



老碗会 中国饭碗

2024年度招聘宣讲



1. 品牌介绍和企业发展历程
2. 产品介绍
3. 薪资福利介绍
4. 人才发展计划
5. 未来规划

品牌介绍和企业发展历程

Brand introduction and enterprise development process

从陕西到深圳，1700公里的故事

2位创始人，都是地道陕西人

从小吃面长大，青年时就立志成为手工面食大师

怀揣着“想把家乡的美味带给每一位顾客”的初心与梦想

1997 拜师学艺，17年沉淀和打磨，2014年创立品牌



品牌介绍



手捧老碗怀初心 一碗陕西当家面

老碗会

以陕西手工面为主打的地标美食风味餐厅
传承**3000**年非遗制面技艺，致力于为中国陕西面食伟大复兴而奋斗

自**2014**年开创以来，直营门店超**100+**，开一间火一间，深受顾客喜爱

总部位于深圳。门店遍布深圳，东莞，惠州，汕头，中山，珠海等珠三角城市的各大核心商圈、写字楼、企业总部基地

品牌名由来

老碗会是陕西的一种民俗文化
在过去关中农村，每到吃饭时，村头、庄前、树下
人们就端着大老碗，蹲着聚在一起
一手端着大老碗，一边津津有味地拉着家常，
热闹非凡，这就是有名的

“老碗会”

老碗会是过去陕西民间的民俗场景

老碗会是人和美食之间形成幸福美好场景的文化氛围

■
"老"是文化

——
是指面食文化穿越时空的。

■
"碗"是事业

——
是指精神追求。朴实进取的

■
"会"是氛围

——
是向往美。好生活的

企业发展历程



品牌荣誉

最佳味道餐厅

最佳连锁餐饮品牌

最具价值投资餐饮品牌

西安名小吃代言品牌

深圳必打卡餐厅

中国饭店业金鼎奖

陕西手工面食大师

深圳地标美食名点



深圳最具人气餐饮品牌



深圳最佳味道餐饮品牌



企业总部赞誉（唯一餐饮企业获得）

老碗会在“战疫”期，安全防护，细心工作，业绩突出

荣获华为战疫先锋奖



产品介绍

Brand product introduction

品牌4大承诺

- 1 . 良 心 做 产 品
- 2 . 面 粉 零 添 加
- 3 . 坚 持 手 工 现 做
- 4 . 不 好 吃 就 退 换

对于一碗好面的理解



一碗好面
千锤百炼

严选食材

从陕西到广东

坚守好食材

传承好手工初心

我们选用来自北33° 41' ~41° 16' 产区优质小麦

年日照量3210小时

黄土高原的日光滋养

一年一季

敬畏食材，顺时而食

坚持手工

同时我们深知

一碗好面的秘密

除了食材，手艺本身也是产品灵魂所在

坚守八道工序

和、搓、打、揉、醒、拽、擀、扯

敬畏手工之魂

招牌biangbiang面

荣获中国面食金鼎奖

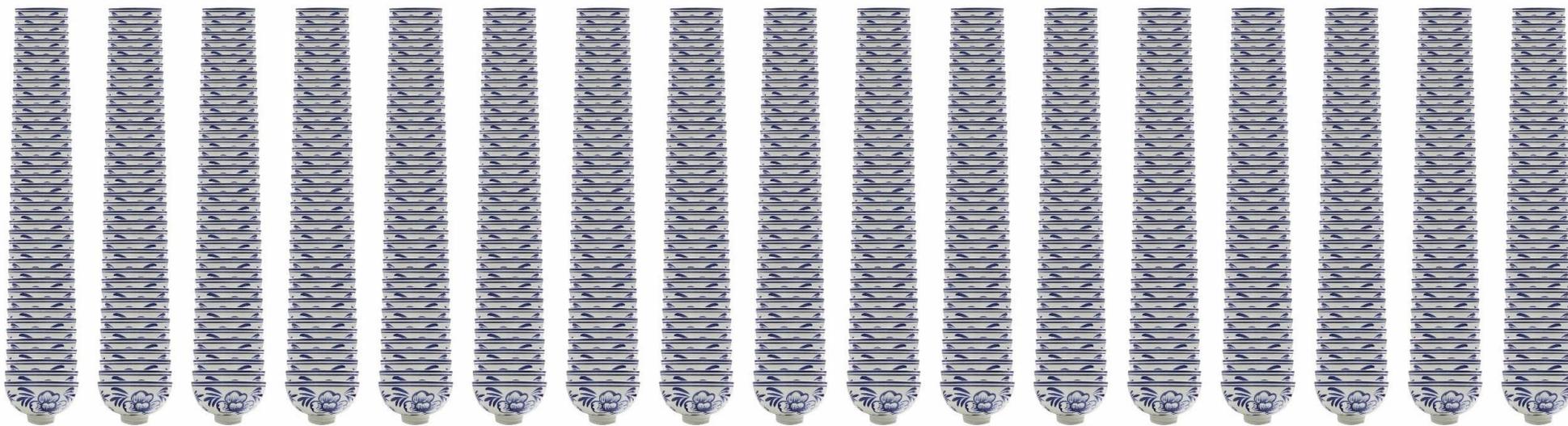
连续3年蝉联大众点评TOP1



- ✓ 大师研创 6种丰富配料
- ✓ 25年制面手艺 年销量180w+
- ✓ 连续3年荣获“深圳地标美食名点”
- ✓ 荣获“西安名小吃奖”



平安国际金融中心
592.5米

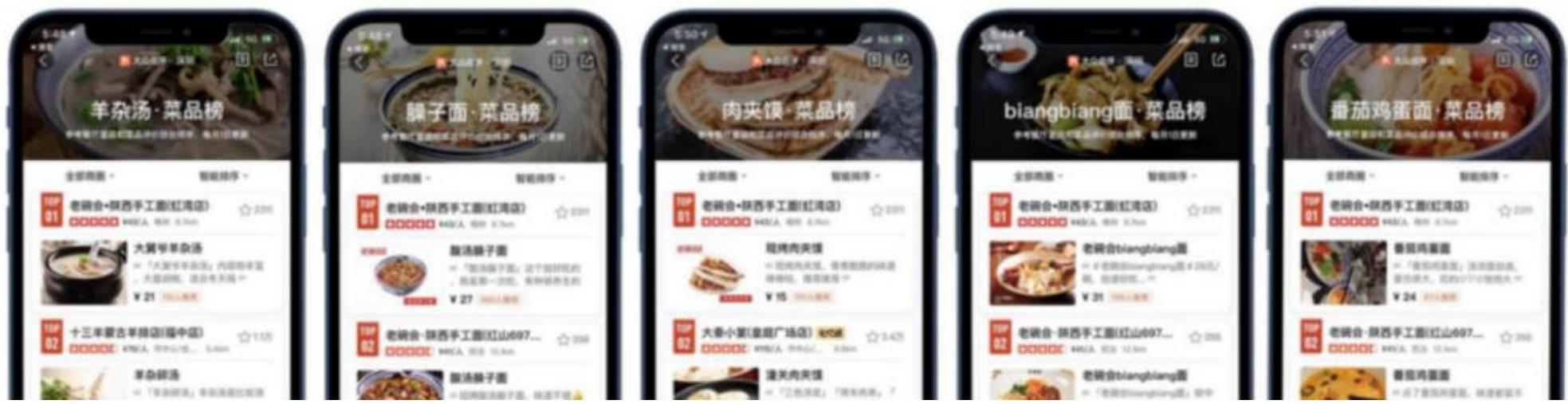


MORE...

老碗会 邈邈面 每年热销**180万碗**，空碗摞起来，相当于**136个**平安国际金融中心



老碗会多款产品蝉联深圳 大众点评第一名



七大系列

- 陕西手工面
- 陕西名小吃
- 陕北鲜羊肉
- 风味名小菜
- 西北招牌菜
- 手工自制饮品
- 老碗会手选商城

6大核心产品

biangbiang面、酸汤臊子面、现烤肉夹馍、陕西手工凉皮、鲜烤羊肉串、现熬羊杂汤



对客户 - 营造更具价值感的就餐场景

我们注重客人的用餐体验，灯光、温度、装修材质都是我们的态度

打造一简单、有文化和无压力的消费体验，从而唤起人们内心深处的温柔，让顾客多尝尝家乡的味道

对伙伴 - 营造更具体验感的工作场景

我们注重伙伴的工作体验，优雅的工作环境、开放式厨房、明亮整洁的店铺都是我们的坚持

打造卫生、有内涵、不断收获进步的工作体验，达到伙伴们“开心工作、快乐生活”的愿景

文化 CULTURE



长安一片月 万户捣衣声
——李白《子夜吴歌》

文化 CULTURE



陕西窑洞，
中国北方黄土高原上特有的传统民居形式。

文化 CULTURE



梦回盛唐，
“梦幻霓裳”与贵妃共舞，追溯千年盛世。

深圳-红山6979店 (大碗宽面)
面积: 180m²

东莞-松山湖 (面条实验室店)
面积: 220m²



深圳-星河COCOPark店(梦回长安)
面积: 160m²



深圳-马成时代广场店(麦田里的乐章)
面积: 190m²



深圳-天安云谷店(流金岁月)
面积：260m²



新生代的餐厅场景

简单+纯粹

小聚 小饮 小时刻 小心情 小确幸

所有触点都让顾客感受到，你所做的就是她想要的，做简单又有温度的餐厅



餐厅人格化

餐厅看起来要像个人

品味的觉醒

提升自己的品味，没有品味要被主流社会边缘化



薪资福利介绍

Introduction to salary and benefits

薪资待遇

- 大专生储备干部实习期工资3500元（实习3500+全勤200+业绩300=综合收入4000元）
- 200元全勤奖，80万意外保险
- 月营业额达标奖励SA级门店奖金150-300元
- 转正后综合薪资4200-4800元
- 提供专业的培训和晋升通道
- 专车接送、拎包入住

福利待遇

包
吃住

小区房
水电补贴
空调
WIFI洗衣机
宿舍长补贴

亲情
福利

子女教育
津贴

父母津贴

员工
活动

生日聚餐
月度活动

节假日聚餐
定期团建

丰厚
奖励

营业额
达标激励

员工考评奖
工龄奖

专业
培训

师带徒文化

提供专业的
培训
晋升通道

报销
车费

入职满3个月
报销来程车票

高铁二等座
火车票硬卧



10:47 2022.06.06 星期一
深圳市·都市名园

今日水印
相机
真实时间
防伪 RPU9CKXPLXA199

人才发展计划

Unique advantages and talent development plan

老碗人发展路径

全面打造全能复合型人才

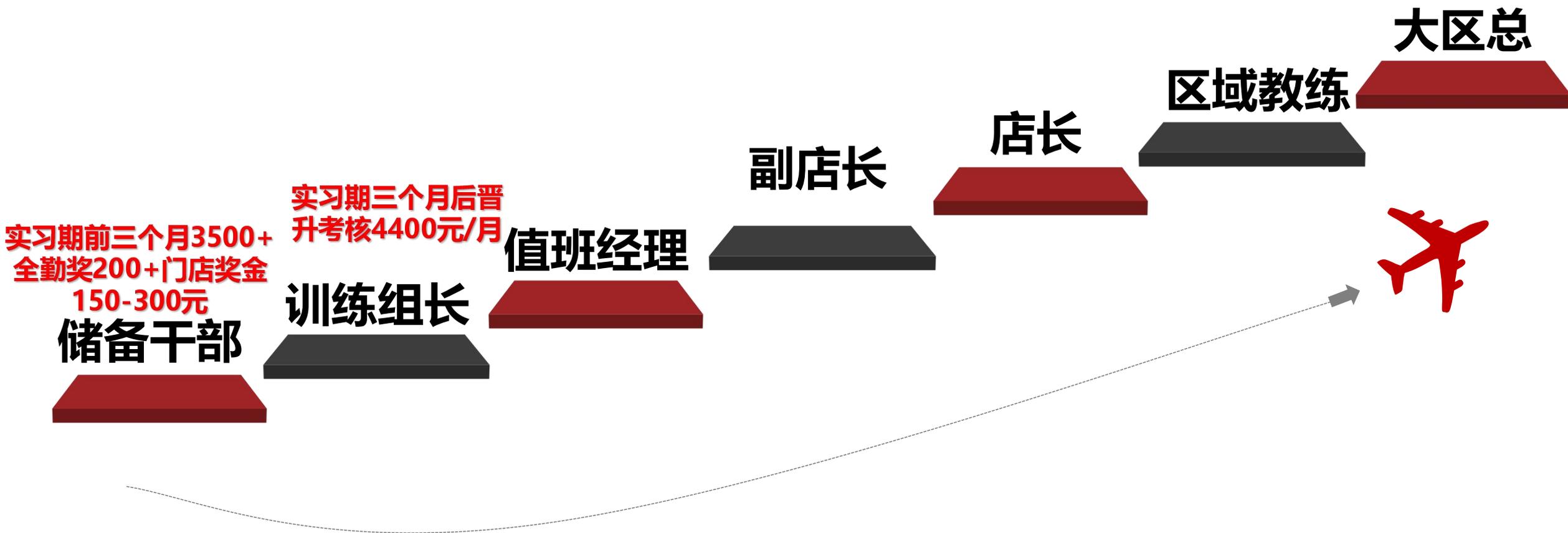
晋升标准



薪资架构图

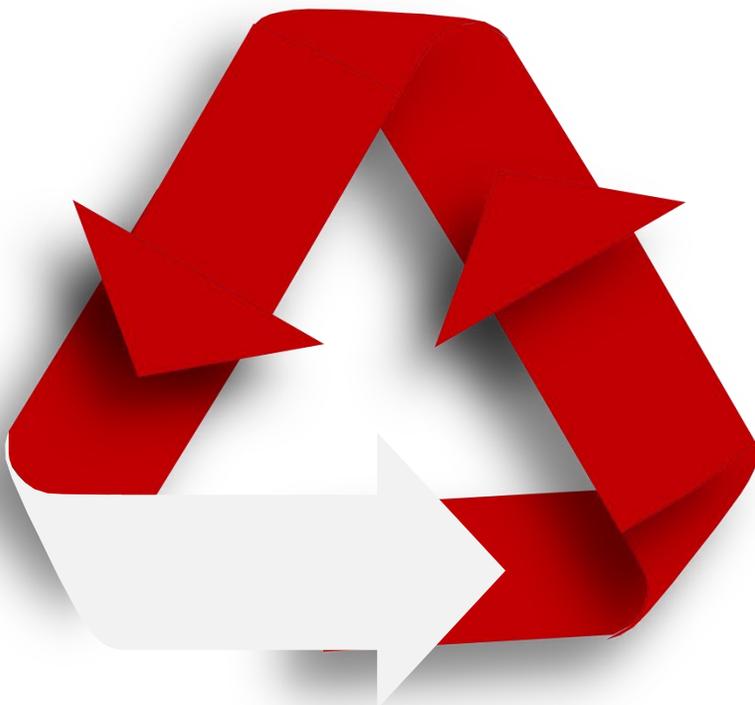
初级-高级

基础薪资-管理绩效



新伙伴10步关怀

宿舍安排的要求能否做到?
工衣是否发放
谁是师傅
什么时候完成拜师仪式



谁带领办证件
谁带领熟悉门店及宿舍周边环境
谁负责做职前简介
能否确保前一周上班8小时/天

新伙伴是否清楚小碗碗发展训练计划内容
第一周，师傅是否每天下班前与徒弟总结一天心得

老碗会会战营精彩瞬间



公司团建



未来规划

Future planning and development

我们的使命

Our mission

为中国陕西面食伟大复兴而奋斗

我们的愿景

Our vision

成为顾客首选面食品牌
十年百城千店

我们的价值观

Our values

以顾客为中心
奋斗成就自我



- ★ 创始地
- 门店辐射区域

2024年▶
目标300+

2032年▶
目标1000+



至2024年底

人才需求量

基础伙伴约1500人

管理组约600人

未来10年

预计人才需求量

基础伙伴约15000人

管理组约3000人

岗位要求

- 年满16周岁，身体健康，符合餐饮行业要求
 - 烹饪专业：培养方向（为了未来出品保障技能人才储备）
 - 人力资源专业：培养方向（公司职能岗位，招聘人才，核算绩效）
 - 文秘专业：培养方向（办公文员，表格制作，文件处理）
 - 酒店管理专业：培养方向（门店形象大使，前厅值班经理）
 - 市场营销专业：培养方向（门店经营营销方案活动策划、市场调查评估）
- 无明显位置纹身
 - 上班须穿着黑色裤子、白色鞋子、白色袜子

加入我们
一起打造中国面食领军品牌