

百年春和楼，热衷出“新菜”

129年的老字号历久弥新，定期推出创新菜线上线下“齐步走”

老企业的
新活法

□文/图 半岛记者 韩小伟

提起“春和楼”三个字，毫无疑问是几代青岛人的共同记忆。作为一家餐饮店，持续经营129年，春和楼“长寿”的秘诀在于这家老字号热衷上新，不因循守旧：无论是菜品更新迭代，还是操作规范化的烹饪流程，又或是线上线下“齐步走”的方式，都体现出老店的独具匠心。

送外卖，还送厨师

春和楼创建于清光绪十七年（1891年），迄今已有129年的经营历史，总部座落于百年老街中山路146号，是山东省历史最久的鲁菜饭店。百余年来以独特的香酥鸡烹饪技艺、正宗鲁菜及海鲜特色菜赢得了“中国名菜”“中华名吃”“岛城鲁菜第一楼”的美誉。

日前，半岛记者来到中山路春和楼，这里陈列着上百年历史的送餐用具、古色古香的饭店装饰，还有络绎不绝前来



位于中山路的春和楼已经成为网红打卡地。

就餐的市民和拍照打卡的游客。

指着古旧的送餐用具，春和楼总经理沈婷介绍，在现今的互联网时代，春和楼线上线下齐步走：主动“触网”实施“互联网+”经营模式，开通网上订餐、电话预约平台，开发线上线下融合互动，运用第三方电商平台，研发适合互联网销售的菜品，实行在线预订、网订店取、送货上门等服务手段，收获了众多的粉丝。

在很多年轻人熟悉的“订外卖”环节，沈婷说，“为行动不便的老年人提供外卖服务，我们会安排厨师带着最新鲜、正宗的食材，到市民家中烹制菜品。这样能够保证市民吃到最正宗、传统的老味道。”

新菜回头客最欢迎

能够成为网红，实力是最关键的。老字号的产品，也要跟上时代的“步伐”。沈婷说，春和楼一直在努力让菜品跟着时代走。比如，满足不同年龄段消费者的口味，大力开展创新菜品研发，他们坚持每月推出或更换10多个“主打菜”，让顾客常吃常新。“2019年推出了创新菜三杯虾，针对年轻的消费群体，很受欢迎。”她说，每月推出的创新菜成了消费者特别是回头客的必点菜品。春和楼作为“岛城鲁菜第一楼”，还经常开展鲁菜菜品研发等经营创新活动，大力开展研制创新菜

品和精品面点。

总结起来，沈婷认为，传承与创新是百年老字号“春和楼”持续发展的必要条件。她说，消费者的口味随着时代在变化，一味的守旧不是明智之举，应该推陈出新，在保护传统烹饪核心技艺发展的基础上，也要紧跟时代步伐，推出博采众长的创新菜。

现代理念保证老味道正宗

老字号要保护和传承传统技艺，春和楼怎么做呢？沈婷认为，确保传统鲁菜口味不走样是春和楼的底线。“我们制定计量标准化配菜程序，菜品主料、辅料经过计量，提前配好，厨师即用即取。前些年我们专门请来曾于上世纪70年代在春和楼任主厨的郭经纬大师，从理论到实操，加强了对厨师人员的培训，改厨师纯靠经验的烹饪方式为操作规范化的烹饪流程，保证了不同厨师炒出口味、质量相同的菜品，让顾客品尝到传承百年的正宗老味道。”沈婷说。

标准化、规范化，这样的词汇用在做菜上，是春和楼独特的“新活法”之一。有了这样的品质保证，春和楼也不仅仅固守中山路，而是不断接触更多的消费群体，不断扩大经营规模。目前，公司辖有青岛中山路总店，市南天津路、市北镇江北路、东部江西路、烟台海阳市5家连锁分店及市内3处春和楼蒸饺专营店，一个配送中心和宾馆一处。

利群集团 LIQUN GROUP 采购平台 liqunshop.com



欲订好货
品质有保障
不用货比三家
去考察

利群采购平台多年
打造的供应链体系
同时聚集一批多年合作的
优质品牌供应商
使平台拥有丰富的优质商品



打破
传统低效
几分钟
就能让你订上货



不信？
扫一扫下载APP
满100元送货到店
还有福利可享哦



企业春节福利
已配齐
只为更好的
遇见你！

面向便利店、酒店及
大中小型企业春节福利采购
打造一站式购齐服务
让您的采购更加省时，省心，省力



商超品质 采购更放心



春节不打烊 福利享不停



企业福利采购专线：13310660315