

## 悦宾楼

悦宾楼清朝宣统三年（1911年）由北京旗人王志壮与烟台名厨于秀廷在北京创建，翌年移上海湖北路。是时，旧上海滩中西菜馆繁多，土洋酒楼林立。悦宾楼但凭精湛的烹饪技艺与诚信周全服务，博得“上海京帮魁首”之盛誉，又获“名高天下而光烛邻国”之赞扬，在沪四十四载，可谓日日宾朋满座，时时悦色溢堂，斐然声传中外，煊赫名播四方。1956年10月，为援西北建设，兹楼整体迁兰，落脚于庆阳路一座年久失修的贸易客栈，时下条件虽简，却再次声名雀起，食客如积。然“十年文革”中曾被强令改名“红卫兵菜馆”，76年又更名“庆阳路菜馆”，78年合并为“兰州餐厅”。“悦宾楼”历经风雨，坎坷百年，然本心依旧，原色未改，百菜百味的企业。悦宾楼迁兰后，始终坚持经营正宗京菜，竭诚为金城人民服务近五十年。

现悦宾楼坐落于兰州市酒泉路商业繁华中心，五层大楼古色古香，经营面积近3千平方米。酒楼有餐厅3个，对外销售部一个，包厢、豪包20多间，可供600名宾客同时就餐。一楼为烤鸭厅，二楼为风味厅，三楼为宴会厅，四楼为休闲娱乐厅。在册员工146名，中级以上厨师、服务师及有专业技术高级职称的管理人员78名，占员工总数的54.5%。中国烹饪大师1名，省级烹饪大师3名，省级烹饪名师3名，中国服务大师1名，特级宴会设计师2名，高级服务师5名。

随着国民经济的发展，改革开放的不断深入，为使企业发挥更大的优势，取得更好的经济效益，悦宾楼大力推行现代化的经营管理，转变经营机制，在继承和发扬传统京菜名馐佳肴的同时，推陈出新，挖掘宫廷，民间和富有地方特色的烹饪技艺，充分利用地方特产物品百合，籽瓜，驼掌，山珍野菜等原料，制作和创新了多种菜肴，并以选料精，做功细，口味正，造型美、风味独特而见长。为适应消费者的需求，积极引进粤菜、川菜、淮扬菜等。在严格坚持高品位，推广地方菜并大力研发大众化品种，适应消费者高中低不同档次的需求。

突出风味特色，不断调整品种结构，北京烤鸭是悦宾楼经营的特色拳头品种，为此我们始终坚持从产地进货，严格操作规程，坚持质量标准，并多次到北京全聚德，便宜仿取经，使悦宾楼的烤鸭誉满金城，深受消费者的欢迎。在增加花色品种上，坚持“淘汰一批，挖掘一批引进一批，创新一批”的原则，根据市场变化，季节变化和不同的消费需求及时调整品种，增加花色使本店日常品种在300种以上。

宾客的满意是我们的服务宗旨，提高宾客的满意率是我们的目标，规范服务用语，在常年坚持“四个一”“十个字”（一个微笑，一声问候，一杯热茶，一句道别；热情，方便，快捷，耐心，周到）“您”字当先，“请”字开头的基础上提高服务技艺，待客至诚，当好宾客的参谋，使宾客有宾至如归的感觉。

提高酒店的服务档次，悦宾楼通过多年的投资改造，使企业面貌发生了根本的变化，雕梁画栋宫廷式的大楼外观建筑，金碧辉煌的大厅，一楼烤鸭厅现代明快的装饰，地展雄藩，天开银柱，生意红火，座无虚席。二楼风味厅富丽堂皇，舒适典雅，婚庆礼仪，热闹非凡。三楼宴会厅古香古色，典雅幽静，颇具特色。外卖厅方便快捷，人来人往，生意兴隆。各具特色的饭菜质量和优良的服务，为宾客提供了卫生、高雅、舒心的就餐环境，使企业收到良好的社会效益和经济效益。

97年底，根据兰州市“五整体，三转变”的改革思路，结合企业实际进行了以调整所有制结构，推进产权制度改革为中心的股份合作制改制。99年2月8日，兰州悦宾楼餐饮娱乐有限责任公司正式挂牌。

企业改制以后，我们的发展目标是：为适应大众化消费的不断上升，积极采取措施，开拓经营领域；规范管理，适应市场，增加高中档菜肴的花色品种，开发家庭系列套餐；发展产业化经营，集中加工，分散销售，适应消费；继续发挥特色经营优势，注重品牌发展；发挥技术优势，推出名店、名厨、名菜，提高市场占有率，为发展餐饮市场做出新的贡献。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ybl-488623.html>