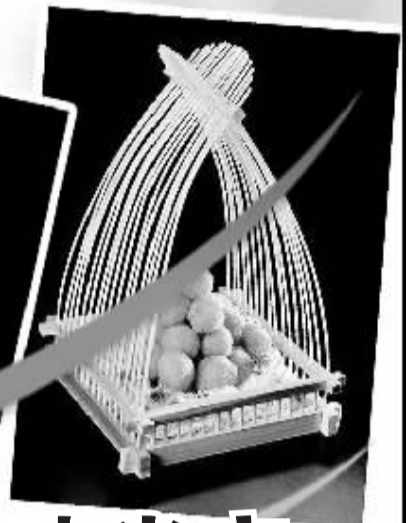
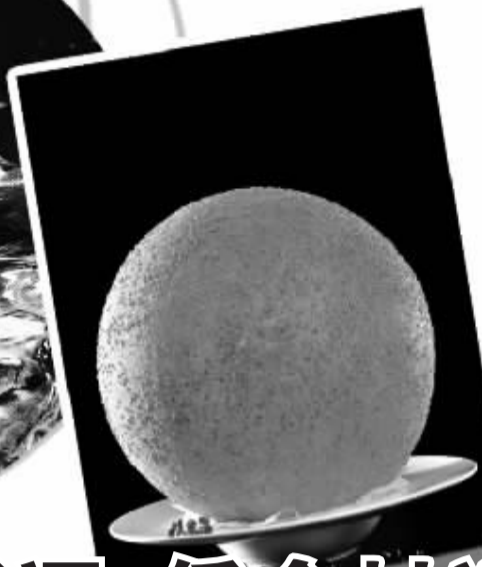


东北特色餐饮龙头企业——

哈尔滨九转小磨餐饮集团乘势而发



“谷语、谷语”——五谷新语,凭食材说话,让回味当家

❖ 东北大豆小磨文化
❖ 原汁原味绿色天然

❖ 高端大气接地气
❖ 谷语中餐厅九转小磨火爆哈尔滨

❖ 招四海嘉宾趋热而至
❖ 引入方食客慕名而来

发展历程:

九转小磨2008年创建于号称“东方小巴黎”的美丽时尚之都——哈尔滨,从开业初期的单店800平方米发展到现在的总营业面积20000余平方米。先后开创了“九转小磨”及“谷语中餐厅”等品牌,目前已经成为东北地区餐饮龙头企业之一,公司现已发展成为从传统中餐到中式快餐经营模式多元化发展的连锁性酒店。公司奉行以人为本的文化理念,本着引进人才、培养人才、用好人才、留住人才的用人原则,吸引了一大批富有朝气、充满活力的高素质员工。现有员工1000余人,并成立了“九转小磨餐饮集团”,实现了公司规模化、标准化、统一化的现代化的经营管理模式。

九转小磨立足于寒地黑土,利用盛产优质大豆的优势,多年来,以经营豆制品为特色,融合本土以及川、鲁、湘、粤等多个菜系,打造以磨文化为主题的中式营养餐厅,提倡绿色、健康的原味美食,贴心周到的服务、高雅简约的环境,本着诚信经营、顾客至上、服务为民的经营理念服务于广大消费者。

作为一个发端哈尔滨的东北餐饮知名品牌,保证食品安全,提高饮食品质,倡导健康饮食,树立诚信理念,依靠科学合理的管理方法,传创地产品牌,争做行业领导者,打造饮食文化新主流是企业共同的追求。

纵览九转企业:

- 1、2008年11月20日成立九转小磨嵩山店;2013年7月已与旗舰店合并;
地址:哈尔滨市嵩山路99-15号
电话:0451-82339858
- 2、2010年7月8日成立九转小磨群力店;
地址:哈尔滨市群力开发区工农大街599号(省五院对面)
电话:18946054200
- 3、2011年12月20日成立九转小磨旗舰店;
地址:哈尔滨市香坊红旗大街166号(近赣水路投资大厦对面)
电话:0451-85890555、84870555
- 4、2012年12月15日成立九转小磨宏伟店;
地址:哈尔滨市道外区宏伟路122号与宏图街交口

口

- 电话:0451-57645822、57645833
- 5、2013年9月13日进驻哈西万达广场,成立九转小磨万达店,
开起了九转小磨快餐新模式;
地址:哈尔滨市南岗区中兴大道哈西万达三、3020/3021
电话:0451-87500222
- 6、2013年10月15日成立九转小磨学府店;
地址:哈尔滨市南岗区学府路57号,临近服装城
电话:0451-83859966、83859977
- 7、2013年11月18日成立九转小磨谷语中餐厅;
地址:哈尔滨市香坊区红旗大街237号与湘江路交口
电话:0451-88801555
- 8、2015年10月成立九转小磨中山店。
地址:哈尔滨市南岗区中山路252号(沃尔玛旁)
电话:0451-82693858

经营特色:

九转小磨是以磨文化为主题的特色中式营养餐厅。2011年,九转小磨与国家大豆工程技术研究中心进行战略合作,并成立了黑龙江九转科技开发有限公司,在现有的基础上,不但做好、做精传统豆制品,同时又进一步开发“新型豆制品”以及“高端豆制品”。

- 1、豆腐:九转小磨选用优质九三大豆,经过精挑细选,去尘、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、加细、凝固,层层严格把关,最后由专业制作人员制作成具有传统味道卤水豆腐,味道纯正、口感细腻、回味无穷。
- 2、豆浆:九转小磨从第一家店开业至今,一直免费为顾客提供特色浓厚原味豆浆,此豆浆口感香醇、味道淳朴、富含多种人体所需的矿物质元素与植物蛋白,具有强身健体、养颜美容等功效,这是九转的一大亮点,并且无限畅饮,深受广大消费者好评与赞美。
- 3、“BEYONDMEAT”:是九转小磨与国家大豆工程技术研究中心共同研制出的高端豆制品,现在大多数人都希望品尝到既营养又美味的食品,BEYONDMEAT结合了大众的需求,具有肉类的香美,又不含肉类中的高热量与脂肪,粗纤维、低脂肪、高营养且易储存,是顾客的理想选择。

九转小磨:五年跃入五大餐饮集团

——九转小磨董事长、哈尔滨市餐饮行业协会执行会长张立东

九转小磨,2010年7月问世,到目前已有10个直营店,总规模超过两万平方米,仅用5年多一点的时间,其发展速度之快,令人称奇。而创造这个奇迹的人,却是一个当年家贫如洗的农家小子——张立东,他是哈尔滨市超两万平方米五大餐饮集团中最年轻的掌门人。

三个月惊险的“三级跳”

九转小磨发展神速全市罕见。从2010年7月群力店开业,到2013年11月三年半开了7个店。最惊人的一跃,是2013年9月至11月,3个月期间一气呵

成连开了3个店:
9月13日,哈西万达店,600平方米。10月15日,南岗学府店,2100平方米。11月18日,红旗大街谷语中餐厅,8000平方米。
3个店犹如惊险的“三级跳”,一跳更比一跳高,600-2100-8000,一下子就跃过了“万米线”。

给张立东画个“写意像”

张立东的“立东”,是“站立在东方”的意思,1977年9月10日生人。
张立东小时候的家境并不好,是五常市拉林镇的

纯农户,穷则思变,张立东打小就有“野心”。8岁那年他背着家人,独自闯荡“哈尔滨”1个多月。他睡过车站、街头,挨过饿讨过饭,还差一点被人拐走。他15岁时再闯省城,在饭店里先后当过洗碗工、切菜工、厨师学徒工……他勤快好学能吃苦,讨人喜欢。后来,他当上了厨师,练出一手精湛的厨艺。

童年和少年时的经历,为他后来的发展修炼了必要的“内功”。正如孟子所言“天将降大任于斯人也,必先苦其心志,劳其筋骨,饿其体肤”,让他做事常遇挫折,总不如意,才能磨练他的意志,让他坚强有忍耐力,增加他所不具备的才能。

处处“留心”学当老板

与打工者不同的是,张立东从进入饭店打工时起,就梦想着自己开饭店。过去8年来,他一直留心看着别人怎么当老板,留心观察饭店经营各方面的细节。“留心”与“不留心”大不相同,“不留心”就会熟视无睹,到头来什么也学不到,而“留心”就有心得有收

获,所谓“处处留心皆学问”。
张立东打工8年所学到的饭店经营管理知识,是一笔无法估量的无形财富,比他打工所赚的钱要金贵得多。这种面对活生生的现实来学习,比上任何大学在课堂里学到的都管用。

无依无傍我自强

万事开头难,张立东已经为自己开店做了比较充分的准备。最关键的,他修炼了“内功”,积累了学当老板的“经验”,也学了厨艺。
2010年7月,第一个九转小磨在哈尔滨市崭露头角,随后,这盘“小磨”便飞快运转起来,开一个火一个,高潮迭起,名声大噪。张立东的事业走上了高速发展的快车道。
张立东之所以能够成功,有两点至关重要,一是他办企业的理念:“实在做人,用心做事,良心企业,自我品牌。”二是他“有情义有担当”的人品,赢得了内部管理团队强大的凝聚力,赢得了外部众多的铁哥们儿。



▲图为坐落在哈尔滨红旗大街与湘江路交汇处的谷语中餐厅



▼富丽堂皇的谷语中餐厅大堂

谷语中餐厅陈玮伊经理携全体员工恭候您的光临! 品尝订餐电话:15045631351、15045631701 地址:红旗大街237号(与湘江路交汇处)