

“阳光议事厅”集居民之智,解居民之忧 仙河社区物业管理一公司搭建沟通桥梁,提升物业服务

本报12月10日讯(记者 邵芳 通讯员 邱敏敏 范苗苗) 为促进物业与居民的交流,解决居民存在的困难,自2014年5月起,仙河社区物业管理一公司组织各物业站成立了“阳光议事厅”,每月召集一次居民代表集中谈论,反映问题并力所能及地解决,不仅提升了居民满意度,也促进了物业工作顺利开展。

“幸福二区其中100米左右路段因车辆碾压出现了坑洼不平,咱们能不能想办法?”近日,仙河物业管理一公司幸

福二区的居民代表在“阳光议事厅”上提议。接到消息物业公司立即对现场展开了调查,并迅速组织员工用水泥、白灰和沙子制成修补材料对路段进行了填补,物业公司高效高质量地解决了出行难的问题,并得到了居民点赞。

物业公司党政办主任代雪梅介绍,之前居民与物业没有长制有效的沟通途径,从而致使物业工作效率低,新政策不能及时传达。为了改变现状,经过物业公司多方商定,2014年5月以老党员代表、家

属代表、职工代表组成了100余人的“阳光议事厅”正式成立了,物业管理一公司每月一次组织居民在各小区陆续议事,管理处将居民代表反映的问题及时分类,属于物业范畴的及时解决,其余问题则会被尽快反馈至相关部门。

作为一项日常工作,居民代表会议制度目前进入常态化发展,集民智,听民声,纳民意,解民忧,不仅让物业及时掌握民情,同时将物业新改革、新信息最快传达,发挥着独有的影响带动作用。

小区内洋溢着积极、向上的氛围,“我为人人,人人为我”成为广大居民的价值取向。小区居民代表、老党员巡防队、物业全员已成为小区内秩序维护的三支坚实的队伍。

居民代表用心贴心、面对面的沟通,架起沟通交流的桥梁和纽带,共同构建“文明、健康、互助、和谐”的文化氛围,为小区的环境整治和维护小区和谐、稳定发挥着积极作用,为小区里倡导文化与文明同行建设树立了良好的榜样。

大明大厦花样烹调、百余种美食全城飘香

10年精心打造中餐自助名品

文/片 本报记者 邵芳



大明大厦的百余种美食深受市民喜爱。

首批引进中餐自助 创新丰富菜品至百余种

12月6日,恰逢周末,中午时分,“吃货”们早已齐聚大明大厦二楼中餐自助,热闹气氛点燃了寒冷的冬季。2006年,大明大厦引进中餐自助如风暴般席卷东营,推动了本地饮食丰富发展。正是对烹饪的精益求精、对品质的臻美追求,大明中餐自助逐渐深入人心,备受青睐。

十多年前,东营地区的饮食文化相对匮乏,传入本地的各地名吃屈指可数,而这个因油而生的城市却在饮食选择上存在较大差异,大势所趋昭示着一场即将到来的“美食革命”。

2006年,大明大厦组织成员到北京、上海、浙江等地考察,大明员工发现自助餐汇集各地名吃,各种烹饪方法在提供便捷的同时,给人们更多自由的选择。“便捷高效,选择多样化”恰巧满足了东营人群的饮食需求。于是当年,中西餐结合自助入驻大明大厦,一场“美食革命”如风暴般席卷全城。

经过对本地饮食市场的调查,员工发现东营人群以山东省内为主,鲁菜是必不可少的选择;其次,本地人口味偏辣,湘菜自然不可或缺;女士爱吃烘焙、西点;老人牙口不好尤爱蒸菜;黄河入海之城特殊的地理位置决定海鲜产品尤为重要。于是由鲁湘蒸菜、深海韵味、街巷面食、煎烤台等多种烹饪方法,各大菜系、特色名吃勾勒出大明自助美食图谱。

正如员工预期,创新饮食形式加自由化饮食选择,立即受到了众多“吃货”的喜爱,每天前来用餐的人群络绎不绝。但大明大厦并没有仅仅满足于此,在10年的发展历程中,他们不断改革创新。起初热菜以大餐盒的形式呈现餐桌,这不仅引发了浪费现象,同时由于分量过大导致品种少、口感略有下降。大明大厦立即对热菜进行了调整,改大餐盒式为盘碟式,让每一份菜品变精致,同时热菜品种由原先10余种丰富至如今20余种。由于菜品丰富加之每份需精心烹制,由此选择了大厨专门负责热菜的烹制。“品种丰富起来,口感越来越好,回头客就越来越多了。”中餐部经理李凡说。

选择优质的提供商 环环确保饮食安全

据悉,随着人们生活水平的日益提高,饮食安全已成为当下热议话题。2014年7月,大明大厦中餐自助新添加了现场操作部分,将烤鸡腿、烤牛排、金米海参等食物的后厨制作过程搬进了自助餐厅,让顾客清晰地了解制作过程和食材的选择。为了让顾客吃出安心、放心,自助大厅安置了两台电视,不定期直播后厨制作过程,将制作透明于顾客眼前。

“要想顾客青睐,最基础的就是保证食品安全。”李凡说,自从自助餐厅开业以来,在采购方面十分谨慎,对提供商及生产厂家不间断进行事先暗访,对食品原料存放条件、卫生等情况进行详细考察,严把采购关,对于无“三证”的原材料产品,坚决不予采购。为了保证采购商的信誉度,大明大厦与提供商签订食品安全采购合同,以此保证食品源头安全。

同时,每天采购严格按照统计数量进行,绝不能出现多买囤货的情况。严格规定蔬菜一天一买、一天一清;肉制品尽量保证一天一购,用量绝不能超过一天半;海产品则要保证新鲜优质,为了买到纯正的海参,大明大厦坚持从胶东烟台、威海等原产地高价进货。

采购仅是源头,后期管理则是关键。每次采购完成后,食品检验师就会立即出马对采购的蔬菜、肉制品统一检测,农药残留过多的蔬菜和达不到标准的肉制品被无情地退回。保鲜则分类进行,不同种类的蔬菜和肉制品决不允许存放在一起,保证不串味。海鲜产品则被运往专制冷库,低温保鲜。

除此之外,大明大厦要求每一名员工必须持健康证上岗。在菜品口感上精益求精的同时,大明大厦在各方面、各环节、各工序注重饮食安全,逐渐创造了大明的饮食文化,打造出一个人人称赞的饮食品牌。

秘制火锅的到来 让众口难调不再是事儿

11月28日中午,家住科技一村的王女士和闺蜜四人一同来到大明中餐自助用餐,“和闺蜜在一起逛街,最头疼的就是吃饭的问题,有的要吃鲁菜,有的要吃湘菜,还有的想吃烘焙,闺蜜选择的酒店都没达成一致,后来讨论一下,大明中餐自助,品种丰富,价格实惠,满足了多种要求,我们一合计就过来了。”王女士说。

作为大明中餐自助的粉丝,王女士向记者推荐了几道特色菜。“我口味偏辣,这里的炒脆骨、剁椒鱼头和麻辣火锅都很适合辣妹子。夏天还能吃上好吃的冰激凌……”王女士说,现在大明中餐自助已经成为她们同学聚会、家庭聚会的经常性选择,而且种类齐全,每次都能吃到新鲜菜。

李凡介绍,经过10年发展,大明不断根据特色人群和顾客需求,打造出适合多年龄段、选择多样化的菜系品种,赢得回头客不断,也树立起中餐自助品牌,带来了品牌效应。家有老人则可在鲁湘蒸菜区选择红烧肉等食品,味道好吃入味,且方便咀嚼。爱吃烘焙的女士则可来尝尝比萨和芒果酥,由新鲜水果烘烤而来,味道甜而不腻,入口香滑。下一步,自助餐还将引入白酒,供男士品尝。

近期,大明大厦独创一格将火锅引进了自助餐。为了让吃货品尝正宗的味道,大明大厦特地从四川引进了辣椒,由名厨根据辣椒、花椒等原材料精致配比,充分熬制火锅底料,秘制火锅得到了众多年轻人的喜爱,吃货又可在这一饱嘴福了。