



向阳渔港打造大餐饮业格局

浙江向阳渔港集团股份有限公司自1999年1月创建以来,经过十几年的发展,业已形成以中央工厂为轴心,正餐连锁酒店和工业配餐为两翼的多元化餐饮商业模式。2001年起至今,向阳渔港集团已连续九年跻身全国餐饮百强行列,并连续六年雄踞浙江餐饮十强企业榜首。2009年起,向阳渔港集团成功列入中国十大餐饮品牌企业榜单。

不止做正餐, 打造复合式餐饮模式

向阳渔港集团在浙江、江苏、上海及香港等地拥有近二十家正餐直营连锁酒店,总经营面积逾15万平方米,旗下拥有“向阳渔港”、“豪食汇”自助餐、“豪味达”中央工厂与营养配餐、“鲜动力”生鲜超市以及“豪记”新式快餐等六大事业群及多个知名餐饮特色品牌,涉足传统正餐酒店、高端奢华餐饮、自助餐等复合式餐饮商业模式的探索与运营。

从2009年1月开

始,向阳渔港集团基于企业抗风险能力、可持续发展的战略需求,通过充分的市场调研,正式启动进军工业配餐领域的发展战略,筹建完成宁波豪味达中央工厂,积极投身中餐工业化系统工程建设。

目前豪味达中央工厂产能辐射至早餐、团体用餐(学生营养餐、工业配餐、旅游与会展配餐)及向阳渔港集团旗下生鲜超市、新式快餐、正餐酒店、自助餐等各事业部的产品供应,初步形成了以原料大宗采购、半自动化生产加工、中央物流配送为核心的完整食品产业供应链,营造出大餐



饮业的产业格局。

战略部署启动, 向阳渔港计划上市

2010年,向阳渔港集团与国内知名投资机构、实业巨头雅戈尔集团、新湖集团三方达成资本及发展战略合作,以布局南京、北京、上海、香港、杭州等一线城市

为主的新一轮企业发展战略部署启动。

经过十余年的发展锤炼,向阳渔港集团坚持倡导服务理念的创新,贯彻人性化的企业管理体系,在十余年的经营历程中一直保持稳健、高效的发展,目前在顺利实施品牌产业扩张、境外投资战略和“两翼强化一体”的

基础上,计划向“产业经营和资本运作的双轮驱动”做战略转型,致力于打造国际一流复合式餐饮强企典范。

据向阳渔港战略发展部万经理介绍,中国证监会宁波证监局已审核通过向阳渔港集团的上市申报,向阳渔港集团已正式进入上市辅导期。



上海滩大饭店彰显典雅品质

在上海逐渐兴起成为我国第一大都市之后,上海菜也跟着水涨船高,成为长三角流行的一大菜肴。如今,如果你没有吃过上海菜,那绝对是一件丢面子的事情,而如果你没有进过高档的上海菜馆,那跟没吃过上海菜几乎没什么区别。

来上海滩大饭店吧!怀旧的餐厅,堂皇典雅,上百种海派名菜和精美小点令你津津乐道、回味无穷。诱人的美味佳肴和让人迷醉的陈香佳酿,在细细品味之后方觉余味无穷。上海滩大饭店非常适合商务宴请,亲朋欢聚,温馨倍至。浓郁的旧上海上世纪二三十年代怀旧氛围与美食佳肴使上海滩大饭店成为名副其实的金陵美食典范。



上海佳肴汇集老牌名店

上海滩大饭店创建于一九九五年,是南京首家特级上海菜肴餐馆,其菜肴质量、品种及经营模式都是南京同类餐馆的旗帜和榜样。饭店无论在菜肴质量、服务水准、装修环境等方面都深得消费者的赞誉和信赖,为满足消费者的要求在南京先后开设了两家分店。上海

滩大饭店拥有2000平方米欧式典雅的就餐环境,有大、小宴会厅和风格迥异的十八个包间,可满足大型宴会、婚礼庆典、商务宴请、亲友聚会等各种层次的需求。

上海滩大饭店的菜肴在“老上海菜”的基础上保留了原有传统菜肴如响油鳝糊、水晶河虾仁、红烧肉等精品,并吸取了“江浙沪”菜肴的精华。新创了“竹网菜



树菇、酱油河虾,富贵银雪鱼,清蒸鲥鱼”等特色菜肴,确保菜肴的品质和创新。饭店的经营宗旨是“经典的菜肴、宾馆的服务、优雅的环境、工薪的价格”,以满足广大消费者的不同需求。

双节临近特推海鲜大餐

元旦将至,春节又在不久的地方招手,但是,你想到庆祝的地方

了吗?不要再纠结犹豫了,来上海滩大饭店吧!上海滩大饭店特推出“迎新年海鲜四重奏”大酬宾活动。来自东海、黄海、南海、渤海的海鲜汇集,让您一次过足海鲜瘾,尽在上海滩。

上海滩户部街明月店主推海鲜四重奏,88种海河鲜等你来挑!近年来稀有的野生大黄花品种绝对正宗;高血脂的克星——鲜紫菜;以文蛤为主材料的炒菜、烩菜;还有海龙干、海鳗干、河豚干系列,糟鱼系列应有尽有!另外,还推出几十种地道渔民菜,原汁原味、色泽纯正、口感清淡,让追求健康饮食的人们真正体味到让味蕾做SPA的感觉!

上海滩管家桥华荣店经典上海菜回顾展。正宗的上海红烧肉、清炒河虾仁、响油鳝糊、青豆泥已为品尝过的客人所津津乐道、流连忘返。经典的上海小吃生煎包、蟹粉小笼包、鱼汤小刀面等已是很多老顾客光临时必点的点心。

上海滩大饭店

88种海河鲜 几十道地道渔民菜

明月店“迎新年海鲜四重奏”闪亮登场

(东海、黄海、南海、渤海)

年夜饭 火爆预定中.....

桌桌送甜品 每天特价菜

上海滩大饭店华荣店全新菜单经典海派菜回顾展

适合: 百姓家宴、朋友小聚、婚庆寿宴

凭本报抵用 30元 每桌仅限一张 当堂使用,不兑现不找零(两店可同时使用)

地址: 管家桥85号 订餐电话: 84700010 地址: 杨公井户部街15号 订餐电话: 86895559