

围绕“半步理论”，为千万客户做最好的甜品 最放心甜品 首选采蝶轩



采蝶轩集团董事长董剑

安徽巴莉甜甜食品有限公司在双创的道路上不断探索前进，围绕“半步理论”，从简单产品工艺改进到常规技术设计，从引进项目到消化吸收，从与农业院所、合工大联合开发、对标诊断到自主创新研发，不断利用新趋势、新知识、新技术、新工艺、新装备、新的经营理念，开辟了一条立体创新的多元化创新之路。

安徽采蝶轩集团董事长董剑表示，公司围绕“半步理论”，努力为1000万客户做最好、最放心的甜品。 ■ 曾梅

怀揣1000万客户的信任

安徽巴莉甜甜食品有限公司隶属始创于1992年的安徽采蝶轩集团，集团旗下现有合肥采蝶轩企业管理服务有限公司负责店面营销，20余年来采蝶轩集团在华东地区创办了200余家直营连锁店，并通过细分市场，规划多种经营模式，划分出适合大众消费的“采蝶轩”品牌和高端品质人群消费的“巴莉甜甜”品牌，并在安徽省内首创梦幻DIY大型体验馆，共拥有客户约1000万，深受消费者青睐与认可。

提及今后采蝶轩的战略发展，董剑说，安徽巴莉甜甜食品有限公司在双创的道路上不断探索前进，围绕“半步理论”，从简单产品工艺改进到常规技术设计，从引进项目到消化吸收，从与农业院所、合工大联合开发、对标诊断到自主创新研发，不断利用新趋势、新知识、新技术、新工艺、新装备、新的经营理念，开辟了一条立体创新的多元化创新之路。

4000多名员工，努力做最好的甜品

安徽巴莉甜甜食品有限公司位于合肥市双凤开发区工业园内，总占地70亩，整体生产厂区已达10万平方米。拥有国内同行业自动化程度最高的生产线，全自动进口各类生产线20余条，半自动生产线10余条。日产月饼100万只，烘焙产品年产量达8万吨，属省级农业产业化龙头企业和国家优质早餐工程先进企业。

公司现有员工4000余名，中高层管理精英近千名，其中研发技师213名。完善的组织架构勾勒了循环的发展链条，并科学系统的划分了：高标准产品研发中心、品质检验控制中心、数控计划生产中心、各式烘焙产品分类生产车间、自动化包装车间、包装成品暂存仓库及净化空间、立体式仓储中心、物流配送中心、品牌运营中心、OEM代加工产品及大宗客户服务营销中心、电子商务网络中心及行政综合办公中心。

公司从世界烘焙业比较发达的法国、日本、瑞士、奥地利等国引进多套高科技自动化的中西点生产线与月饼、吐司、蛋糕生产线和无菌化标准式的生产车间，通过不断的技术创新、产品创新、服务创新，使企业得到了快速长足的发展。现阶段公司围绕独特的技术创新体系建设，本着“以诚信为根本、服务为依托、市场为载体，视质量为生命”的原则，立志成为食品行业的道德工程。

钟情“新领军人物”

“近年来，国家大力推进创新经济、创新产业发展，在中国改革开放的浪潮中，安徽省不断涌现一批具有商业模式新颖、成长速度快、行业领导力强、市场占有率高等特征的成长型企业，不仅改变了安徽经济的版图，而且创造了新的经济模式和理念。”对于此次参加新领军人物评选，董剑说，此次“新经济·新领袖”为主题的新领军人物评选从某些方面推动了双创经济发展的引导作用，起到了一个良好的宣导效果。

而作为安徽省烘焙行业的领军企业，安徽巴莉甜甜食品有限公司近年来顺应烘焙行业发展形势，稳步推进烘焙糕点加工业，狠抓技术改造、技术创新，积极调整产品结构，逐步形成以现烤工艺为特色，融快速定性、流水化生产为一体，拥有多套自动化的中西点（月饼等）生产线产品、欧洲先进的吐司生产线、荷兰的戚风蛋糕生产线和无菌化标准式生产车间。公司技术力量雄厚，检测手段完备。

此外，公司可保障和提升集团所属全线百余种

产品，生产能力为年产5000吨。产品销售网络遍布省会合肥市各主要繁华路段及生活小区，辐射南京、上海、成都、广东，主要配套供给多家国内知名大型企业。

围绕“半步理论” 打造新型功能组合

“巴莉甜甜从创业初期一路走到今天的规模，从未停止的事情就是学习、改变和创新。”董剑介绍，近些年，巴莉甜甜生产加工由原先的前店后厂模式进行创新转变为现代化的大型、专业焙烤食品生产中心，并不断通过引进国内外最先进的自动化生产设备达到产品创新的效果；其次，门店的售卖模式及功能形态的配置组合由原先最传统的单一形态也通过创新进行了多功能组合，确保现在巴莉甜甜门店均具备创新型功能组合。

此外，门店整体的装修风格也由原先老旧形象，通过不断的消费群体调研，发掘并创新改变为更具现代都市气息的新型门店，店面的装修工作进行细化和休闲化，任何人只要从采蝶轩最老形态的店面逐步到新店走过一遍，就会对巴莉甜甜门店的改变和创新一目了然，并能找到在这方面改变和创新的角角落落；产品创新研发同样是集团发展的重点，通过聘请国内外高级技术人才为公司精心研发特色产品、新产品、季节产品、礼盒产品。单品的改变和创新思想显得更为突出，确保通过新品研发推动整体销售收入的良性增长。

在门店的管理和服务方面，公司一直都坚持组织团队到国内外学习先进的管理经营和优质的服务水平，在围绕“半步理论”的管理意识上，持续注入新鲜力量来促进团队的逐层进步。

努力将“巴莉甜甜” 打造成为国家级名牌

在董剑看来，企业技术中心的建立不仅仅服务产品和技术的创新，公司将继续坚持“创新发展、科技兴业”的指导思想，立足自主开发、打造自主品牌，继续打造省级名牌“巴莉甜甜”成为国家级名牌，通过不断加大对技术创新的投入，灵活运用“立体创新”等多种模式，兼收并蓄，博采众长，加强公司研发创新能力建设、科技成果转化能力和加速推进自主品牌建设，不仅使企业完成由小到大、由弱到强的转变，进而逐步建设成为行业领跑者，为推进国内烘焙行业生产技术创新与进步做出积极贡献。



研发生产基地