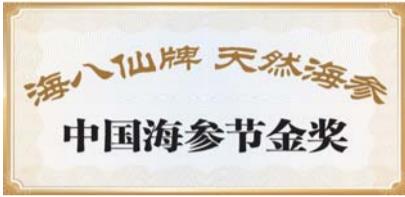


海八仙海参优惠月开始了!海参礼盒喜迎春节闪亮登场!

胶东老淡干海参隆重上市

海八仙老淡干海参,冬季进补健康优惠月,从1月12日至2月15日(年三十),欢迎惠顾!



海八仙老淡干海参是胶东老渔民采用千百年来传统而原始的笨办法加工而成的:老渔民将活海参加工后,需经过三十至四十天自然晾干,即费时,又需要更多的活海参,才能加工成老淡干海参。因此,现在市面上的海参,大多采用快速烘干的现代工艺加工成淡干海参,既快又

省料,故老淡干海参味道好,具有鲜、嫩、爽、滑、脆五大特点,优势更加突出,是懂海参的老海参迷们冬季进补的佳选。

老淡干海参,因费时耗料(活海参),所以稀缺,市面不多见。胶东老渔民将加工好的老淡干海参,直运到济南,不进商超、药店,不搞加盟店,也不摆摊推销,更不在网上、电视上销售,只在胶东老渔民海八仙店销售。

海八仙专卖店一年360天营业(春节放假三天),胶东天然海域盛产海参,因此天然好海参可做到常年供参不断。海八仙店真实在:第一次购买,不了解,少买点,等知道好了,再多买些。老淡干海参

产销无中间环节,真好也不贵,自用、送礼都实惠,20年海参专卖老店,值得信赖。

即食鲜海参同时隆重上市:即食鲜海参有6元一头、7元一头、8元一头、10元一头、12元、16元、18元、26元、38元一头的等等,适合各个层次的消费者。

海八仙海参礼盒,实惠!每盒599元、799元、899元、999元,春节送礼,够档次、有面子。

凭本报,购即食鲜海参240元,老淡干海参600元,优惠后,再赠送价值22元的口口牌蜂胶皂一块。

热线电话:400-6722-128

13964138369

海八仙海参专卖店地址:

★经六路店(经六路市口腔医院南门对面)乘车到经七纬二或大观园下车均可(周村烧饼店西邻)。

★解放路26号店(原省供销社大门东侧)乘车在市公交总公司下车向西160米即到,或乘K107、110、101、75、64路,到燕子山路北头站下车。

★解放路135号店:乘车在解放桥下车即可(解放路与历山路十字路口向西60米路北,5路公交车站正北面)。

口口牌蜂蜜店,专做成熟蜂蜜,购两斤成熟蜂蜜立减20元!并赠南山好鸡蛋9枚!

品成熟蜂蜜“蜜月节”开幕了 蜂产品大优惠

深受消费者喜爱的口口专卖店,举办第三届“蜜月节”了!蜂产品大优惠,多重好礼相送。买两斤成熟蜂蜜,立减20元,并赠南山好鸡蛋9枚。“蜜月节”时间:1月12日至2月15日(年三十)。



何为成熟蜂蜜?成熟蜂蜜,是蜜蜂采集植物的花蜜,经蜜蜂充分酿造而成的,然后封盖储存在蜂巢中。口口牌成熟蜂蜜,有储存五天、十五天和一个月以上的。有刺槐、枇杷、枣花、椴树、益母草、桔梗、六道木等十几种成熟蜂蜜。先尝后买,知道好歹,许多消费者在商超、药店或网购、电视购蜂蜜时,常买不到理想的蜜,拆封后又难以退换。在口口牌专卖店,有专业人员对你进行指导(你可品尝到十几种不同风味的成熟蜂蜜),直到你品尝、挑选到喜欢的成熟蜂蜜,再进行购买。

口口牌成熟蜂蜜为何大受欢迎?

口口牌成熟蜂蜜,一贯坚持不求量大、只求质优的原则。许多消费者品

尝口口牌成熟蜂蜜后,高兴地讲:香甜香甜的,香在前,甜在后,又找到了三十年前老蜂蜜的味道,真是沁人心脾。口口牌先后荣获中国蜂产品百强品牌、中国蜂产品诚信商店,山东省食品安全诚信单位,山东省十佳品牌等殊荣。20年成熟蜂蜜专卖老店,真是名不虚传。

八十多种蜂产品,质量好、价格实惠,适合中高档消费(拒绝低价劣质)。

凭本版广告,购蜂产品150元以上者,优惠后再赠一块22元口口牌蜂胶皂(每人每次限用一张)。

特别提示:冬季易感冒咳嗽,成熟蜂蜜的止咳化痰、润肺排毒的效果显著。

**咨询 4000778082
电话 18615268369**

口口牌蜂产品专卖店地址:

★经六路店(经六路市口腔医院南门对面)乘车到经七纬二或大观园下车均可(周村烧饼店西邻)。

★解放路26号店(原省供销社大门东侧)乘车在市公交总公司下车向西160米即到,或乘K107、110、101、75、64路车,到燕子山路北头站下车即可。

★解放路135号店:乘车在解放桥下车即可(解放路与历山路十字路口向西60米路北,5路公交车站正北面)。

牛一牛茶火锅 吃就吃出健康来

本报记者 张頔 实习生 怀晓

到了年底,喜欢出来寻美食的人总是特别多。一提起火锅,想必谁在这个寒冷的冬天听到都要垂涎三尺,天气越来越冷,吃火锅的情绪就越来越强烈。济南的火锅店自然是遍地开花,值得一提的是,听说有一家主打重庆火锅的火锅店能让顾客吃了之后“洗头、洗面又洗澡”。于是,在宝哥的带领下,我们几个同事在圣诞节一同赶赴这家店一探究竟。

这家火锅店名叫“牛一牛茶火锅”,位于泉城路与趵突泉北路交口21号3号楼2楼西北角,走进牛一牛,厚重的文化气息扑面而来。店铺装修十分讲究,整体呈现出中式的装修风格,厚重的实木桌椅,一排排古代字画,古色古香的吊灯,仿佛一下子穿越回古人的生活的地方,让人不得不被吸引驻足在此。

老板王裕尊是四川人,做火锅生意多年,先后在广州、深圳、苏州、成都等地开过火锅店。牛一牛茶火锅今年9月份登陆泉城,虽开业没多久,却很快受到了济南市民的欢迎,这也得益于王裕尊对健康的重视,他觉得病从口入,吃一定就要吃出健康来。

重庆火锅,众人喜爱,这当然与吃火锅的乐趣有关。牛一牛为什么让人吃了能够洗头、洗面又洗澡?杀手锏就是茶油,这里的火锅底汤里都加入了高山茶油,凡来此都能吃到正宗的茶油火锅。

茶油是野山茶树上结的茶籽榨出的油,也称东方神油。茶油能有效改善心脑血管疾病,降低人体血液中胆固醇和空腹血糖,抑制甘油三酯的升高;同时,还具有养颜护肤功效,茶油还是一种高级护肤品精油,可以洗脸、洗澡、洗头,热情的老板娘专门拿来茶油让我们擦到手上一试,果然,擦完茶油手上的



皮肤摸起来一下子嫩了不少。

王裕尊对茶油很有研究,他说动物油含高脂肪、高胆固醇,容易发胖,堵塞血管,引发高血压、高血脂、高血糖,心脑血管疾病等症状。吃茶油火锅,不上火,不臭身,还防“三高”。

早在2003年,王裕尊名下的火锅店就荣获“中国绿色餐饮企业”、“4A级诚信单位”等称号,健康、美味、爽口、刺激,不怕油腻,吃茶油火锅就好比给身体擦润滑油,给你的肠道洗个澡。就像王裕尊所说,“吃完茶油火锅回去睡觉都舒服”。

重庆火锅红遍大江南北,在牛一牛点个锅底足够让你思考半天。菌汤鸳鸯锅、养生高钙锅、鸳鸯单人锅、重庆老火锅等,除此之外,来这吃火锅山珍菌汤是绝不可错过的选项。

据王裕尊说,牛一牛店里的食材都是他亲自挑选的,除了茶油外,部分食材也都是从四川空运过来的,其中包括菌类、鸭肠等。店里的山珍菌汤,选的就是云南、四川优质天然野生菌为主要原材料,及其珍贵松茸菌、黄牛肝菌,美味牛肝菌、野生松茸、老母鸡等等,经过8小时以上熬制而成,无任何添加剂,纯天然,低脂肪,益气养生,还有抗癌防癌的功效。端上桌不久,远远的闻着就有一股醇香的香味飘来,尝起来,果然味美鲜香。

牛一牛毛肚、极品肥牛、牛羊成群、功夫笋片、鸭肠、鸭血等,都是店里的明星产品,好汤配好菜,不同的口感,一样的美味。

济南最忙店长揭秘: 为什么我的店天天客满

餐饮大环境不够理想?客人上座率低?员工流失率高?营收毛利太低?餐饮行业是刚需行业,每个人都要吃饭、宴客、聚会。但作为利好的另一面,行业的稳定性、客人的满意度,也是一个店面长久发展的挑战。

单府小院奥体中路店,位于工业南路与奥体中路西南口,主营羊汤、炒菜,尤其自入冬以来,一直客源稳定,每天上座率都很高。坐落于店面林立的餐饮一条街,周边还有同类商家竞争,这个店成功心法是什么?

带着这个问题,笔者走进这家店,在店长孙庆国这里得到了答案。

NO.1“无论春夏秋冬,我们这里,没有冷脸”

得知记者的疑问,孙店长首先笑问:“你们是怎么知道我们店的?”“听高新这一块好几个朋友提起过。”得知我们是正常探访,孙店长才打开了话匣子。据他介绍说,自己十五六岁就做餐饮,先帮厨,但是在炒菜上始终摸不到门道,老板看他长相讨喜、处事灵活,就让他做服务。

这一做,就是20年,如今36岁的他,摸到的最重要的门道,就是“不能对客人有冷脸。”“客人进门,是享受服务,热情,是我们店服务的最低标准。客人进了门,就像进了家,我们就是要给客人家的感觉。”“我们也不要那种机械的笑,而是发自内心对客人的感恩、热情,从客人进门第一秒,作为店长来说,我的笑容就跟着客人,直到客人离开。所以我们这里都是回头客。”

NO.2“我对员工更好,员工会对我更好”

“员工手里的汤洒一点,都会让客人情绪波动。员工洒不洒汤,很多时候是在我这。一个管理者对员工好不好,

会折射在员工对客人的态度上。我对员工好,员工心态好,少犯错误,才能留住客人。如果我对员工苛刻,员工给客人洒点汤,客人不高兴,埋怨几句,员工再冷言冷语,客人就不再来了。”

“所以我们店里,客人最大,员工最大,管理者排最后;所以我们店,客人满意度是最重要的工作。到现在不敢说0投诉,至少96%是满意的。”孙店长如是说。

NO.3“点菜不是变着法让客人花钱,而是让客人少花钱,吃得好”

孙庆国介绍说,客人点菜,都是他亲自服务。“客人在选菜时,可能你的一两句话就能影响他多点,但我们不一样。我们点菜永远是为客人考虑,根据客人需求,客人花钱少,吃得好,他下次才来。”

“买卖买卖,有买有卖,谁都不傻。所以我还是说,我们这都是老主顾,红白事,聚餐喝小酒,老主顾都来。相比于这条街上的高档餐厅,我们的特点就是接地气、家常菜,我们跟客人就是邻居、是朋友。”

才说了这些,孙店长又去接待客人了,看着他在熙熙攘攘的人群里嗓门洪亮、一脸笑容地点餐接待,热情、平和、通透、尊重的心态可能也融入了这家店的气质,作为访客的我们挺舒适,所以坐下点了几个小菜。孙店长说,要给我们打折。

新年福利:单府小院开拓路店、齐府小院浆水泉路店,雪花纯生喝一送一;单府小院奥体中路店,早餐6:30供应

单府小院开拓路店地址:工业南路与开拓路交叉口向南100米路西88984673

奥体中路店地址:工业南路与奥体中路西南口82802955

齐府小院浆水泉路店地址:经十路与浆水泉路交叉口西南角88195951