

和记小菜: 食客缘何排了十年队?

——“和记小菜”餐饮集团访问记(一)

文 / 丁汀 方妍

“和记小菜”一览

南丹店:	徐汇区南丹东路 188 号 (近漕溪北路) 电话: 021-64695757
东方店:	浦东东方路 985 号一百杉杉大厦 6 楼(近浦电路) 电话: 021-68762227
玉兰店:	卢湾区打浦路 1 号 3-4F 金玉兰广场(近徐家汇路) 电话: 021-53960577
顾戴路店:	闵行区顾戴路 1236 号(近龙茗路) 电话: 021-54167775
七宝店:	闵行区吴宝路 1 号汇宝广场 5 楼 电话: 021-54797779
金轩店:	徐汇区南丹东路 238 号金轩大厦 4 楼(漕溪北路口) 电话: 021-64691799
莘庄店:	闵行区七莘路 338 号 (近庙泾路) 电话: 021-54957979
龙华店:	徐汇区龙华路 2933 号 电话: 021-64569969
松江店:	松江区九峰路 2 号 (近荣乐中路) 电话: 021-57717979
娄山关路店 (即将开业):	长宁区娄山关路 999 号春天花园内(长宁路口)
品品料理火锅:	卢湾区打浦路 1 号(徐家汇路口) 电话: 021-53960577
品品料理火锅北京大运村店:	海淀区知春路 29 号 10 号楼 电话: 010-82211871
品品料理火锅北京华贸店:	朝阳区建国路 89 号院 17 号楼 L22 号 电话: 010- 82211901
上海和记:	浦东民生路 1433 号 3 楼 电话: 021-51909228/ 51909238
和风细语:	卢湾区打浦路 1 号金玉兰广场 2 楼(徐家汇路口) 电话: 021-53960909
和家日本料理:	卢湾区打浦路 1 号金玉兰广场 2 楼(徐家汇路口) 电话: 021-53960789

早在 1999 年东南亚金融风暴之际,“和记小菜”却在上海浦东这片热土上的南泉路开出了面积仅 200 多平方米的第一家店,从此开始了开一家旺一家的顺利起步;直至今年的全球金融危机,“和记小菜”在“奥运”前,照样进军北京,开出两家颇有特色的火锅店。

“和记小菜”走过的十年历程,虽然也经历了两次金融危机、2003 年的 SARS 等重大事件,但就是这个“平均每个上海人去 3 次”的“和记小菜”,却为什么能在诸多危机中觅得新商机并迅速拓展?它的成功奥秘何在?针对这些问号,两位当家人娓娓道来——

1999 年 6 月,“和记小菜”浦东南泉路的这家门店,是一家正宗的“小饭店”,然而这个小饭店却给了他们一个大信心:开张第一天食客就排起了长队,招牌菜“煲仔鸡”广受欢迎,“人人都说好吃!”一向以稳健著称的郭先生也难掩自豪之情:“如果我们满足现状、安于享乐,可能就没有今天‘和记小菜’的规模了。”生意越火爆,他们越向纵深发展。5 个月,面积比南泉店扩大了一倍的莘庄店开业。然而,500 平方米的店堂在蜂拥而来的食客面前,依然显得狭小。当时没有大堂区,每到市头高峰,门口便排起了长龙。日日爆满持续了两个月后,他们毅然租下二楼。总共 700 平方米的店堂,依然难以满足新老朋友慕名而来的速度。“和记小菜”一座难求的口碑开始持续传开……

笔者有些好奇:“‘和记小菜’之所以开一家火一家,是不是有啥过人之处?”

和记小菜——一个十年间已有 7000 万人次光顾过的著名中餐品牌,几近家喻户晓。然而,由于“和记小菜”历来秉承“只做事,不张扬”的处世之道,故诸多媒体均无缘“和记小菜”的任何信息。反之,“和记小菜”却以口碑相传的传统模式,日益做大、做强,一举成为广大食客美食欲念中的首选。

日前,统领着“和记小菜”庞大产业的负责人何先生、郭先生得以首次接受本刊采访的主要动因,乃是他们试图从面临国际金融风暴的危机中寻找新的良机使然。

郭先生略一沉吟:“其实我们没啥诀窍。第一,饭菜要热。中餐热食是关键!不少商务人士常常错过吃饭时间,等想起来可能已是晚上 8、9 点。去哪里可以吃到美味的热菜热饭?那就是‘和记小菜’啦;第二,做地道的家常菜。现在很多饭局应酬之后,人们常常没吃饱、吃好,往往还得回家吃一点。我们针对这种情况,一心做好家常菜,让每个食客的胃适意而去;第三,既要好吃又要实惠。我们不仅要让客人的胃适意,买单时口袋也要能承受。所以,当时的经营定位是:粗茶淡饭——屋里厢的小菜!”

2 年后,七宝店的开业堪称“和记小菜”的里程碑。营业面积从几百平方米一

跃成为近 3000 平方米的中型餐饮企业,管理模式上提出了新的挑战;菜肴上,形成了以本帮为主,兼营粤、浙、川、湘等多元菜系;厨房专业分工越发明确,确保出品质量。由此,“和记模式”基本形成:环境有面子、软件服务到位、菜肴美味且买单时宽心。于是,上海餐饮业的奇迹出现了:各家门店午市排队已不是新闻。有的店一天甚至可翻台 6-7 次,几乎没停的时候。

2002 年,“和记小菜”进入快速发展时期。从 2 月到年底,接连开出 5 家分店,基本覆盖了浦东、闵行、徐汇、卢湾等区。如今的“和记小菜”拥有 15 家直营店,营业总面积达 5 万多平方米,3000 名员工同时可为 2 万名食客服务;除了主营中餐,又延伸出火锅、日式料理、西餐咖啡三种不同的业态。

此刻,何先生又提起了一个敏感话题:“‘和记小菜’的菜价 8 年没有调高过。前段时期,上海餐饮业都在微调菜价以应对原、辅料的普遍涨价。不少食客很担心地跑来问:人家都在涨价,你们不涨,是不是菜肴原料不新鲜啊?其实,我们是不愿意跟风的,因为我们有强大的配货中心,消化涨价因素是我们必须要做好的功课!”

“和记小菜”第 15 家分店娄山关路店即将开张。该店的“年夜饭”正在火爆热订中。

十年餐饮路,“和记小菜”口碑响。一切以消费者需要为宗旨,一以贯之地踏踏实实,这就是“和记小菜”经久不衰、蒸蒸日上根本所在!



中的每道点心,外形美观,口感精致,美食能带来的一切情趣在这里都能感受到。最让笔者惊奇不已的是,只要 39 元,便可在午市品尝到几乎所有的港式小点,绝对实惠。

地址:漕溪北路 1111 号(上体馆 3 号楼);电话:54258377。

温馨提示:“39 元午市点心任吃”活动只在天天渔港精品小馆一家门店举行,营业时间:11:00—13:30。

质朴有如小潭 雅趣不减兰亭

39 元体验天天渔港精品小馆的独特用餐氛围

文 / 蒋萑萋(实习生)

一次偶然的机会,意外寻觅到了一家充满情趣的餐厅——天天渔港的精品小馆。小馆地处漕溪北路 1111 号(上体馆 3 号楼),南北贯通,闹中取静,外有一个广场式的超大停车场,吃饭、停车皆相宜,倒是十分省心。

穿过广场,由门而入,却是一个截然不同的世界。只见店内布局工整,明暗错落,将一方天地规划得和谐有序。有雅座数席,外加几间精致包房,最大者可容纳 15 个人进行用餐。身处其中,只觉舒适惬意,陶然自得。环顾四周,惊喜地发现小馆在环境布置方面的一些细节上,的确是做到了“赏心悦目、充满情趣”。

小馆中央有一堵景观墙,中间镶嵌着一大口扁平的观赏鱼缸,缸中是成群结队、通

体红亮的发财鱼,时而静止,时而游动,宛若一团团水中之火。观此景不禁让笔者浮想联翩,感觉小馆的质朴可爱有如唐代诗人柳宗元笔下的小石潭,“潭中鱼可百许头,皆若空游无所依”,“俛尔远逝,往来翕忽”,“似与游者相乐”,真是妙趣横生。

厅堂内,跳跃的光影让在小馆中行走之人仿佛穿行于一股股波光粼粼的流水之中。而在一方方的间隔之间,绿竹掩映,草木芳菲。整个小馆宛如一座建在室内的山水园林,相比于王羲之文中“茂林修竹,清流湍急,映带左右,曲水流觞”的兰亭,雅趣不减。

然精品小馆“赏心悦目、充满情趣”的还远不止于它的环境布置。天天渔港以正宗的港式点心闻名,作为天天渔港的一家新开店,精品小馆自然也是秉承了这一传统特色。店

五星级酒店里的江南水乡情

九江路品珍轩古象店充满了水乡风情。站在别具特色的石桥上,下方是就餐席位,人们围坐在桌前,听着幽幽江南丝竹声,边就餐边谈笑,整个酒店气氛轻松愉快,而又不失热闹。从就餐大堂朝前望去,前方落地窗外便是上海最繁华的地段之一南京路步行街,而回望身后,则是品珍轩古象店内江南韵味十足的石桥流水、雕花格窗。

酒店经理介绍,品珍轩古象店内的每一间包房风格都是不同的,一些有着江南的清幽宁静之韵,另一些则充满了水乡的柔婉风韵之情。随着就餐的顾客日益增多,如今古象店内的 VIP 包房几乎天天爆满,因此若要选择包房就餐,需要提前向酒店预订。

无论倒酒还是上菜,品珍轩古象店服务人员的每一个动作都浸透着五星级的要求和用心。另外,品珍轩古象店的午市也同样



吸引人。午市从每天上午 10 时至下午 4 时,人均消费 50 元左右。近期酒店正在进行 6.8 折的午市优惠活动。每日下午,来喝午茶的顾客络绎不绝。

李雯涵
地址:九江路 595 号(湖北路口)古象大酒店二楼 电话:021-63611711
婚宴热线:13321831397 26999098

“味之都”持续发展新举措 培训大学生当老板

上海齐鼎餐饮旗下的知名品牌之一“味之都”中式快餐连锁在“齐鼎”十周年大庆之际,日前隆重启动了 3 年内培训全国 3000 名大学生创业当老板的仪式,这是“齐鼎餐饮”持续发展的新举措。在为 3000 名大学生提供创业平台当老板的同时,还可为社会提供 9 万个就业岗位。

如何才能 3 年之内将 3000 名大学生打造成企业的老板?“味之都中国大学生公益培训计划”是一个大学生创业实践的较好平台,是复制优秀企业家的摇篮。3 年内,3000 名大学生将受到系统培训和实战演练,迅速找到适合自己的职业锚,并成为有社会责任感和使命感的餐饮人才。

“齐鼎餐饮”还将在全国 300 个城市为传承中国传统文化进行《弟子规》的义务推广教育。(阿丁)

“老房子”苏北土鸡 每天限供 50 只

自本刊 11 月 20 日刊出《老房子土菜馆:每个礼拜都想去一次》之后,吸引了不少宁波和苏北籍人士远道而来,好在交通便利,乘地铁 3、4 号线到虹桥路站朝北走即可。食客们分别从宝山、浦东、普陀、闸北、杨浦等区寻来,即使落雨天也挡不住全场爆满。

据了解,由于“苏北土鸡汤”已供不应求,“老房子”只得宣布限供措施:每天只有 50 只,路远且一定要解馋的就打个预订电话吧。细想可以理解,每只鸡要炖四五个小时,辰光不够呀!为此,业主“宁波小娘”制订了操作程序,规定质量标准,真有点宁波人“直骨挺硬”(宁波话)的做派!

今朝,再为新老食客推几款特色菜:苏北三宝——硕大的碗,自制的小肉圆、蛋糕、肉皮,沉浸在熬出来的鲜汤之中,又是一款地道的苏北菜;农家杀猪菜——此菜原是苏北农村逢年过节杀猪后的第一次庆宴必吃之菜,用的是新鲜猪内脏:大肠、红烧肉、猪肚等,经高厨精烹红烧,酱香扑鼻,足以让人回想起曾经饥饿的童年;一品蟹豆腐——采用长在盐城滩涂地区的小蟹捣成鲜蟹糊,与鲜韭、宽汤同烹,汤极鲜,豆花般的蟹浆呈金黄色,在我尚属首见;馋嘴牛蛙——由于牛蛙选得好,普通的招牌川菜,做得也蛮出色。

据悉,老房子土菜馆会隔周发布一次美食信息,本刊读者可别错过!(阿丁)
地址:凯旋路 1415 号(近安顺路) 电话:62949700

罐头食品也时尚

本月,2008 中国罐头工业协会年会在沪举行,第一次向社会推出了既时尚又健康的高品质罐头新品。取名为“魔冠”的系列汤品罐头,由传统、中西合璧等四种不同风味组成,采用科学配方、传统工艺精心制造而成,产品色香味和营养俱佳。精品级午餐肉内在质量特点在于肉含量达到 95%,高出国家优级品标准的 15%,具有较高水准。采用全球最新铝质金属罐包装,经精美设计,具有华丽外观和新颖造型,既体现了包装时尚和人性化,还具有很高的安全性和方便性,给人愉悦的感受。 计怡