

万有全

“万有全”是上海一家专业销售腌腊食品的百年老店，始创于清咸丰元年（1851年），至今已有近170年历史。“万有全”不仅名扬沪上，在全国乃至港澳台、东南亚地区都有相当知名度。1851年，万有全开店伊始，就坚持“货真价实”的经营理念，在金华火腿的原产地金华建立自己的坐庄，自行采购名种猪“金华两头乌”的上等腿胚精工腌制，从选料、腌制、修割、整形、发酵、吊挂、堆放等各道工序，都严格按照传统工艺精心制作，层层把关，其销售的火腿，皮色黄亮，精多肥少，腿心饱满，大小匀称，质量上乘，很快“万有全”便在火腿行业中脱颖而出，成为当时较出名的一家特色火腿店。

百多年来，“万有全”火腿店，如同它的店名一样，商品齐全，质量上乘，因商品质优价实，博得顾客信赖，对商品包装也格外精心，购买整只火腿，里边油纸包裹，中间放红底金字店招，既便于携带，又富有民族特色，许多海外侨胞归来，都忘不了到“万有全”购买火腿，回去好分送亲朋好友，以寄托思乡之情。多少年来，“万有全”的金字商标，曾唤起多少游子对祖国、对家乡的眷恋。

新中国建立后，随着国民经济复苏，“万有全”火腿行同各行各业一样，迎来百业俱兴的好时光，万有全火腿行改名“万有全腌腊熟食总店”，经营格局也有了很大变化：从自产自销经营变为统一从上海食品公司腌腊批发部进货销售；开创特色拓展经营，聘请名师加工熟食卤味，并开辟场地供顾客堂吃。特色经营加上品牌影响力，吸引了不少远道慕名而来的顾客，“万有全”腌腊熟食总店，生意兴隆，顾客盈门，经济效益稳居全市食品腌腊行业榜首。

万有全在继承传统基础上，不断探索创新服务。在上海市食品公司指导下，首创火腿斩零去骨去皮去膘纯精销售，还针对当时整只咸腿一价到底，销售时肥瘦搭配损害顾客利益的情况，将整只咸腿分切成咸爪、蹄

胖、下半只、上方、精上方、膘皮等六种规格，按质论价出售，解决了搭配出售的“老大难”问题，深受顾客欢迎，也得到同行的认可，并在行业内正式推广。

为保持名店特色，万有全始终坚持“诚信为本，品质至上”的经营理念，在服务指导消费上不断下功夫，推出代斩火腿、代客加工、送货上门等一系列免费服务项目,使“万有全”的名声越来越响，1990年9月29日《解放日报》“经营天地”专栏载文，将万有全经营特色概括为16个字即：“人无我有、人有我好、人好我新、人新我廉”。经过几代人的实践和努力，“万有全”以其良好的信誉和优质的服务赢得广泛的社会认可，成为沪上具盛名的一家腌腊店。

百年经营夯实的基础，铸造了“万有全”这个知名品牌，在改革开放历史潮流推动下，万有全又孕育了一次新的发展历程：从一家商铺的字号，延伸到商品的商标，再扩大到企业集团名称这样一个发展演变过程,组建了集食用农产品批发、加工、零售、配送于一体的综合性企业集团——上海万有全集团，上海万有全（集团）有限公司是上海万有全集团的核心企业，注册资金人民币1亿元。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/wyr-921856.html>