编辑：廖 琼
排版：韩剑明 校对：董颖佩

# 打造装修一站式平台

## ——访柳州市欧艺装饰有限公司总经理胡六四

**人物档案：**胡六四，53岁，安徽安庆人，柳州市欧艺装饰有限公司总经理、柳州市建筑装饰协会副会长。

胡六四

柳州市欧艺装饰有限公司（以下简称“欧艺装饰”）致力于打造装修一站式平台。除了母公司外，还有各子公司参与平台建设，每个子公司都是在母公司的支持下，由员工自主创立，并开展独立的管理。

在东环大道的居家美国际建材购物中心里，欧艺装饰的展厅和办公区就占了6000平方米。这是胡六四在柳创业18年的成果，也是他创新打造装修一站式平台服务的收获。

### 从无到有 从有到精

在居家美国际建材购物中心二楼，几乎整层都是欧艺装饰的区域。展厅里，除了一般的建材展示外，还有企业文化展厅和家电展厅，装修标准、收费标准、企业发展历程等一目了然。在办公区，设计、家装、二手房交易、工装等类型的公司都在其中，为消费者提供房地产及装修等多样化的服务。

“18年前，我创立了欧艺装饰，口碑和质量一直是我做装修的标准，因此公司也一直秉持着‘不达标，砸掉重装’的理念。”胡六四说，他从创业之初就定下了一系列的装修标准，如吊顶要用膨胀螺丝加固、瓷砖铺贴要确保平整等，未达到标准，就要求工人重做。

多年来，胡六四坚持奔走在装修工程现场，确保每个装修工程质量都达标，这一坚持也让欧艺装饰逐渐地赢得了客户的口碑。

### 从里到外 从一到多

“经营装修公司，不能一成不变，否则遇到市场变化就没有抵御风险的能力。”胡六四表示，从2015年开始，他改变经营模式，鼓励有能力的员工自主创业，公司予以支持。

“有员工特长不在于家装，而是精于酒店、办公楼及其他建筑的装修，这样的能力难能可贵。”胡六四因“材”发展，支持擅长不同领域业务的员工开创子公司。于是，欧艺快装（面向老房改造）、欧艺豪装（面向大宅高消费装修）、欧艺全屋定制、欧艺全屋智能、欧艺精装等板块逐步建立，还有二手房交易公司、家电板块、建材板块、工装板块等，形成了多个子公司为一体的装修平台。员工独当一面，更有利于公司发展壮大。

同时，母公司对这些子公司的运营也有相应标准要求，即装修过程明明白白、收费清清楚楚、不随意加价和增添项目等，让客户一如既往地享受到欧艺装饰的服务。

### 从点到面 从面到片

“从一家公司到多家子公司，从家装到工装，再到上下游的房地产及家电等行业，覆盖全领域的发展，是欧艺装饰近年来遇到市场变化后能持续发展的‘法宝’之一。”胡六四表示，一站式消费可以省去一些中间环节，例如，客户购买家具可以对接生产厂家，木地板、瓷砖等建材也可以直接从厂家进货，价格也会有优惠，让客户既避免了奔波的麻烦，又能节省开支。

近年来，胡六四还回到老家安徽了解当地的装修行业，研究客户装修的难点与痛点，他据此推出了快装、简装及定制装修等服务，能让客户既省钱，又能装出理想的效果，还能确保装修质量。再配合其他子公司提供的“一条龙”服务，公司就可以通过“点”覆盖“面”，最后形成“片”，如此不仅能赢得客户的青睐，也能抵御市场风险，让公司长期稳定地经营下去。

（张威）

创业故事

# 玉米蛋挞香甜诱人 满口“爆浆”热量不少

## 该甜品高脂高糖，医生建议食用需适度

○○全媒体记者 周茜

**晚报讯** “玉米甜甜脆脆，搭配香酥的蛋挞皮，一口咬下去直接爆浆。”继网红甜品“黄油年糕”之后，近日，主打“粗粮概念”的玉米蛋挞走红，成为美食爱好者的“新宠”。

14日，记者在网络上搜索发现，目前我市售卖玉米蛋挞的烘焙店有近10家，近半数商家表示需要提前预定。根据玉米蛋挞的大小，单个售价在8元至16元之间。

随后，记者来到城中区一家烘焙店，看到玉米蛋挞被摆放在橱柜的显眼位置。“最近玉米蛋挞很受欢迎。”该店经营者说，店里推出这款甜品以来，工作日每日售出约80个，周末单日销量近200个。

“玉米蛋挞的制作方法是在制作传统法式蛋挞的基础上，在表面放上一层水果玉米，再用喷枪把玉米表面烤至焦香。”一家烘焙店的烘焙师介绍，法式蛋挞皮的原料包括高筋面粉、黄油、白砂糖和蛋清，蛋挞馅由牛奶、淡奶油、白砂糖、鸡蛋和甜玉米粒组成。“我们还会添加一层厚厚的塔塔酱，增加‘爆浆’的口感。”

此外，一些网络美食博主也分享了自制玉米蛋挞的过程。“从超市购买现成的蛋挞皮，再调制馅料，并覆盖上玉米。”一名博主表示，自制的成本更低，还能根据喜好调整味道。

玉米蛋挞的热量有多高？一款查询食物卡路里的手机软件显示，蛋挞皮约352千卡/100克，蛋挞液约211千卡/100克，甜玉米粒约107千卡/100克。市场上销售的一个巴掌大小、约100克的玉米蛋挞热量约150千卡至200千卡，比一碗米饭热量还高。

“玉米蛋挞香甜诱人，但同时也是‘甜蜜的负担’。”市人民医院临床营养科主任医师黄秋菊说，玉米蛋挞属于高热量、高脂肪食物，过度食用可能带来健康风险，需适量食用。

烘焙师在蛋挞上摆放水果玉米。

黄秋菊表示，“三高”（高血压、高血糖、高血脂）人群每次食用玉米蛋挞建议不超过五分之一块，约20克；糖尿病患者食用此类高糖食物，则易造成血糖波动。此外，老年人与儿童因消化功能较弱或发育未完善，需严格控制食用量。

# 明日可购买端午节假期火车票

## 在铁路12306App预填信息可快速购票

○○全媒体记者 宁静波

**晚报讯** 今年端午节放假时间为5月31日至6月2日，记者昨日从柳州火车站获悉，假期首日车票将于明日开售，5月19日将开售假期最后一天火车票。

铁路部门提醒，需要购票的旅客可通过中国铁路12306网站和铁路12306手机客户端了解详情，避免从非正规渠道购票，面临车票加价、个人信息泄露等风险。

如何快速购票？旅客可在火车票起售时间前，在铁路12306手机客户端提前进行“购票信息预填”，提前选择好车次、席别、乘车人等信息后点击完成。车票起售时间一到，即可一键完成购票订单提交。

本报地址：柳州市潭中东路72号柳州报业大厦 柳州日报社出版发行 柳州日报社印刷厂印刷 厂址：柳州市鱼峰区和悦路14号 桂柳广告许可证4502004000008 邮编：545006 传真：0772-2839513