庆与餐饮、与长垣之间,都好像有一根线牵着,有一个情字在心里挂着,扯不断,挣不开。

从第一间大长垣店开业至今,已经15年了,在历史长河中,15年的时间仅仅是弹指一瞬间,而对一个人来说,对大长垣这个品牌来说,则意味着要经历很多的磨砺与沉淀。

李宝庆经历了我市国营餐饮企业与第一批民营餐饮企业的鼎盛、沉浮这一过程,在原焦作市餐饮服务公司和经纬大酒店任职的经历,使其对焦作餐饮的发展有着更深刻的认识与感悟,而这也为他和团队打造大长垣这个品牌积累了更多的经验,奠定了坚实的基础。

2008年,李宝庆从当时的经纬大酒店离职开办了大长垣酒店,并迅速火爆焦作。也就是从这一年起,大长垣开始逐渐成为焦作市一个家喻户晓的餐饮品牌。

李宝庆是一个怀旧的人,虽然很早就离开了长垣,但当初在新丰一街开第一家店时,李宝庆首先想到的还是大长垣这个名字。巧合的是,当年正热播电视连续剧《大长垣》,人们对长垣之乡的好奇,对长垣餐饮文化的热爱,正好助推了大长垣酒店生意的

2008年成立大长垣南阳路总店;

2009年成立大长垣焦东店;  
2012年成立大长垣政二街店、石鼎鱼人民路店;

2013年成立石鼎鱼新华街店、加盟店5家;

2014年成立上海汉丽源自助烤肉温县店、王府井店;

2016年4月成立长垣老家菜;  
2016年11月成立小厨娘铁锅炖菜店;

2017年6月成立天天夜啤酒音乐餐吧;

2017年成立大长垣工业路店,面积约4000平方米,拥有4个不同风格的婚宴大厅和40个包间,可同时容纳1300余人就餐。

火爆,并使得大长垣酒店的营业额逐月上升,酒店逐步发展壮大。

这对于刚从经纬大酒店离职创业的李宝庆来说,是人生中的一个重大转折。而当初决心开店时,李宝庆心中所拥有的,除了一腔创业的热血和自信外,并没有考虑那么多,也没想到企业发展的步伐这么快。

2008年4月8日,第一家大长垣新丰店开业,一番市场的试水和积累后,2010年7月8日,大长垣六号院店开业。随后几年,李宝庆根据市场的变化和形势,总结前期经验,细分市场,不断调整、细化经营方针。2016年7月19日,位于站前路的长垣老家菜馆开业,再次引爆焦作餐饮市场,成为焦作厂房改造特色餐饮的一个典型,引来各级政府和领导的考察,并在焦作掀起一股厂房改建打造文旅餐饮的热潮。

## 强大的实力与后盾

大长垣历经15年成为焦作餐饮界的一个知名品牌,依靠的是强大的实力和丰富的文化积累。

“长垣厨师遍天下,刀勺声里多名家,色香味形皆入化,赢得中外古今夸”。这句流传的民谣,就是对长垣烹饪的真实写照。据2004年不完全统计,长垣市长年在外从事专业烹饪工作的厨师有几万人,在国内多个城市,都有长垣厨师在献艺;在国外,亦可听

到长垣厨师的刀砧声。其中,有宫廷御厨,有麻灶,有酒楼食肆,有宾馆大厨,有的为社会名人掌勺,有的在国外从事中餐厅经营,有的在驻外使馆司厨,有的为援外专家服务。厨师众多,技艺精湛,服务广阔,正是他们铸造了“中国厨师之乡”的金牌。

大长垣酒店从成立至今,公司从成立到跨越式发展,从一个店到一个品牌,从三个人到一个团队,再到在焦作餐饮业具有一定的品牌影响力,靠的是强大的技术实力和丰厚的文化内涵。

公司目前不仅拥有一支以餐厅经理、厨师长、厨师、服务员为核心的独立酒店管理团队,同时还拥有营养师、健康管理师、烹饪大师参与菜品研发的诸多现代化管理理念,并形成了自身的管理风格和特色,为服务、经营积累了操作经验和人才储备。

目前,大长垣六号院店善做酒席婚宴,新丰一街店精于家常菜、商务宴请,长垣老家菜馆讲的是浓浓家乡风情,而工业路这家新开店面则体现了浓浓的邻里之情,从设计效果看,婚宴之外,零点、家宴的布置和氛围都是一种将街坊文化打造成时尚的设计理念,一家一户的中式民俗风格让人有种家的情怀。

如果这些仅仅是面上的定位和经营模式上的差异化,那么细化到菜品上,大长垣小到一份炒面,大到一桌宴席、一场婚宴,在强调菜品传统制作工艺的同时,还加强了菜品融合创新及细节的呈现,使顾客能品味出大长垣特有的细腻和温馨。

依靠强大的技术后盾,诚信立足,创新致远,大长垣多年来连续荣获“河南省百强餐饮企业”“中国烹饪协会会员单位”“全国绿色餐饮企业”“特级风味店”“河南省重点餐饮企业”“河南省电视台特色餐饮上榜品牌”“文明餐桌活动示范店”“全民健康生活方式行动健康餐厅”“焦作市食品安全放心酒店”等荣誉称号。

“希望以我们的专业管理和周到服务,为焦作市的老百姓提供健康、可口的餐饮服务,让他们有回家的感觉,吃出家的味道。”李宝庆满怀深情地说,这个在怀川大地诞生和发展起来的品牌,一定能和焦作市民一起迎来焦作餐饮界更美好的明天。

上图 大长垣工业路店。

本报记者 陈东明 摄

## 大长垣邀您一起与2023说再见!

本报讯(记者朱颖江)近日,记者从焦作市新大长垣酒店有限公司获悉,大长垣焦东店、大长垣工业路店、大长垣新丰一街店启动年会、宴会等预定工作,三个店、六个宴会大厅同时接受预定。针对不同消费者的需求,该公司还将派出专业团队全程服务,为市民提供专业的服务,协助大家完成宴会相关准备事宜。

“停车坐爱枫林晚,霜叶红于二月花”。枫叶自古被诗人赋予了永恒、爱情、好运、岁月、青春等美好的寓意,象征着坚毅的精神。大长垣工业路店的红叶厅是我市为数不多的主题宴会厅之一。红叶厅空间独立,视野通透,装潢时尚,是婚宴、满月宴、寿宴、年会等聚会的首选。大厅内置19张圆桌,可满足家庭、公司举办宴会的需求。

大长垣工业路店上下三层,内设红叶厅、祥瑞厅、祥和厅、长垣厅,可同时满足上千人用餐。工业路店的四个宴会厅装修风格各有千秋。其中,祥瑞厅主打雍容华贵,以香槟色为主色调,大厅内有舞台,并配备了超亮光束灯、染色灯、色温面光灯以及高级线阵音响设备。整个大厅新潮、时尚,灯光、音响效果一流,可满足时尚人群的聚会需求。

大长垣工业路店的祥和厅层高8米,配备了观礼台、舞台、T型台。大厅吊顶以水晶为材质,流光溢彩的灯光经过水晶吊顶的折射,使整个宴会厅金碧辉煌、熠熠生辉。长垣厅层高7.6米,全厅独立空间,视野开阔,内置舞台、T型台。该大厅采用舞美灯光布局,配备高级线阵全屏音响、高清LED大屏,内设独立化妆间,可满足商演、舞会、联欢会等宴会需求。

大长垣新丰一街店的宴会厅可满足近300人用餐,大厅主舞台配备LED大屏,T型台长12米。内置专业音响、无线话筒,炫彩光束灯组合、定点染色灯组合、面光灯组合等灯光,可营造出多种灯光效果,为婚宴、寿宴、满月宴、公司年会增添氛围。

大长垣焦东店的宴会大厅可容纳300余人同时就餐,LED大屏、双侧屏、舞台灯光、音响设备以及专业的宴会服务团队,助您举办一场独一无二的宴会。

专业的宴会大厅,一流的的服务团队和厨师团队,焦作市新大长垣酒店有限公司致力于为市民打造专属盛宴,为大家记录2023年的辉煌和荣耀。

大长垣焦东店,位于解放东路与东苑路交叉口路西100米,咨询电话(0391)3972333;大长垣工业路店,位于塔南路与工业路交叉口附近,咨询电话(0391)3375888;大长垣新丰一街店,位于新丰一街与人民路交叉口向南200米路东,咨询电话(0391)355188。