



松月楼、老松盛、豫园清真 老店焕新颜 花窗人气漾

高玉兰 王青云

信息窗

南翔馒头店、和丰美食楼上榜 上海餐饮行业企业竞争力 30 强”

本报讯 1 月份,上海企业竞争力研究中心和《新民晚报》等联合发布 第四届上海企业竞争力风云榜”,南翔馒头店、和丰美食楼经过“市场占有率”、品牌影响力”和“赢利能力”、团队文化”、“社会责任”等多项指标的综合考评顺利上榜,被评为 2011 年度 上海餐饮行业企业竞争力 30 强”。

餐饮集团新开 4 家南翔连锁店

本报讯 为落实商城新一轮五年规划,加快品牌外拓发展,餐饮集团近期组织力量深入市场调研、定位合作模式,积极推进“南翔”品牌的对外开拓。在两个月中,已成功开出四家品牌连锁,包括常州万达南翔店(去年 12 月 10 日开业,面积近 400 平方米,餐位 128 个,日均营业额 2.3 万元)、虹口“龙之梦”南翔店(今年 1 月 10 日开业,面积近 300 平方米,餐位 92 个,日均营业额近万元)和中山路“新路达”南翔店(今年 1 月 19 日开业,面积 230 平方米,餐位 74 个,日均营业额近 7000 元)。2 月 20 日“正大广场”南翔店(面积 250 平方米,餐位 84 个)也已开业,南翔连锁预计年内将新增营销 1500 万元以上。

卢奕

餐饮集团总部乔迁



本报讯 华厅集瑞,旭日临门。自 2011 年 10 月 25 日起,餐饮集团总部办公地址由文昌路迁至黄浦区延安东路 700 号港泰大厦。

迁址后的餐饮集团总部办公场所采用简约时尚的装修风格,优雅大气的前台门厅设计暖色系,整体格局宽敞明亮,设有档案室、会议室、接待室、员工休息室等多个区域。港泰大厦地处上海的黄金地段,交通便利,周边配套齐全,为员工创造了极佳的办公环境,势必会为餐饮集团的新一轮发展提供完备支持。

高玉兰



老城隍庙餐饮集团在集中精力实施品牌对外拓展的同时,对根据地的维护与升级也不遗余力。1 月 20 日,历时 2 个多月的装修改建,松月楼、老松盛、清真店全新开业,并恢复素菜包、素面品种和突出鸡鸭血汤、双档等传统特色,受到新老顾客的青睐。外卖档口排起长队,店内堂口人气也更加兴旺,修葺一新的松月楼和老松盛在春节长假中均取得了良好的销售业绩。形象的焕然一新、业绩的稳步提升,让我们看到了传统餐饮品牌的发展潜力。我们将目光聚焦焕然一新的松月楼、老松盛、豫园清真,感受其所汇聚的经典美食品牌与餐饮文化。



背景透视:

2010 年世博前夕,餐饮集团对旗下部分餐饮门面,比如松月楼,进行了大幅调整和装修,使其以崭新的面貌迎接蜂拥而至的海内外游客的考验和评鉴。其中松月楼和老松盛却因为施工周期未能改头换面。时至今日,松月楼和老松盛已然五、六年未经装修,店况陈旧、设备老化,地坪、管道等历史遗留问题时不时困扰着员工和顾客,同时也拖慢了老品牌的发展脚步。经多次小幅修整后仍不时有漏水之类的事件发生,也使得地下楼层的商品保存存在隐患。

近几年来,百翎路经营状况不甚理想,松月楼、老松盛作为传统经典品牌因其发展缓慢而逐渐被人淡忘。而先后引进的莫师汉堡、78 拉面、金矿咖啡等也没有显著拉升整条美食街的人气,百翎路的经营态势陷入了一种不良循环。

商城新一轮五年规划启动后,对作为重点产业的餐饮板块提出了更高要求。在商城高层领导的密切关注和大力支持下,餐饮集团董事长顾栋华和总经理张耀他经过反复研究,决定在外拓的同时对内圈经营作出全面的改善和突破。于是,作为效益“短板”的松月楼、老松盛和豫园清真就被提上了今年餐饮内圈调整的第一项议程。

修葺始末:

为彻底解决松月楼楼下悦宾楼地下室漏水问题,他们采取在整体地坪下全铺钢板隔水防漏,撤换所有陈旧落水管。

松月楼场地未动,格局改变,沿袭现代高档次饭店所设的开放式操作间,将原先的封闭式厨房改为明档,迎合顾客“吃得放心”的心理,使顾客与厨师近在咫尺,增加



百翎路美食街

亲和力和亲切感,抓住顾客眼球,赢得顾客信任,留住了顾客;扩大了外卖部空间,缩短供给时间,加快交易节奏;二楼包房变厨房,将底楼的场地利用最大化,二楼做好经营后勤保障。

老松盛从百翎路南侧移至北侧,专门聘请设计公司进行形象设计,多次拟定方案,反复甄选,最终选取了契合商城整体形象的明清建筑风格。将厨房改成明档,与松月楼保持一致;店堂布局上外古内洋,对店堂布局进行整体调整,采用沿街落地玻璃设计,时尚简约,同时使堂口明亮、通透,在视觉上吸引游客,达到引客入店的效果。

豫园清真则搬至二楼,通过场地置换加大盈利空间。除了保留牛肉面、银丝卷等招牌菜式,更引进新品种,采用联营联销的经营方式,以牛、羊、鸡、鱼肉为主料,新推鸡公煲、村夫烤鱼等菜式,丰富品种,提供游客更多的选择。

营销前瞻:

为了做精商圈,做好内圈重大调整项目,按照商城的统一部署,老饭店与和丰楼已于 2 月中下旬开始

了全楼停业整修工程。历时半年的停业势必会给餐饮板块带来销售额上的大幅缩水。为此,餐饮集团董事长顾栋华要求餐饮集团“一盘棋”,提出百翎路餐饮全力补上老饭店、和丰楼停业缺口的要求。

为了引导消费,将游客最大限度地“转移”到餐饮集团旗下的品牌进行消费,负责此次百翎路餐饮调整的餐饮集团副总经理李良佐又动了一番脑筋,三家老店外立面的灯箱广告亮化已启动,一系列品牌营销活动和留客消费举措正在策划中……

1、3 月中下旬在中心广场举办小吃会展“中华厨艺大观”,这是继去年南翔品牌文化展之后的又一轮品牌“轰炸”,以确保豫园餐饮品牌在游客心目中常提常新,用品牌宣传拉动消费。

2、与美食栏目合作,通过媒体唤醒人们对松月楼、老松盛等百年老店的回忆,同时也为新增菜品造势。

3、店内增设电视机位,滚动播出与之合作的美食栏目视频和各类美食类节目、各类比赛,在松月楼内播放素食文化类节目,以达到留客的目的,提升店内人气。



老松盛



豫园清真店



松月楼

展现平凡工作者非一般的梦想 东方卫视《劳动最光荣》聚焦豫园

金佳艳

本报讯 普通劳动者也能当“主角”,东方卫视《劳动最光荣》栏目聚焦当代普通劳动者的生活现状和内心世界,展现平凡工作者们非一般的梦想。2 月 20 日在九曲桥畔,由餐饮集团旗下南翔馒头店、创造餐饮公司、小吃世界公司 9 位面点技艺师组成的 3 支

队伍揪面团、擀面皮、包小笼,通过东方卫视《劳动最光荣》栏目荧屏展示南翔小笼手工制作技艺。

据悉《劳动最光荣》节目是由上海市总工会与东方卫视强强联手,倾力打造的一档大型行业竞技节目。此次节目组与餐饮集团进行合作,制作中式传统面点

特辑。21 日,技艺比拼获胜的南翔馒头店与创造餐饮公司面点技艺师,还前往吴淞海防部队制作大型创意主题面点。24 日,技艺师们走入摄影棚,讲述面点制作背后鲜为人知的故事。该节目每周三晚 21:15 播出,由陈蓉担任节目主持。

