

“老字号”重揭“新面纱”

——记“友谊酒楼”的第四度开张

本报记者 聂梦婷

夜晚,霓虹闪烁的街头是我市一道靓丽的风景。大大小小的饭店招牌此起彼伏地亮着光,在无言中透着招徕客人的热闹气氛。对克拉玛依的市民来说,今天就餐的难题仍然是“吃什么”——过去是不知有什么可吃,现在,是选择太多,乱花渐欲迷人眼。

谈到克拉玛依的饮食文化,就不得不提这样一个名字——“友谊餐厅”。跨入2018年的第一天,那个存在于诸多市民记忆中的饭店再度开张。在克拉玛依宾馆,“友谊酒楼”四个大字重新端端正正被摆上了门厅。

如果有谁还记得友谊餐厅第一次开门营业的画面,那他一定知道,这个品牌在我市已经经历了30年变迁。而此次,也是它第四度开门迎客。

打破沉闷的格局

经过上个世纪50年代开发、60年代建设、70年代发展的过程,到了80年代,克拉玛依的经济和人口规模逐步壮大,医疗、教育、文化、服务不断发展。而不变的是,当时这座以石油为主业的资源型城市,其余产业均在极大程度上为油田及石油工人服务。

在商业环境上,更呈现出了这样的一种局面——员工的吃穿住行都充满了计划经济的色彩,主要依靠单位发票和定点消费。尤其是各单位食堂,更成为大家上下班就餐的主要去处。在这样的一种格局下,市民的生活较为单调受限,选择也十分单一。

此时,一座餐厅的诞生打破了上世纪80年代克拉玛依市民就餐方面的沉闷格局。

这座餐厅便是友谊餐厅。1986年8月,友谊餐厅经原新疆石油管理局招待处策划筹建并顺利开业,成为全市第一个依托于石油管理局、面向社会大众、可供自由消费的餐饮场所。

由于选址在克拉玛依宾馆,空间局限较大,初期的友谊餐厅并不具备现在餐厅的基础格局,仅有7个包厢,每个包厢可容纳10人。

而对于当时的克拉玛依餐饮市场来说,这样的规模已然是家庭聚会、请客待友的绝佳场所。一经开业,餐厅从经理、主厨到每一位服务人员几乎都告别了节假日。在他们的回忆里,当时的“苦”正源于餐厅的火——友谊餐厅总是座

无虚席,节假日则更加火爆。

为了满足日益旺盛的订餐需求,友谊餐厅也在1988年停业,着手进行楼宇翻修。再度营业时,已是1991年。

一段宝贵的回忆

对行政事务中心工作人员屈晓梅来说,友谊餐厅是一段遥远却又鲜活的回忆。

1992年,屈晓梅经分配至接待处工作,她的首个职务便是在友谊餐厅担任服务员。

“太辛苦了。”回忆起1992—1993年在友谊餐厅工作的日子,屈晓梅还是忍不住感慨,“真不知道当时自己怎么这么能吃苦。”

当服务员的这段时光,屈晓梅认为,是苦中有甜的。作为一个年轻人,这份工作激发了她极大的能量,也给予她宝贵而又开心的回忆。

由于餐厅规模有限,当时整个餐厅仅有4名服务员。全部厅内工作——接待、上菜、结账等,均由这4个年轻人负责。即便是后厨,工种也远不像今天这般丰富——当时的主厨不仅要专注一口锅内的工作,还要负责买菜、切配、打荷等。人手少、工作多,让所有人从上班到最后一名客人离店,都不得一丝轻松。

可即便是这样的日子,在友谊餐厅“老员工”的回忆里,却如一杯好茶——入口虽苦,却有着浓郁的回甘。

1993年,友谊餐厅因抗震加固二度停业,待1995年再开业时,餐厅的包厢也增加至18个。良好的市场环境、更大更高端的规模,无疑会给餐厅带来更多的客源。虽然彼时全市的餐饮场所正在快速增加,但友谊餐厅仍然是强有力的一个油城餐饮品牌。

“当时的客人多数都是回头客,习惯了在友谊餐厅办招待。他们不仅对餐厅的品牌有感情,对服务人员也特别友善。”时任餐厅前厅经理的王莉说。

就像友谊餐厅的名字一样,整个餐厅的工作人员彼此间、和顾客间的相处都十分愉悦。“现在做饭店,厨师收工了就会提前下班,留服务员做最后的工作。以前啊,我们都是下班,并且时常相聚,氛围特别好。”担任餐厅主厨的宋东平说。

2012年,接待服务总公司按照集团公司精减酒店业务的要求,停止友谊餐厅的运行。

老品牌焕发新生

值得庆幸的是,出于对友谊餐厅“老招牌”的感情,在其停业之后,接待服务总公司的领导最终没有注销这一商标。

而更幸运的是,时隔五年后,该餐厅终于再度开门迎客。

2017年,行政事务中心对我市餐饮行业展开调研,在以油田职工工作餐为主要对象的考察中,公司调研组发现,丰富多元的餐饮选择、亲民平价的菜品配置正成为我市餐饮行业的一大趋势;而在就餐选择上,市民更青睐品牌效益强、食材天然健康、服务质量高的餐厅。

行政事务中心党委班子决定,在顺应这一趋势的基础上,将克拉玛依宾馆原民餐厅重新改建,将其打造成一家符合大众消费水准、面向全社会开放、满足多元化口味需求的餐厅,促进宾馆餐饮线从国营企业风格向社会餐饮转型,将该酒店打造成克拉玛依宾馆的一个新经济增长点。

这样一来,克拉玛依宾馆就拥有了以郁金香烧烤广场、宴会厅及新的友谊酒楼共同组成的,以烧烤、宴会、亲民川湘菜等多元化餐饮品种构造的立体餐饮体系。

这一想法得到了中心上下的支持,而在取名时,大家也展开了探讨。

如何在保证菜品质量、控制菜品价格、延续优良服务的基础上,最大限度的发挥品牌效应呢?此时,有人提议:“至今我们还保留着原‘友谊餐厅’的商标,为什么不把它重新利用起来呢?”

于是,“友谊酒楼”这一名称就被决定了下来。

继续传承好品质

2017年8月,该项目正式进入筹备期,中心专门成立了筹备小组。在行政事务中心从事餐饮业多年的郭梅英也被点将,“挂帅”成为友谊酒楼筹备组的一员。

定菜品、找厨师、招员工……四个月的筹备期中,郭梅英和筹备组的成员奔波于全国各地学习,并按中心党委班子的要求,无论如何要找到手艺精良、能做出符合大众期待菜品的厨师。

中心党委要求,友谊酒楼焕发新生,不仅是硬件的革新,更是菜品品质、服务质量、文化理念的传承与提升。新的酒楼开

业,既要承袭“老字号”的口碑与品质,更要引领我市餐饮行业走向更高标准。

为此,筹备组几乎是一路打听,一路询问。终于,通过自治区餐饮协会介绍,筹备组了解到,首府乌鲁木齐有一名专攻创意川湘菜的湖南师傅,在全疆多地有过工作经验,他的手艺已然是张“金字招牌”,早有许多酒楼想请他“坐阵”。

经引见,郭梅英和团队成员见到了这位大厨。一上来,筹备组并没有要求先试菜,而是和厨师谈到了做菜及餐厅经营的理念。

“在大多数人眼里,国企饭店长期处于‘神坛’之上,但我们要做的是带领消费者走出误区,以健康的食材、亲民的价格、温馨的环境做好大众餐饮。”郭梅英说。

她的这句话与厨师的餐饮理念不谋而合。经过试菜,友谊酒楼终于签下了这位“金字招牌”。

厨师的问题解决了,在渠道上,友谊酒楼依更可依托行政事务中心的独有优势。“我们不仅要求菜品天然健康、调料品质优异,甚至连餐具都使用自己的消毒检验系统,每月对清洗消毒结果进行检测。”郭梅英说,为了保障酒楼能传承友谊餐厅的高品质、人性化特色,38名工作人员必须严格遵循工作规章制度,在衔接上做到紧密,在态度上保持真诚,牢记“做老百姓的餐饮”这一定位。

怀揣着做好社会餐饮的决心,今年1月1日,万事俱备的友谊酒楼顺利步入了试营业阶段。当天,上座率达到100%。而在试营业8天内,甚至有回头客连续5天在此消费。

来往的客人中,不乏有提问者问道:“这是从前的友谊餐厅吗?”这样的问题总让郭梅英动容,她没想到时隔五年,这样的“老招牌”还能存在于市民心中。

对行政事务中心党委来说,接下来的目标便是将友谊酒楼这一“老品牌”做成“常青树”,让高品质的菜品、高标准的服务、高要求的品牌理念引领我市餐饮行业向更加健全的方向发展。

中心党委书记韩江军在谈到友谊酒楼时,也透露了他个人的美好愿景。“我希望见到,友谊酒楼如它的名字一样,盛装着各民族、各领域、各行业市民真挚、长久的友谊,希望它作为一个社会的缩影,能展现出和谐、开放、包容的气质和景象。”

