

拚台菜躍國際 王品：把大陸當跳板

兩岸各推2~3個新品牌 要推主打醜蔬果餐廳

【記者嚴雅芳／台北報導】王品(2727)今年是25周年，為擴大慶祝，首辦18品牌聯合新菜發布會。董事長陳正輝表示，今年將計畫新增30~40個據點，主要以大陸市場為主，台灣店數也會微幅出現淨增加。另外，集團在新品牌推出計畫上也將加速，今年兩岸各有2~3個新品牌，其中，今年將推出以醜蔬果為主要食材的餐廳。該品牌名稱和定價皆未定，開在台北機率較大，預計下半年亮相。

陳正輝表示，醜蔬果不以營利為目標，而是為了善盡社會責任，最

大的挑戰是如何透過烹調技術，將原材料的外觀不利因素降到最低，由於運輸、物流成本一樣，所以成本不會比較低，但又要是消費者能接受的價格，是未來定價策略的挑戰。

陳正輝表示，25年來王品共服務3億人次、累計兩岸擁有18品牌。目前台灣有267店，兩岸有418店，全球有421店。

陳正輝表示，王品第一個25周年把餐飲業在台灣的地位提升了，下一個25年，立下把台灣的餐飲文化帶向國際的願景。台灣的

國際曝光度不高，希望讓藉由餐飲，讓國外看見台灣。台灣要將餐飲文化輸出國際，必須將在台誕生的品牌，藉由到大陸市場發展建立管理系統，才有助將來發展到國際上。

另外，王品集團過去以異國料理為主，若要發展具台灣特色的餐飲，必須加強在中菜、台菜菜系的發展。王品今年開始，品牌數也會發展的比較快，預計下半年兩岸各有2~3個新品牌將面市。

陳正輝表示，餐飲市場消費者嚐鮮心態愈來愈強，因此除了加



速新品牌的推出，也會加強推出新菜單，過去是每半年推出一次新菜，未來將以一年2~3次新菜單的頻率搶市。



◆▲王品慶祝25周年，上午聯合18品牌舉辦「美好食光·經典再現新菜發布會」，展示旗下全品牌特色餐點近40道菜，由服務人員走秀上菜，董事長陳正輝(左圖)出席。 記者曾吉松/攝影