

红房子西菜馆为青年人才搭建发展平台

老字号推陈出新 打造百年西餐

老字号·新活力
创新创业在行动

在上海，一提起西餐，人们就会想到红房子西菜馆。“吃西餐到红房子”，已经成为老上海人的一句顺口语，承载着一代代人的记忆与情怀。刚刚过去的七夕，夏涛与女朋友在红房子度过了甜蜜的晚餐时光，曾经见证父母爱情的红房子如今也成为了他的幸福见证。漫漫历史长河中，红房子经历了哪些时代变迁，又发生过哪些推陈出新的故事？近日，青年记者前往位于淮海中路845号的这家老字号企业，探寻历史的积淀和创意的革新。

青年报记者 明玉君

持续创新

推出简餐和外卖业务 践行企业社会责任

“传统的牛排只有菲力、沙朗和天蓬牛排，现在我们增加了安格斯、和牛牛排，同时在做法上不断推陈出新，满足不同消费者的味蕾需求。”据刘承庆经理介绍，单是牛排的食材、做法和调味品方面，就凝聚了红房子几代人的探索、努力与付出。他强调，在学习西餐先进理念的基础上，根据中国人的烹饪习惯和饮食文化进行改良，再创新，才是菜品走进顾客内心的关键。“比如，牛排煎熟后，静置一会儿，口感会更好；培根牛排，搭配鹅肝，更美味。这些都是我们多次尝试后摸索出来的经验。”刘承庆说。

为了不断推陈出新，红房子多次选送厨师远赴法国学习深造，吸收现代和新潮的法式菜，并将特色菜肴推向上海的餐饮市场。如尼斯明虾、鲜杏子鸡脯、烤羊排白脱沙司等，都是顾客喜爱的菜品。

除了菜式上的与时俱进，红房子还紧跟时代，拥抱互联网，于今年年初推出了简餐和外卖业务。“创新之路并非一帆

风顺，多年前，红房子曾经尝试过简餐形式，由于想法比较超前，并未被市场接受。”刘承庆无奈地说。

如今，经过市场调研与慎重考虑之后，红房子从顾客需求出发，再次推出不同品种的精选简餐，取得了不错的成效。在此基础上，团队继续稳扎稳打，推出菲力牛排套餐、香煎银鳕鱼套餐、芥末牛腹肉套餐等，并同步进行外卖配送服务。与此同时，红房子还抓住重要时间节点，推出特色服务，如七夕“牛排节”，不同品种的牛排，满足了不同消费者的需求。

企业的发展离不开践行社会责任。除了积极参与黄浦区推出的“老字号·新活力”创新创业专项行动计划外，目前，红房子还是黄浦区第一批社区教育实践基地。将深厚的西餐文化转化为培训课程，变店堂为课堂，教授成人及儿童西餐基本知识、礼仪与简易西餐制作、鸡尾酒调制等，促进西餐文化的普及。

>>>老字号高管说

发扬工匠精神，走精致化路线

“红房子近百年的历史中，凝聚了几代人的心血付出与多年文化积淀。”在红房子西菜馆经理刘承庆看来，企业的发展离不开人才。只有不忘初心，在传承与创新中培养后继人才，才是企业立于不败之地的经营之道。

脚踏实地，才能仰望星空。刘承庆坦言，活到老，学到老。“未来，我们将继续发扬工匠精神，走精致化路线，陪伴红房子向着百年老店而奋斗。”

【记者手记】

老字号企业的未来之路

从罗威饭店，到喜乐意，再到红房子西菜馆，变的是名字，不变的是一代代人的情怀与记忆。那一碗罗宋汤，是念念不忘的老味道。

正如刘承庆所说，那些“花样年华”与“风光景色”，都已经留在了过去。对于老字号企业来说，更重要的是未来之路。如何在未来的时光中，继续擦亮品牌，走出特色，才是老字号企业需要着重思考与发力之处。



红房子西菜馆承载着一代代人的记忆与情怀。

受访者供图

传承技艺

吸收“新鲜血液”，培养青年人才

远远望去，红房子西菜馆的红色结构建筑，格外醒目。这家老字号西菜馆，无论菜品设计，还是室内装修，无不体现着优雅的法式元素。精致的西餐桌，经典的西洋油画，复古的吧台和灯饰——置身其中，尽显小资情调与浪漫情怀。

顾客们享受美食的同时，身穿白大褂的青年蓝带厨师周剑希正在厨房紧张地忙碌着。这位90后上海小伙，自2015年科班毕业进入红房子以来，积极发挥个人西餐特长，参与改良菜品，短短几年内便成长为企业的中坚力量，为员工传授先进技能知识。“我的启蒙老师就来自于红房子，在这里，跟随老师傅们学习和精进厨艺，让我很快便实

现了理论与实践相结合。”回顾成长之路，周剑希心怀感恩。

在红房子西菜馆，除了厨师等技能型人才深受重视之外，其他岗位员工也在红房子这个大家庭的关怀下，逐渐走出了自己的职业发展之路。乐观开朗的杨晓峰是企业出纳主管，当年，工程专业毕业后，抱着试试看的态度，他来到了红房子西菜馆。毫无工作经验的他，从服务员做起，踏实肯干，兢兢业业。几年下来，他在吧台、收银等岗位积极锻炼，还跟随师傅、同事学习和掌握西餐等知识。但随着事业发展遇到瓶颈，杨晓峰深感焦虑，迷茫的他萌生了离开红房子的想法。

“困惑之时，感谢领导和师

傅们帮我分析，给我提点和指引，我转到了出纳岗位，一直做到现在。”如今，杨晓峰成为了企业骨干，正在积极入党，职业道路更加宽广。他坦言，进入红房子11年来，不仅在个人能力上有了提升，做人做事等方面也更加沉稳和踏实。“我将继续努力，陪伴红房子一路走下去。”杨晓峰坚定地说。

在红房子西菜馆经理刘承庆看来，青年人充满激情与干劲，有很多创新想法和点子，是老字号企业焕发活力，实现可持续发展的重要力量。“红房子一直以开放和包容的态度，吸纳和鼓励青年人才。通过高师带徒、技能比武等形式，为青年搭建发展平台，提供晋升机会。”

时光追溯

几经变迁与发展，成为上海西餐中的招牌企业

雨后的红房子格外清新，它的前世和今生也如优美的画卷一般，徐徐展开。1935年，一位名叫路易·罗威的意大利籍犹太人和一名法国姑娘在上海相爱并喜结连理。婚后，他们在法租界霞飞路（现淮海中路）开设了一家名为“罗威饭店”的西菜馆，这就是“红房子”的前身。

1941年，随着太平洋战争的爆发，罗威被关进集中营，罗威饭店也无奈关闭。1945年，日本投降，罗威获释后买下陕西南路37号店面，重新经营西餐，取名“喜乐意”，寓意“在路易家”，强调饭店如家般温馨。

在喜乐意，罗威大胆尝试，将店面刷成红色，喜庆的颜色吸引了众多顾客前来就餐。但经营西餐，难免会遇到食材短缺的

问题。尤其1946年之后，从法国进口的蜗牛中断，这让开业不久的喜乐意生意大受影响。此时，年仅24岁的中国厨师俞永利身肩重任，尝试使用其他食材代替“烙蜗牛”。最终，他在法菜“烙蜗牛”的基础上，独创了“烙蛤蜊”。从此，饭店生意愈加火爆，成为了远近皆知的西菜馆。

历史的车轮不断向前。20世纪50年代初，上海人刘瑞甫以2000元盘进“喜乐意”，继续经营西餐。京剧大师梅兰芳是饭店常客，在他的建议下，“喜乐意”正式更名为“红房子西菜馆”，从此，“红房子”面世。

慢慢地，红房子以经营法式西餐而闻名，由于其讲究质量，菜肴精美，多年来，深受外国来宾和国内食客的欢迎。刘

少奇主席曾在陈毅元帅陪同下到红房子用餐，在品尝了烙蛤蜊、洋葱汤等佳肴后，他握着服务员的手说：“红房子店小名气大。”1960年，周恩来总理在外事活动中，就多次向外宾说：“吃西餐，上海有一家红房子西菜馆。”与此同时，红房子还是众多文人墨客的最爱，据说作家张爱玲当年就非常钟情于红房子西餐，多次光顾。

经历多年风雨洗礼后，1995年，红房子在淮海中路845号正式开业。小至家庭宴请，大到商务活动，承办各种不同规格的酒会、冷餐会等，都深受顾客好评。如今，红房子西菜馆多次荣获“上海市文明单位”和“上海市劳模集体”称号，成为上海西餐中的招牌企业。

