

从最初的想做好一道菜到开好一家店,再到今天的凯瑞商业集团,无论在疫情前还是在疫情后,凯瑞集团不断对标新餐饮、新消费和新市场,以传统模式为铺垫,不断探索新的商业模式。董事长赵孝国说:“企业没有精神做不大,但只有精神,没有模式做不久。凯瑞一方面往省内省外输出成功的济南模式,一方面不断研究开拓新凯瑞模式。”作为一个济南人,作为一个企业家,这种想给这座城市赋能的家国情怀和责任担当让人不禁为之点赞。



突破创新扩业态 在提质转型中走出凯瑞模式

疫情下的逆袭 危中寻机创新举措

2020年初爆发的新冠疫情,让凯瑞遇到创业以来最大的“坎”。凯瑞迅速成立疫情防控小组,做好员工和店面的防疫防控工作,并将经营重点转到线上,率先推出“无接触外卖”服务。与此同时,凯瑞集团全面调整经营战略,以裂变式新营销思维推出“烤鸭囤券裂变营销活动”,回笼上千万元资金。这一成功的自救举措,成为疫情下中国餐饮界的经典案例,让直降冰点的餐饮企业看到了回暖的希望。

随后,凯瑞集团又先后推出两次“你消费,我补贴”活动,总计向市场投放1.2亿元消费券,激发消费市场,重塑消费信心。随后,各种活动梯次展开。第九届“高第杯”儿童公益绘画大赛如期举行;国际婚礼趋势发布会在贵满楼菲舍尔大厅举行;第十六届“老牌坊”伏羊节启动;还有在城南往事“华夏寻锦鲤,百年真香季”鲁菜名菜糖醋鲤鱼120周年系列活动;以及“中秋月圆,国货当

强”将传统非遗文化展示给广大消费者。

布局供应链网络 版图扩至22座城市

凯瑞是国内较早倡导并实践中央厨房的餐饮企业。近年来,凯瑞利用自身发展优势,开始沿餐饮产业链向上下游延伸,投巨资建设共享中央厨房。该项目总占地面积近百亩,建筑面积近10万平方米,目前产业园正在建设的有蔬菜加工、肉类加工、生鲜调理、料包加工等八大区域。是基于国内先进“共享”理念的全国示范性的区域加工配送中心。计划在全国22座城市布局城市共享中央厨房网络,形成以济南为核心,辐射晋、冀、豫、皖、苏、鲁等多个省份,集食品加工、物流配送一体化的现代化供应链体系。

目前,凯瑞集团长清城市共享中央厨房一期工程已投入使用,年产值将达到28亿元,二期工程将于明年7月投入使用,整个项目全部运营后,年生产加工能力达1.8万吨,辐射半径600公里,覆盖京津冀鲁苏豫六省市,年产值可达50亿元,拉动相

关产业链产值150亿元以上,年利税近亿元,提供就业岗位1200个,为保民生、保就业提供有力支撑,为地方经济跨越式发展提供强大动力。在全国具有较高的引领示范作用。

跨领域多业态 用品质闯出一条转型之路

2017年,凯瑞开始涉足高速服务区的整体提升、策划及运营。携手山东高速打造了全国首家智慧型、体验式、全业态、多功能的4.0版服务区——山东高速泰安服务区,随后曲阜、德州服务区也已开始营业,强强合作升级后的泰安高速服务区成为网红,刷屏朋友圈,并引起各级政府领导的高度重视,中国高速服务的模式也因此被重新书写。

绿地中心是济南市中心的标志性建筑,在它的顶层57-60层,凯瑞对标国际一流水准,打造了一个济南名片“泉客厅”。在这个303米的“济南空中会客厅”里,您可以品鉴中西融合的米其林厨师和鲁菜厨师呈

现的国际视野的鲁菜;也可以细品来自日本的板前料理;当华灯初上的时候,展现给客人的是“天空之城”的爵士酒吧之夜。

1904年,济南自主开埠,一些新生活方式在这座城市出现,在那个时间段,在老济南府城官府菜、泺口菜、运河菜、老北园湖鲜菜百花齐放,并应运而生中西融合的融合菜,形成中国独一无二的餐饮文化,位于鲁能领秀城贵和购物中心五楼的“贵满楼·开埠1904”就是讲述老济南开埠时期的这些故事。

多年来,凯瑞集团成功策划、运营了十几条商业美食街区及城市综合体。凯瑞携手世界500强绿地集团打造济南南城地标性商业综合体项目——瑞丽城。这个项目包含有凯瑞的未来总部——凯瑞大厦,还准备引进“台湾文创产业”,将其打造成为“改变济南生活方式的一座城”,这标志着凯瑞将从此进军商业地产领域。凯瑞加快脚步走入“商业集团”的发展模式,业务外延从餐饮经营管理至共享供应链建设等领域,转型是时代的必然,也是凯瑞升级自我跨越发展的挑战与机遇。

2021 牛年到华夏 祥瑞千万家

山东凯瑞集团祝大家新的一年吉祥如意



山东凯瑞商业集团
SHANDONG KAIRUI COMMERCIAL GROUP
Business Strategy & Management Specialist

