

天天排队人气旺 口口美味传八方

探索顺风餐饮的成功奥秘

“顺风”吴中路店于 2012 年 8 月 30 日试营业

出品创新,装饰创新,服务创新,文化创新,已成为各行各业开拓市场,稳固客源,提升管理,树立品牌的重要抓手。上海顺风餐饮管理有限公司在近年来的迅猛发展中,始终坚持“衣食住行常人心,顺风顺水老百姓”的经营宗旨。究其成功之奥秘,乃以出品为先,装饰新颖,服务跟进,品牌提升为先导,复制了一家又一家口味统一的餐饮连锁店。

2012 年夏季,顺风吴中路店的开张,进一步标志着“顺风”餐饮航母体型的不断扩展。



奥秘之一:出品为先 追求美味中的美味

“顺风”美味在申城的蔓延、扩散、扎根,已是深入人心。其成功的关键,在于它的菜肴出品非常过硬,而过硬的出品往往是吸引食客就餐并对饭店产生忠诚度的甜蜜诱饵。

出品过硬是顺风餐饮的一张名片,对于美食是人生最大享受这一叠加效应,许多“顺风”食客无不感慨地说:“我们常常光顾顺风大酒店,因为‘顺风’已是我们心目中的美味殿堂。”

奥秘之二:装饰新颖 追求设计中的设计

“顺风”的室内环境装饰,在每一次的装饰中都反复求证,不断提升。装饰风格也从以往的欧式“贴金时代”。逐步向现代简约的“包豪斯时代”转向,使得包房大厅充满着殿堂级的高贵。

这种经典美味与现代风韵的立体交融,大大兴奋了消费者的视觉享受和就餐欲望,这种以硬件设施作为就餐增值的补充享受,已成为当今餐饮界的一种潮流。“顺风”自然也是紧跟其后,不失时机。

奥秘之三:服务跟进 追求热情中的热情

“顺风”总经理认为,“顺

风”最奢侈的资产是人才而非投资。引进人才已成为当今上海顺风餐饮管理有限公司最主要的一项工作。

“顺风”的企业管理培训者认为:“卓越服务不是单一的被动服务,而是一种经过严格培训后的习惯。而这种习惯之所以成为习惯,靠的是餐饮的服务理念,日常的成功案例,以及服务生自身的修养及意愿的混合体。”

服务跟进实际就是管理的跟进。先进的企业管理是如此,“顺风”管理企业也是如此。

奥秘之四:文化提升 追求文化中的文化

就餐者,在乎口味,更在乎饭店的品牌。

十二年来,“顺风”经过世纪叠加的开拓,赋予了餐饮的神速发展。在品牌建设发展中,从以往的被动宣传到如今主动宣传,从以往单单注重单一的营业指标,到如今加强企业形象的包装,迈出了一个个坚实的步伐。

正如“顺风”吴董事长说的那样:“食客为尊,品牌佐证:口味纯真,人气见证。唯珍贵者享珍馐。‘顺风’虽然取得了比较大的业绩,但百年滋味要一路顺风,毕竟距离百年老店还有 88 年的路程要走,真正摘苹果的时候还没有到来。”

为市民呈献盛宴,打造“顺风”餐饮圣地,离不开文化的向导。“顺风”已然成为了申城品味美食的风向标。

美味爽滑的口感,怡目悦心的环境,自然热情的服务,口碑相传的品牌。这种令人鼓舞的结果,给人启迪的探索,破译了“顺风”人气的新密码,开启了“顺风”餐饮的金时代。

不拘泥于传统,不受制于地域,别具风味,独领申城,屹餐饮之巅,立“顺风”之名。这是上海食客及餐饮同行们对上海顺风餐饮管理有限公司人气兴旺的真实写照。



顺风吴中路店
地址:吴中路 52 号
电话:64871917 64877577

“顺风”走进“土山湾”

中城处处有品味,“顺风”家有美味。

品味靠的是百年沉淀,上海近百年的风云变化在于敢于创新,为这座伟大的城市孕育出伟大的文化精髓。美味靠的是精益求精,“顺风”十几年来在上海的艰难历程,为这座伟大的城市奉献出美味的出品。

“土山湾”无疑是中国近代西洋油画、彩色玻璃、珂罗版印刷等新工艺、新技术、新事物的发源地,“顺风”餐饮同样以拿来主义的管理理念,汇聚了法式、德式、日式、越式等中西菜肴的美食精髓于一体。二者虽无行业交叉,但均为拿来主义的范畴,形异而神似。

“土山湾”是中国西洋画的摇篮,“顺风”是上海餐饮文化的象征。“土山湾”造就或影响了徐悲鸿、刘海粟、任伯年等一批批享誉中外的绘画大师,“顺风”十几年来满足了近三分之一上海市民来此品尝。“土山湾”给后人留下了太多太多的精神依托。“顺风”给当代人提供了太多太多的美味出品。

“顺风”出彩的是美食中的技艺,“土山湾”出彩的是制造中的技艺。“土山湾”之名,来自于一个半世纪前的蒲汇塘附近汇聚了肇家浜、法华泾和蒲汇塘三条河所挖掘的淤泥堆泥成山,聚集湾处。“顺风”之名,则来自于该公司吴董事长近三十年历经风雨跨行经营,为图吉利保佑平安,最后终见彩虹而顺风顺水的真实写照。

日前,笔者到徐汇区内环高架外侧的吴中路上,去探访装饰一新的顺风吴中路店时,忽然想起了半年前曾到同样在徐汇区内环高架内侧的吴中路靠近蒲汇塘路上的土山湾博物馆参观。顿时,眼前交出“土山湾”的辉煌历史和“顺风”的辉煌业绩。

虽倏半年,可“土山湾”创世纪的丰碑同样让我联想起顺风餐饮值得骄傲的耀眼之处。笔者把《庄子·应帝王》中的“南海之帝为倏,北海之帝为忽”改为“南面之‘顺风’为倏,北面之‘土山湾’为忽”也不为过。因为“顺风”在内环高架吴中路外侧旁,与在内环高架吴中路内侧旁的“土山湾”近在咫尺,相比南海北海,在空间距离上更为倏忽(转眼之间的距离)。以“土山湾”为中心的天主教社区波及方圆十几里,而近在咫尺

的顺风吴中路店自然也就隶属其中了。

看着“顺风”一年比一年发展壮大,一家比一家装饰出彩,一只比一只出品到位,不禁想起了“土山湾”。

“土山湾”不仅是百年来上海先进工艺和海派文化的渊源地,对中国近代在印刷、美术、图书馆、博物馆、音乐、摄影、天文、建筑、航空等领域,都产生了巨大影响,称得上是中国近代文明史上的一座明灯。徐悲鸿曾评价“土山湾”:“中西文化之沟通,该处曾有极其珍贵之贡献,土山湾亦有习画之所,盖中国西洋画之摇篮也。”

1915 年,巴拿马太平洋博览会在美国旧金山举办,“土山湾”制作的美轮美奂中国牌楼和近百件精品木雕宝塔作品,代表中国新式职业教育界参展而轰动展馆,并荣获当时中国人在巴拿马世博会上所得最高奖项——头等大奖章。令人欣慰的是,“土山湾”牌楼于上海世博会开幕前夕回归上海,并重归土山湾博物馆,展现于大厅内。

看着“土山湾”印书馆曾经是中西文化交流的平台,它的五金工场曾经是中国第一个能修理飞机的车间,不禁想起了“顺风”。

在十几年的经营中,“顺风”摸索出一整套可复制的中式菜肴出品,使得每家连锁店的口感都味味相同,绝不走样。而在引入西式菜肴上,“顺风”同样完全采用拿来主义的经营理念,高薪聘请西式厨师加盟“顺风”而非靠“顺风”原有的厨师外出“偷学”来推出各国新菜。

于是,在“顺风”的菜谱上,有了德式烤蹄、法式蜗牛、日式刺身、越式烤排等等。使得今日之“顺风”已然成为了上海万千家庭品味美食的城市记忆之处,成为亲朋聚餐的“老地方”。

为此,“顺风”荣获了 2003 年法国蓝带美食会授勋酒店奖、“2008 年上海餐饮服务行业企业竞争力 50 强”、2011 年的“企业信用资质等级评定 AAA”铭牌及“上海著名餐饮品牌企业”。

窃以为,在对待外来文化的态度上,“顺风”和“土山湾”有着理念上的相似之处。无论是西画东渐还是西餐中吃,彼此出彩,均靠技艺,且都善于融汇中西,洋为中用。对此,“土山湾”跨越了百余年的历程,“顺风”才刚刚走过了十余年的时光。

本版撰文 顾建明

顺风13家餐饮连锁店

顺风第一八佰伴店
地址:张杨路501号
电话:021-50273317

顺风吴江路店
地址:泰兴路175号
电话:021-01301355

顺风瑞虹坊店
地址:瑞虹路116号2楼
电话:021-51812177

顺风吴中路店
地址:吴中路52号
电话:021-64871917

顺风人民广场店
地址:黄陂北路227号
电话:021-623758999

顺风不夜城店
地址:恒丰路218号
电话:021-51271717

顺风南桥店
地址:南桥百齐路688号
电话:021-61189877

顺风五角场店
地址:四平路2500号
电话:021-55097717

顺风长寿店
地址:西康路1069号
电话:021-62771818

顺风金玉兰店
地址:打浦路1号
电话:021-53980799

顺风一百货店
地址:西藏中路500号
电话:021-63515258

顺风莲花国际广场店
地址:沪闵路7806号
电话:021-34710177