

府顶茗茶:秉承初心 坚守品质

□文/图 本报记者 王 培

一杯茶,可品人生沉浮。在很多人眼中,饮茶,代表着一种文化,一种生活态度。在漯河,有这么一家茶叶销售连锁店——府顶茗茶,从最初的千盛百货一家专柜做到如今拥有崂山路店和交通路千盛百货专柜、人民路丹尼斯专柜共三家店,吸引越来越多的爱茶人来到店里,品一杯清茗,在喧嚣的城市中寻找一份宁静,享受一份安逸。

拥有自己的茶厂

3月13日,记者来到市区崂山路府顶茗茶店里,典雅简洁的布置让人倍感舒适,室内茶香氤氲,府顶茗茶连锁店总经理王先生正和几位顾客一起品茶、聊天。

王先生来自安徽省黄山市祁门县冯家顶,这是一个坐落在海拔近1000米的小村庄,这里有得天独厚的生态环境以及优越的气候环境,所以村民们以种植茶为生,府顶茗茶店里销售的祁门红茶和黄山毛峰均产自这里。“我从小在那里长大,对那片茶园太熟悉了。”王先生说,每年茶季自己都会回乡收茶,虽然因为海拔高,茶叶生产周期长,产量低,但是他对于收购的茶青有着严苛的选择标准。府顶茗茶在山上有自己的茶厂,每年收来的优质的茶青要在厂里进



员工正在给顾客泡茶。

行发酵、杀青、炒制、揉捻、烘干等烦琐工序。为了保证茶叶的品质,茶厂始终坚持着柴火杀青、炭火烘焙的传统制作工艺。最终,制好的茶叶会运到漯河府顶茗茶店,供给消费者品鉴。

诚信经营获得顾客信赖

提起茶叶,一些人就会想到“假”“水太深”“暴利”等词语。但是经常在府顶茗茶店消费的顾客,都不会担心这个问题,他们不会讨价还价,因为他们知道,所有顾客在这里消费都是享受有保障的品质

和统一的价格,在这里消费很放心。

在府顶茗茶,员工们经常接受培训,学习专业的茶知识,来到店里消费的顾客,不仅能买到物有所值的茶,更重要的是能了解到真正的茶知识,鉴别茶的好坏标准以及茶的制作工序等。

在崂山路店,店内安装着大屏幕显示器,通过一些照片和视频向人们展示冯家顶的茶园、茶叶的采摘、炒制过程等,让人们对于府顶茗茶的茶叶有一定的了解。同时,王先生还会组织员工和老顾客前往冯家顶,近距离接触茶园、身临其境,让他们亲身去体验、了解茶叶的制作。

在府顶茗茶店,有很多都是老顾客,通过口碑相传,吸引着越来越多的人前来选购。目前,府顶茗茶店经营着祁门红茶、黄山毛峰、太平猴魁、张天福有机白茶、龙润普洱等。“张天福有机白茶是我们今年才拿到的漯河总代理,现在白茶越来越受人们关注,一些顾客有这样的需求,经过实地考察,我最终选择了这家同样将品质放在第一位的有机白茶品牌。”王先生告诉记者,未来,他打算把崂山路府顶茗茶店二楼重新装修,改造成张天福有机白茶品鉴运营中心,将茶的意境再次提升,把人民路丹尼斯的专柜进行升级,并对员工进行系统化管理,进行品牌化运作。

因为好茶叶产量较少,店里的茶叶有的不到新茶上市就卖完了。“我们每年的茶叶是有限的,卖完就没有了,就要等来年,不会拿品质不太好的茶滥竽充数。”王先生说,因为从小接触茶,自己对茶有着特殊的情感,自己只想做一名茶人,而不是一名茶商,也希望通过自己的引导让更多的人了解茶、喜欢茶并爱上茶,让他们在品茗闻香中放松心情,感受中华茶文化的深厚内涵。

因为府顶茗茶将茶的品质永远放在第一位,用王先生的话说,没有品质做基础的宣传与营销是苍白无力的。在他看来,只有专业、专一、诚信,才能获得顾客的信赖,才能走得更远。



靜小靜
JING XIAO JING

河南静小静餐饮管理有限公司是一家以海鲜经营为主的高端餐饮连锁企业,公司主营大闸蟹、皮皮虾、小龙虾等各类活海鲜及芝士蛋糕、甜品、饮品的手工制作。目前全国已有30多家加盟店。公司本着健康饮食、服务大众的理念,创建中国餐饮行业新的饮食习惯,打造中国餐饮行业的新型模式,为中国餐饮行业做出应有的贡献。

专业美食外送!



临颖
同和聚酒店

酒店秉承服务为本、诚信为本的宗旨,以热情、周到、高效、快捷的服务,提倡科学消费,为消费者构建整洁、舒适的就餐环境,营造赏心悦目的用餐氛围。酒店每道菜肴精制创新,精美可口,独具民族特色。曾被全省、市有关部门授予“河南省百强餐饮企业”、“河南省明星餐饮企业”、“漯河旅游特色小吃示范店”等一系列荣誉称号。

时值3·15之际,曾获河南省豫菜金牌人物的董事长许套群偕全体员工郑重承诺:

诚信经营,为消费者创造满意的消费体验。

地址:河南省漯河市临颖县城关镇规划路东段同和聚酒店 电话:0395-8867788