

速冻食品的“南沪style”

历经20多年发展,南沪食品有限公司走出了自己的特色

□本报记者 齐金钊

每年元宵佳节,当各种令人眼花缭乱的汤圆品牌不遗余力地进行广告轰炸的时候,在烟台的各大商超里,总会有一款名为“南沪”的汤圆牢牢占据着速冻食品专柜的重要位置。作为烟台土生土长的速冻食品企业,南沪品牌从家庭作坊一步步做大,走过20多个年头

如今的南沪,除了牢牢坐稳地方速冻食品老大的交椅,在海鲜水饺领域已经领跑整个行业。近年来,南沪食品有限公司又拓展了快餐直营店的经营模式,3家快餐直营店落户市区,在经营发展之路上走出了自己的“style”。



南沪一家馄饨连锁店。记者 齐金钊 摄

把上海汤圆 带到烟台

“我母亲是第一个把上海汤圆带到烟台的人。”谈到南沪的历程,南沪食品有限公司现任董事长李广宇介绍,从家庭小作坊到山东省最大的速冻食品企业,母亲孙汝珍的创业史颇具传奇色彩。

南沪食品有限公司的历史最早可追溯到上世纪九十年代初。1991年,从烟台毓璜顶医院退休在家的孙汝珍闲不下来,从一个上海师傅那里学会了包汤圆的技术,在市区开了一家面点部,专门卖自己包的汤圆,由于技术和配方都来自上海,孙汝珍把自己面点部取名为南沪,这个面点部就是现在烟台家喻户晓的南沪食品有限公司前身。

“一开始就是想补贴个家用,没想到一开张就停不下来了。”李广宇介绍,在1991年之前,每逢元宵节,市民吃的都是传统的元宵,这种由馅料和糯米粉滚出来的食物一度统治着烟台老百姓的节日味觉,但是比起现在的汤圆,传统的元宵不但制作麻烦,吃起来也实在谈不上美味,由于元宵是在干糯米粉中滚制出来的,元宵的馅料一般都局限在青红丝、芝麻花生等种类上,而且在煮时很难熟透,因此元宵一度成为大家一年只吃一次的节日食品。

李广宇介绍,南沪面点部制作的汤圆上市后,以皮薄馅大、易于煮熟等特点很快受到市民的喜爱,面点铺几经扩容,“几年之后,一年的利润就稳定在40万元。”

家庭小作坊变身食品公司

1998年,随着南沪面点铺销售额的节节攀升,家庭小作坊式的经营模式已经不能满足继续发展的条件。这一年,南沪建立了自己的食品加工厂,开始规模化生产速冻食品。

翻看中国速冻食品的发展史,南沪食品有限公司成立的时间恰好与思念、三全等后来的业界巨头相近,这个时期正是中国速冻食品产

业开始起跑的阶段,借着这阵东风,南沪食品逐渐发展壮大起来。

“刚开始只做汤圆,冷冻储存也仅靠十几只大冰柜,后来产品逐渐增加,并且有了专业的速冻设备和机械化生产线。”李广宇介绍,2003年公司投资100多万元建成速冻隧道,引进金属探测仪等先进设备,建立了从原料进厂、生产、检测、出厂销售

等一整套管理体系,实现了产品的机械化生产,完成了企业的第一次“工业革命”。

从最初的手工汤圆起家,如今的南沪食品有限公司生产的产品涵盖了汤圆、水饺、粽子、月饼、面包等几个系列数十个品种的产品,成为山东省内知名度最高的速冻食品生产企业,并作为山东省唯一一家速冻食品企业参与了中国速冻食品行业标准的制定。

领跑速冻 海鲜水饺

随着中国速冻产业的发展完善,思念、三全、湾仔码头等几家速冻食品巨头迅速扩张,并逐渐瓜分国内市场,偏于一隅的南沪食品在发展稳健的同时也不可避免地感受到了来自这些巨头的竞争压力,如何找准自己企业的定位,赢得自己的发展空间,成为这家区域速冻食品企业必须面对的现实。

“做不了行业的老大,我们就做行业细分市场的品类老大。”在速冻食品行业竞争日趋激烈的日子里,南沪食品开始在自己的优势领域找出路,作为一个地道的烟台人,吃着各种海鲜长大的李广宇萌生了把烟台特有的海鲜水饺推向全国的打算。

由于海鲜的上市具有季节性,为了保证产品全年的常态生产供应,每到鱼虾收获的季节,李广宇都会亲自跑到海边去同出口企业抢货源,每次都是成船成船的进货,直到上百吨的鱼虾海鲜堆在冷库里才算完。凭着新鲜的海鲜货源,精良的制作工艺,南沪海鲜水饺的销量在行业内遥遥领先,虾仁、海肠、扇贝、扒虾、鲅鱼、海蛎子、海螺、鱿鱼等品种齐全的海鲜水饺被陆续推出,在业界取得良好的声誉。

两年开了三家直营店

在南沪水饺做得风生水起的时候,2011年,南沪食品有限公司在经营模式上又迎来了一次重要的突破。

2011年5月,南沪食品旗下“南沪一家”快餐品牌直营店正式落地生根。同年8月份,第2家“南沪一家”在芝罘区华茂街开业。去年10月1日,“南沪一家”进驻振华商厦,把自己的品牌直营店开进了烟台的顶级商圈。

“开设餐饮直营店我们具有原料工厂的天然优势,

既可以拉伸我们的产业链,又能起到品牌推广的作用。”李广宇介绍,做速冻食品自己是内行,但是做餐饮直营可以说是一个“摸着石头过河”的过程,为此李广宇没少下功夫。

走进“南沪一家”,店内无论是装修还是餐具都已经是一副连锁餐饮品牌的样子,在餐厅的后厨,记者看到这里专门还安装了计时器。“在我们店,馄饨4分钟,水饺4分20秒出锅,这样火候正好。”店内的工

作人员介绍,店内完全按照标准化的程序运作,小到碗筷,大到店面设计都已经有一系列的标准。

“通过几家餐饮品牌店积累经验,再慢慢做大做强。”谈到未来的发展,李广宇介绍,速冻企业转中式快餐的道路并不平坦,公司目前正在从中不断积累经验,将速冻食品和快餐连锁不断磨合,一旦时机成熟,再进行店面复制就是水到渠成的事。



南沪食品的水饺生产线。记者 齐金钊 摄

相关链接

烟威市场“老大”将兴建新厂

作为一家地方性的速冻食品企业,南沪食品经过20多年的经营,市场占有率稳稳占据烟威地区老大的位置。

“烟台目前是我们的主战场,我们的销量超过其他几个

全国知名品牌销量的总和。”李广宇介绍,未来南沪食品将以烟威市场为根本,逐渐向山东乃至全国实现突破。

目前,位于幸福南路上的烟台南沪食品有限公司占地

21亩,拥有两条速冻食品生产线。李广宇介绍,南沪食品未来将搬迁到莱山圣泉工业园内,占地面积将达到66亩,公司产能将得到大幅提升。