

## 信良记

由新辣道餐饮集团孵化的餐饮供应链品牌，专注于成为中餐爆品标准化专家，以鱼虾蟹贝等水产品 and 爆浆饮品为主的食材加工制造商

### 品牌简介

信良记食品科技（北京）有限公司，成立于2016年，总部设在北京，是由新辣道餐饮集团孵化的餐饮供应链品牌，致力于成为中餐爆品标准化专家。依托“烹饪美食，秒冻锁鲜”的核心技术，运用互联网化思维，整合下游餐饮渠道，专注中餐爆品标准化解决方案。

信良记是一家餐饮供应链品牌，专注做中餐标准化爆品。目前，信良记产品主要定位在鱼虾蟹贝等水产品 and 爆浆饮品领域，通过养殖基地获取原材料，运用现代化工厂完成食材的加工和处理、料包等调味品的制作，再通过“冷链配送体系+第三方物流平台”配送到餐厅，餐厅直接复热即可售卖给消费者。

目前，信良记针对餐饮行业的7大业态，自主研发了可覆盖所有大中小型餐饮企业的6大爆品模式：

爆品一道菜模式——目标客户：已有餐厅、缺少特色主打产品。

爆品微商模式——目标客户：想创业但没有好项目、小微创业人群。

爆品夜市模式——目标客户：已有或想做夏日外摆夜市、啤酒花园/烧烤。

爆品档口模式——目标客户：小型临街、人流量大、线上线下均可售卖

。

爆品外卖模式——目标客户：入驻三大外卖平台、微商城、有赞、哗啦啦线上售卖。

爆品连锁模式——目标客户：想要依托稳定的供应链、实现标准化、迅速扩张的企业。

信良记6大爆品模式，有效地帮助餐饮从业者解决制约发展的难题——“四高一低”（人工费用高、房租价格高、原材料成本高、能源价格高、利润低），帮助餐饮企业有效运营。

信良记作为餐饮供应链品牌，深知产品品质的重要性，从上游产品原材料把关，为消费者提供安全的食品，做良心企业。信良记凭借国际技术研发能力，得以迅速发展。信良记于2016年，在香港成立注册了“亚洲美食联合研究中心”，旨在研发更多美味，在满足消费者和餐厅经营者需求的同时，将烹饪美食与食品科学相结合，在保证食品营养价值的同时，研发出消费者喜爱的口味。

信良记采用“秒冻锁鲜，复合入味”技术，使加工后的水产品不仅品质与鲜活产品无异，而且入味更充足，口感更佳。秒冻锁鲜技术将产品的保质期延长至18个月，大幅降低了商户在物流运输中的损耗，避免因全年水产品价格不稳定、需要高薪聘请大厨等餐厅经营过程中的成本损失

。

信良记对于市场及消费者需求的敏锐感源于新辣道多年来积累的餐饮直营经验。在充分学习和总结经验后，利用十年前的前瞻性布局所打造的上游供应链，使信良记具备了线上线下渠道资源整合能力。目前，信良记依然凭借自己对前端消费者需求敏感的触觉、上游的供应链建设、资源渠道整合的能力，为餐饮商户提供更优质便捷的服务，将自己的能力发挥到极致。

信良记在产品运输环节中发现，必须保证产品品质，才能有效的将信良记口味研发、技术研发、营养配比的能力直接赋能予餐饮商户。所以信

良记采用高度整合冷链物流的方式，建设具有覆盖全国范围的冷链物流体系。目前，信良记在北京、上海、西安、深圳、武汉、成都等9地，均设有冷链大仓，配送范围可覆盖周边及全国。运输过程中，严格把控每一个冷链运输环节。信良记需要确保运输环节中的温度保持在-18摄氏度，并在产品出库、入库及运输环节中，由品控人员对产品的质量和温度进行实时监测，保证了产品的品质安全和合作客户的利益。

信良记服务于餐饮从业者，帮助他们有效地降低运营成本、提高客单价、拉升复购率，让生意不再难做。此外，信良记还愿意依托强大的爆品供应链能力和新辣道12年来沉淀的系统化运营能力，助力更多优秀的餐饮创业者，以供应链协同+营运系统+资金投入的三位一体赋能模式，让餐饮创业之路不再艰难。

信良记作为餐饮供应链品牌、中餐爆品标准化专家，在拥有强大的供应链背景和帮助餐饮商户解决具体痛点的硬实力后，选择通过爆品标准化这一高势能路径切入餐饮市场。不难相信，信良记在未来会有一个飞速的发展，会将自身餐饮供应链及一站式服务的优势发挥出来，尽早实现信良记“因美食而欢喜，让生意更轻松”的愿景，让餐饮行业变得更加简单。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xlj-847716.html>