

一个出色的飯店

中共吉林省委財貿部办公室編



吉林人民出版社

目 次

- 一、認真貫徹執行生產、為消費者服務的方針…………… (2)
- 二、響應黨的號召，大鬧技術革命，
實現操作工具機械化…………… (8)
- 三、認真貫徹勤儉辦企業的方針…………… (10)
- 四、加強對職工的政治、業務和文化教育…………… (14)
- 五、加強黨的領導，充分發揮企業
黨組織的戰鬥堡壘作用…………… (19)

長春飯店(前名是長春市國營食堂)成立於一九五〇年初，當時只有職工三十多人，能做簡易而經濟的飯菜六十多種，每天供應來往顧客七百多人次。隨著國家經濟建設的飛躍發展，人民生活水平的日益提高，飯店不斷擴大，商品品種不斷增加，現在已有職工二百八十六人，其中廚師九十六人，服務員一百多人，行政管理幹部十二人。飯店分為中餐部、西餐部、會餐部、冷食部、餃子部、定食部、簡易小吃部、小賣部等八個營業部門，飯菜品種達八百多種。一次可容納一千五百人用餐，每天接待顧客一萬多人次，平均每天營業額達五千元左右。此外，飯店還設有旅社和理髮部。現在的飯店已成為一個大型的、綜合性的服務企業，到這裡來做客的人，都有到店如家之感。顧客曾留下詩歌贊道：“躍進之花开滿園，到此食宿無何難，衣食住行真方便，服務周到不虛傳。”

十年來飯店在黨的領導下，始終如一地貫徹了為生產、為消費者服務的方針，不斷改善經營管理，增加品種，提高服務質量，作出了優異的成績。特別是經過偉大的整風運動，職工的思想覺悟空前提高，牢固地樹立了政治觀點、生產觀點、群眾觀點。在總路線的光輝照耀下，全體職工發揮了沖天的干劲，使飯店實現了經營品種群眾化、生產工具機械化、企業管理民主化、企業學校化。因而長春飯店已成為全省飲食服務行業中的一面紅旗。自一九五二年起，先後被選為市、省的模範

飯店，在大躍進的一九五九年里，又被評為全國的紅旗單位。他們能夠取得這些成績，主要是做到了以下幾個方面：

一、認真貫徹執行為生產、 為消費者服務的方針

① 根據人民生活水平的提高而發展飯店的業務。飲食服務工作是社會主義建設一個組成部分。讓人人都吃得好、吃得滿意，對促進生產的發展起很大作用。飯店從開業那天起，領導和全體職工一直把為生產為消費者服務做為飯店的指導思想。把愉快和健康送給顧客看成是自己最大的幸福。因而，以廣大工农群眾的生活水平為依據來办好飯店，不僅僅是個經營問題，而且是個為誰服務的方向問題。如一九五〇年飯店開業的當時，根據人民群眾的要求，飯店就以經營大灶定食（高粱米飯）為主，六分錢一菜一飯，附設一些經濟小吃。這些飯菜很受顧客的歡迎。自來水廠、文化館、糧食公司等單位的職工每天三餐都在飯店吃飯。進城送糧的農民寧可多走幾里路，也願意來這裡用飯。他們都反映說：“飯店的服務態度好，飯菜大眾化”。到了一九五二年經濟建設時期，生產有了進一步發展，職工的工資也有了提高，象過去六分錢一分的定食，就不再受群眾歡迎了。而中餐部及小吃部由過去不受歡迎變成受歡迎的部門了。吃飯的人數比過去增加很多。飯店為適應當時人民生活水平的提高，又增加了一角二分錢一分的白米飯定食，並擴大了中餐部與小吃部的業務。

一九五六年由於工農業生產的飛躍發展，全國進行工資改

革，人民生活普遍提高了。来到饭店的顾客张口就要最好的菜。饭店当时只经营三百多种饭菜已不能满足群众的要求。于是饭店党支部发动厨师提高烹调技术、增加饭菜花样和品种。经过一个多月的时间，就增加了六百多种高质量高价的饭菜，同时举办了饮食优良品种展览会，又增添了“美味”小吃部和各地的名菜：燕窝、鱼翅、北京烤鸭、吉林扒熊掌、天津包子、带馅麻花、龙凤虾等两百多种新菜，满足了群众的要求。顾客在饭店的留言簿上写道：“长春饭店不平常，厨师手艺真正强，饭菜滋味香十里，怎不令人喜洋洋。”

当一九五七年，党中央向全国人民发出增产节约的伟大号召后，勤俭建国、勤俭持家的风气很快就在人民群众中形成了，因此，北京烤鸭、扒熊掌等价格较高的菜就不受群众欢迎了，“美味”小吃部的顾客日渐稀少，他们要求吃一些经济可口的饭菜。饭店便立即增添了“经济小吃”部。经济小吃部有切糕、煎饼、豆腐脑等较经济的饭菜。一九五八年，又根据副食品生产的增长赶不上人民需要增长的情况，饭店便本着有什么卖什么，什么多就多卖什么的原则进行营业。党支部发动职工开动脑筋，研究出以素代荤、以有代无、粗粮细做等三百多种饭菜。饭店菜谱的品种不但没有减少，反而增加了，仅豆腐的作法就一百多种。比如作出来的锅包胡萝卜和锅包肉差不多。每天用餐的顾客由五千人左右增加到一万二千多人。顾客一致反映：“饭店真是巧妇作出了无米之炊”。

② 千方百计为广大群众方便着想。从饭店开业后的一九五〇年至一九五六年这个时期里，饭店如果当时的经营方针不明确，不仅不能很好的为广大群众服务，而且也不能正确的领导那些私营饭店。因而饭店当时所经营的品种，不仅要符合每个时期广大群众生活的需要，同时在价格上也不能过高。比

如广大群众常吃的浆子、油条、面条和一般小菜，均比私营饭馆的饭菜价格低百分之十到二十。这也是长春饭店历年来受广大群众欢迎爱戴的一个根本原因。

为了便利广大群众，满足顾客多种多样的要求，饭店还经常不断地改进经营方法，研究烹调技术、增加品种、提高服务质量，使顾客感到方便而又称心如意。无论从中餐到西餐，从南席到北宴，从贵至燕翅鸭全席到贱至切糕、煎饼、豆腐脑、浆子、果子等一律经营。为了照顾母婴的方便，还设有“母子小吃部”和一般顾客的休息室，也有专为顾客服务的“旅客餐厅”。对不愿出门想在家待客的，只要来个电话就可以把饭菜送到家。对于省、市机关举行成千成百人的各种宴会，只要给信就及时满足要求。为适应广大妇女参加社会劳动的新需要，又开辟了代客加工切面、挂面、烧饼、饺子、馒头、鸡、鱼、肉等二十多个主副食品种的业务，为广大妇女减轻了家务劳动，使她们积极从事生产。

饭店还经常注意到人民群众不同要求和习惯。增设了西餐部，为职工上班方便而设立了“快餐部”等。

③ 服务员待客主动、殷勤而有礼貌。饭店的每个服务员都认识到，在我们的国家里，劳动没有贵贱之分，只是分工的不同。因此，每个服务员都树立了“我为人人，人人为我”、“宁肯自己麻烦千遍，不让顾客稍感不便”的风格，服务质量不断提高，做到了顾客一进门招待如亲人。一位老大娘来饭店参加亲友的喜事，多喝了几盃酒，头晕不能走路，女服务员孙桂芝同志就雇了一辆車，把老大娘送到家，老大娘感动地说：“姑娘，你真象我的亲女儿一样”。九台县文化馆的柏明友同志来饭店吃饭，由于服务员对他无微不至地招待，他在意见簿上写道：“服务员真周到，这边顾客刚坐下，那边就把水来

倒，吃到中間他來問，‘同志！’添啥續啥保證及時能做到，未從開言面帶笑，使我永遠忘不掉。”類似這樣的事例，舉不勝舉。飯店自開業以來，共收到廣大群眾寫來的表揚信件二十多萬件，禮品（彩鏡、錦旗、刺繡等）百餘件。服務員們為了更好地為廣大群眾服務，他們開動了腦筋，總結了一套較好的服務方法：首先要作到“三勤”。即勤懇的服務員，黨的方針政策宣傳員，人民生活的“指導員”。

勤懇的服務員，必須作到：眼勤、耳勤、嘴勤、腿勤、手勤。要耳聽八方，眼觀六路。“眼勤”，就是在工作中心要聚精會神，思想不溜號，注意顧客的各種需要，注意有無新的顧客到來。“耳勤”，就是在照顧顧客需要的同時，還要隨時听取其他顧客的意見，答復他們的問題。“腿勤”，就是勤走，以便滿足更多顧客的要求。“手勤”，就是手無空時，去時送菜，回來撤家具，閑時拿水壺給客人倒水或添湯、熱菜、擦桌子。“嘴勤”，就是對待顧客進門有言、吃時有言、去時還有言。也就是顧客一進門，就熱情地讓坐，面帶笑容，隨後就倒水，問顧客需要啥。最後，要熱情地送別顧客。

黨的方針政策宣傳員。對黨的方針政策，經常地、耐心地向廣大群眾進行宣傳解釋，是這個飯店服務員的日常工作的之一。比如大躍進以來，由於就業人數大量增加，人民生活普遍提高，到飯店吃飯的人數比過去增加了一倍多，這樣，往往使來吃飯的顧客等的時間較長一些，或因某些原材料採購不進來，造成某些品種脫銷等情況，使顧客有意見。針對這種情況，全體服務人員就預先寫好宣傳提綱和快板等，進行實習，然後向廣大群眾進行耐心的宣傳。當顧客擁擠時，就用快板宣傳：“大躍進不簡單，全國躍進振動天，總路線照耀着，生產建設翻一番，小麥超過美帝國，十年指標一年完，公社化後人人都爭先，以綱為綱

战斗欢，家家户户没闲人，家属就业上了班，人民生活大提高，长春飯店来用餐。提过去，每天顧客六千整，現在顧客一万三，飯店任务太繁重，多等一会是难免，希望顧客多包涵”。向顧客宣传節約粮食时就說：“粮食本是宝中宝，每日三餐离不了，人民生活都需要，祖国建設不可少，你吃多少买多少，不要买多剩下了，农民种地汗水淋，浪费粮食对不起人，我国人口数目大，節約粮食意义大，每人每月节一斤（粮），全国每月六亿多斤（粮）。”另外，服务员还經常向广大群众宣传飯店各部門的經營品种、价格和營業時間，給顧客用餐以方便。

人民生活指导员。长春飯店受到广大群众的爱戴，这和飯店的服务人員鑽研业务，摸清广大群众的生活习惯是分不开的。每当冬去春来换口味的季节，蔬菜魚虾上市时，多数人爱吃一些清淡的飯菜，飯店就添上受群众欢迎的春餅、炒合菜、炒三絲、韭菜炒虾片等春菜。夏季天热的时候，就换上去暑的羊湯、烧羊肉、炒肉拉皮、拌三鮮、冷面、花卷、冰糕、冷食等食品。当秋季天气逐漸凉爽以至寒冷，就添上取暖的飯菜。象砂鍋白菜、砂鍋扣肉、砂鍋二元、砂鍋綉球、砂鍋面、川鍋底、十錦火鍋、川白肉、鍋烙、餡餅等。飯店就这样地应时、应季地供給顧客适口味的飯菜。

④ 給顧客創造清洁舒適的用餐条件。 卫生环境的好坏，也是飲食业服务质量高低的重要标志之一。长春飯店是一个大型的綜合經營的公共飲食企业，如果卫生搞不好，就会直接影响广大人民群众的身体健康。因此职工們从开业那时起，就把搞好卫生看成是光荣的爱国行动。从一九五三年起飯店一直被評为市、区的卫生先进单位，受到党和人民的多次奖励。

长春飯店的总面积是六千多平方米，工作环节多、面积大，每天有成千上万的顧客涌进涌出，要保持无蝇、无鼠、处处清洁

确有实际困难，尤其是飯店的厨房，每天离不了烟火和油腻。但当你进去一看，真出乎你的预料之外，洁白的案板、亮晶晶的灶台，真是窗明几净、四壁通光。飯店的天棚、地板、玻璃灯伞，职工們每周都要大清扫两次。为了經常保持卫生，全体服务人员，都能自觉地、認真地执行分段、分片包干清扫。来这里用餐的顧客，一点也不要担心这里的飲食卫生工作。对于腐烂变质的食品，他們严格地执行着“四不要”的制度。即采买員見坏的不买，驗收員見坏的不收，厨师見坏的不做，服务員見坏的不卖。对原材料进行生熟分箱保管，切生熟用的刀、墩和装食物用的容器也都各有一套。对出售的炒肉拉皮等生菜碼，都用漂白粉水消毒后才出售。凡是顧客使用过的食具和飲具都要經過硬气箱蒸三十分鐘进行消毒后再用。同时还經常采取了各种措施，防止食物中毒。如为了防止腸道传染病，一方面在各营业室入口处設立了一排排流水洗手盆，有专人向顧客宣传“飯前洗手、飯后漱口”的好处；一方面加强搞好职工的个人卫生。飯店自己設有澡塘子，厨师、服务員每周要洗一次澡，半月理一次发，工作服三天一换，盛飯菜的服务員都要帶着洁白的口罩。至于便后洗手、工作结束后洗脚，已养成了习惯。为除掉“七害”，飯店重点地开展了除“七害”竞赛。一九五七年被評为无蝇食堂。

为了支援工农业生产的发展，长春飯店全体职工，从不辭劳苦，不怕困难，千方百计地滿足生产战綫上的需要。提出哪里需要就到哪里支援，什么时候需要就什么时候支援，需要什么就支援什么。如第一汽車制造厂破土开工的那天，飯店职工就日以繼夜地把飯菜送到工地上。职工們亲自动手搭起了藤棚，办起了两个工地服务食堂。工地南方人多，他們就采取了派人学、請人教的办法，学会了許多南方人爱吃的飯菜。他們这种为生产服务的精神，使工地工人深受感动。一位南方工人在表

揚信上曾写道：我远离南方，有点想念家乡，这里菜飯味美，不亚南方，我要努力生产，再不想念家乡。

一九五八年大炼鋼鐵时，他們为使鋼鐵元帥早日升帳，成立了日夜服务部，做到了服务到現場，飯菜送爐旁，支援工人們超額完成生产計劃。制刷厂煉鋼工人还因此而修了一座“友誼爐”，并表示要以耀眼的鋼花和奔流的鉄水，回答飯店對他們的支援。在冬季农民送粮的时候，飯店便在郊区粮庫附近成立了农民服务站，为了使农民吃得飽、吃得好、吃得暖，职工晚上也不回家，就睡在很冷的服务店里，保证了农民送粮任务的完成。

为了支援全省飲食业和工厂企业办好食堂，从一九五四年起，飯店就相繼培养了許多廚師。在一九五八年大躍进的年代里，又正式成立了培养中級和初級廚師訓練班。为了支援人民公社食堂的需求，飯店采取了上午教、下午做理論联系实际的办法，培养出两百多名适应公社食堂需要的廚師。还派了一批有实际經驗的管理干部和廚師，到公社食堂去做具体指导与帮助。

二、响应党的号召，大鬧技术革命，实现操作工具机械化

长春飯店自一九五〇年开业到一九五八年六月，所有的操作环节，都是用手工操作，既費人力，工作效率又低。随着生产的发展，人民生活的提高，劳动力不足的现象，在飯店是十分明显的。如何提高劳动效率、节约人力，就成了飯店当时的中心课题。党支部根据这种情况，及时地提出了“大战二十天，飯店大改观，实现机械化，省人又省錢”的战斗口号。全体职工响

应了党的号召，人人投入了大鬧技术革命的运动中，战斗了四十昼夜，創造了万能切菜机、淘米机、合面机、菜絲机、切肉机、磨刀机等十个模型。接着飯店党支部又提出了战斗六十天，实现全面机械化的要求。经过职工的奋战，又創造了刷碗机、切肉机、馒头机、烧餅机等九种机器。到一九五九年上半年，已有三十二种先进工具投入生产，实现了机械化的口号。现在已投入生产的有：万能切菜机、刷碗机、切肉机、合面机、菜絲机、电力攪肉机、电磨、新式冷冻机、烧餅机、馒头机、硬气蒸飯箱、万能灶、冰羔机、榨油机、冷气泵、白酒灌酒器、传話筒、自动叫号机、卫生筷子箱、男燙发机、电动升降机、手推送飯車、手拉送家具車。

机械化給飯店带来了很大的好处：首先提高了劳动效率和服务质量，从而有力地支援了生产。如万能切菜机比以前提高效率四十倍，每分鐘能切一百斤菜，既能切絲、切片，又能切段、切餡，飯店每天循环使用几万件器皿器具，过去十几个人都刷洗不过来，可是现在刷碗机每分鐘能刷一百八十个碗，效率提高十八倍。由于生产效率的提高，飯店才能抽出人来支援鋼鐵生产，成立了昼夜鋼鐵服务部，日夜把飯菜送到高爐旁边。同时又抽調了厨师支援公社办食堂。当职工家属大量就业的时候，及时地建立了为顧客加工飯菜的业务，均受到广大群众的好评。

其次，大大地減輕了职工的劳动强度，鼓舞了职工的工作干劲。过去飯店未采用机器生产时，每天卖的七、八袋面的面条，需要用三个人抻，自从安上电力切面机以后，就由一个人代替了三个人的活，还能抽出时间协助别的部門。自从創造了电动淘米机，只要把电扭一按，十五分鐘就可以把四百斤大米淘得干干净净的。机械化把笨重的体力劳动都給代替了，对职工的干劲

鼓舞很大，他們稱贊機械化說：“機械化真正好，提高效率可不小，笨重的勞動已不見，幸福的生活來到了”。

第三，解放了勞動力。有很多工作，依靠婦女的體力勞動是有困難的，機械化後，婦女就可以使用機器，從事生產，從家務瑣事中解放出來。如過去飯店有職工三百三十五名，其中只有十個女同志，而現在已有一百三十個女同志，使五十個青壯年能去參加工業生產。同時現在比過去還減少了四十九個人，這樣每年就給國家節約開支一萬多元。

三、認真貫徹勤儉辦企業的方針

長春飯店十年來經營的飯菜，不僅味美豐滿，并且还很便宜，這是由於飯店一直就認真貫徹了勤儉辦企業的方針的結果。比如在開業當初，領導上根據資金少、底子薄的情況提出：領導與職工一起端菜、送飯招待顧客。職工們常常忙的吃不上飯，也照常堅持工作。為了降低飯菜的成本，用剩下來飯菜養活了五十多头豬，自己淹鹹菜、漬酸菜，凍冰搞冷藏。每到秋季蔬菜便宜的時候，便儲藏各種青菜，到冬季蔬菜價格高的時候，顧客到飯店仍然可以吃到便宜的飯菜。

不浪費一滴油、一片菜葉，在飯店職工中已形成了自覺的風氣。十年來職工們創造了六十多種把廢料變成好料的方法。如：自製肥皂是用豬腸子上的臟油、刷碗水的油沫子、切肉墩子上的油沫子、刷鍋水中的油沫子、湯沫子烤的油、剩菜里烤的油等做成的。鷄胗硬皮晒干賣給藥鋪。魚頭魚下水賣給養鷄

房，魚鱗賣給工廠做魚鱗膠。豬胆賣給藥鋪。顧客剩下来的飯菜就作養雞的飼料。掃地時，把碎紙留起來賣給造紙廠。酒瓶蓋賣給造酒廠。豬骨头制成骨粉化肥。飯店里的台布、窗簾和工作服都自己洗。西葫蘆籽賣錢、廢酒瓶蓋賣錢、鮮貨筐賣錢、魚蝦包裝賣錢，用万能灶的硬氣代替煤蒸飯，自己做廣告、牌匾。淘米水沉淀做酒。利用酒糟谷糠做醋。用西紅柿做柿子醬。用辣椒做辣椒末。刷帚用壞後，把好的分在一起，扎起來再用。竹板刷子壞了自己修理。煮餃湯里撒油、蒸餃子水里撒油。蒸肉鍋里撒油。用破擦布做地板刷子。用灌頭盒子做煙筒等。用破窗戶紗做蒼蠅拍。用茄子皮做菜，鷄花腸做菜，菠菜根做菜，白菜根做菜，小魚肚做菜，海參腸子做菜，豆腐渣子摻粉面子做燒餅，拔筋做菜，豬尾巴做菜。職工們為了響應國家節約棉布的號召，利用糖袋子、舊布口袋做工作服。廚房職工自己穿舊衣服，廳服務員穿新衣服。提倡能縫的就縫，能補的就補。僅一九五七年一年就節約了五千尺白布。采買員用手推車自己推菜，一年節約五千多元的車費。職工的簡易宿舍和飯店的小倉庫、裝米箱子都是大家動手修建的。領導和職工一齊動手，凡是自己能做的就不僱外人。

飯店一直就堅持着一切都從少花錢多辦事不花錢也辦事的原則出發。家具、碗勺都盡量在市場買舊的，桌椅壞了就自己修理或充分利用各種廢料自己動手做。因而節約了很多開支。

“計劃”，是飯店活動的綱領，各項工作都必須圍繞計劃進行。因此，計劃必須有先進性和準確性。要想達到這一要求，首先，要求在制定計劃的時候，必須要請執行計劃的全體職工參加，共同研究編制，才能受群眾擁護，才能保證貫徹執行。

长春飯店經營的商品分为两大类：一类是加工商品。即本店加工的各种飯菜、糕点等；另一类是採購商品。即不經本店任何加工的商品。如白酒、各种色酒、糖果、紙烟及水果等。从飯店的經營商品来看，其业务活动与其他企业不同，飯店是一个生产单位，又是一个直接銷售的单位，所以編制飯店計劃时，同时也要考虑人們对各个季节的飯食要求和人民的生活水平及社会購買力的情况。根据这种情况，长春飯店的领导干部，便把发动全体职工討論与編制财务等各种計劃，当做一种固定的制度，使指标由上到下、由低到高、由粗到細，逐步接近按計劃管理企业的要求。直到現在已編制了四类九种計劃，对于指导业务，改善經營管理工作起了显著的作用。其具体做法如下：

① 貫徹經濟核算制的原則。 从体现党的方針政策出发，在为生产为消费者服务的基础上，貫徹經濟核算的原則。因此，編制商品流轉計劃时，既要根据市場的貨源情况，又要根据党在各个阶段的中心工作和人民生活水平来編制計劃。特别是在編制費用計劃时，对各项开支的原則，在一般情况下，只許降低，不許超支；利潤計劃实现得必須合理，不得过高或降低，資金周轉只許加快。此外，还要积极压縮非生产人員，充实直接生产人員，提高劳动效率。这就促进了計劃質量和工作質量不断提高，貫徹了經濟核算的原則。

② 大力挖掘生产能力。 飯店生产能力的大小，是由厨师、服务員的劳动效率和房屋設备及工具等多少来确定的。但是如何發揮厨师、服务員的主觀能动性，改进劳动組織，充分利用設备及革新工具，确是更好地实现計劃的主要措施。为此，党支部把不断开展社会主义紅旗竞赛，提倡学先进、赶先进，作为提高生产能力的手段。因而使职工的工作效率不断提高。如过

去剔一头猪肉的时间需要半小时，現在只要八分鐘就够用了。类似这样的成績是举不胜举的。在改进劳动組織方面，采取了“飯口”（早、午、晚三頓开飯時間）人上齐，開时串班，“連帶上班制”。保证了只用一班人就能达到对外營業時間十四小时。通过开展技术革命运动的結果，实现了工具机械化。飯店对于房屋設備上的使用也是很合理的，所以利用率很高，对顧客也很方便。把卖錢最多而受顧客欢迎的簡易小吃部設在一樓，中餐部設在二樓中間，二樓的东西头設立了少数人用餐的高級部，三樓設立旅社。因此，飯店制定出来的經營管理計劃，是符合党的方針政策的，因而，也是切实可行的。

③ 編制切实可行的工作計劃。要做到这一点，必須根据飯店內部的业务活动資料，研究銷售規律的变化以及本身的生产能力編制工作計劃。飯店編制全年和季度商品流轉計劃时，都詳尽地分析历年来各季度比重变化的情况。比如历年来二、三季度銷售比重最大，一、四季度比較小。从这里可以看出一年当中二、三季度是飯店的旺季，一、四季度是淡季。其原因是因为二、三季度正是夏、秋兩季，天气暖和，群众喜欢外游，大、中学校开学，基本建設大量施工。特別是家屬大量就业后，一天工作之余，他們不愿生火做飯，职工的生活負担也比冬季減輕了，他們大部分的收入，都用于飲食方面。这就給飯店带来許多完成計劃的有利条件。而一、四季度，处于冬、春的严寒季节，职工忙于換季及做各項准备，生活負担加重了，一般都在家吃飯。因此，飯店这时就处于淡季。为了把淡季变成旺季，飯店在这个时候，就增加了大量而又便宜的、現成的飯菜。使顧客一進門就能买到飯。这种方法吸引着大批顧客，出現了淡季不淡旺季更旺的現象。

四、加强对职工的政治、业务和文化教育

长春飯店現有职工二百八十六人，这些人百分之三十是在一九五四年前來飲食业工作的，其中百分之四十四是一九五八年新就业的职工家屬，她們的文化程度都很低，大部是文盲，不懂业务，政治觉悟也不高。但由于几年来党組織加强了对职工的思想領導，坚持了政治、业务和文化三結合的紅专教育，使职工的政治觉悟、文化水平和技术水平都有显著的提高，树立了牢固的我为人人，人人为我的共产主义思想，涌现出許多积极分子和先进工作者，飯店十年来共发展了党员三十二人，团员一百三十九人，提拔了股級以上的干部十九人，为公私合营飯店輸送了經理九人，为新建飲食业、工厂企业、大专学校、省市賓館輸送了熟練厨师和服务員一百一十人。通过开办訓練班，为人民公社和全省飲食业及工厂培养了厨师一百六十八人。通过伟大的整风运动，职工都表示要做一个又紅又专的服务員。通过文化革命的运动，全店的文盲已經扫除。在业务技术上一般已掌握了主管业务的操作技术和服务方法。有七十人已发展成为一专多能的多面手，有三十四人已成为全能的厨师和服务員。职工把这些先进經驗，还集体編成小冊子，向兄弟飲食业进行推广。如“二百样菜的做法”、“粗粮細做”、“公共食堂适用菜譜”、“豆腐的百样做法”、“烹調理論知識”(这五本書已由吉林人民出版社出版)。为了帮助兄弟飯店提高烹調技术和培养厨师接替人，編写了“初級厨师教材”、“公社厨师教材”、“中級厨师教材”、“各地烹調技术汇编”、“家常菜做法”、“飲食业服务大綱”

等十七本書，這些書都受到了廣大群眾和飲食業的好評。取得這些成績的主要原因是：

① **大力培養又紅又專的紅色職工。** 幾年來黨支部一直把對職工的紅專教育做為黨的經常工作之一，在大力培養業務技術人員的同時，強調職工必須在政治上要當革命派，在工作中當促進派，在技術上作革新派，要求達到有一支熱愛飲食服務事業、忠實於飲食業的又紅又專的隊伍。在培養教育過程中，黨支部書記親自掛帥，採取了虛實並舉的方法，解決了職工中各種思想問題，批判、澄清了那些：“教育不是我們的事、學習和工作有矛盾，影響工作”、“腦筋不好，再學十年也這樣”、“學也干活，不學也干活”的種種錯誤思想。

在辦學過程中，注意對職工思想的教育，進行了如何對待培養接班人的辯論。採取了能者為師的方法，通過會議形式簽訂師徒合同，及時地獎勵和表揚那些教者盡力、學者盡心的廚師和徒工，不僅解決了師資問題，也克服了老廚師的保守思想。在學習中，黨支部還根據各個時期的中心工作，針對着各種關鍵問題，適時地指出方向和提出響亮的口號，使學習不斷地掀起高潮。如一九五四年為支援第一汽車製造廠提出了：“精一門”、“專業化”的口號。經過三個月的培訓，新人員基本上已掌握了專業技術。一九五六年工資改革後，社會購買力急驟上升，群眾要求有更高更多的飯食品種。黨支部就及時提出：“挖掘烹調技術，創造新品種”的要求。結果只兩個月的時間，就創造出六百多種做菜的方法。當一九五八年副食品增長的速度跟不上人民生活水平增長的需要的時候，支部就指出了以素代葷、以有代無、粗糧細做的方向。結果三百多樣新的菜名出現了。為了幫助兄弟飲食業滿足群眾的要求，還編了一本粗糧細作的小冊子。

② **採取一手抓生產，一手抓教育的領導方法。** 在組