



从东方丹妮到丹妮家

本报记者 王婷



纤手轻启,门开处,干净的墙面悬挂着充满民族气息的图画,伴着一声清脆的问候,丹妮家的总办主任马蕾迎面走来,身着得体的套裙,映着身旁玻璃橱窗上朦胧的纱幔,让我仿佛进入了那阿拉伯的国度。

还是在紫荆山和城北路交叉口,还是在东方丹妮大饭店,还是充满着浓郁阿拉伯风情的装饰,还是那些脸上带着幸福笑容的姑娘们……在建党90周年之际,我很幸运地又一次来到“东方丹妮大饭店”,和其创始人丹虹聊起了健康饮食的话题。

东方丹妮

在很多人眼中,在中原餐饮行业中创业至今二十余年的管理者,应该是一名久战沙场的“将军”。毕竟,酒店行业竞争激烈,使得对管理者各项素质的要求也是极高的,要具备足够的专业知识并能够沉着冷静地解决突发事件。要想在众多特色饭店抢得一席之地,更要有敏锐的洞察力和判断力,更要具备良好的抗压能力和绝佳的心理素质。

而丹虹,就是这样的人。记得上一次见到丹虹是在2008年的冬天,橘黄色的鸭绒外套,柔柔的短发,弯弯的眼睛,长长的睫毛,轻如浅唱的声音,站在我们面前静如明月。我相信,一定还有人记得十几年前经八路



上的那家“丹妮小屋”。丹虹说,从最初的100平方米的丹妮小屋,到400平方米的丹妮食楼,到1200平方米的丹妮食府,到几年前4000平方米的东方丹妮饭店,到今天拥有了丹妮羊腩鱼餐厅、丹妮家烩面、丹妮家音乐自助火锅等众多产品于一体的多元化经营。

二十余年间,丹虹只做了一件事情,那就是打造了梦想中的一个健康清真饮食王国。

在追求梦想的旅程中,丹虹和她的企业也获得了很多的荣誉:“中国餐饮管理杰出成就奖”、“郑州市少数民族十大优秀企业”称号、“郑州市少数民族优秀企业家”称号、“郑州市清真食品经营先进单位”荣誉称号;丹虹当选为郑州市政协委员,并被团市委授予其“青年文明号”荣誉称号;2005年丹虹被扬州大学旅游烹饪学院特聘为兼职教授;2005年,东方丹妮大饭店被中国旅游文化资源开发促进会、国际主题酒店研究会、《中国酒店》杂志社根据《中国主题酒店设计管理规范》的相关标准,授予其“中国首家伊斯兰文化主题餐饮饭店”荣誉称号,丹虹也被授予国际主题酒店创建贡献奖。

丹妮家的妈妈老板

著名数学家华罗庚提倡大家在读书的时候要

薄读到厚,再从厚读到薄。从曾经的“东方丹妮”到今天的“丹妮家”,从三年前那个剪着短发静如明月的丹虹,到今天扎着两根麻花辫谈笑风生的丹虹,从百年老店到家常特色,返璞归真的丹妮家真的带给我们太多惊喜。

尤其今年农业路上“丹妮家音乐自助火锅”的顺利开业更是让人眼前一亮。“选择经营自助首先是自己的员工能够得到更好的工作环境”。在采访



中,丹虹多次提到这个观点。她表示,餐饮企业的发展壮大直至成为一个品牌企业,一定要更多地提升员工的幸福指数。自助餐厅的开业让员工们从纯粹意义上的服务者这个角色中解脱出来,打造最平民化、最天然的饮食环境,同时也给食客们一个更加放松的用餐环境。

这就是一个为了员工、为了食客的女子。她并不否认商家要赚钱求利润,但充分地爱护自己的员工和食客,不也是对自己作为一名所谓商人的最好褒奖吗?

这样的观点让在丹妮从一而终的员工越来越多,最长的已经达到十四年之久。“准妈妈”栗宁就是其中之一,十年间,她从服务员做到了吧台收银,又到了销售的岗位上。她在这里成长,在这里找到人生的另一半,步入婚姻的殿堂,并拥有了爱的结晶。

丹虹说他们饭店的所有员工每天都要做感恩操,虽然没有一定要求按照规定在做操的时候一定要想5个曾经帮助过自己的人,但一定要像日常的工作一样用心地对待。这是一个充满爱和感恩的集体,只有懂得感恩,才会施爱。

与此同时,对员工的未来发展,丹虹更是给出了非常优厚的政策,凡是在公司管理层工作满两年的员工就可以入股拥有一家自己的直营店,总部的培训和直接管理还解决了大家的后顾之忧。

返璞归真食健康

如果把曾经站在富丽堂皇的“东方丹妮大饭店”中那个温暖的丹虹比作一艘大船,可以承载更多的人一起前进,今天的丹虹则是一个阳光的女子,一位称职的母亲。

“垃圾做不出美味食材”。多少年来,丹虹都在健康餐饮的理念中执著地工作着。当2008年陪着从车祸中走过来的儿子一起挑战一个难关之后,她对亲人、对生命的安全有了更深的理解。

在物价飞涨的年代,自助餐究竟是选择材料以次充好还是涨价?丹妮的同事们讨论过许多种方法,最终还是接受了后者,“因为这是一个为了自己生命负责的选择。”丹虹说得很肯定。“如果我们不能够做到更多,最起码也要禁止使用劣质食材。”

丹妮后厨全部安装了摄像头,对外展示制作全过程。不少厨师表示要“投诉”丹虹因为一包胡椒粉坚决扣除每人500元工资的事。原来那次丹虹来到厨房,发现新买来的胡椒粉味道不对,立刻选取了几颗以前的胡椒磨碎,发现味道反差极大,虽然不是每位厨师都参与了胡椒粉的购买,但因为没有一个人站出来承担责任,而引起了



丹虹的不满。于是,丹妮的后厨又有了一个不成文的规定,那就是所有食材的购买都要选择最初形状,回来自己加工。

品牌建立

丹妮羊腩鱼餐厅、丹妮烘焙、丹妮家音乐自助火锅、丹妮果果、丹妮良品超市、丹妮家烩面……

坐在丹虹的办公室里,小茶几上的功夫茶飘着缕缕清香,烘焙厨房刚刚制作出来的精致小点悄悄地征服着我们的味蕾。

从最初的担心别人知道这是一家清真饭店,到现在大规模地宣传自己是清真饭店,丹虹悟出了一个道理:清真饭菜,对人类的健康非常有益。他们坚信,越是民族的,才越是世界的。

到了冬天,餐厅里每天都会制作几例小苏肉和黄焖鸡,这种中国传统的菜肴经久流传,现在会做的人越来越少,由于造价较高不少饭店也不再制作这样的菜品,可丹虹已经坚持了许多年,“要做百年老店,就要坚持民族创意的传承。”这是丹虹的经商之道。

祝福丹妮,也祝福那些为人类的健康饮食事业默默工作的人们。

丹妮家的故事

从不打折的月饼

“八月十五月儿圆,中秋月饼香又甜”,每年的中秋节,都是月饼称霸市场的时候。丹妮家也会制作一些月饼,与普通月饼不同,这些月饼全部都是采用国外进口材料加工而成,包装盒却只选择了4元一个的透明盒子或者是牛皮纸的简易包装。

不添加任何附加物品,且能让大家更直观地看到月饼的样子,丹妮家的月饼总能大受欢迎,因为他们只做最健康的美食来奉献给大家。

去年中秋,这些月饼如往常一样,进入商超柜台。可经历了销售的火爆后,随着时间的推移,货柜上的月饼开始积压。一般面对这种情况,大部分厂家都会选择进行打折促销。丹妮家也多次开会讨论,可是经过测算,实在没有利润空间可以进行折扣促销。4元的包装盒没办法再缩减,而材料都是进口的,更没有压缩空间。最终,经过中层的一致决定,对这些月饼进行撤柜处理。

风云人物保洁大姐

三八节一大早,丹妮的保洁大姐和往常一样开始了自己一天的工作。

打扫到丹妮办公室的时候,却发现丹妮居然已经在办公室了。

“丹总早。”
“早,对了,这是我送你的节日礼物,你看看。”说完丹妮便递了一本杂志过来。翻开其中的一页,大姐瞬间落泪了。这个没有什么文化的女人从来不知道自己的照片竟可以被如此“高调”地刊登在这样精美的一本杂志中。

原来,东方丹妮是一个充满特色的饭店,引起不少媒体的关注,《东方美食》就是其中一家。有一次,杂志要求采访丹妮的一位经理。可丹妮的管理者们看着员工照片墙上保洁大姐幸福的笑脸,心里却暗暗有了注意,把这张照片刊登在了杂志上,让保洁大姐成为了风云人物。

向鱼翅宣战

几乎在每一家高档饭店,都有一道甚至好几道用鱼翅做成的菜。人们视鱼翅为美味佳肴、滋补佳品,甚至出现了“鱼翅热”。据统计,每年大概有386万只鲨鱼被杀,10年来有近4000万只鲨鱼被捕杀,已经对海洋生态造成严重威胁。

现在很多人都在呼吁不要吃鱼翅,因为“没有买卖就没有杀害”。事实上早在2004年,鱼翅就已经从东方丹妮的菜单里消失了。

那源于一次去海滨提货的经历,由于货物的繁多,丹虹选择了亲自出马,那一批货自然有珍贵的鱼翅。看着海边的大仓库里,千百条失去鱼翅的鲨鱼在呻吟着,丹虹忍不住流下了眼泪。回去之后,不顾其他中层管理者的反对,她毅然下定决心向鱼翅宣战。不仅让鱼翅从自己饭店的菜单里消失,还呼吁自己的朋友们不要再吃鱼翅。

与高管一起洗碗

“丹妮家”开业的当天,门庭若市,新老顾客纷纷前来捧场,不仅把原本留给员工用餐的食材也都使用完毕,后厨更是堆砌了如山碗碟。晚上12点,餐厅里收拾完毕后,忙碌了一天的员工刚刚坐下喘口气,大家却发现后厨还是被众多的碗碟占据着,而三位身强力壮的洗碗工却不知了去向。

得知这一情况,丹虹径直走进了后厨,挽起袖子开始冲洗碗碟。于是行政总厨、大厨,大家全部参与进来,直至凌晨三点,他们终于消灭掉餐厅中的所有脏碗碟。此后也为丹妮家保留好了好的传统,除了职位不同,眼里的活却都是一样的。

我也可以做厨师

饭店里有一个小伙子,丹虹总能在早早来到办公室的时候看到他的身影,一天、两天、三天……寒来暑往都是如此,于是丹虹就有了疑惑,为什么每天值班的都是他呢?

原来小伙子是后厨的助理,所需的每一道菜都需要更多时间的加工,才能达到应该拥有的、最纯正的味道。为了熟悉程序,所以他每天坚持自己提前上班。由于丹妮家总是提倡食材返璞归真,所有工作都按规定的程序进行,所以熟能生巧的小伙子,很快就从后厨的助理成长为正式的厨师。

扎在工装上的手帕

在丹妮的后厨,我们能看到一个奇怪的现象,每个人工装的胸前都挂着一块洗碗布。

事出于一次餐厅卫生检查。那天,督察组的同事们照例对后厨的卫生进行检查,偏偏遇上了客流量较多的时刻。后厨的小杂工被繁重的工作弄得晕头转向,一着急竟然拿起擦架板的抹布擦起了手心里的碟子,这一下可引起了同事们的批评。

有经历就要成长,经过集思广益,终于想到了好办法,就是给每一位洗碗工的工装上都挂上手帕。这样就不会再错拿抹布擦碟子了。

