

北方海鲜行业 谁在一路领“鲜”



专刊记者 赵玲玲

烟台有位年轻的传奇人物,一直致力于海鲜行业一路领“鲜”,其发展速度引起行业内外的广泛关注。日前,记者有幸采访到他——山东鲁东海鲜贸易股份有限公司总经理安树财,他透露自己真实的创业经历,不是外界传说中的富二代,一切都是靠自己打拼出来的。

据介绍,安树财出生在农村,小时候吃过不少苦,但自己一直活得很坚强,觉得自己是个男孩,总想担当家里的顶梁柱。大学毕业,当时安树财被分配到农村当音乐老师,他仅上了一天班,一心想赚钱的安树财辞了工作。开始自己找事做,从卖冰冻海鲜业务员开始做起。业务员当了没几天,他发现这个行业太赚钱了,于是自立门户开始创业。自己开着货车去跑业务送货,第一年上半年就赔了八万,自己跑到海边反省一晚上。不服输的安树财去

内陆城市星级酒店推销,为了给某星级酒店供冰冻海鲜,跑了不下数百次,该酒店被他感动了,至今还和他合作。

功夫不负有心人,他能吃苦又善于动脑,公司在他的经营下快速发展。2012年左右,生意太好做了,天天坐着收钱。安树财并没有满足现状,用赚来的钱不断地购买厂房等,扩大规模、发展壮大。当记者问道“钱多了,你这么年轻不膨胀吗?”他说没有感觉,钱都放在公司的账上,不断发展壮大,自己并没想着自己花掉。安树财说自己是喜欢折腾的人,如今钱对于他来说仅是个数字而已,而不断地“折腾”成了他的爱好。最近,他正准备搞个明星演唱会,演唱会的明星阵容和规模是烟台近五年来所没有的。

据悉,山东鲁东海鲜贸易股份有限公司是以水产品打捞、养殖、批发及大小星级酒店配送、进出口贸易与国内贸易结合的综合型水产品养殖、销售大型企业。主要销往日本、欧盟、东

南亚等多个国家和地区。品种多样,产品质量过硬,规格齐全。

公司拥有现代化的水产品加工厂,工厂有3个区域,平均每个区域1000~3000平方米,高标准化水产品加工车间10个,严格按照法规建造,符合《出口食品产品卫生注册登记管理规定》的要求。近几年来,公司多次成功举办过大型展销活动,如中国济南(国际)海参文化节、第九届中国广州国际健康食品展览会和第五届上海国际渔业博览会等。

公司始终坚持诚信和让利于客户,实力雄厚,在山东省内都是屈指可数,与多家厂家、星级酒店及代理商建立了长期稳定的合作关系,布局北京、湖南、天津、河南等区域市场,致力成为山东鲁东地区品种最全、信誉最高、服务最专业的优质供应商,秉承“顾客至上,诚信为本”的经营理念,坚持“客户第一”的原则为广大客户提供优质的服务,拥有完整、科学的质量管理体系。坚持用自己的服务去打动客户。

山东鲁东海鲜贸易股份有限公司成立以来,经历了从无到有、从小到大的创业历程。尤其是2009年至2014年期间,公司迅速蓬勃发展,与全国各地多家星级酒店建立了长期稳定的海鲜供应合作。同时,与青岛、日照等山东沿海城市以及南方一些城市的大型海鲜食品企业建立了多家企业合作关系。目前,发展大小会员企业百余



百缘有“喜” 领衔烟台婚宴市场



专刊记者 赵玲玲

当记者来到百缘大酒店时,整个酒店的正面是一个大大的“喜”字,让人一看就知道这是一家以“婚宴”为主的宾馆。该酒店位于黄务卧龙中路,百缘大酒店总经理赛宗衫投入了1500万元开了这家酒店。酒店以鲁菜为主,胶东小

海鲜是这里的一大特色,特色菜有煎鲍鱼、三鲜锅贴、老黄县炸里脊等。

酒店的婚宴菜品最低标准每桌20道菜,所有的菜品都是该酒店厨师亲自做的。黄务周边的村镇都知道这里吃得好又实惠,所以自己的子女结婚都选择在这里。目前,酒店有60多人,厨师有20多人,为了保

证菜品可口,特地请了专业的厨师队伍。为了从源头保证食品安全,赛宗衫的父亲每天早晨四点钟起来亲自采购新鲜食材。酒店使用的食用油,也是他们自己购买的当季花生,自己用机器压榨的。赛宗衫和家人都在酒店就餐。

为了让更多的消费者来这里消费,赛宗衫带领他的团队还

开了早餐,周边的企业多。很多上班族来这里吃早餐,吃着既放心又便宜。很多来过这里的消费者都表示看着这里店面装修这么好,开始他们不敢来,怕贵。现在发现一点都不贵,很多回头客经常带朋友在这里吃饭,已经成了这里的常客。

百缘大酒店是一家集婚宴、餐饮、客房、会议、休闲于一体的奢华商务酒店。地处魅力之都——烟台卧龙经济园区行政、商务、文化核心地带。作为烟台婚宴接待的新标志性酒店,建筑面积10万平米,外观建筑装潢雍容典雅,气势磅礴,集聚海滨设计灵感和喜庆

