

“漫步烟雨江南,乌篷船轻摇入画,夜幕灯火摇曳,炊烟袅袅升起。这里是位于大岭路的朝凤庄园,别有一番江南的韵味。不少人带着家人好友相聚朝凤庄园,在小桥流水、琴声悠扬中品茶、吃饭、闲谈,于繁华深处寻人间烟火,赴一场风雅之宴。有顾客称:“与朝凤庄园的邂逅始于颜值,却被它的诚信经营和品质口碑所打动。”

■文、图/记者 李文谨



朝凤庄园特色菜品。

朝凤庄园： 守护舌尖安全 打造放心品牌

提档升级 明厨亮灶让安全看得见

随着消费者对吃的需求从满足口腹之欲转向更在乎用餐体验,千篇一律的餐厅正渐渐失去吸引力,取而代之的是高品质、高水准、多元化的个性餐饮。

今年,朝凤庄园焕然一新,首先就是环境升级。在吧台附近打造明档区,展示特色菜成品和原材料。顾客还可以通过透明厨房清晰地看到菜肴的制作过程,缩短厨房与消费者之间的距离,从而提升消费者的体验感、安全感和满意度,真正做到“食”不相瞒。

除此之外,这里还将由传统模式向智慧模式转变,实现“可识别、可搜寻、可抓拍、可感测、可预警”的食品安全智慧监管模式,以技防代替人防,让厨房更透明,让用餐更安心,让管理更便捷。

朝凤庄园总经理衡坤说:“食品安全是餐饮企业生存、发展的头等大事,我们相信好的菜品自己会‘说话’,所以将餐饮服务的关键部位亮出来接受消费者监督,实现阳光操作、透明管理,让顾客明明白白消费,安安心心用餐。”



朝凤土灶台深受食客青睐。



朝凤庄园招牌菜烤全羊。

鲜味原产 蔬菜基地让新鲜零距离

春物萌动,味觉复苏。破土而出的春笋、鲜嫩肥美的鲈鱼、清脆可口的菜薹……在春雨的滋润下,春日之味应季而生,春色准时赴约,从田园来到餐桌,品尝其鲜,食而知春。

朝凤庄园遵循“不时不食、食必求真”的待客之道,很重视源头食材的把关。在张湾区方滩乡沉潭河村,建立了10亩无公害蔬菜基地。种植当季蔬菜,不打农药,只用农家肥。蔬菜新鲜采摘后当天就运到餐厅,直达餐桌。无公害蔬菜基地里种植的蔬菜还可以供消费者免费采摘,只要顾客有需求,可以尽情品尝绿色食品,体验田园

生活。

衡坤表示:“从原材料到端上消费者的餐桌,朝凤庄园对每一个环节都严格把关,坚决杜绝过期、变质和假冒的食品出现,这样做就是为了让顾客吃得安全、吃得放心、吃得新鲜、吃得健康。”

这里不仅有原生态好食材,还有名声在外的“硬菜”。烤乳猪、烤全羊、烤全牛……对普通消费者来说,这些也许是遥不可及的珍馐,但朝凤庄园决定既要让百姓吃得起这些名菜,也要让他们吃出高品质。通过推出一系列惠民套餐,让“朝凤消费,好吃不贵”这句口号真正落到了实处。

勇担责任 良心经营让消费更放心

餐饮业是“为耕者谋利,为食者造福”的传统民生产业,在稳增长、促消费、扩就业、惠民生等方面发挥着举足轻重的作用。

朝凤庄园从2013年浙江路的朝凤土灶台发展至今,十年来“零投诉”“零差评”。这家特色餐厅的成功并非偶然,秘诀就是坚持以质量求生存、以诚信谋发展、以大爱树口碑。

疫情期间,朝凤庄园主动申请为隔离人员提供一日三餐,营养搭配均衡,分餐打包后保温配送,保证让隔离人员吃得好,为抗击疫情贡献了自己的力量。去年6月,当得知厨房部衡师傅家人被确诊为尿毒症治病有困难时,朝凤庄园全员踊跃捐款献爱心,一天就募集了近6000元善款。

为做强做大,朝凤庄园不断抢抓机遇。今年,朝凤庄园将挑上电商销售的“金扁担”,搭上直播带货的“快车”,不仅会给消费者带来更多更实惠的套餐,并会通过直播请广大网友云监督,让更多网友从“头回客”变成“回头客”。

对餐饮业来说,消费者需要的是“安心、放心、舒心”,朝凤庄园用10年时间打造了良好的品牌,用原生态高品质食材提供了舌尖上的美味,用精致的场景与服务提供了舒心的消费体验。

消费回暖启新程,春意盎然再出发。衡坤说:“今年开年以来,全国各地把恢复和扩大消费摆在优先位置,出台务实举措,开展多样活动,打造消费新场景,释放消费新活力。十堰营商环境不断优化,消费环境不断完善,不仅为朝凤庄园的发展提供了良机,更希望能带动整个餐饮行业形成一个良好的循环,加快消费振兴步伐,从而推动十堰餐饮业向更高的阶段发展。”



脆皮多汁的烤乳猪。