



自古吃海鲜的方法多种多样，香辣、麻辣、酱香、红烧，哪一种才是食客的最爱呢？其实对于海鲜这类食材，“蒸”可以最大限度地保留海鲜最初的味道，蒸的海鲜肉质格外鲜嫩，激发了海鲜的绝佳口感。福泉海码头，作为大锅蒸海鲜的创始者，自成立至今始终坚持“纯海水活海鲜，做孕妇儿童放心吃的海鲜”，正是基于此，海码头近些年在济南市场迅速崛起，不断门店扩张迅猛，而且口碑评价一路走高。

从码头到餐桌 纯海水养出好海鲜

纯海水活海鲜

打造出金字招牌

走进福泉海码头店里，如同进入海底世界，镶在墙壁的透明水箱里数不清的海洋动物在游动；到这里，就等于来到海鲜盛宴，包间里也能体验大锅蒸海鲜的大快朵颐；到这里，不用担心吃到死海鲜，在原汁原味纯净海水里自由活动的海鲜直到上蒸锅还活蹦乱跳；到这里，可以感受“如在海边享受海鲜”，快速的运输和直采实现从码头到餐桌的餐饮变革。

福泉海码头特色海鲜酒店是山东海码头餐饮管理有限公司旗下品牌之一，以特色海鲜为主打产品，创立伊始在济南地区发展迅速，成为了济南本地海鲜特色名店。顾客在就餐过程中能够直观看到“活海鲜”、“鲜鱼锅”、“家常包”的烹制过程，这一大特色深受广大消费者的好评。

山东海码头餐饮管理有限公司董事长福泉海码头创始人李继月先生向记者介绍到，“福泉海码头自2012年创立伊始主营特色就是“大锅蒸海鲜”，当时桌面使用的第一代大锅是类似油烟机的排气系统，经过不断的升级改造，现已更新至第三代环保型大锅。且海码头蒸制海鲜所用大锅是由总公司独创研发定制，“自然加热”状态下呈现的海鲜鲜度是其他蒸汽海鲜餐厅所实现不了的。有的餐饮模仿者想学习这一专利技术，但却始

终只是‘形似而神不似’。”

“纯海水”、“活海鲜”是福泉海码头的主打宣传语，公司坚守“死海鲜坚决不上桌”的品质原则，店内活海鲜是从青岛乃至全国优质码头运输而来，由专业的海鲜运输车在六小时内配送至福泉海码头各个门店。到达门店后的海鲜虽然很新鲜，但如何保存是个问题。不同于一些海鲜店往往用海水兑水暂养，海码头从青岛开辟出一处海水直采点，每周固定去采集新鲜纯海水拉回济南。也就是说海码头所用海鲜，从运输过程到酒店暂养再到上餐桌，期间一直处于纯净海水环境中，保证了海鲜新鲜、原汁原味。

这为海鲜生长提供了原有的生态环境，从而百分之百保证了海鲜的绿色新鲜和原汁原味，而与此同时形成的高昂成本也成为了众多模仿者可望而不可及的高墙。

选用好食材

做出好味道

消费者肯为好食材埋单，餐厅就会多采购好的食材，而农民有好的收入才会更愿意种养好食材。有了这个从农场到餐桌的食材正循环链条，消费者才能天天吃到放心、健康的食材。推动好食材循环体系的建设，既是餐饮人义不容辞的责任，又是实现小康社会的立国之本。

许多餐厅在为寻找好食材四处奔波，“用健康食材，开健康餐

厅”，已经成为当今餐饮人的新追求。这虽然是一个产业链的问题，但并不是一个遥远的梦想。

蒸海鲜对于海鲜的存活率要求极高，为此，福泉海码头在江苏的连云港、日照的岚山、石臼等6个码头设立海鲜直采点，海鲜一上岸，马上装车。然后通过自建的海鲜和海水的运输体系，六小时内直达济南各门店。通过这种减少中间运输环节、原产地直采海鲜的做法，海码头到店海鲜的存活率从最初仅有5%提升到80%，这一突破保证了海码头所有海鲜产品的品质纯正。李继月介绍说，“活海鲜是我亲自带队到广东、广西所选，太小、死的都淘汰，螃蟹必须满黄。且海码头的海鲜运输车每三天一运，每一种海鲜都有规格限制，严格到大、小、长、短，可以说对品质要求是极其苛刻。”

据了解酒店有一道菜叫“秘制红烧肉”，选用的是山东本地养殖180天的黑毛猪；“福泉熏鸡”也是山东本地散养两年以上的老鸡。酒店所有食材都是自己采购，供应商的食材也是最好的。

健康食材的种养成本远远高于工业化作物，如果没有消费者埋单，谁会为你种养？180天生长期的鸡的成本远高于其45天生长期。让生产者用低于成本的价格出售产品是不现实的，也是不公平的。只有先让生产者获得公平，消费者才会获得健康。而让坚守生态种养的生产者得到公平的回报，才是打破食材负循环链条的关键所在。

有奖有罚

家乡的员工幸福满满

福泉海码头济南区域的员工以中年人为主，公司帮助了众多当地人就业。尤其是很多员工都是创始人的同乡，有的是丈夫来这里打工，最后也把妻子拉来了；有的是哥哥来了，觉得这里不错，就把弟弟也叫来一起干……这种现象在有些公司是明令禁止的，但在济南区域海码头门店中却很普遍。大家其乐融融，从后厨到前厅，每个人都觉得非常幸福。所以餐厅的员工流失率只有2%，和同行相比非常低。

除了员工流失率低，福泉海码头在人力培训上也有自己的标准，除上菜时间、海鲜蒸制时间，要经过系统的培训外，服务员还有一套菜品介绍语言，让顾客倍感亲切与舒适。

“客人吃的花蛤没有一点沙子，光去沙程序就有7道。”李继月说，“负责蒸制的服务员，他们不单纯是服务员，而且是海鲜的操作者，相当于半个厨师了。”

餐饮服务于细微处见真情，福泉海码头对客人一直遵循五心服务：精心服务、全心服务、耐心服务、细心服务、贴心服务。福泉海码头的“服务至上”原则体现在方方面面，卫生和服务都有绩效考核表，比如顾客给员工写表扬信的，公司要奖励；顾客可以给服务员打赏，对上次的用餐服务满意的服务员，下次可以再点，算是

一种超值服务；餐厅还给带宝宝的客人配备餐具纸巾，给感冒的客人提供姜汤水；给孕妇提供靠垫；给喝醉酒的客人提供蜂蜜水；给赶火车的客人提供苹果，寓意一路顺风等，无不体现了海码头人的“亲切服务，用心做事”。

小举大善 公益之路

从未停歇

公司成立以来，海码头一直热衷公益。疫情期间，海码头向社会捐赠了口罩等防疫物资，为济南市传染病医院捐赠了大白菜，为武汉慈善总会捐了款……

“寒冬酷暑是一年当中最难熬的两个季节，我们一般都会准备绿豆汤、姜汤茶，为环卫工人送上一份自己的心意。”据了解，福泉海码头各门店管理层组织伙伴们每天都会开展公益小活动，从“捡垃圾”的小事情做起；为发扬中国“敬老爱老”的传统美德，到敬老院慰问敬老院的孤寡老人，给他们送去一份关爱；每年高考季，海码头还会组织“奉献爱心助力高考”活动，不仅如此，海码头还资助了一些困难学生，以供他们完成学业……

李继月说，平日里公司日常的公益活动没有停过，每周每个门店都会为附近的养老机构、慈善机构、环卫等部门做一些力所能及之事，也是想尽自己的绵薄之力为社会多做点贡献，在公益这条道路上海码头一经开始从未停止。

