

这诚然是一个难题——一方面,要保证半成品菜肴的安全和便捷,一方面,又要保证它的营养和美味。

这个难题,让很多曾意气风发地进军半成品菜肴行业的企业被迫退出竞争,其中,不乏一些知名企业。因为他们发现,只有解决了这个难题,产品才有市场,才能赢得消费者的青睐。

但是,解决的办法,四顾茫然,难于上青天。

新雅粤菜馆做到了!

支撑这一切的,是企业近90年中华老字号饭店的历史积淀、近20年半成品菜肴制作的实战经验,更有经营者和全体员工的社会责任心!

离春节还有1个月,新雅粤菜馆旗下的新春家宴系列产品已提前进入热销状态。企事业单位发员工福利、银行保险业回馈VIP客户、生意伙伴间年终维系情感,新雅产品成了不二之选。

甚至于,不少“黄牛”已开始闻风囤货,期待岁末奇货可居。

“认准新雅没有其他理由,就是一个字:好!”。在南京路上装饰一新的新雅粤菜馆食品旗舰店,很多人脱口而出的,就是这样一句话。

问大家:什么叫好?回答惊人的相似——携带方便、加工简单、口味上佳、营养卓越、自用实惠、送人得体。

新雅产品为何能赢得大众如此赞誉?一切疑团:在我们走进新雅之后,全然解开。

### 领先一步,率先采用工厂模式生产家宴

新雅是沪上率先采用工厂模式生产家宴类产品的企业。

这个历史,可以追溯到本世纪初。

当时,下馆子吃年夜饭风头正健,不少饭店就利用空余时间,让厨师们在厨房中生产半成品菜肴,好满足人们“将年夜饭带回家”的需求。新雅,就是其中的一家。

但是,新雅人比其他企业想得更深更远。

“厨房生产一来数量有限,二来食品安全也难以确保。我觉得,年夜饭半成品需求会逐年增加,何不与现代食品加工业相结合,采用工厂模式生产家宴产品呢?2005年,面积达13000平方米的新雅食品厂在松江投产,里面设立了半成品菜肴车间,硬件设施国内领先。现在想来,新雅领先走的这一步,是走对了。”新雅粤菜馆总经理陈耀良回忆起昔日点点,神情中充满着成功者的自信和执著。

工厂模式生产半成品的好处显而易见——

其一,它能确保数量。比如,现在不少饭店仍利用厨房空隙加班加点做半成品菜肴,但满打满算也就生产几百套,而新雅今年仅春节半成品套餐的供应量,就可达6万套,全家福礼盒则可达4.5万套,对于缓解年夜饭市场压力,方便大众,起到了真正的作用。

其二,它能确保安全。所谓半成品,就是加工了一半的产品,饭店厨房条件有限,加工时难以确保卫生,加工好后冷藏更是一个难题。新雅生产车间的空气达到10万级净化标准,生产过程除放料、配料需人工参与外,其余程序全部机械化。先进的冷链设备可以使菜肴在40分钟内由高温变成-18℃,既确

# 将现代工业与传统技艺完美结合

## 「新雅家宴,过年的味道」系列报道二

文/薛迅



保了菜肴的安全,也锁住了营养,更杜绝了冰渣的形成,使新雅半成品菜肴的口感更胜一筹。

其三,它能确保品质。不同的厨师技艺相差悬殊,哪怕是一个人,每次配料、加工都确保一个水准也不可能。因此,厨房生产的半成品口味总有差别。新雅采用精确的流水线模式,只要输入正确的信息,出来的产品一定是“千人一面”。

### 占得天时地利人和,“沪上半成品”第一家

屈指算来,新雅采用工厂模式生产半成品已经有近20个年头。这么多年里,效仿新雅设立工厂生产半成品的企业不在少数,它们中,有的已经歇业,有的虽然仍在,却难以撼动新雅“沪上半成品第一家”的地位。

其间的原因又是什么?是它们在“天时、地利、人和”上,均难以与新雅一较高低。

先说天时。18年前,新雅总经理陈耀良独具慧眼,领先了一步,这个领先,一来累积了丰富的经验,二来在消费者心中营造了“先入为主”的品牌号召力。

再说地利。新雅在开拓半成品市场伊始,就致力于门店的开设。如今,新雅食品专卖店(柜)有近600个,遍布上海的大街小巷。这一切,让购买新雅产品变得极为便捷。试想,今天若有企业想效仿,无论成本还是寻觅门店的难度,都非昔日可比。新雅人的智慧,让其又占得地利。

最重要的是人和。陈耀良常说,新雅粤菜馆作为一家老字号企业,拥有的巨大财富就是“人”。新雅的高级技术人员多,这些师傅手里掌握着大量的烹饪独门秘笈。新雅人将这些独门秘笈用到了半成品菜肴的前期加工上,同时,企业又采用“传帮带”的方式,让这些秘笈代代相传。比如说,新雅的牛肉类产品很受欢迎,牛肉的部位不同,适合做的菜肴也不同,新雅在这方面有严格的讲究。牛肉的前期加工也有门道,既不能让牛肉太老,又不能没有嚼劲,调味料如何选择,先放什么后放什么,都有诀窍。更重要的是,新雅绝对不使用防腐剂,安全上完全可以放心。

### 融入社会责任心,老字号彰显时代新价值

新雅做家宴菜肴,还融入了企业的社会责任心。陈耀良始终认为,老字号企业要主动承担社会责任,不能仅仅考虑经济效益。“尤其在过年这样的喜庆日子里,新雅更要多想一些,多承担一些,对得起政府和老百姓的信任。”

举例而言,新雅对物流特别讲究,在这方面投入了大量的财力和人力。物流过程中要保证家宴产品始终处于恒温状态,避免解冻再冷冻的情况,这样不但可确保安全,也保证了产品的营养和口感。而不少企业,在这方面是能力有限的。

新雅生产家宴产品,从来都是限量。至于限量多少,是新雅综合了各方面因素后得出的数据。“新雅产品年年都供不应求,从企业盈利的角度而言,自然是生产越多越好。事实上,新雅的流水线也完全能生产出更多的产品。但是我们想到,家宴类产品的提货高峰就那么几天,生产多了,物流能保证吗?服务人员能保证吗?这些因素都要综合起来考虑,否则,就是对消费者不负责任。”陈耀良的一番话,让我们看到了企业掌舵人的诚信。

可以肯定的是,今年的新雅春节家宴产品依旧会如往年一样供不应求,为此我们建议大家,如果认准了新雅,还是早点“下手”为妙。

#### 家宴半成品特色套餐礼盒



由新雅招牌菜、特色菜组合而成,套餐内产品涵盖冷菜、热菜、点心,只要你会做番茄炒蛋,就能简简单单变出一桌丰盛的菜肴,味道可以与饭店里烧的媲美,成为一名让人称道的神厨。家宴礼盒有4个规格,适合除夕团圆餐或是春节期间正式宴请使用,也是企事业单位馈赠客户的上佳选择。

#### 全家福海鲜及半成品菜肴礼盒



全家福套餐不含冷菜和点心,全部由新雅特色半成品菜和海鲜组成。特色半成品菜都是前期工序繁琐、技术含量高的菜肴,一般家庭很难操作,根本做不出如此好味道。海鲜来自舟山,货真价实,性价比极高。小家庭或三代同堂除夕团圆宴不妨选择它,单位给员工发福利,它也是上乘之选。

#### 腊八味礼盒



腊八味原本是广东人过年的必备产品,如今上海人过年也几乎少不了它。新雅以粤菜闻名,腊八味做起来得心应手,口味正宗。腊八味包括腊鸡、腊鸭、腊肉、腊肠、火腿等,无论做腊味煲仔饭还是作为辅料配菜,都是上佳之选。

#### 海鲜大礼包



新雅凭什么经营海鲜礼包?因为新雅每年要采购大量的海鲜原料,在舟山有稳定的供货商,海鲜品质上乘,价格更有优势。新雅想消费者所想,将这一优势扩大到年货系列,让大众花更少的钱买到更好、更新鲜、更正宗的海鲜。别的不说,单看看套餐内容,你就会跷起拇指说:物有所值!

新雅粤菜馆

地址:上海市南京东路719号

咨询热线:63224393、63517788(总机)

网址:www.sunya.com.cn

新春系列产品火爆销售中,预订从速!