

鑫复盛

成立于2003年，以经营周钦公牌流亭猪蹄、海鲜及粤菜、鲁菜、川菜而闻名的大型餐饮连锁名店，目前下设四家分店及一所培训学校

品牌简介

青岛鑫复盛逸海国际酒店有限公司成立于2003年6月，是以经营周钦公牌流亭秘制猪蹄、高档海鲜及粤菜、鲁菜、川菜而闻名遐迩的大型餐饮连锁名店，目前下设四家分店及一所培训学校，分别是青岛市城阳区鑫复盛大酒店、青岛市城阳区鑫复盛皇嘉酒店、青岛鑫复盛逸海国际酒店、青岛清溪川高端韩国料理店和鑫复盛黄埔培训学校。

公司旗下产品—“周钦公牌流亭秘制猪蹄”，据族谱记载，最早起源于清朝末年，至今已有百余年的历史，以“诚信、创新、发展”的理念，五代相传。猪蹄选料考究、大小匀称、新鲜纯正，其工艺流程属于完全手工制作，主工序有二十余项，并配以传统调味佐料，经秘方调配酱制而成。周氏流亭猪蹄色泽鲜亮，咸淡适中，香而不腻、肉质软硬适度，组织紧密有弹性，无添加任何防腐剂。猪蹄呈桔黄色，冻呈暗红色，切割后蹄骨呈米白色，色彩斑斓，块状分明，晶莹剔透，是一种既健康又富含营养的食品。

企业做大做强，重要的是诚信、质量。2012年初，公司提出“调整思路、转变思想、突出党组织的领导核心作用，构建和谐、可持续发展的现代化公司”的理念，以人为本、搭建平台，用发展的眼光做工作，用与时俱进的思维干管理，加强公司营销建设和人力资源建设，不断提升服务品牌。正因秉承此原则，周氏流亭猪蹄历时150余年、鑫复盛品牌历时20余年，才会一步一个脚印、扎扎实实的不断发展并扩大至今、换来今天海内外无数客户的一致好评。

为回报社会，鑫复盛积极投身公益慈善事业，至今投入100余万元参与青岛市、区、街道组织的物资扶贫、教育扶贫等慈善活动，秉承“办好企业、做强做大、回报社会”的宗旨，出钱出物扶弱助贫，多次资助贫困学生和陷入困境的群众、员工。

鑫复盛人坚信，坚持以踏实做人、诚信做事的原则把企业做大做强，在不远的未来，鑫复盛必定会让更多人了解它、熟悉它、关注它，必定会发展为城阳餐饮行业的龙头，必定会发展成为青岛、山东、乃至全国的强企，为建设城阳、建设青岛作出社会贡献。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xfs-440069.html>