

传统与创新的碰撞

从八角饮楼飘来的老味道

记者 潘敏洁/文 王鹏洲/图

日前,伴着老城区邮电北路和解放路路口房屋的拆迁,勾起了无数人对八角桥的回忆,八角饮楼情怀也刷遍了朋友圈。这家经营了28年之久的饮品店,挥别了它的时代。不过,八角饮楼的负责人毛小荣表示,待建设完毕后,他们还将归来,毕竟在老城区的八角饮楼才最具意义。

7个月前,随着拆迁通知下达,八角饮楼搬迁至虹桥北路,在面积近50平方米的小店内,依然人来客往。其经久不衰背后的原因是什么?在传统与创新中,八角饮楼又是如何自处?近日,记者走进八角饮楼,倾听它背后的经营之道。



菜品依旧 老味道 原材料很讲究

傍晚17时许,记者走进位于虹桥北路的八角饮楼,只见上下二层10多张桌子坐满了客人。晚上是店里最繁忙的时候。毛小荣一边说一边招待客人。尽管该店聘请了9个工作人员,但毛小荣还是喜欢亲力亲为。

蛋打冰激凌、肉丝馄饨、麻心汤圆、桂圆打蛋。菜单上的菜品还是过去的老菜品,价格从几元到十几元不等。此外,近年来,八角饮楼还推出了酱油鸡、酱油鸭、酱排骨等熟食。

随着人工、原材料成本的上涨,在家

人的建议下,毛小荣调整了价格,但是上涨幅度并不大。过去蛋打冰激凌每杯售价6元,两三年前我们慢慢上调至10元。毛小荣说。

30多岁的陈女士是八角饮楼的老客,小时候经常点馄饨、蛋打冰激凌,这两个是小店的标配,原材料很新鲜,吃起来很有家的味道。她说,虽然这么多年过去了,依旧还是小时候的味道。

据了解,八角饮楼的原材料进货由毛小荣全面掌控,每天凌晨供应商送来面条、粉干、猪肉等食材。近30年从事餐饮

的经历,使毛小荣练就了一双火眼金睛。

但凡我妈妈打一眼,食材新鲜不新鲜、送来的猪肉是不是后腿部位,立马就能看出来。毛小荣的女婿何小石说。

据毛小荣介绍,八角饮楼做馄饨用的肉都是猪的后腿部位。这个部位的肉肥瘦相间,纤维较为细软,结缔组织较少,肌肉组织中含有较多的肌间脂肪,烹制后肉味特别的鲜美,所以很适合用来包饺子或者馄饨,吃起来口感很鲜美。

一人掌握配料秘诀,店里保持老传统

除了原材料的把控,调料配比也很重要,至今蛋打冰激凌中鸡蛋和冰激凌的比例,麻心汤圆的麻心用料配比、馄饨的肉馅等秘诀都掌握在毛小荣一人手中。每天凌晨5时左右,毛小荣就会来到店内,调配一天所需的配料。

与大多数餐饮店不同的是,八角饮楼的服务员都是上了年纪的本地人。他们都是下岗工人,有些与毛小荣共事长达

10多年了。如此,服务质量是否会有所影响?何小石否定道,一来他们卫生搞得很干净,二来方言拉近了与客人的距离,让人倍感亲切。

自从搬到虹桥北路后,八角饮楼做了一些新的尝试,比如店内从仅收现金到可以使用支付宝、微信支付,甚至在前段时间加入了外卖平台,但是送了10多天后,八角饮楼便退出了。

一来送到顾客手中的价格提高了;二来外卖途中味道会发生变化,这些都不利于我们老店形象和顾客的利益。何小石说。

这种传统的经营模式,令八角饮楼始终如一地保持原来的味道。然而,也正因此,毛小荣与她儿子徐敏之间经常发生理念上的碰撞,传统还是创新,这是八角饮楼面临的抉择。

创新还是保持传统,仍在探索中

其实,八角饮楼并不是没有做过创新尝试。2002年,何小石在十八家开了八角饮楼分店,2007年在外滩开出了第三家分店。但是,在经营了11年后,十八家店还是歇业退场,第三家分店更是昙花一现。

当时分店的经营模式均采取现代餐饮管理模式,与老店的传统模式截然不同,后厨管理、点餐等都是按照一套流程下来。何小石说。然而没有毛小荣掌勺的后厨,出来的东西味道大打折扣,并且

现代化管理模式少了些许人情味,与八角饮楼家的味道相差甚远。

在经历一番尝试后,徐敏、何小石这代年轻人感慨道,还是传统的好。但是作为年轻人,他们不甘于故步自封。八角饮楼的经营模式还是要作出改变,但是如何改变,我们仍在探索中。

今年60岁的毛小荣打算过几年退休,她坦承:这家店始终要由年轻人继承,但是我在店的这几年来,还是会按照传统的那一套来。乍看固执的背后,却是对老店的坚守与感情。

1994年,八角饮楼在邮电北路诞生,2009年搬到100米开外的邮电北路与解

放路路口。当时蛋打冰激凌在温州很流行,但是在瑞安鲜有。看中商机的毛小荣引进了蛋打冰激凌,开了瑞安地区较早的冷饮店八角饮楼。次年,在冷、热饮的基础上,馄饨、麻心汤圆等点心也陆续推出来。

那时解放路这一带要属市中心最热闹的地段了,人们从西山电影院看完电影,来八角饮楼吃一顿夜宵。店里店外坐满了客人,唠唠嗑话家常,浓浓的乡情味。毛小荣动情地回忆起那段往昔。

八角饮楼已然成为一代人的记忆,它是否能延续辉煌,创造下一个时代的记忆,相信大家依然充满期待。

我市2家企业入选省首批上云标杆企业

站在“云端” 带动转型发展

记者 潘敏洁

近日,浙江省经济和信息化委员会公布省首批上云标杆企业名单,华峰集团有限公司、瑞立集团瑞安汽车零部件有限公司入选。

据了解,上云标杆企业要有较好的企业信息化建设基础,达到较高的云应用程度,并形成企业上云用云的成功案例;且形成较好的云应用效益,提升生产、经营、管理效益,提升互联网+业务能力,带动企业转型升级等方面具有明显促进作用,并已产生实际应用价值。

此次,全省共有118多家企业上榜首批上云标杆,其中温州市有12家企业入选,来自我市的华峰集团、瑞立集团榜上有名。

投入资金超千万元 打通流程降低成本

2016年以来,华峰集团在信息化方面的投入已达1300多万元,其中上云投入累计过千万元。截至目前,华峰ERP、BI、MES、HR、OA、移动视频会议等已实现上云。华峰通过ERP、OA、MES、BI上云打通了从订单、采购、生产、物流到交货的各个业务流程环节以及财务自动生成凭证,提高了信息、资金以及物品的流转效率,降低了管理成本,提高了公司整体运营效率和水平。

当前华峰的ERP上云应用主要在PaaS层面,做到了全国所有ERP数据和开发服务器的集中管理,提高了运维效

率。华峰集团信息中心副主任何调学说,预计到2018年将实现SaaS模式应用,让不同子公司在统一的一个应用上实现自身的业务,各个公司间的标准将实现统一,信息、流程实现共享和互通,从而支撑整个集团的平台化运营。建成后将对所有的集团化、多元化经营的公司起到很好的示范作用。

近年来,华峰积极对接中国制造2025,提升对信息化、自动化、智能化技术的认知和运用能力,加大改造投入,显著提高了企业安全、绿色、高效生产水平,加快向高端、先进制造转变。



上云案例引领行业 推进信息化系统建设

早在2000年,瑞立集团瑞安汽车零部件有限公司就成立了信息部,2006年开始引用ERP系统,对公司的设计开发、采购、销售、生产、财务等进行有效的管理。

近年来,瑞立通过在信息化方面的不断投入和建设,一定程度上打通了各个业务环节,实现了信息流的融合,提升了企业的整体竞争力。瑞立建成了以ERP系统为核心,ERP外围应用系统为支撑,OA系统为运用的企业信息化系统,通过人力资源管理系统,实现人力资源信息化管理,通过专业设备管理系统,实现设备的统一管控。此外,瑞立实施MES工程,以便达到降低成本,缩短生产周期,逐步实现精益生产的目标。

值得一提的是,瑞立通过实施VM-

ware V SAN超融合数据中心私有云架构,实现计算资源、存储资源、网络资源的池化,提供高度可扩展、弹性配置、自动化管理、按需交付,满足公司业务环境的快速交付,应用系统的高可用、负载均衡,提升企业信息化水平。这是我们上云用云的成功案例之一,具有行业示范引领作用,具备可复制推广价值。瑞立汽车零部件公司执行总经理余锦瑞说。

余锦瑞表示,下一步,瑞立将持续重点推进两化融合,做好企业信息化建设与产品生产相结合,与强化企业的基础管理相结合,与引进先进的管理理念相结合,建设一个规范化、集成化、一体化的信息化系统,推动企业智能制造。



政务微信公号 掌上行政服务

瑞安日报新媒体中心——微信公号高级功能定制开发专家

微信公众平台+微网站开发,提供资讯内容维护

瑞安日报

瑞安日报新媒体中心 联系电话: 65820169

部分案例



瑞安发布



清廉瑞安



瑞安交警



平安瑞安



瑞安旅游



瑞安财税



瑞安卫生计生