



豫珑城项目进入施工高潮 沈阳市长二次视察高度重视

殷海燕 黄杰峰



本报讯 4月17日下午,沈阳市市长陈海波及沈河区区长曾波、副区长王志刚、区人大常委会副主任张怡中等市区政府领导视察了中街·豫珑城建筑工地。

中街·豫珑城是北中国首座16万平商旅文综合体,填补了沈阳商、旅、文商业地产的空白。作为辽宁省沈阳市的重点工程,沈阳市及沈河区领导一直非常重视和关心豫珑城项目的进度。此次是陈市长第二次视察豫珑城项目,他表示,以后还将

给予项目持续的关注。

在当日的视察中,沈阳置业总经理岳豫卿及相关负责人向沈阳市及沈河区政府领导介绍了项目的整体情况、汇报了项目的推进速度。目前,中街·豫珑城项目局部已施工至四层结构,大面积已施工至三层结构;地下室钢管、模板已基本拆除、清理完成,准备穿插砌筑、机电安装等工作;地下外墙四周防水、保护层施工已基本完成,正在进行土方回填。为下一步各专业分包

进场创造有利条件,在下半年的全面会战中奠定基础。自3月16日中街·豫珑城项目开始2014年第一次混凝土浇筑后,掀起一个以大于100天、确保6月底主体结构封顶的施工高潮。在这个大的进度计划目标指引下,近一个月来,工程部积极协调各方资源,与设计部共同敦促设计院及时提供施工图纸,与总包单位详细研究施工详细计划,召开各类专题会议,中街·豫珑城项目现场施工紧张有序地进行。

信息窗

餐饮集团举办新消法专题培训

本报讯 为进一步提升企业服务意识,提升管理人员依法处理投诉专业水平,增强员工学法、守法、用法的自觉性,促进企业和谐稳定,切实保护好企业和消费者的相关权益。餐饮集团于4月15日下午,邀请了黄浦区豫园工商所李率副所长在上海老饭店进行了一场别开生面的《中华人民共和国消费者权益保护法》(新版)专题培训。

餐饮集团市场部及10余家企业的值班经理和门店店长等一线管理人员30余人参加此次专题培训。培训主题紧紧围绕消费者权益、经营者的义务、国家对消费者权益的保护以及争议解决和法律责任等内容,特别是对企业公示语、广告宣传字体、券类使用等和企业息息相关的內容做了详尽讲解。当谈到关于霸王条款相关内容时,培训现场的气氛一下子被点燃了,大家踊跃提问:“包房收取使用费合法吗?”、“酒水自带提供用具可以收取酒水服务费吗?”、“顾客预定后取消,押金不退是否合法?如何保护企业合法权益?”、“菜肴出现质量问题如何退赔?”等问题,李率副所长一一做了详细而专业的解答,同时将曾经处理过的类似案例做了对比。

通过此次新消法的培训,对餐饮集团今后依法处理投诉,提升服务质量,加强自我约束,保障企业和消费者权益方面提供了新思路和新方法。 ■ 刘云峰

上海滩华府打造海派经典住宅 公司总裁梅红健日前率队视察豫园房产洛阳项目

季庆峰



本报讯 由豫园商城房地产发展有限公司等投资开发的洛阳上海滩华府已于4月底顺利交房。4月中旬,豫园商城总裁梅红健率队视察洛阳上海滩华府项目,在实地察看刚落成的楼盘时,对上海滩华府打造海派经典住宅,将精致生活理念带到洛阳表示赞赏。

上海滩华府项目于2011年6月正式启动,历经一年半的建造于2012年12月31日主体结构实现全部封顶。2012年5月17日售楼中心启用,销售时期正值

房地产市场不很景气,但由于该楼盘追求卓越生活品质、追求上海精致生活理念依然得到畅销。经过2年的销售周期,现已完成82%的销售量。

上海滩华府的外立面采用真石漆涂料,仿大理石立面效果,大气、美观,art deco建筑风格的外立面装饰,让洛阳当地人眼前一亮。小区景观一步一景,主入口黄金大道上的喷水池是一个非常大的亮点,公共区域内的小桥流水,西式凉亭和清澈水潭提升了楼盘

的品质,给上海滩华府的业主们打造了独特的园林景观。散落式的数个精雕细琢景观错落有致,井然有序,无不体现开发商对造景的用心。智能安防系统、门禁系统、周界电子围栏、车牌识别系统、360度无死角的摄像头监控保证了业主人身财产的安全。过滤机芯的直饮水机接入小区的每家每户,保证业主的饮水安全和生活品味。

上海滩华府由三幢高层建筑和裙楼组成,为商住两用楼盘,总占地16377.6平方米,总建筑面积

85700平方米,其中商业面积7401.95平方米,住宅面积57161平方米。在建设过程中,投资者和建设者为杜绝安全隐患和事故,始终严把工程质量和安全关;为了配合销售的进度和节点,在保证质量的前提下日夜交替施工;为了解决外立面单调的问题,委托同济大学对设计方案予以修改。

在开发商和项目工作人员的辛苦努力下,上海滩华府已完美地呈现在业主面前,整体的品质得到了业主和各界的一致认可和赞美。 ■

绿波廊7号让顾客吃好

本报讯 马年的春季从绿波廊传出喜讯,位于挹秀楼三、四层的绿波廊会所,现已更名为绿波廊七号并与新老宾客见面了。

7号与吃好谐音,这里有三层含意:

一是吃要好,这是对厨师的色、型、香、味的要求,常言道众口难调,说实在的厨师本来就不好当,要把烹饪菜肴和款款点心当作诗画艺术,要好看好吃好享受,这就让厨师点心师能自我明白到安全健康、保证营养、美味享受这环环相扣,一点马虎不得,变食客要我手艺好,为我要食客吃好用好忘不了。

二是要吃得好,吃的好,还要吃得对。这不是绕口令,就菜肴点心吃的好,未必感觉得好,要让食客感觉好,就要服务跟得好。不论年轻的,还是健康的,还是国内的国外的客人千差万别,三教九流都有,而硬件再好,软件不到位,这算吃好还是没有吃好呢?这就是客人要的二者都好。

三是能吃好,绿波廊既然说了七号,那就是一种自信,一种充满力量的底气,一个敢于用七号向世人亮相的商号,一个敢于放眼餐饮业大胆说七号的金字招牌,绿波廊人多年的历练、一代代绿波廊人传承努力造就了今天的自信和底气,这就是手艺自信、服务自信、管理自信的7号,我们敢为就敢说,七号呱呱,七号能吃好。

用精湛厨艺、用周到服务、用绿波廊人自信自豪,让绿波廊七号,闪亮吧! ■ 屠民贤

上海老饭店、德兴馆本帮菜“露脸”《舌尖上的中国2》

陈佳琦

本报讯 曾经风靡全国的《舌尖上的中国》又回来啦!4月25日晚9:00,《舌尖上的中国2》于央视一套播出了第二集《心传》,令人惊喜的是,在这一集中上海本帮菜成为了不折不扣的主角,餐饮集团上海老饭店、德兴馆也作为本帮菜的代表“露了露脸”,为《舌尖》系列纪录片增添了

一份上海味道、一份豫园味道。

《心传》讲述的是美食传承的故事,因此五代为厨的上海本帮菜泰斗人物李伯荣大师,自然当仁不让。而最终呈现在荧幕上的扣三丝与油爆虾更是在众多本帮菜之中脱颖而出。由近2000根笋丝、鸡丝、火腿丝,“搭建”而成,形如宝塔的扣三丝,展

现的是令人咋舌的刀功技法;而需要旺火高温短时烹制,外脆里嫩的油爆虾凸显的则是掌握火候的技巧能力。一静一动,极好地诠释了本帮菜的精髓所在,而这些可都是无法用文字描绘的味道,所以如果错过首播,也要找来视频看看哟。

作为极受推崇的系列纪录

片,《舌尖上的中国》系列,不断掀起中国美食文化探究的热潮。因而此番可以入选节目,对于上海本帮菜、对于豫园美食、对于上海老饭店、德兴馆两家老字号本帮菜馆,都有着非比寻常的意义。而将这份“传承”延续下去,更成为了企业的一种责任。 ■