

有梦想 KEEP GOING 2015年春节联欢晚会



▲董事会、公司高层与表演人员合影留念

所谓好的开始乃成功的一半，我们将寄予“2014年春节联欢晚会”，唤起雍憬明珠大酒店全体员工挑战来年，奋发向上，开拓进取的更大决心！

联欢晚会的主题是通过本次晚会，在和谐的、快乐的氛围中表达企业对员工的关怀与问候，使员工开开心心、快快乐乐的过好2015年春节。增强员工的归属感，期待着员工们能积极地愉快地在新的一年里爱岗敬业。

晚会中设置了多个表演项目，更为员工设置了抽奖环节，突出我司企业文化特色，注重节目思想性、参与性和团队合作的完美统一，为我在公司在新的一年里取得更辉煌的业绩推波助澜。



▲董事会、公司高层与全体员工敬酒



▲陈董事长为新的一年致词

多姿多彩的员工表演



▲酒店总经理接受董事长的任务书



▲全体员工参加总结会

2014年度总结大会

2015年1月19日，本酒店举行了一年一度的年终总结大会，在这辞旧迎新的日子，我们召开一年一度的公司年终会，与大家欢聚一堂总结过去，分析形势，相互交流，展望未来。

回顾刚刚过去的2014年，尽管经济形势总体并不稳定，但公司的管理在战略上的深谋远虑、高瞻远瞩，公司的全体员工在执行上的到位与彻底，使公司的业绩取得了一系列丰硕的、值得骄傲的成果。

经过一年的锤炼，我们的战略更加聚焦，思路更加明晰，基础更加扎实，管理模式更加完善，执行力更加增强。在所有雍憬人的共同努力下，我们克服了种种的压力和困难，不仅圆满地实现了集团各项预计目标，团队的素质、专业的精神、管理的层次都有了极大的提升。

大会同时，本酒店还为各个部门评选了优秀员工。

他们工作认真负责，爱岗敬业，业务知识扎实，业务水平优秀，人品端正、做事塌实、行为规范、对待所负责区域进行有效指导，高度敬业，表现出色。

他们拥有良好的个人形象和素养，专业技能或业务水平优秀，对本职工作兢兢业业，锐意进取，为公司员工树立良好形象并起到带头作用；为公司创造出较好的企业效益或社会效益。

年度优秀员工



▲2014年度优秀员工



▲舞狮到贺庆



▲涌涌人头的预售现场

雍憬明珠感恩力作 荣基嘉园开售

雍憬明珠大酒店又一感恩力作·荣基嘉园营销中心耀世绽放。

由雍憬明珠集团打造，为答谢市民多年来对雍憬明珠的支持与厚爱倾情回馈全城，推出最具性价比的高层洋房，为城市增添一座星级品质之家。

荣基嘉园位于九江大道及大正路交界处，其汇聚了城市的繁华及一个无法复制的交通要塞。拥有近两万的商业配套，包涵大型购物商城和区域内首屈一指的星级酒店，突破区域传统模式，百货进驻，让商业与各种文化不断的进行碰撞融合，给业主带来优质生活的世界级体验。

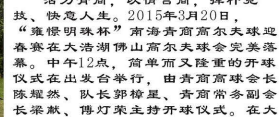


▲“雍憬明珠杯”南海青商高尔夫球赛开幕式

南海青年商会高尔夫球俱乐部一直都设立了爱心关怀资金，近两年来，多次支持云浮学校的扶贫工作，今年，我们的俱乐部的爱心资金继续接力，这次我们联系了南海的星儿特殊教育培训中心，把这次比赛中筹集的两万三千元善款悉数捐赠佛山星儿助学平台，帮助一些因为经济问题而无法接受教育的自闭症孩子。希望在接下来的日子，能继续擦亮爱的火花，共同照亮自闭症孩子们的内心。

雍憬明珠杯 南海青商高尔夫球迎春赛圆满落幕

活力青商，以情言商，挥杆竞技、快意人生。2015年3月20日，“雍憬明珠杯”南海青商高尔夫球迎春赛在大浩湖佛山高尔夫球会圆满落幕。中午12点，简单而又隆重的开球仪式在出发台举行，由青商高尔夫协会会长陈耀然、队长郭樟星、青商常务副会长梁献、傅灯荣主持开球仪式。在大合照后，40多位英姿飒爽的高尔夫选手坐着高尔夫球车驰骋绿茵，在球场上挥杆。



▲南海青年商会高尔夫球俱乐部会员合照



▲桂林市商贸旅游技工学校实习生合影

校企合作，发挥学校和企业的各自优势，共同培养社会与市场需要的优秀人才，不仅是职业教育办学的显著特征之一，而且有助于加强学校与企业的合作，教学与生产的结合。校企双方互相支持、互相渗透、双向介入、优势互补、资源互用、利益共享，是实现职业教育现代化，促进生产力发展，使教育与生产可持续发展的有效途径。

由此可见，产学结合是促进科技、经济及企业发展的有效手段，校企合作是办好职业教育，培养生产、建设、管理、服务一线人才的重要途径。

校企一家亲



▲三八妇女节旅游合照

八妇女节是世界的传统节日，为了更好地展现雍憬女性的风采，以健康向上、充满活力的精神面貌树立雍憬女性形象，培养我们妇女团队合作精神，用健康的身体素质和心理素质投身于工作中，通过此次活动的举办，不仅让长期在一线劳作的员工们得到了调节，缓解了紧张的工作气氛。增强了员工的集体荣誉感，增进了员工对公司企业文化了解，使其深切体会到公司对员工关心和爱护。

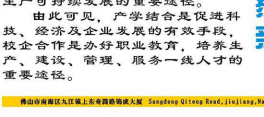
围绕这个主旨雍憬明珠公司于2015年3月8日上午举办“三八妇女节”带全体女职工到西樵影视城旅游的旅游计划活动。



▲三八妇女节旅游合照

校企合作，发挥学校和企业的各自优势，共同培养社会与市场需要的优秀人才，不仅是职业教育办学的显著特征之一，而且有助于加强学校与企业的合作，教学与生产的结合。校企双方互相支持、互相渗透、双向介入、优势互补、资源互用、利益共享，是实现职业教育现代化，促进生产力发展，使教育与生产可持续发展的有效途径。

由此可见，产学结合是促进科技、经济及企业发展的有效手段，校企合作是办好职业教育，培养生产、建设、管理、服务一线人才的重要途径。



▲三八妇女节旅游合照

九江镇第三届“饭香刀”私房菜烹饪大赛

雍憬明珠大酒店获任一等奖

九江第三届渔耕粤韵文化节闭幕式也在现场举行，至此历时半年的文化节完美收官。

由南海区餐饮行业协会会长吴荣开和4名高级烹饪技师组成的专业评审品尝，并打分给出意见。最终，雍憬明珠大酒店的“豪华盐焗大拼盘”获得一等奖。



▲酒店行政总厨在比赛中大显身手



▲本次一等奖作品“豪华盐焗大拼盘”



▲酒店总经理王凯先生与参赛选手合影

夏季养生

夏季养生，夏季是阳气最盛的季节，气候炎热而生机旺盛。此时是新陈代谢的时期，阳气外发，伏阴在内，气血运行亦相应地旺盛起来，活跃于机体表面。夏季养生重在精神调摄，保持愉快而稳定的情绪，切忌大起大喜，以免以热助热，火上加油。心静人自凉，可达到养生的目的。



夏季食疗

夏季，人们受暑邪的侵袭，少食短睡，不少人形体消瘦，需要食物进补。夏季进补不宜用肥腻、燥热之物，鸭肉味甘咸，性凉，有清热解暑、滋阴养胃的作用，所以，夏天宜食用鸭子之类清补之物。夏季食用肥嫩的鸭子，既是美食，又是最适宜的滋补食品。夏季常食鸭，既能补充炎热季节多消耗的营养，又能去除暑热给人体所带来的不良影响，使之安度盛夏。

土豆焖鸭

- 鸭腿剁块、土豆去皮切块、姜切片、葱切段
- 热锅放少许油，油热后倒入鸭块，以半煎炒的方式，直到鸭肉收缩、变色，淋入少许料酒，再加入葱段、姜片、八角和桂皮炒匀
- 再加入老抽、生抽，翻炒均匀上色
- 加入清水，一次加够，清水要没过鸭肉，大火煮开后转中小火焖10来分钟
- 加入土豆和盐，加几滴醋（可以去腥），继续保持中火，为了保持土豆的完整，请不要一直翻炒
- 至汤汁浓稠收干时即可熄火。最后放葱花翻炒一下即可出锅

