

“紫燕百味鸡”进军绿城

郑州卤菜市场面临新一轮洗牌

今年4月，紫燕百味鸡进军郑州市场，到目前，已在郑州大街小巷开设连锁熟食店20多家。仿佛在一夜之间，紫燕百味鸡直营店就如雨后春笋般在郑州凉卤制品行业中树立起自己的一面旗帜，占领了郑州凉卤食品的一大半市场。业内人士称，紫燕百味鸡的到来势必引发绿城卤菜市场新一轮的洗牌。 晚报记者 谢宽

定单生产模式确保新鲜

走进紫燕郑州食品有限公司大门，便发现广场上还停放着16辆紫燕送货车。“怪不得天天看着‘紫燕’在城里穿来穿去呢，原来人家送货车就这么多。”消费者刘女士说。目前，紫燕在郑州拥有30多辆配送车，实行每日4次配送，分别为早上7点、上午9点、中午12点、下午4点各一次。这样能够缩短食品到达顾客手中的时间，以确保产品新鲜。

销售经理罗年告诉记者，要想知道顾客买的卤菜新不新鲜，可以在下午六七点钟看熟食店货台上还剩多少货，如果剩得多，店方一定会存放到第二天再卖。但同样的时间，到紫燕连锁熟食店，会发现货台上的食品大部分都卖完了。“因为我们是定单生产，每日4次送货，这样既确保了产品新鲜，又能达到剩货不多的目的。顾客买紫燕的食品，经常发现食品是热的，就是这个原因。”



络绎不绝的购买人群



夫妻肺片

藤椒鸡

百味鸡

突破传统口味追求创新

紫燕百味鸡以出色的性价比获得老百姓的喜爱，每天排队买紫燕百味鸡的人可谓络绎不绝，成为一道亮丽的风景线。紫燕为什么在短时间内能赢得消费者的信赖？其生产和营销上模式有何独到之处？

原来紫燕的产品，在纯粹意义上实现了“川人川味”，并将川味中的“麻”、“辣”与各地的地方口味相结合，形成了独特的“紫燕风味”。“紫燕熟食与传统油膩卤菜的区别在于卤菜味足，但不油膩，相对较清爽。郑州人吃辣很有品位，但随着生活水平和健康意识的提高，人们逐渐厌倦了油膩燥辣的口味转而喜好清爽型的饮食。”紫燕公司的负责人告诉记者，紫燕熟食突破了传统卤菜口味，其特色品种百味鸡、藤椒鸡、芙蓉鸭、夫妻肺片等创新口味的菜品确实给消费者带来了“口”目一新的感觉，从口味上与郑州现有的油膩卤菜有很大区别，结合了全国很多地方熟食菜品特点，创造出适合大多数人的清爽卤菜新派系。

紫燕食品受到消费者的厚爱并非偶然，这与紫燕公司严格科学的管理以及诚实守信的经营作风是分不开的。公司通过近30年的发展已拥有一套完善的质量监督和产品检验体系。信奉“食品工业就是道德工业”的从业理念，严把原料进货关、产品生产关和成品检验关。

严把流程提升服务档次

据了解，紫燕百味鸡的原材料都来自信誉度高的供应商，在乐山还有紫燕自己的无公害禽畜产品生产基地。从家畜的饲养繁殖，到原材料的加工，再到成品的出炉销售，紫燕在每一个环节上都严格把关，结合产品口味，包装及服务上档次。

紫燕公司的负责人说：“价格上，紫燕发挥孵化、养殖、生产、销售一条龙和统一采购的优势，同质量产品成本更低，所以能以一个很合理的价格进入郑州市场。相同价格我们能用更好的原料，相同原料我们采购成本更低，所有紫燕价格相对同档次的卤菜价格更合理。”

记者在紫燕郑州食品有限公司看到，紫燕的礼盒包装创新，吃了饭后可以不洗碗，方便卫生。正在购买紫燕百味鸡的唐女士说，每次买紫燕都会觉得特别舒心。

食品工业就是做道德，企业要想做强做大，细节才能成就完美。相信在不久的将来，“紫燕百味鸡”的香气将会溢满郑州的大街小巷。

来自四川的极至卤味！
开启健康美味新生活！



红火的 郑州紫燕百味鸡

全国1000余家店，郑州100家店陆续开业

百味鸡、藤椒鸡、夫妻肺片、芙蓉鸭等清爽不油腻，
选料上乘，口味当然更好！

与您共享