

# 赤坂亭

## 让梦想起飞



VOL.35  
2016.9月-10月

品尝好牛FOR A TASTE OF PREMIUM BEEF  
COME TO AKASAKATEI 就到赤坂亭



Akasakatei  
焼肉 铁板燒 日本料理



自助 烧烤 解饑



公司直属品牌 (Corporate brand)

# 赤坂亭品牌 店址征集中

赤坂亭是上海赤坂亭餐饮投资管理有限公司旗下自有的具有较高知名度的全国性日式餐饮连锁品牌，主营炭火烧肉、铁板烧、日本料理。就餐模式以自助为主。为了让更多喜爱美食的消费者品尝到赤坂亭肉香环绕不绝的牛肉、新鲜美味的刺身、香甜可口的寿司、纯正精致的日料以及宾至如归的尊享。特面向广大赤坂亭新老顾客及有心之士发布店址征集，需求如下：

店址区域：江浙沪、北京区域内大型商场、购物中心。

基本条件：350-450m<sup>2</sup> 实用面积；符合开设餐饮的条件；交通便利、足够多停车位；方圆 3km 密集度达到 50 万。

如有符合条件的店址请联系：

上海赤坂亭餐饮投资管理有限公司

营运中心总监杨益华

手机：1881788553

联系电话：021-64659177

邮箱：yihua@chibanting.com

chibanting@chibanting.com



新天地店



闵行龙之梦店



宁波水街店

# 您的满意， 我的追求！

本公司是一家专业三文鱼进口代理商，产地：挪威、加拿大、澳大利亚及法罗群岛，国内最大的三文鱼进口商之一，上海、广州都有直航到货全年无休稳定供应，每周7天到货，确保品质和新鲜。上海铜川路有物流中心，辐射华东地区。主要客户群：大型卖场、连锁日餐、各地批发商及外地（青岛、厦门、江浙）批发商，期待与您的长期合作，您的满意，我的追求！



品尝好牛肉  
就到赤坂亭

COME TO

AKASAKATEI

FOR A TASTE OF PREMIUM BEEF



扫码享优惠

📞 400-886-7007

“品尝好牛

PRIME JAPANESE FOOD

YAKINIKU

## ► 开启美食新篇章

赤坂亭开启了日本料理市场的美食新篇章，食材的鲜美、环境的优雅、独到的烹饪、精致的器皿，无不赋予你一次全新的美食盛宴。赤坂亭秉持“以客为荣，以质为本，与食俱进，物超所值”的经营理念，让顾客对琳琅满目的日式料理、肉香四溢的牛肉、纯正美味的铁板烧以及优质的服务赞不绝口。

小酌一口日本清酒，让芥末和鲜香甘甜的刺身在嘴里一起融化，在一场精心雕琢的美食盛宴下细细品味着赤坂亭料理赋予的别样人生。

总顾问：游忠旺  
主编：顾汝琛  
美术编辑：张佩芝  
主办：上海赤坂亭餐饮投资管理有限公司  
编辑出版：上海赤坂亭餐饮投资管理有限公司  
责任编辑：王俊杰  
社址：上海市闵行区莲花路1683号2楼  
邮编：201103  
编辑部：64659177\*8504  
发行部：64659177\*8600  
出版周期：双月刊（每双月1日）

更多内容请查询：  
<http://www.chibanting.com/>  
<http://www.hefeng88.com/>  
(本刊图文版权所有，未经许可不得转载)

## 征稿启事

《赤坂亭——让梦想起飞》是由上海赤坂亭餐饮投资管理有限公司主办、编辑的企业内刊，《赤坂亭——让梦想起飞》旨在塑造、传播赤坂亭企业文化，树立赤坂亭餐饮品牌。作为赤坂亭企业文化建设的重要载体，为了加强部门、门店、客户之间的交流和互动，同时也是为所有赤坂亭人和关心赤坂亭的每一个人创造一个展示自己才华的平台，特面向所有员工征集稿件，详情如下：稿件题材，体裁不限，以文字稿为主，可以是在赤坂亭期间发生的事情和一些感悟，可以是自己对某些事的看法和意见，或者是看到的故事的小感悟，内容要求积极、健康、向上。稿件请以附件形式发至公司OA人资部吴青青，主题注明“内刊投稿”字样。

03 感谢你们的努力，为企业增添光彩；我愿每一名伙伴，快乐工作、幸福生活

# 刊首寄语

## VOL.35

### 2016.9月-10月

## 曲突徒薪

有位客人到某人家里做客，看见主人家的灶上烟囱是直的，旁边又有很多木材。客人告诉主人说，烟囱要改曲，木材须移去，否则将来可能会有火灾，主人听了没有作任何表示。

不久主人家里果然失火，四周的邻居赶紧跑来救火，最后火被扑灭了，于是主人烹羊宰牛，宴请四邻，以酬谢他们救火的功劳，但并没有请当初建议他将木材移走，烟囱改曲的人。

有人对主人说：“如果当初听了那位先生的话，今天也不用准备筵席，而且没有火灾的损失，现在论功行赏，原先给你建议的人没有被感恩，而救火的人却是座上客，真是很奇怪的事呢！主人顿时省悟，赶紧去邀请当初给予建议的那个客人来喝酒。

**【小故事大道理】：**预防重于治疗，能防患于未然之前，更胜于治乱于已成之后。

# 以客为荣，以质为本 与食俱进，物超所值

经营理念是企业价值观和精神的集中体现，是推动企业正常经营，持续发展的价值体系，是判断企业经营状况所要依据的重要准则，是企业生存的灵魂，也是企业获得成功的关键所在。

赤坂亭品牌一直秉承“以客为荣，以质为本，与食俱进，物超所值”的经营理念，并在这一理念的指导下制定相应的行为准则，全面化贯彻实施，推动着我们企业走向成功。

以客为荣，顾客到来是我们的荣幸。顾客是企业之本，没有顾客就没有企业，顾客是企业的财富源泉，是企业赖以生存和发展的“衣食父母”，顾客的到来是我们最大的荣幸。赤坂亭一向坚持“顾客第一，员工第二，企业第三”的企业宗旨，一切以顾客为中心，以顾客价值为导向，第一时间了解、挖掘和满足顾客的需求。我们是一个日式餐饮连锁品牌，深知顾客的到来是我们荣耀，而顾客满意是我们的责任，我们只有用我们优质的服务，优质的菜品吸引顾客，留住顾客，我们才能保有客源，才能在市场竞争中百战不殆。

以质为本，品质优越是我们的基本。“民以食为天，安以质为本”，对于一个企业长期发展，追求品质尤为重要。品质是企业的无形资产，是企业兴旺成功，永葆生机的源泉，是企业的生命线。在激烈的市场竞争中，企业如舟，品质如水，“水能载舟，亦能覆舟”，品质好能推动企业发展，品质差则会影响企业的发展。我们以质为本，品质优越是我们的基本，追求以卓越的服务，高品质的菜品呈现给顾客。我们拥有优质的原材料、专业的加工中心、强大的物流团队，确保以新鲜、卫生、美味的菜品满足顾客高品质的饮食需求。“食材新鲜、用料上乘”是我们一贯宗旨，富饶大自然所肥育出来的雪龙黑毛牛，纯天然、无污染深海鱼类等无不彰显我们的品质特色。

与食俱进，引领潮流是我们的目标。随着经济发展和人民生活水平的提高，顾客对饮食的需求和服务的标准也日益提高，以往取得的成功经验和标准时刻都在不断蜕变着。在餐饮业同质化严重的今天，如何满足市场需求，如何提升竞争力已成为当下关键问题。我们企业与食俱进，引领餐饮文化潮流，集中精力研发与创新，优化自身的服务和产品，进一步提升竞争实力。我们企业会每年两次到日本考察学习，吸收最前沿的餐饮文化；我们拥有专业的研发团队，不断创新和研发菜品，定期更新菜单，满足顾客对饮食的最新需求。

物超所值是我们的追求。现代的消费者，不仅要求要吃得好，更要吃得巧，吃得实惠，追求性价比高的餐厅就餐。我们从顾客的利益出发，追求物美价廉，物超所值，让顾客享受更多的美味。定期完成菜单升级，定期举行“四人同行，二人免单”的优惠活动，让广大的新老顾客享受实在的物超所值。

正确的经营理念是企业发展的最根本因素，只有在正确的经营理念的基础上才能真正有效地使人员、技术、资金等发挥作用，才能使企业健全发展。



# 精烹原味，享受品质与健康

随着全球知识信息时代的到来，餐饮市场充满着机遇与挑战，2016即将过去，面对崭新的2017，公司将强力打造高效的经营管理团队，保证公司持续稳定的发展，将菜单进行全面的改革与升级，跟上时代的潮流，“让伙伴持续成长，为顾客创造价值”，保证公司战略方针的有效执行与实施，使赤坂亭与时代接轨，创造新篇章。

在餐饮连锁企业，顾客求新求变的消费心理趋势，使餐饮市场上多数产品的生命周期越来越短，餐饮企业必须不断研发新产品推向市场，以满足顾客的新鲜感，因此，我们针对热爱运动的青年、追求美丽的女士以及追求有益于身体与智力不断成长的年轻人，根据不同人群的需求，研发制定出多种菜品，比如，对于都市丽人来说，在菜品中，我们的食材不但补充了皮肤所需要的胶原蛋白，更富含不饱和脂肪酸，使OL女性更具职场魅力。另外，我们根据不同年龄层次以及男性与女性在自助餐消费力需求的不同，进行了重新定价：男 268/位；女248/位；儿童110/位；老人（65周岁以上）150/位，同时还推出了88元寿司畅吃活动，并推出多款套餐，满足消费者的多种需求。

随着国民消费水平的提高和消费观念的转变，餐饮消费从同质市场演变成异质市场，顾客的个性、习惯、文化等诸因素都会使消费者对餐饮消费的需求差别越来越明显，因此，我们将对消费族群进行全新定位，从“品质、健康、原味”三方面进行改革，把全面改版升级后的华丽菜单呈现在大众眼前，让广大新老顾客品尝到原食材精心烹制后的健康品质。

菜品的开发与设计是餐饮企业适应市场需求，保持竞争力的根本，同时也是一个企业的形象、技术水平、开发力度的具体表现。升级后的菜单将于今年12月1日在上海及长三角地区正式上线，并且将于2017年元旦开始，全国推出并实行，期望我们所有的伙伴，能够同心协力，使我们的服务和品质有更飞跃的提升，也希望长期以来支持我们的新老顾客，能够给予赤坂亭更多的信任与热爱，我们将会做的更好。

恭祝各位家人：

身体健康，家庭美满，生活幸福。

总裁——游忠旺



自助 烧烤 鲜超



江场路店：

闸北区江场路1228弄上海协信星光广场3层NL311号

航南公路店：

奉贤区航南公路5639号宝龙城市广场2号4-017~019A

长宁龙之梦店：

长宁区长宁路1018号龙之梦购物中心7楼7205号



赤坂小亭推荐的几款经典之作：女孩子超喜欢的细软可口的嫩肉、爱好牛肉的男性伙伴必点的嚼劲十足的肥拼、再到红爆每桌的延绵而神秘的吊龙、接着男女都爱的五花腱、最后是胶原蛋白丰富而爽脆的胸膀 ... 我们选择的牛，整头牛部位里能拿来做火锅的精华部位也只有 10%-35%，而这些极少的经典部位也是牛肉吃客们极少去研究的，一头全牛可被分为十余种不同部位的肉，经过专业师傅们刀下剔骨取肉，大汗淋漓从粗到细经历不同的分割后才能分出极少部分的精华部位，最后再切成薄薄的新鲜剔透的牛肉片送上餐桌。全部牛肉由赤坂亭物流中心进行冰鲜配送，保证让客人品尝到最原始的美味，让消费者唇齿留香，难以忘怀。



赤坂小亭介绍 08



赤坂煎饺



09 赤坂煎饺介绍

# 新店即将开业

## 成山店



宝龙店：  
奉贤区航南公路5639号宝龙城市广场B1-017A  
龙阳店：  
浦东区龙阳路2000号龙阳广场1楼赤坂煎饺  
成山路店：  
浦东新区成山路1993号巴黎春天B1层9号商铺

赤坂煎饺介绍 10

# 赤坂亭展开华丽篇章 ——汇金店盛大开幕



2016年07月19日，经过了紧锣密鼓的筹划准备后，赤坂亭汇金店在众所期待中，盛大开业。

上海汇金百货虹桥店是江金百货有限公司的连锁企业。位于长宁区天山路900号，地铁2号线与商场内部直接连通。独立商业建筑设计，巨型门头显示屏、双中庭结构设计，凸显豪华现代气质，诠释都市百货时尚内涵。

2008年12月28日开业的汇金百货虹桥店共有8个经营层和1个停车层，经营面积达4万平方米，内设22部自动扶梯，3部客梯，2部货梯和一部残疾人专用电梯，内部交通十分便利。公司主力经营服饰、家居、童品、餐饮等30多种大类300多个国内外知名品牌，可满足消费者一站式购物、休闲、娱乐的完美体验。可谓是强强联手，相得益彰。赤坂亭汇金店坐落于商场八楼，主营日式料理，铁板烧及炭火烧肉，以228元/位，以炭火烧肉+日式铁板烧的自助消费模式为主，让顾客有更丰富的选择空间。四百多平米的营业面积，可同时容纳近200位客人。宽敞的大厅，舒适整洁的用餐环境营造出优雅的用餐氛围，别致的卡座与包厢之间，配上古典的窗花，让人有着置身日本当地餐馆的错觉。



# 9岁庆生,赤坂亭新天地店嗨翻全场

2016年07月30日，赤坂亭新天地店迎来了他的9周岁生日。为了回馈广大新老客户长期以来的支持与信赖，生日当天，推出店庆特惠“四人同行，二人免单”的优惠活动，掀起2016新一年又一轮品尝日式美食时尚的风潮。

店庆当天，顾客如云，提前预约好的客人按时到达，面对接踵而来的顾客，新天地店的伙伴们忙而不乱，分工巧妙，用优质的服务打动每一位顾客，无论是迎客、点菜、传菜还是收碟、擦桌，任何的细小环节都完美完成，在为顾客朋友送上感恩回馈的同时，更送上了赤坂亭人的热情，提高了赤坂亭品牌的知名度，让食客们享受到了与众不同的服务。



江桥店 高孟/阅禾店 叶红/阅禾店 张平冬/南东店 洪媛媛/南东店 张云霞/南东店 黄凤缘/南东店 华桂玲/南东店 欧强  
南东店 吴小明/南东店 张春梅/南东店 张江/安亭店 杨素娥/安亭店 张素倩/安亭店 陈素玉/安亭店 黄登明

新天地店 庆 12

秉承“客人是亲人，伙伴是家人”的工作理念，新天地店的伙伴们在每天的工作中，用真诚的微笑亲切的对待每一位客人，满足每一位客户的需求，对于同样忙碌的其他伙伴们，也是互帮互助，绝不吝惜伸出援助之手，所有伙伴组成了一个亲密无间的大家庭。

赤坂亭新天地店作为较早成立的门店之一，以优质的服务与极佳的菜品积累了不少新老客户，口口相传，让更多的消费者认识赤坂亭，熟悉赤坂亭。9年的岁月，新天地店迈着稳健的步伐，一步一脚印的踏实向前，用实际行动交出了一份让人满意的答卷，我们坚信，在赤坂亭这个大家庭中，新天地店会以大哥哥的风姿，带领弟弟妹妹们稳步朝前行进，共创赤坂亭的美好明天。



13 新天地店庆

江桥店 高孟/闵禾店 叶红/闵禾店 张平冬/南东店 洪媛媛/南东店 张云霞/南东店 黄凤缘/南东店 卞桂玲/南东店 欧强  
南东店 吴小明/南东店 张春梅/南东店 张江/安亭店 杨素娥/安亭店 张素倩/安亭店 陈素玉/安亭店 黄登明

# 赤坂亭闵龙店五周岁庆生



2016年08月18日，赤坂亭闵龙店已经五岁啦。店庆当天，店内推出赤坂亭特有“四人同行，二人免单”的优惠活动，回馈广大新老客户对闵龙店五年来的支持与厚爱。

为了配合营运高峰期，管理公司各部门经理在当天下午也赶往闵龙店帮忙，一同庆生，秉承着“上级为下级服务，二线为一线服务，上工序为下工序服务，全体伙伴为顾客服务”的顾客理念，所有伙伴们一起，齐心协力，共同服务好每一位客人，让他们体验到宾至如归的服务模式。闵龙店自开业来，一直稳扎稳打，一步一脚印的踏实向前行进。凭借着优越的地理位置，高雅的用餐环境及多元化的就餐模式，得到广大顾客的喜爱，五年来，闵龙店秉承着“倾注热情，感动顾客，提升自我，传播快乐”的服务理念，以新鲜的食材，优质的服务获得了顾客们的一致认可，在潘店的带领下，所有伙伴并肩作战，风雨兼程，奋勇拼搏，取得了长足的进步。

我们相信，五年的成长，五年的积累，五年的征程，不仅体现了赤坂亭的品牌魅力，更体现了伙伴与顾客亲密无间，难能可贵的信赖，赤坂亭欢迎您的再次光临。



# 江桥万达店五岁啦

2016年07月23日，赤坂亭江桥万达店度过了她的五周岁生日。

江桥万达店虽然离上海市区较远，但凭借着细致认真的服务与卓越的菜品，赢得了广大新老客户的一致好评。开业五年来，业绩稳步提升，这离不开店长的用心经营以及所有伙伴们的共同努力，生日当天，店内推出“四人同行，二人免单”的特惠活动，吸引了广大消费者的目光，也让坂迷们翘首期盼，期待着这一天与江桥万达店共同庆生。

五年的沉淀，五年的积累，使江桥万达店获得了今天的成绩，但成绩只属于过去，未来还有着无限的可能，伙伴们定将秉持“成就于细节，服务于点滴”的理念，以更优异的姿态去对待工作中的每一天，让每一位伙伴都“快乐工作，幸福生活”，也让更多的食客喜爱我们。

生日当晚，因为天气炎热，一位坂迷在门口等位的时候有轻微的不适症状，伙伴们马上拿来了冷毛巾为客人冷敷，因为饮料过于甜腻，对解暑没有任何帮助，因此拿来了温水让客人解渴，没过多久，客人就已完全恢复，对于我们优质的服务赞不绝口，这就是口碑，这就是企业形象，江桥万达店的伙伴们四年如一日的为顾客带来日式时尚新体验，赢得了大家一致的认可，相信在未来的事业中，定能再创新高。

祝赤坂亭江桥万达店五周岁生日快乐！



无锡恒隆店 李培环/无锡恒隆店 马东锋/无锡苏宁店 梅峰/无锡苏宁店 韦世家/北京悠唐店 魏继亮  
北京悠唐店 邓鸿洋/无锡宜家店 李旭辉/无锡宜家店 张杨/工程公司 陈勇/工程公司 詹素斌/小亭奉贤店 陈文超

闫龙店庆 16

# 3岁庆生，精彩纷呈

## ——赤坂亭月星环球港店3岁啦

2016年7月7日，赤坂亭全国第二十家门店月星环球港店迎来了她的三周岁生日，大家为她举办了隆重的生日派对。

“四人同行，二人买单”一直是赤坂亭的店庆特色，预约座席早被一抢而空，一大早，环球港店的伙伴就陆续忙开了，无论是前厅的打扫、布置、摆台亦或是后厨的准备工作全都有条不紊的进行着，迎宾员也开始核对预约客人的名单，逐一打电话进行确认，只为生日派对能够更好的进行。

秉持着“上级为下级服务，二线为一线服务，上工序为下工序服务，全体伙伴为顾客服务”的顾客理念，管理公司经理级伙伴也全部到店内进行帮忙，有了管理公司的支援，小伙伴们更有干劲，正是这像家人般的浓厚氛围也感染了前来用餐的客人，大家不约而同的竖起大拇指，为赤坂亭今天的生日派对共同庆祝。

在已经过去的近1000多天的时间里，月星环球港店的小伙伴们团结在一起，互相协作，相互学习，良好的工作氛围让他们在赤坂亭找到了家一般的感觉，也让他们感到了家一般的温馨，赤坂亭长期秉持“客人是亲人，伙伴是家人”的工作理念，追求让伙伴“快乐工作，幸福生活”的境界，这也让大家伙儿感到了公司的用心，在未来的日子里，小伙伴们继续保持优质的服务品质，为赤坂亭的美好明天献上自己的力量。



17 月星店庆

五角场店 王凤娟/五角场店 张庆杰/九亭店 黄天亿/九亭店 李凤/九亭店 许丽荣/九亭店 李超/九亭店 王伟浩  
月星店 吴迎/月星店 代友华/月星店 史利东/月星店 王家敏/江苏南京店 蔡加乐/江苏南京店 赖志群/江苏南京店严益民



## 一美味不用等联合创始人陆瑞豪莅临赤坂亭九亭商学院

2016年8月23日，在赤坂亭九亭商学院内，公司所有高管及店长，齐聚在教室里，聆听了两堂别开生面的雄鹰课程——《数字能帮你赚更多的钱》以及《2015年度中国餐饮的新发现》，特邀江边城外集团副总经理卢南先生与美味不用等联合创始人陆瑞豪先生两位资深讲师前来做客，为伙伴们分享营销的奥秘，共同探讨市场的共性。

上午卢南老师的课程为我们分享了《数字能帮你赚更多的钱》，例举了关餐饮与数字化系统密不可分的新格局的种种实例，只有与时俱进才能不断创新，面对更高更难的挑战，也只有数字化的表格，才能最真实的反应企业所出现的种种问题，无论是盈利还是亏损，数据化的时代总是能以最客观的方式呈



现在高管面前，也只有通过数据化的显示，才能让经营管理者发现问题所在，从而对症下药，药到病除。

台下阵阵掌声是对卢总讲课的最大肯定，拥有丰富行业经验的卢南总经理思维堪比当下的90后，异常活跃与敏捷，通过卢总对数字化管理经验的分享，台下的管理者们受益良多，再次感谢卢南总经理的莅临。



不同于卢总上午的讲课，下午陆瑞豪总的讲课重点主要围绕“连接改变效率”这一块进行，如今是数据时代，无论何种合作关系，都少不了与外界的连接，只有连接了才能提高我们的效率，改变我们的效率，达到更好的目标，所以连接至关重要。对于这新兴概念，台下的学员们显得兴致勃勃，学员们也与台上的胡总进行了充分的互动，这是一场别开生面的课程，学员们在获取知识的同时，也得到了充分的享受，这就是学习带来的快乐。

雄鹰课程一直以来都是赤坂亭的特色保留项目，针对管理层进行系统的培训，让我们与时俱进，和飞速发展的时代共同进步，不定期的雄鹰课程会邀请业内资深讲师亲临赤坂亭九亭商学院进行讲课，这是智慧的碰撞，更是时代的交锋，让我们把握每一次的课程，珍惜课堂内的每一分钟，不断提高自身，更为美好明天打下基础，雄鹰展翅高飞，晴空万里任遨游。



# “很久以前”郝建生先生莅临 赤坂亭讲授管理之道

2016年8月23日，赤坂亭九亭商学院内，迎来了重量级的讲师，很久以前只是家串店的郝建生郝总莅临



赤坂亭为我们的营运一线伙伴以及公司高管讲授了一堂别开生面的管理之道。

首先，由上海赤坂亭餐饮投资管理有限公司总裁游忠旺先生为所有学员隆重介绍了郝总，很久以前，只是一家串店是近年来上海比较火爆也比较时尚的连锁餐饮企业，郝总不但有着独特的眼光，更拥有丰富的餐饮经营从业经验，能邀请他作为赤坂亭雄鹰课程讲师，我们感到万分荣幸，这是千载难逢的机会，因此，所有在座学员，包括游总都屏吸聆听，这是智者发挥璀璨光芒的耀眼时刻，更是学者学习知识的重要时光。

郝总的管理之道课程，分别从餐饮店应有的水准、顾客满意度与来客频率的关系等多方面分析，举例说明，形象生动，让人印象深刻，与学员之间不间断的互动，更添课堂活跃气氛，让所有学员透彻理解优秀店长该从何做起，审视自身的不足之处加以改进，高管们更是感受林总作为一个最高统筹者，对于店长职务事无巨细的职能职责了解



甚多，感叹不已，林总讲课时的专业、诙谐及认真赢得学员们一次又一次的热烈掌声。

在郝总授课结束后，游总亲自颁发了赤坂亭荣誉讲师的荣誉证书，使本次的雄鹰课程达到气氛最高点，持续不断的掌声与欢呼声充分证明了本堂雄鹰课程的精彩。

下午，各经理及店长就上午

的课程作了各自的分享，每位店长及经理从各自的理解角度及对于课程的感受做了分享，这是又一次的提高，是学习新知识后的复习，温故知新，让所有学员掌握雄鹰展翅翱翔的重要方法。



## 21 授课

合肥万象城店 李新月/合肥万象城店 顾运芳/合肥万象城店 王传金/合肥万象城店 叶大涛/汇金店 史晶晶  
汇金店 何海洋/福州泰禾 店李铭/福州泰禾店 张甜/福州泰禾店 李阳阳/无锡恒隆店 张雪花/无锡恒隆店 江美华

# 一大会址，为党庆生 ——2016年度赤坂亭党支部活动纪实

2016年7月1日，在党的生日这一天，上海赤坂亭餐饮投资管理有限公司总裁游忠旺总裁携赤坂亭党支部前往上海一大会址进行党支部活动，为建党95周年庆祝。大家带着激动、崇敬又有些好奇的心情，走进了这幢老上海风格的石库门楼。在午后阳光的映照下，有种似曾相识的感觉：旧式的石库门，青砖黛瓦，乌漆大门上一对黄铜吊环，拱形的石雕门框庄严厚重，高高的墙、小小的窗，这样的画面如同老上海的经典名片，更是那个时代刻下的深深的历史的烙印。在新天地的老街中，这是一幢看起来普普通通的建筑，然而正是它，见证了中国自此开天辟地的历史时刻——中国共产党的诞生，这里的空气因为历史的负重而肃穆、凝重，这里的一砖一瓦因为伟人的指点江山而熠熠生辉。



漫步在中共“一大”会址的展厅，恍惚中犹如跨越时空，亲历那改变中国历史的拐点，里面排放了中国共产党的历史文物，收集了很多革命战争时期的战况，展示了中共革命前辈的资料，大家不自觉地放慢脚步，用心去体会和铭记这件件展品中记载下的中国共产党沉甸甸的革命历史与精神。





中国共产党第一次全国代表大会，就在楼下一间十八平方米的客厅内召开。来自各地的共产主义小组代表毛泽东、何叔衡、董必武、陈潭秋、王尽美、邓恩明、李达、李汉俊、张国焘、刘仁静、陈公博、周佛海及陈独秀指派的包惠僧共十三人，代表全国 53 名党员出席了大会，共产国际的两名代表 — 荷兰人马林和俄国人尼柯尔斯基也参加了大会。大会通过了党纲和决议，选举了由陈独秀、李达、张国焘三人组成的中央局，宣告了中国共产党的成立。书本中的历史跃然眼前。在中国近代史上最黑暗的年代里，就是这满腔热血的十三位青年，舍生取义、不畏列强，誓要改天换地，捍卫中国的万里河山。以史为鉴，可以知得失。此刻，无需言语教诲，我们却更能深深地体会那句“没有共产党，就没有新中国”。这个最先进的政党正是我们民族的灵魂、永恒的信仰、前行的明灯！

走出这座沉淀历史的建筑，心情久久不能平静，我们会迈着更好的步伐向前出发。

# 第一届赤坂亭店长集训营开班啦

2016年8月22日，在赤坂亭九亭商学院内，首届店长集训营开班啦，七位区域经理及所有门店店长进行了为期两天的店长特训营集训，由不同讲师为大家授课，学员们都收获颇丰。



店长是基层门店的灵魂，是执行者和现场指挥官，但是如果店长做得不够好，它就只是一个职务而已。创办这次的店长训练营是希望大家通过两天的学习与训练，能够学习到知识，把自己在实践中的困惑通过互动向老师提问得以解决。

而且这两天的学习更应是一场全身心的修行，真正提高自己，真正做一个卖场的指挥官，真正成为门店的灵魂，带着员工把门店业绩提高上去。

上海赤坂亭餐饮投资管理有限公司总裁游忠旺先生莅临亲讲了最后一堂课，同时发表了结束致辞，表达了公司要把最好的学习体验呈献给行业的初心表达出来，集训只是一个形式，真正的寓意是内涵式的教会学员做人、做事。

首次店长集训营也得到公司各部门的大力支持。培训学习，不仅需要增加本身的学习成分，更重要的是学会去掉人们身上这样或那样一部分不好的东西，这才是学习最大的收获。

最后，进行了第一届店长集训营最重要的颁奖仪式，由游总亲自为各位获奖学员颁发奖杯及证书，对获奖伙伴寄予殷切祝福，希望在未来道路上获得更高更好的成就，为公司创造新的辉煌。



加工厂 李美清/加工厂 李勇平/加工厂 邱鹏飞/加工厂 孙春莲/加工厂 汤水华/加工厂 游连青/加工厂 张小枝  
加工厂 张玉芬/加工厂 周兰华/加工厂 周琴/采购部 曹年华/采购部 刘阳/物流部 陈利娥/物流部 梁后刚

店长集训营 24

# 店长管理手册——店长具备的能力

店长必须具备的店铺管理四项基本能力

## 3.1. 人事组织能力

店长应具备较强的人员组织管理能力，了解下属员工的特质。能够合理的组织和安排人员。对现有员工的控制，未来员工组织的计划等都是店长应该掌握的

### 人事组织能力

### 规划能力

### 3.2. 沟通能力

作为公司对外单位的管理者，店长还必须是一个有较强沟通能力的人，具体应该表现在：有主动沟通的意识：主动的沟通可以发现问题与隐患之处，主动沟通可以令店长将处理危机和问题的主动权把握在自己手中，主动沟通可以增强店长的威信令店长在员工中的威信不断提升。有良好的沟通技巧：良好的沟通技巧可以化解不必要的矛盾，良好的沟通技巧可以将问题的方向向好的方向引导，良好的沟通技巧还可以帮助店长树立自身良好的形象。

### 3.3. 规划能力

面对零散的店铺工作出色的规划能力会帮助店长在纷乱的工作项目中建立起清晰处理架构，并可以有目的地选择轻重缓急的顺序，在阶段控制和评估的帮助下完成各项工作。规划能力应该表现在：

可以依据要求或是自发地按照实际情况来制定相应的计划，可以有明确的评估方法来衡量计划的完成度对完成的工作还需要有相应的总结与分析

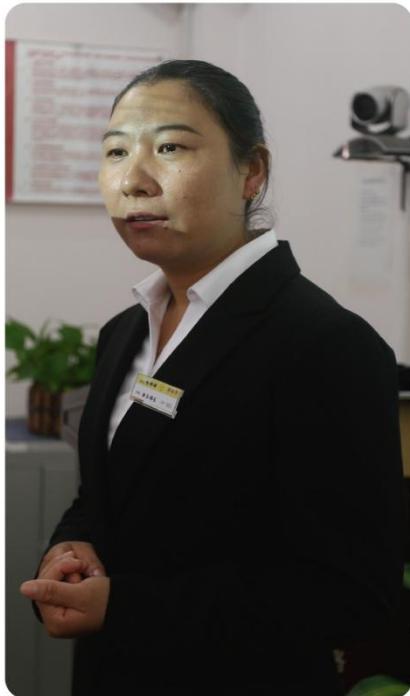
### 3.4. 信息分析能力

店铺中是信息的收集和反馈中心，在日常的营运工作中，店铺会不断地接收到来自公司，竞争品牌，目标消费者，消费市场的各种信息。同时店铺还会在接受信息的过程中不断地对所收集到的信息进行分析，将相关重要信息反馈到相应的部门，商品信息，销售信息，竞争品牌信息，促销效果信息等等。所以店长在工作中应该有较强的信息分析能力，时刻留意会对销售产生影响的信息并及时反馈

四项能力应该互为一体，互相补充，这样才能做好门店的管理与日常的营运，不断提升企业影响力，成为一个合格优秀的人才。

# 赤坂亭新一届服务经理竞聘实况

上海财经频道有一档收视率很高的节目——《头脑风暴》，很多人爱看，节目中，各领域的专业资深人士侃侃而谈，让观众们享受一场精彩绝伦的视听盛宴，短短的一个小时，让所有在场观众收获颇多。值得庆幸的是，在赤坂亭，定期举办的竞聘同样能让伙伴们享受到无与伦比的精彩与趣味，下面，就请大家一起，重新回味新一届服务经理竞聘的新风采中吧！



笔试

2016年7月25日下午一时，六位候选人在管理公司大会议室内进行了三十分钟的笔试，开考前，候选人们都显得有些紧张，感觉好似又回到了课堂上，既忐忑又兴奋，正式拿到试卷后，都从容的提笔开始作答，每位选手都奋笔疾书，没有丝毫犹豫，可见事前进行了充分的准备，信心十足。笔试完成后，各位竞聘者各自休息放松，等待着下午的重要环节，现场面试。

### 面试

午后 14 时，竞聘的重头戏终于到来，第二环节——现场面试。赤坂亭副总裁王俊杰先生、人力资源中心招聘经理康莉女士，以及七位区域经理组成的专业评委团队对六位候选人进行最终考核。首先是候选人的自述报告，通过候选人准备的 PPT 阐述自己，让评委会了解自身的优势及目标，每一位选手都显的信心十足。面对之后评委的现场提问，难度可要比自我阐述时高得多，可以充分考验竞聘者的临场应变能力及现场发挥，遇到措手不及的问题时该如何应对。对于候选人来说，这场面试是真正的头脑风暴，现场紧张度丝毫不亚于节目中的录制，无论从心理或体力上都会产生极大的压力，同时能测试出候选人的抗压能力。

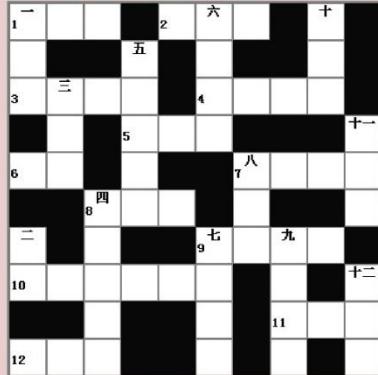
评审团从专业、理论、实操等各方面对他们进行了全方位的考核，六位服务经理也都发挥出色，对答如流，虽然，偶尔会有一些小失误，但瑕不掩瑜，评审们对于他们的表现给予了一致的好评，对于每位候选人的不足之处也都加以点评，希望他们加强改进，更好的成长。在结束了长达四小时的面试后，康经理与人力资源中心的伙伴结合上午的笔试与下午的面试，进行了紧张的计分工作，最终，圆满结束了本次竞聘。



尾声

竞聘结束后，公司副总裁王俊杰先生宣布了最终结果，并对候选人们表示祝贺，希望他们在今后的职业道路中再接再厉，获得更高的成就，所有与会人员也纷纷鼓掌予以祝福，大家合影留念。本次的服务经理竞聘完美落下帷幕。

## 上期答案



横向：

1. 以个人的各种所得为对象所课征的税。
2. 比喻行人、车马、船只等连续不断。
3. 希望自己的子女能在学业和事业上有成就。
4. 比喻在新环境中得到乐趣，不再想回到原来环境中去。
5. 对出入国境的一切商品和物品进行监督、检查并照章征收关税的国家机关。
6. 一种能预防结核病的疫苗。
7. 达尔文的进化论的核心思想。
8. 男明星，主演的影片有《泰囧》、《西游·降魔篇》、《101次求婚》等。
9. 形容极端挥霍浪费。
10. 没有污垢、尘土、杂质。
11. 尊龙、陈冲主演的一部影片。
12. 意甲一家实力强劲的足球俱乐部，被称为“蓝黑军团”。

横向：

1. 地产大鳄，华远地产董事长。
2. 著名艺术家陈逸飞的电影遗作，由陈坤、曾黎主演。
3. 形容文章自然不受约束，就像漂浮着的云和流动着的水一样。
4. 好莱坞男明星，曾主演《真实的谎言》、《终结者》等影片。
5. 一种语言游戏，用声、韵、调极易混同的字交叉重叠编成句子，要求快速念出，不能停顿。
6. 用算盘作加、减、乘、除、开方等计算的方法。
7. 表示心甘情愿受人驱使，为人效劳。
8. 男明星，曾主演《赤壁》、《投名状》等影片。
9. 人体的第五对脑神经，从脑桥发出，主要管颜面、牙齿、脑膜等部位的感觉。
10. 我国一个女子民乐组合。
11. 金庸的一部武侠小说，书名取自李白的一首诗。
12. 《红楼梦》中“金陵十二钗”之一，在大观园中居蘅芜苑。

# 十二星座的守護天使

**白羊座守护天使：马基达尔 (Machidiel)**

天使职责：他守护著生命之树最底层的位置，因此经常出现在物质界当中帮助人们。

天使箴言：将心比心才能创造双赢。

**金牛座守护天使：阿斯莫德 (Asmodiel)**

天使职责：带给人各种困难与考验，让人发现自己不足与需要成长的地方。

天使箴言：辛勤耕耘者才能欢呼收获。

**双子座守护天使：安比尔 (Ambriel)**

天使职责：他可以帮助人说出真相，以及清晰地表达自己内心的话。

天使箴言：真实的言语没有敌人。

**巨蟹座守护天使：穆利尔 (Muriel)**

天使职责：他掌管「主天使」的层级，能帮助人强壮成熟并走上人生正确的道路。

天使箴言：谋定而后动。

**狮子座守护天使：凡基尔 (Verchiel)**

天使职责：他领导「能天使」这个阶层，同时也守护著太阳，因此本身就具有高贵的特性与强大的影响力。

天使箴言：多做事少说话。

**处女座守护天使：玛利尔 (Hamaliel)**

天使职责：「力天使」这个阶层，具有坚忍不拔的毅力及决心，在生命之树当中他守护著纯真无罪者，免受到侵扰及伤害。

天使箴言：为人处事要外圆内方。

**天秤座守护天使：乌列 (Uziel)**

天使职责：守护神秘学知识的大天使，传说当中就是他把炼金术的秘法启示给人类。

天使箴言：不要妄下断言。

**天蝎座守护天使：巴比尔 (Barbel)**

天使职责：掌管收成与旅行，但是有时候也会带来人与人之间的纷争。

天使箴言：居安思危。

**射手座守护天使：阿德那基尔 (Adnachiel)**

天使职责：他掌管天使阶层，可以为人类带来独立与自由的意志，经常现身于人界。

天使箴言：知福、惜福、惜福。

**摩羯座守护天使：汉尼尔 (Hanael)**

天使职责：他掌管权天使和力天使阶层，并且守护生命之树第七层的位置。

天使箴言：想得到爱必定要先爱自己。

**水瓶座守护天使：加百列 (Gabriel)**

天使职责：第一重天的守护者，经常为人类带来上天的旨意，是著名的沟通天使。

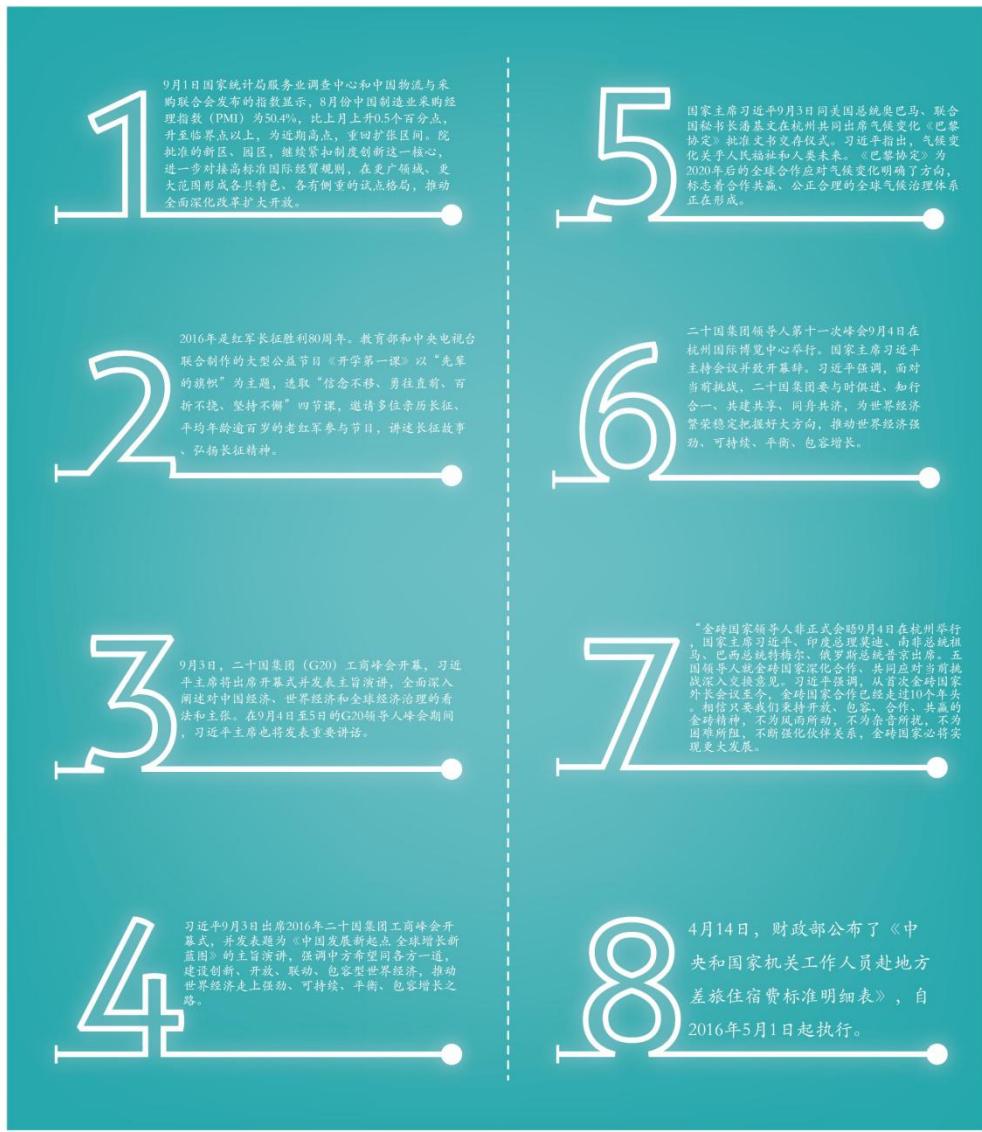
天使箴言：在对的方向上努力才有意义。

**双鱼座守护天使：巴其尔 (Barchiel)**

天使职责：他是御前七位大天使之一，同时守护木星，具有强大的威力。

天使箴言：相信你的直觉顺著流走。

# 2016年国际时事政治热点汇总



# 研发魅力，精彩小亭

——深度专访研创中心总监兼赤坂小亭营运总监吴宗颖



如果问起赤坂亭哪一位高管是“美貌与智慧并重”，我想小伙伴们会不约而同的告诉我们同一个答案，他就是公司研创中心总监兼赤坂小亭营运总监吴宗颖先生，很多小伙伴都把他当成“男神”，那么究竟这位“男神”的魅力如何，就请各位看官跟着小编的步伐，一起走进这位魅力总监的无限精彩中。

## 研发魅力

吴总虽然非常年轻，但却拥有丰富的行业经验，因为喜欢，所以投入，因投入而专注，因专注而美好，正是因为他的认真，他的执着，他的一丝不苟，才能让他在短时间内获得这样的成就，吴总说，每个人都有自己的优点与长处，可能研发就是自己最大的特长，能够亲手烹饪出美味的料理给身边的人，这就是最大的幸福。每道菜品都是艺术品，而厨师就是烹饪的艺术家，可以把自己无限的想象力完全融入到自己的作品中，让品尝者感受到自己的心意，这就是工作带来的乐趣。吴总说，用心研发，那么菜肴有一定美味，用心做人，那么就一定能得到别人的认可，只要坚持，只要执着，就一定能获得你想要的结果，吴总是这样说的，也是这样做的，收获粉丝无数。

## 精彩小亭

在加入赤坂亭没多久后，因为吴宗颖总监的“用心”，得到了小伙伴们的一致好评与认可，更被公司总裁游忠旺先生任命为赤坂小亭营运总监，多一重身份，多一份责任，更多了压力，原本已经接近“工作狂人”的吴总几乎把公司当家，不但在一个月内完成了新菜单的制作，更事事亲力亲为的指导赤坂小亭门店的现场营运工作，小伙伴们几乎都看不下去了，劝他回去休息，吴总却说，“不把工作完成，即使是回到家，也睡不着”他的以身作则深深感染着伙伴，他的统领表率深深感动着伙伴，正是因为这样的领导，他的团队也都积极主动，干劲十足。

## 团队风采

没有完美的个人，只有完美的团队，吴总感慨道，没有团队，就没有今天的成绩，自加入赤坂亭这个大家庭以来，整个研创中心几乎没有准时下班过，周末也常常在现场忙碌着，但小伙伴们却丝毫没有任何怨言，小编在走访小伙伴们的时候，大家都说，吴总不但专业，而且非常敬业，跟着他干，能学到很多东西，能跟着这样的领导是自己的福气，一定会珍惜，在忙碌中学习，在学习中成长，这就是我们迷人且精彩的研发团队。

# 人生全靠自己把握

自 2008 年加入赤坂亭，从最初担任赤坂亭大宁店店长到如今的区经理，“真心待人，用心做事”是他不变的处事原则，在这六年多的时间里，企业在不断发展，从单店式连锁经营模式蜕变成规模化的连锁经营，企业不断规范化、系统化以及制度化，自己也在企业中不断成长，赤坂亭提供了很大的舞台，让他尽情发挥，把自身最大的优点及优势发挥出来，在前行的道路中，有挫折、有鼓励、有汗水，有欢笑，一路走来，感慨万千，作为区域经理，叶经理在自己的管理理念中，首先得做好内部顾客的维护，提高团队稳定性，降低离职率，不断的从企业内部发掘培养人才，通过企业的悉心栽培，回报企业，使整个团地更具凝聚力。

其次，外部顾客的维护也至关重要，作为餐饮行业，顾客是我们的衣食父母，没有顾客，什么都是空谈，正如我们我们的生存理念所说的那样：口碑是企业生存的唯一条件。得到消费者的认可与喜爱是企业发展的根本，因此，提供细致周到的服务，让顾客满意是管理中的精髓，自己将和团队一起，通过优质的服务不断提高赤坂亭的品牌知名度，让赤坂亭成为日式餐饮的首选。

现在门店的伙伴大多是90后，想法前卫，特立独行，沟通是拉近自己与伙伴距离最好的桥梁，在闲暇时间里，总会和每位伙伴促膝长谈，了解他们的所想所需，以哥哥的姿态关怀他们，让他们感到温暖，让他们不受“经理”身份的约束，和他畅所欲言，许多伙伴也常亲切的称呼他为“黑哥”，这是伙伴们对他的认可，叶经理谈起他们的时候，脸上流露出幸福的微笑，感觉到他的骄傲与满足。



区域经理——叶汉圣

# 赤坂亭，让生活更精彩

## ——专访松江万达店长钱安轩



邀约钱安轩访店长访问的那个下午，已近午休时分，安轩店长正向一桌客人介绍赤坂亭的特色菜品，从客人不住的点头及微笑中可以看出他们对于钱店服务的满意。

钱安轩店长开朗热情，是公司公认的开心果，一直服务于餐饮行业。从基层干起，几乎什么职位都做过，自加入赤坂亭以来，一步一脚印的踏实向前行进，踏实肯干，勤奋务实，自担任松江万达店长后，钱店最大的感受就是“赤坂亭，让她的生活更精彩。”

安轩认为，作为店长，最大的职责就是要做好员工满意度与顾客满意度两者之间的平衡，从而使利益最大化，不断为企业创造价值，这样才能发挥一个店长的最大功效。



作为餐饮企业，最难的就是要把“头回客”变成“回头客”，点滴积累，汇聚汪洋，通过安轩店长平时不间断的服务培训与锻炼，目前松江万达店已经拥有了不少“老顾客”，其中还不乏“坂迷”，每次前坂迷前来用餐，都会给店内的伙伴带些小礼物，糖果，巧克力，发带，梳子等，礼轻情意重，这都是对于松江万达店所有伙伴的肯定，安轩店长功不可没。她很满意现在的生活，忙碌且充实，是赤坂亭提供了这样的一个舞台，让她尽情展现自己，做最精彩的表演。

在整场采访中，钱店长风趣的口吻，热情的态度都给我留下深刻印象。作为一位 80 后，能如此低调行事，高调出成果的新锐店长，相信松江万达在钱店长的带领下会再创高峰。

从业这些年来，从被管理到管理别人，安轩店长最大的感悟就是，“真情待人”。店长就船长，是整个团队的掌舵者，想要别人服从你，听你的指挥，驶向你所规划的目的地，不能只靠领导的威慑力，更需要家人般的亲和力。松江万达店的小伙伴，大多是90后，有些还很叛逆，钱店作为80后，常以姐姐对弟妹的态度与他们相处，人心都相通，你以真心待人，对方总能感受到，也会用同样的方式来对你。。

要看到每个人的长处，并加以放大，是对员工最大的鼓舞，安轩自己也从基层做起，她能了解他们的想法，知道他们需要什么。现在，由钱店率领的这支团队不仅年轻稳定，而且还很优秀，许多伙伴常常都会提前半小时就抵达店内开始工作，比她到的还早，这让安轩感动不已，大家都离乡背井，店里就是一个大家庭，要让伙伴们每天都身处快乐工作，幸福生活的愉悦氛围中。



# 别迷茫，向前方

每个人都有彷徨的时候，彷徨并不可怕，可怕的是在彷徨中不做抉择。因为一旦有抉择，就不会再彷徨，

就会按照既定的方向去行事。

在一群出色的人中间 常常误以为自己也是其中一员，然后忘了努力。

在一群不出色的人中间，常常误以为自己比他们优越，然后也忘了努力。

所以，无论什么时候，都要清醒地认识自己，并始终不忘努力 ....

每个人都有其独一无二的地方，但也别因此而高傲自大，没有一个人天生就应该被你看不起，

戒骄戒躁，修平常。你需要克服的是你的虚荣心，是你的炫耀欲，你要对付的是你时刻想要出风头的小聪明。

藏好那颗爱出风头的心，“静以修身”只有沉心静气，才会真正感受到知识的力量。

以一颗平常心处世，不卑不亢，享受孤独中的

奥妙！

把自己放低，忘掉往日的是是非非，它们再怎么辉煌，再怎么光彩也都已经成为过往，我们不能沉醉于往日的辉煌而看不起神秘的未来，所以请唤醒内心沉睡的巨人，别让过去麻木你奔跑的内心。让一切从头开始，做一个低姿态的奋斗者永远不要自满，努力使自己变得更好，学无止境，勇往直前。在这个世界上，理论上最可能发生的事情，往往却不可能发生，就像那些自大者：越是无知的人越觉得自己什么都知道。然而往往越有知识的人越努力学习，因为他们永不自满，知道学无止境，他们才是知识的拥有者！所以，无论自己在哪方面取得多大的成就，都要学会虚心，把自己放低，才能静心修学。

福州店——邓翔



# 人生的钥匙



人生就像是一场探险，旅途中一路艰辛，需要在不断的探索中才能找到成功的钥匙。

坚持不懈是成功的钥匙。古者有“蚓无爪牙之利，筋骨之强，上食埃土，下饮黄泉”。小小的蚯蚓虽然处在食物链的最下端，也没有什么先天的优势，但是凭借着坚持不懈的努力，成功地在坚实的土壤中生存下来。今有游泳健将宁泽涛在易川亚运会上一人夺得四枚含金量十足的金牌，他的成功和其它运动员一样来自于天赋吗？答案是否定的。宁泽涛小时候体质很弱，很容易生病，他是因为要锻炼身体才开始学习游泳的。在军校训练的时候，他一星期下来只有双休日可以接触电子产品，一有空余时间便投入紧张地练习当中，即使是不训练，他也会用看书的方式来充实自己。他的成功来之不易，但是他深谙吃得苦中苦，方为人上人的道理，每天坚持训练，这才有了如今的国民男神——宁泽涛。

梦想与坚定的信念是成功的钥匙。郑州男子贾怀为了实现自己重铸汉剑的梦想，毅然抛弃了被他人视之为“铁饭碗”的国企工作，带着满腔的热血与激情回到郑州，在附近的荒野上开始了铸剑生涯。十年如一日，寒窗磨剑无人语，一举成名天下知。昔宝剑出鞘，龙光凤舞，伴随着一声清脆的剑鸣，锋芒毕露。是他，将血与汗伴随着重锤的敲击混进一柄柄锋利的汉剑当中，赋予了剑以灵气。

努力是成功的钥匙，爱迪生曾经说过天才是百分之九十九的汗水加上百分之一的灵感。这句话是实实在在的至理名言，昔仲永因天姿卓越而被大家所关注，但最终的结果却是令人感叹不止的“泯然众人矣”。一代天骄毁于一旦，这仅仅是仲父的贪婪造成的吗？我想不是的，这其中大部分的缘故恐怕都要归结于仲永本身了。他虽才思敏捷，天资聪慧，却不思进取；学到了寻求幸福的方法，却不懂得限制自己的愿望，这才是他最后落魄的悲剧之源啊！

我们既要向蚯蚓、宁泽涛以及贾怀学习也要吸取仲永的教训。紧握每一把钥匙，成功的宝藏就在你我身边。

新世界店——程义

# 结束，是另一个开始



人在美国，毕业典礼被称作“commencement ceremony”而 commence，表示“开始，倡导”所以说毕业也就是意味着才开始，很多大学生都以为大学毕业了就是自己好的生活来了，曾经那些苦逼日子到头了，并不是这样，反而你的人生才是真的开始，你要知道他们有背景你只有背影你能拿什么和别人比了？对，我们在同一起跑线上开始，可是你和别人起跑的方式不同，别人开车再跑你还在双腿跑，那么最后你还有什么资格去抱怨这个世界不公平了，好像唯一觉得公平的只有两点 1、我们都会老去死去 2、我们每一天都有 24 小时，一小时都有 60 分钟

除了这两点我真想不到还有什么是公平的，那些别人所谓的心灵鸡汤就不要时不时去喝了。喝多了会麻痹自己的，更不要相信这句是金子就会发光的话，这个世界不缺人才，更不缺那些自大的人，当然也不要认为这个

世界很糟糕，它并没有你想的那么糟也不会那么差，哪怕我们生活在这个社会的底层，只要肯努力终有一天阳光会温暖自己会照耀自己的。

我们大家都有一个共同的特点那就是我们都不甘心过着平淡平庸的生活，可是为什么最后有那么多的人习惯了平淡平庸的生活了？或许因为那是他们没有坚持最初的自己和梦想吧，不管是失足女还是罪人还是人人唾弃的人，都还有重新开始的权利和机会，让我们重新放下曾经那些不堪回忆和行为好好开始以后得每一天，好吗？

大家都说机会是留给有准备的人，我并不赞同这句话，我觉得机会是留给有缘人的，就像你觉得是金子就会发光的一样，可是金子始终碰不见开发它的人，那又能怎么样？就好像伯乐与千里马故事一样，所以不要把自己想那么糟糕来让负面的想法打乱自己的情绪，我们都有自己的一技之长而且要好好去开发自己那样你就会发光闪烁到别人。

请不要把自己想得那么一无所有，起码我们自己还有梦想去实现。

新世界店——左征清



# 澳洲安格斯冰鲜板腱



板腱是牛颈后部位的上等好肉，富含蛋白质与氨基酸含量高，脂肪含量低。  
口感细腻柔软，适合追求摄入低脂肪的人群。

## 刺身三拼

主辅料为北极贝、三文鱼、白身鱼，刺身界大受女性欢迎，含有大量优质蛋白和不饱和脂肪酸，有利于促进人们脑神经细胞发育和视觉发育。





欢迎加入赤坂亭

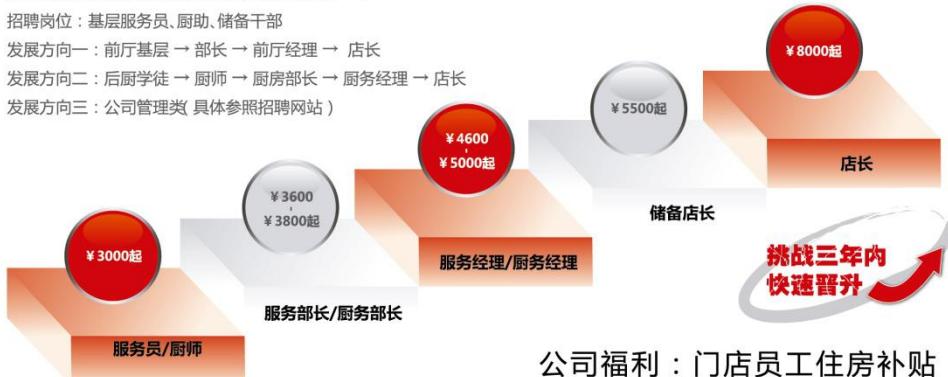
上海赤坂亭餐饮投资管理有限公司，是赤坂亭旗下的餐饮连锁公司。公司秉持企业内部的高度统一就是核心竞争力这一坚定的信念，  
并将“顾客到来是我们的荣幸、品质优越是我们的基本、引领潮流是我们的目标、物超所值是我们的追求”立为经营理念。如今自有品牌在上海  
已具较高的知名度，成为上海优秀餐饮企业之一！

招聘岗位：基层服务员、厨助、储备干部

发展方向一：前厅基层 → 部长 → 前厅经理 → 店长

发展方向二：后厨学徒 → 厨师 → 厨房部长 → 厨务经理 → 店长

发展方向三：公司管理类（具体参照招聘网站）



### 公司福利：门店员工住房补贴

（详情请见人事公告）

联系我们：

公司总部：上海市闵行区莲花路 1683 号 2 楼(近宜山路)

招聘热线：021 64650031

公司邮箱：smith1219@chibanting.com

更多内容请关注我们的网址：www.chibanting.com