



外包装上的商家信息

经营之道

复德和经营之道的第一点是：质高艺精，稍胜一筹。复德和的糕点作坊以生产京式糕点著称，小八件、大八件样样俱全。李培元、张元、赵文秀等制作师傅由外地聘请而来。糕点用料十分讲究，他们制作出的糕点，每一口都是正宗的京味，尤其是翻毛皮糕点，酥软至极，即便是用手轻轻触碰，也难以将其完整拿起，因此深受顾客的赞誉。到了冬季复德和还制作糖炒栗子、蜜饯、南糖、蜜供等食品。

复德和茶叶柜台设有四名店员，他们专注于茶叶的调配工作。从外地运来的整箱茶叶，他们会逐一打开品鉴，并与包头各茶店的茶叶进行对比，精心调配出的茶叶不仅口感上乘，超越其他茶庄，而且价格更为亲民，因此赢得了顾客的广泛信赖。

复德和经营之道的第二点是，待客如宾，讲究信誉。旧社会能买得起京式点心和山珍海味的多是达官贵人，但从经营的角度看，热心为顾客服务是值得借鉴的。复德和的商品陈列有利于顾客选购，点心放在墙壁的格内，有玻璃门，打开就可以取货，干鲜货更是可以任人挑选。店员一般都站着，见有顾客到来就上前迎着开门，坚持“买卖不成仁义在”。

复德和的炒货来源于南口，一般水果来自沙城，南方水果从北京发货，双方讲究信誉，货到就汇款。对顾客绝不缺斤少两，有的时候还有意增加斤两，比如买一套一斤重的月饼，就给成一斤一两，从而取信于顾客。有的顾客走的时候脸色不好，掌柜的总要向伙计问清缘故，伙计说不出子丑寅卯不行。对于每一位进店的顾客，总是想方设法让他