

■葉紹文與「奇香村」結下不解之緣

奇香村

創辦於七十年代的「奇香村」雪糕，伴隨着一代代澳門人共同成长，是澳門人的集體回憶。作為一個原創的澳門品牌，「奇香村」的製作和經營手法體現了澳門傳統社會的營商之道，那就是貨真價實、誠信為本。

品牌宣言

企業經營目的不僅僅是追求利潤最大化，對於企業來說，賺最多的錢，是無可厚非的，也是最好不過的，但隨着社會文明的發展，以人為本、承擔社會責任的理念已經逐漸深入人心。傳統品牌企業不僅僅是單純的商業機構，有時候更是傳統社會文化的一個榜樣。製作優質健康的出品，嚴格的食品衛生把關，才是企業的生存之道。期望未來有更多人能了解、喜愛「奇香村」，並成為消費者心中最信任的澳門品牌。

品牌標識



三十多年前，創辦人黃氏夫婦當時覺得「奇香村」這三個字既能代表小朋友奇思妙想、活潑天真的一面，又能形容該廠出品的雪糕香氣撲鼻，給食客奇特的味覺享受。現今雪糕加入極富澳門特色的英文名—Macao Dairy，並規範了商標圖案和字體，一杯奶液四溢的雪糕杯造型也簡單易記、一目了然。

品牌之光

「奇香村」一直秉承着傳統、誠信的經營理念。延續幾十年前的雪糕口味不變，部分雪糕換上全新的包裝，創造出既時尚又擁有懷舊風味的產品，並且不斷推出新產品，為消費者帶來驚喜和愉悅。

董事總經理葉紹文說：「澳門品牌多數靠鄰里街坊口碑相傳，最欣慰的是得到市民和顧客的肯定。」



■奇香村雪糕雪條種類多樣



品牌傳奇 三十春秋 兩掌門共建澳門品牌

一九七九年，黃氏夫婦親手創辦了位於望德堂區店舖內的澳門啟光雪糕廠，當時生產規模並不大，屬家庭作坊式經營。作為一個原創的澳門品牌，「奇香村」的製作和經營手法很有澳門傳統社會的營商之道，就是貨真價實、誠信為本。

「奇香村」雪糕以新鮮牛奶為底料，搭配最純正的各式調味原料，直接攪拌冷凍而成。雪糕入口香滑綿密，如「絲綢」般柔滑，沒有多餘的水和空氣在裡面，所以分量厚實，任何一款雪糕，它的配方中絕對不添加奶油的手法來增加口感與濃稠度。因此，雪糕少了許多熱量和脂肪，讓人吃得美味和健康。雖然隨着物價上漲、成本加劇，許多產品以加價或降低成本來維持營運，但「奇香村」雪糕卻本着以人為本、顧客至上的原則，從不會在原料配方上和製作環節上偷工減料、壓縮成本。

提及「奇香村」雪糕，澳門人心裡總是帶着眷戀的回味，「奇香村」這個澳門品牌，在澳門人記憶中留下了無數美好而雋永的感受。在上世紀七、八

十年代，澳門市民普遍生活水準不高，父母能夠給子女的零用錢有限，對於當年的孩子而言，品嚐雪糕就是夢中的奢侈，遠遠看到雪糕的絲絲涼氣，都讓他們壓抑不住雀躍的心情。啟光雪糕廠曾出產的「仔條」，是一種大力掰開便成為兩根雪糕的產品。小時候，兄弟姐妹共食一支仔條，留下的不只是美味，還有那一段艱苦歲月背後的溫情和甜蜜。

隨着「奇香村」經營模式的發展，政府開始規範店舖生產方式，啟光雪糕廠也正式搬入工廠生產，走向批發及零售的發展期。而此時黃氏夫婦年事已高，子女又有自己一番事業，不肯回來繼承家業。眼看辛苦創立的「奇香村」品牌後繼無人，黃氏夫婦開始物色合作人選。

做銷售起家的葉紹文，聞之動容，雙方經商議後一拍即合，他隨即果斷地接手啟光雪糕廠，成為「奇香村」的新一代掌門人，從此也與「奇香村」這個澳門品牌結下了不解之緣。



■葉紹文相信，員工是企業最有價值的財富。

傳承創新 老品牌煥發新活力

「奇香村」這個澳門本地品牌一直以物美價廉的方式行銷於澳門大街小巷。但隨着外來品牌規模化經營方式以及鋪天蓋地的宣傳造勢，使老字號「奇香村」這樣的中小企業受到重創。葉紹文是非常具有營銷經驗的澳門企業家，他意識到「奇香村」如果不改革創新，要想在這樣競爭激烈的環境下生存，實在不易。在接管啟光雪糕廠之後，首先對雪糕這種大眾食品進行分析研究，認為產品的品牌、質量、價格，都會成為消費者綜合考慮的消費元素，於是對這個傳統品牌進行了大刀闊斧的改良。

為了保持「奇香村」的品質和口味不變，葉紹文邀請創辦人黃先生擔任「奇香村」品牌的食品安全顧問，在食品的選材和製作流程中嚴格為企業把關。為了擴大「奇香村」的生產規模和提高效率，葉紹文還引入了先進技術和包裝設備。同時，也改良了澳門本地雪糕的不重

視外觀包裝的特點，經過一系列的改革創新，重新包裝後的「奇香村」雪糕以一種全新的姿態出現在大眾面前。

「奇香村」雖然在澳門擁有穩固的消費者，但市場規模較小，企業若有所突破，必須廣為宣傳、拓展更大的市場空間。2009年，這個藏在深閨的「小媳婦」，終於第一次離開澳門，葉紹文帶着面貌一新的「奇香村」雪糕參加了在香港舉行的國際食品展，一亮相便吸引了不少人。

在香港消費者心目中，澳門品牌的產品多數為家庭作坊出品，雖包裝落伍，但勝在貨真價實、品質優良，「奇香村」出品的「雪糕三文治」正是以這種獨特的魅力吸引了不少人氣，這讓苦心改良「奇香村」經營模式的葉紹文，看到了澳門品牌走向國際市場的曙光。



■「奇香村」選料均嚴格把關

品牌秘笈

秘笈一 價廉物美 品質優良

「奇香村」作為澳門雪糕品牌，重點是要保持物美價廉、優質出品，建立消費者信譽和口碑。「奇香村」雪糕採用澳洲原裝奶粉和韓國砂糖，嚴格按照國家食品安全生產標準出品。

秘笈二 貨真價實 誠信為本

作為一個原創的澳門品牌，「奇香村」的製作和經營手法體現了澳門傳統社會的營商之道，那就是貨真價實、誠信為本。

秘笈三 歷史悠久 承載回憶

對於一些懷舊的人來說，奇香村雪糕除了甜美的味道之外，品牌所蘊藏的悠遠情懷以及分甘同味的回憶，長存澳門市民的情結之中。無論是品牌的締造者還是普通員工，都希望能將這一澳門傳統品牌更好地傳承和發展下去。

企業文化 以人為本 情義無價

葉紹文表示，在內地部分奶製品信任危機的陰影下，消費者對奶製品的要求和質量更加看重，「奇香村」作為澳門雪糕品牌，重點是要保持優良的出品、建立消費者信譽和口碑。他介紹說，「奇香村」雪糕採用澳洲原裝奶粉和韓國砂糖，嚴格按照國際食品安全生產標準出品。

在雪糕廠的生產車間，記者看到「奇香村」對於衛生的要求十分嚴格，生產車間每天都要進行全面消毒，為防止工作人員攜帶病菌進入槽內，工作人員進入之前必須穿着保護衣，嚴格執行食品安全條例。

近些年，隨着澳門人力資源短缺及產品成本上漲等因素，許多澳門企業紛紛將廠房遷往內地。啟光雪糕廠則選擇扎根澳門，葉紹文表示說，一方面希望消費者品嚐地道的澳門出品。另一方面則考慮到保障現有員工的就業問題，因為「奇香村」許多老員工一直盡心盡力的服務於此。

啟光雪糕廠規模細小，葉紹文明白員工是企業最大的財富，他表示，「奇香村」的企業文化體現在濃濃的人情味中，自己不能因個人利益而不顧老員工的生計和家庭。對老字號「奇香村」而言，技術只是工具，企業的人情才是自己最看重的。

談到未來發展，葉紹文表示，企業經營目的不僅僅是追求利潤最大化，對於企業來說，賺最多的錢，是無可厚非，也是最好不過的。但隨着社會文明的發展，以人為本、承擔社會責任的經營理念已經逐漸深入企業文化。傳統品牌企業不僅僅是單純的商業機構，有時候更是澳門傳統社會文化的一個榜樣。嚴格的食品衛生把關，製作優質健康的產品，才是澳門企業的生存之道。他期望未來有更多人能了解、喜愛「奇香村」，並成為消費者心中最信任的澳門品牌。



■味道多樣的家庭裝雪糕