

当南侨美食遇见金山



【人物小传】

陈正文,男,美国财务硕士,现任南侨集团副总裁、南侨大陆事业营运长,在两岸及国际烘焙领域担任重要职务,包括中国全国工商联烘焙业公会常务副会长、台湾糖果饼干面食公会理事长、国际华联烘焙总会(IFCBCA)荣誉理事长等。

南侨集团1952年创立,是台湾烘焙食品市场的原料大厂,生产烘焙油脂、冷冻面团、冰淇淋等。1996年开始投资大陆事业,经过二十年的经营,与全国各区域的一线烘焙品牌,建立相携成长的伙伴关系。

【南侨企业简介】

系,首开服务型制造业的先河。南侨不只是国内烘焙食品市场的知名品牌,集团旗下的上海宝莱纳餐饮有限公司在沪上也赫赫知名。位于金山工业区的上海南侨食品有限公司,2016年秋季

落成启用,南侨集团在全国经济重心的上海,建设全国首家实现全程溯源管理的烘焙油脂及食品加工厂,启动第一二三产业的联动发展,在南侨事业蓝图上具有标志性地位。



南侨集团事业风起云涌60年

记者:请陈总为我们介绍下南侨集团,以及南侨集团未来的发展规划。

陈正文:先祖父毕业于上海复旦大学经济系,实业报国是他的终生职志,也是南侨集团60余年来坚守制造业岗位的信念。1952年他到台湾改组南侨化工,以一块半透明、纯天然的“南侨水晶肥皂”奠定了南侨集团的基石,并且经历半世纪仍屹立不摇。10月20日南侨大陆事业20周年庆典纪念版就是由这块1963年问世的水晶肥皂、和2016年新版的差旅水晶肥皂所组成,传达南侨“饮水思源”的核心价值观。

记者:在当天南侨上海金山厂启用典礼,元祖食品董事长张秀琬女士致辞时也提到了一则小故事,她说从小使用南侨水晶肥皂洗头,并且这个习惯一直持续至今,她认为就是因为这个习惯,所以她的头发至今仍乌黑亮丽。

陈正文:这是台湾几代人的情感与记忆。家父也曾经讲过一则小故事,是关于第一箱南侨水晶肥皂,当时的业务员骑着公司从上海运到台湾的一辆32吋高的脚踏车,把肥皂放在后座架子上,车高脚短,一出门跌了好几回,这一箱货当天还是没卖出去。南侨的起步就是这样屡

仆屡起,历经波折。在家品事业获得成功之后,南侨以原料、技术、通路、文化这四大相关的原则,进行多角化经营,制造业拓展到烘焙油脂、冷冻面团、冰淇淋、急冻熟面、常温米饭等,服务业则从专业面店的试点,拓展到中西餐厅、酒店等领域,“不做最大,要做最好”。

记者:媒体报导,南侨集团迎来了“黄金十年”。

陈正文:南侨大陆事业20周年之际,我们在金山投资8000万美元兴建了南侨第四代厂,这座上海一厂是南侨最大的单项投资项目,第一期生产烘焙油脂和急冻熟面。尽

管国际经济下行,衡诸大陆内需市场,民生食品产业仍然向好,由于城镇化政策的成效彰显,烘焙市场不断向地级市和新市镇延伸,需求有增无减,同时,城镇化带来了就业人口,和社会人口结构的年轻化,都有利于烘焙市场的发展。急冻熟面则首次在大陆投产,南侨擅长经营“利基市场”,2013年有本书“乌龙面王国传奇”写的就是急冻熟面背后的人生故事,品尝机器模拟制面职人绝技及下刀手感,制成筋度结构完整的南侨急冻熟面,犹如置身香川稻田间的面店中,明年上海市民就将有口福了。

上海二厂也位于金山,目前正在积极规划中,预订2017年完工,结合观光工厂、农产市集、啤酒餐厅等形式,希望在金山形成一个多角化经营的示范点;南侨旗下的宝莱纳餐饮事业,新店效应将带动明年成长,除了上海国展中心的新店刚开幕,其他新店选址仍锁定在有历史人文特色的建筑物,精彩可期;在泰国的泰南侨扩厂计划,明年将建立婴儿米果研发中心,巩固这个领域的翘楚地位;在日本的精品酒店和餐饮事业,预订2017年第四季开幕。因此,黄金十年的说法大概不是吹捧之词。

传承中的创新

记者:请问即将投产的上海厂有哪些特色,具有哪些创新的方面?

陈正文:第四代上海厂无疑是倾注心力之作。从生产运营模式来说,上海厂启动了所谓的第六产业,就是1+2+3产业融合,结合第一产业的农业、第二产业的现代制造业、和第三产业的观光休闲服务业,在金山锣声响起,在两岸的瞩目下搭起舞台。

从工厂设计管理来说,上海厂是全国首座全程溯源的烘焙油脂和食品加工厂,有不少的突破和创新之处,包括全程溯源管理、节能减排、绿色工艺等。

液态油要做到100%溯源管理绝非易事!首先根据原料油的需求

及制程设置大量的油槽,这些不锈钢油槽的造价不菲,原料油依不同批次进货独立油槽存放,生产过程不混杂不同批次的原料油,这即使在国际现行操作管理也属少见,是南侨建立溯源体系重要的一步!精制油进入生产车间后,整个生产过程无缝接轨,严格控制各个生产流程的生产条件,确保原材料无污染的卫生安全管理。

这次也是南侨首度利用工厂外墙及屋顶装设太阳能板,发电量足以供应冷库用电,太阳能板排列的barcode二维码,传达溯源环保的理念,南侨致力于节能减碳,为保护地球尽一份企业责任。

记者:在南侨第四代工厂启动

典礼上,展示了很多与金山农产品合作的美食,请问陈总为什么会想到与金山的农产品进行合作呢?

陈正文:这次在金山厂启用典礼上,工业区周永超董事长的讲话让我很感动,他深深体会农民收成之后,为担心菜价夜不成眠的辛苦,因此他请金山区农业委员会牵头,启动和南侨的农产合作。南侨与当地农业合作最初是在台湾,台湾盛产水果,但贱价求售时有所闻,因此家父开始收购,当时南侨旗下的杜老爷冰品事业研发的情人果冰棒和芒果冰淇淋,挽救了数以吨计弃置路边的水果,农民喜极而泣,杜老爷也创下销售记录,在业界成为美谈。

南侨到金山建厂,发现金山拥

有丰富的农产品,所以南侨很愿意在台湾的经验基础上,运用在食品研发领域的专业能力、工业化手段和商业平台,共同探索延伸金山农业产业链的模式,提高金山农产品的附加值。这次“南侨与金山农产合作展”与典礼同步举行,虽然10月不是水果旺季,但我们展出的初步成果,包括东方蜜、奇异果、巨峰葡萄等制作的冰淇淋,和包括蓝莓、红心火龙果、南瓜等的烘焙品应用,天然色泽风味各具特色,令来自全国的贵宾对金山农产品感到惊艳。

典礼当天中午举行的“当南侨美食遇见金山”感谢餐会,是以金山的农畜产品入菜,包括使用金山廊

下冰草的色拉、金山卫镇散养的土鸡和金山食用菌科香菇熬汤、金山钱圩的茄子镶肉等,南侨旗下的点水楼餐厅也举办了“金山盛宴”,希望明年我们让“金山盛宴”成为金山的新名片。

记者:南侨在大陆的食品油脂行业已做到了领先地位,那南侨如何做到不断地超越自己,内在的推动力是什么呢?

陈正文:“天行健君子以自强不息”,创办人一生奉为圭臬,这句易经箴言在南侨桃园厂是一幅墨宝,在南侨广州厂的中庭是一尊石碑,先祖父的身教言教浸润形成南侨的企业文化,世代相传,我的父亲也是,希望有一天我也是。