

# “顺风新弘府”进军高端餐饮市场

## 至此,顺风餐饮集团已形成高中低餐饮格局

文/顾建明

上海,作为餐饮行业的桥头堡,顺风餐饮集团近年来的发展可谓风生水起,一路顺风顺水。而这一切的成功,除了“顺风人”的努力之外,皆因该公司高层独具慧眼,所选的上海每一块宝地之使然。

正如美国通用电器 CEO 杰克·韦尔奇所认可的那样,新经济时代的品牌策略,企业的发展轨迹一般是:3年开发品牌,5年树立品牌,10年推广品牌。顺风餐饮正是按照这一目标进行发展。16年来,该餐饮集团在开发了“顺风大酒店”和“顺风港湾”两个品牌之后,与人合作,挂出了第三块招牌——“顺风新弘府”。至此,“顺风新弘府”“顺风港湾”“顺风大酒店”已形成高中低三档餐饮格局。

今年5月,接到上海顺风餐饮集团吴稚亮董事长电话,告知“顺风”又在体量颇大的东方渔人码头开设“顺风”第21家连锁新店,且定位于人均500元至1000元的消费档次,叫人惊喜万分,特别是亲身前往体验一番之后,堪称“顺风”跃上了企业发展的“三个新台阶”。



### 就餐环境跃上新台阶

研究企业发展的未来趋势和战略机遇,进行跨界整合,这种延伸发展的战略思考,不断拓展企业的发展空间,已然成为当下企业发展的新思维,新模式,新业态。

此次“顺风新弘府”的开张,濒临航运商务中心,坐落于浦江两岸开发核心地带,且享有杨浦滨水区域新地标之誉的东方渔人码头,它紧邻北外滩区域,又与浦东陆家嘴金融区和北外滩邮轮相衔接,也是上海“四个中心”之一——航运中心的聚集地,其整体商务群规模的象征——“海洋文化”和“渔文化”的建筑风韵,为在此创建诸如“顺风新弘府”等带有海鲜特色高端餐饮群的餐饮企业,创造出了特有的浦江景色、浦江人文、浦江绿地、浦江历史、浦江风貌,其15万平方米规模的体量,为人驻其间的餐饮企业提供了广阔的视觉空间、想象空间、艺术空间,这种临江餐饮的坐标性区域,决定了餐饮企业的高端经营、高端装饰、高端出品,无疑提升了餐饮企业的出品品位、服务品位和文化品位。置身“顺风新弘府”美轮美奂的装饰环境中,无论是37楼的豪华包房还是36楼的精美卡座,视野开拓的浦江夜景一览无余,尽收眼底。此次“顺风新弘府”落成于高端滨江区域,对“顺风”今后的选址,必将是一种探索,一种希冀,一种需求,一种定位。

### 装饰品质跃上新台阶

5月中旬,随“顺风集团”吴董事长共赴地处北外滩江浦路上的东方渔人码头晚宴。从“顺风”长寿店一路上驶向大连路,拔地而起的商务楼满眼皆是,预示着周边高端消费群在逐步培育之中。如今,顺风集团超前介入于此,或许是一种冥冥之中,或许是一种囊中之物。

步入大厦底层大厅内,进入标有“顺风新弘府”招牌的大门电梯口,乘高速电梯直达36楼后,置身新装修的餐厅中,其圆形的装饰环境格调,颇似顺风港湾兰生店的韵味。待仔细目视走廊内放置的高档瓷器,轻轻抚摸护墙板及沙发后,有一种比以往“顺风港湾”各门店装饰大大提升



一个台阶之感,尤其是一行人驻足于一个200平方左右跳空的超大型豪包内,其硕大无比且精致豪华的大型水晶吊灯,在质感华丽精致可人的沙发茶几映衬下,彰显典雅,冲击着众人的视觉神经和体感神经,顿觉有一种步入高档豪华会所之感。走楼梯至37楼顶层,一个个硕大的豪包映入眼帘,一一观之,轻轻试座,舒适惬意,不免惊呼“顺风”的装饰环境又上了一个新台阶。

要寻找企业的驱动力,眼光决定将来,创新洞悉未来。由此,企业的思维模式必定是企业发展新增长点。

### 出品质量跃上新台阶

一流的景观必须配备一流的出品和一流的服务,以环境优雅吸引食客只是其外部条件,以原汁原味取胜食客才是王道,才能吸引高端客户群体的法宝。

回眸顺风大酒店和顺风港湾的餐饮现状,“顺风”之魅,势不可挡。其食客人流风靡申城,不是纸上谈兵,而是用人气说话。

入座临江豪包雅座,在高档碗碟的衬托下,以宁波海鲜菜肴和江浙沪本帮精品菜肴为主打,东海海鲜如:清蒸梅子鱼、干煎大白鲳、雪菜大汤黄鱼、葱油红膏蟹等;精美冷菜如:干煎东海带鱼、好味三拼等;佳肴主食如:黑椒牛柳粒、黑松露蟹肉炒饭、石锅海参焖饭、芝麻苔菜饼、苔条糍饭糕等,可谓百菜

百味。经典的更经典,奢华的更奢华,美味的更美味。“顺风”厨师大显身手,尽显其才,将碟碟美味佳肴置于桌上,成就方寸天地,大千世界,让食客共享心尖上的情趣和舌尖上的美味,唱出了顺风美食的春之歌。

用信念点燃高端餐饮之火,必须坚信创新的能力和自我完善的力量,进取心强的企业,永远在寻找新的目标,因为企业的成功不是靠运气,而是企业家对未来展望的奋斗与回报。记得去年秋季,与“顺风”吴董去外滩源百达翡丽公司,墙上两个镜框中的文字深深吸引着我俩驻足目视:“即使是我们最精简的自动上弦机芯,都需要1200道工序来完成其部件制作。作为一家制表公司,我们保证绝不只做1199道。”“作为家族制表公司,我们致力于为所有百达翡丽计时提供保养和修复服务,其中包括1839年制造的产品。”看着百达翡丽走廊两幅镜框里百年格言,我当即用手机拍了下来。吴董说:“你每次出去都会把好的东西写下来或拍下来。”我说:“这就是‘顺风’今后的出品之路,管理之路。”并预示着今后“顺风”定会有更大的飞跃。时隔半年,“顺风新弘府”居然应验了这一高端出品水准。

如何探索万千风情的上海高端餐饮,“顺风新弘府”已然成为了顺风餐饮集团发展的核心支柱。纵观当今国内餐饮企业,基本上是菜价



往下压,价格往下调。在以往餐饮业红火年代,顺风大酒店实行的是中低端价格平民化策略,近年来,在开出“顺风港湾”中高端品牌后,今年5月又开出“顺风新弘府”高端品牌。

毋庸置疑,餐饮同行关注的,是“顺风新弘府”环境上的地标视觉和菜肴上的推陈出新,他们不是关心你的高价格,而是关注你的客流量,这是一个既熟悉又新奇的餐饮概念,意味着顺风餐饮集团又将迈出令人关注的一步。按照“顺风”吴董事长的话来说:“我们不仅要有出品的话语权,更要有市场的话语权。”

对于“顺风人”而言,“顺风新弘府”无疑是一个新的创业起点,新的管理模式,新的盈利机制。

愿“顺风”能乘风破浪,勇往直前,迎接挑战,到达彼岸。



## “顺风”餐饮连锁店一览

顺风新弘府 地址:上海杨树浦路1088号36-37层  
电话:65660979 65661778

顺风人民广场店  
地址:黄陂北路227号  
电话:6375 8999

顺风第一百货店  
地址:西藏中路500号  
电话:6351 5258

顺风第一八佰伴店  
地址:张杨路501号  
电话:5027 3317

顺风北外滩店  
地址:汉阳路88号  
电话:5652 3877

顺风港湾环球港店  
地址:中山北路3300号  
电话:6289 9971

顺风长寿店  
地址:西康路1068号  
电话:6277 1818

顺风中桥店  
地址:百齐路588号  
电话:6118 9877

顺风港湾吴江路店  
地址:泰兴路175号  
电话:6211 6707

顺风汇华店  
地址:华山路2038号  
电话:5407 0568

顺风绿洲中环店  
地址:金沙江路1678号  
电话:6271 7557

顺风不夜城店  
地址:恒丰路218号  
电话:5127 1717

顺风五角场店  
地址:四平路2500号  
电话:5509 7717

顺风瑞虹坊店  
地址:瑞虹路116号  
电话:5181 2107

顺风港湾宏伊广场店  
地址:南京东路299号  
电话:6361 7177

顺风港湾兰生店  
地址:淮海中路8号  
电话:53867567

顺风金玉兰店  
地址:打浦路1号  
电话:5396 0799

顺风莲花国际广场店  
地址:沪闵路7886号  
电话:3471 0177

顺风吴中路店  
地址:吴中路52号  
电话:6487 1917

顺风港湾天钥桥路店  
地址:天钥桥路323号  
电话:6407 0179

顺风平凉店  
地址:宁国路218号  
电话:65557317