



# 茅庐印象让济宁人享受“巴适”川味

## 铜来聚老北京涮肉、朴大叔韩式烤肉相得益彰

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 晋森 通讯员 赵安利

茅庐印象、铜来聚老北京涮肉、朴大叔韩式烤肉……这些济宁人耳熟能详的餐饮企业同属于一家集团——山东合众酒店管理有限公司。创始于2007年的山东合众酒店管理有限公司，在孔孟之乡生根发芽并扩展至全国，历经12年发展积淀，现已步入全国优秀品牌连锁餐饮行业行列，目前在全国14个城市已累计开设门店40余家，并提出了“百城百店 幸福百家”的口号，用优质的原材料保障，让消费者更放心。

茅庐印象“镇店四宝”很“巴适” 在济宁就能品尝正宗川味

在济宁提起吃川菜，不少济宁人首先想到的就是茅庐印象，尤其是水煮鱼、歌乐山辣子鸡、毛血旺和仔姜牛蛙的镇店四宝，更是满足了济宁人对于川菜的享受。走进茅庐印象里，她的一角一隅，一盏一碗间，都透露着浓浓的川情川味。

隶属于山东合众酒店管理有限公司旗下的茅庐印象是建立最早的品牌，始创于2007年。意愿让全国的顾客不到四川也能吃到地道的四川味道，努力打造中华川菜的全国性领导品牌”为愿景，对川菜各流派进行深度的挖掘研究，烹饪考究，严选原料，提升菜品的出品水准，独创出许多特色的菜品，并将传统的川菜进行了改良创新，更独创川菜二十四味，发扬川菜一菜一型，百菜百味的特点。让川菜不止麻辣，更有千种变化，百种滋味。

茅庐印象多年以来，寻访四川川味名地，拜访四川川菜名厨。在茅庐印象，每道菜不止有型，更是有味。不止有物，更有其背后的汗水与故事。不止有品，更有其背后的文化源泉与历史传承。在茅庐印象，每一口都是现代与传统的碰撞，每一口都是历史与文化的融合，每一口都是茅庐印象人多年来的辛勤与汗水。

茅庐印象定位年轻化，一直以来都以活泼、开朗、阳光的一面面对顾客，带给顾客最正宗的四川体验。无论是店内布置还是用餐氛围，都努力还原一个正宗的四川氛围。

茅庐印象致力川菜在全国的推广，把四川味道带到天南海北，和每一位顾客零距离接触。至今，已在14个城市开设近40家分店，客户遍及全国各地。



茅庐印象店内清雅的环境。

“百城百店，幸福百家” 做好原材料保障，让消费者更放心

除了川菜风味茅庐印象之外，传承正宗京味儿涮肉风格的铜来聚老北京涮肉，则秉持“好羊肉，要鲜切”的传统，受到市民的欢迎。传承地道老北京铜锅文化，在传统的老北京火锅技法上，博采众长，精益求精，将涮肉文化的色香味融合在一起。形成选料精，刀工美，调料香，火锅旺，底锅鲜，配料细，辅料全等特点。羊肉选用正宗青山羊，上铜锅炭火，清水一盏，葱姜二三。激发羊肉最本质的鲜味，貌似粗枝大叶实则细腻精致，更显食材的淳朴本味。

位于贵和购物广场的朴大叔韩式烤肉引入韩国烤肉新概念，全部食材均源自韩国。在金刚果木炭的高温烘烤下，将肉品

原汁原味的鲜、嫩，香毫无保留的体现出来，配以地道的韩国大酱和泡菜，充分体现了韩国烤肉的精华所在。

优质的服务来源于精细的管理，从2013年开始，山东合众酒店管理有限公司率先引进餐饮业管理系统“MTPS”，使餐厅管理更加专业化、细致化。同时，为了更好地实现人才建设，公司与阿里巴巴的“钉钉”合作，采用“乐才”专业人事系统和“沃才”人才复制系统，在同行业人事管理方面处于领先地位。公司现有员工1500人，由总经理直属的总经办领导，下辖“运营部门”，“行政部门”，“中心厨房”三个大部门，运营部门领导各品牌运营工作，行政部门下辖财务，企划，人

资，后勤，训练，采购，市场，培训八个职能部门。

在原材料供应上，公司成立了山东合众集食供应链管理有限公司，所有门店物料配送皆由供应链统一配送，实现了高效率，信息化的供应方式。未来，合众供应链将成为一个现代化，信息化，细致化的完善的供应链公司，在伴随合众酒店管理公司之外，还会接手更多的供应工作，帮助更多伙伴做好原材料保障，让消费者放心，让合作者安心。

现在公司已提出“百城百店，幸福百家”的发展战略，在未来数年内，公司将在一百个城市新开一百家门店，成就一百个店经理，一百个厨师长，让一百个家庭过上幸福生活。

齐鲁晚报 齐鲁壹点



万条垂下绿丝绦  
碧玉妆成一树高

—[唐]贺知章

柳是春天的象征  
柳条轻垂，柳絮飘舞  
这一定是最美的春天

茅庐印象承袭千年川菜文化精华始终传递川菜“三香三椒七滋八味”的味道精髓为品牌责任以现代烹饪工艺和严格的原料选配再现川菜独特的色、香、味、形在就餐环境的营造上以复古的老材料营造空间新表情融汇时尚和历史再现川情川味。

“运河畔，诗话春天”系列联名公益广告