从一碗爱心肉骨茶说起…

“安全卫生是我们在食品安全与卫生上三十年如一日的努力与执着，我们对这方面的要求，其实比 HACCP 认证还要严格。我们本身做得很足够，工人也已把清洁工厂当成个人职责范畴。”

- 陈章耀，林爱丽施贸易公司的肉骨茶创办人

公司简介

已经成立了 30 个年头的爱丽施贸易公司，目前产品经销遍及新加坡各大超市和各大商店。分销到台湾、马来西亚、澳大利亚、香港、英国等海外 10 多个国家。也有些餐厅直接从爱丽施采购肉骨茶调料来烹饪他们的招牌菜，如今远在上海、东京的餐厅里，都可以吃到道地的肉骨茶。

爱丽施贸易公司采用不和零售商直接接触的管理经营模式，而是由经销商们分销给各大型超市、药材店杂货店或食摊小贩。成立的 30 年来，每一年都有新客户的加入，每一年的业绩也在稳健增长。如今的爱丽施贸易公司不仅经营自己的品牌，也承接其他大品牌的代工业务。

和许多传统商人家庭一样，陈章耀起先追随父母经商，随后自己独自经营一间批发华洋百货、成药给杂货店的批发商。然而当 1985 年新加坡陷入建国后的第一次经济萧条时，他的事业也进入低谷，生意因资金周转难以为继。在最困难几乎绝望的时候，他接受了一个教堂朋友的邀请，去参加了教会的聚会。这一次聚会也成了陈章耀的命运转折点，不仅精神上找到了寄托，而且事业上也得到了很大的改变。

山穷水尽 柳暗花明

还处于事业低谷期的一天，陈章耀贤良淑德的妻子爱丽施提出了要亲自下厨煮肉骨茶给丈夫吃。但是陈章耀却说想自己亲自下厨煮肉骨茶，做给对自己不离不弃心爱的妻子吃。因为是在一个传统潮州家庭长大，从小陈章耀的父亲每个礼拜都会带他去吃两次的肉骨茶，所以对于陈章耀来说，肉骨茶

这一碗妻子煮给家人肉骨茶，为陈章耀带来了事业转机。

SFMA food book.indd 64-65 24/7/17 10:58

的味道是承载着儿时对父亲的记忆。万万没想到，那天陈章耀第一次做的肉骨茶，味道是如此好吃和正宗，并得到了全家人的赞扬。聪慧的妻子就提出“要不我们做肉骨茶生意吧！”就这样陈章耀开始了新的生意。

陈章耀认为，这是上帝给的智慧，上帝会在微不足道的生活中启发人们思想，从而寻找到巨大商机。他坚定自己的信念，1987 年他放弃了自己的杂货生意，以妻子的名字创立了爱丽施贸易公司。

万事开头难

不像当下肉骨茶是新加坡非常具有代表性的美食。那个年代肉骨茶在新加坡还不是那么普及，在当时的人们看来也是可有可无不被重视的食物。

在创业初期妻子给了他非常大的支持，他一直到现在都非常感激她的妻子。陈章耀认为既然决定要做，那就一定要做到最好。陈章耀开始研究肉骨茶的调料，不断地实验调试并给妻子和朋友品尝，让他们提出宝贵的意见和建议再加以改善。在坚持不懈的努力后，陈章耀最终打破传统繁琐加料的做法，研究出以胡椒为主，没有任何药材味的正宗潮州肉骨茶包。方便快捷操作简单任何人都适用，哪怕不会煮肉骨茶的人都可以在自己家里煮出美味可口的肉骨茶来。 就这样，在众人一开始并不看好的眼光下，陈章耀接到了越来越多的订单，原始的手工生产也变得供不应求。终于，陈章耀有了自己的第一间工厂，肉骨茶的生意初具规模。

爱丽施贸易公司的肉骨茶包做法简单方便，味道美味可口，最重要是没有药材的味道。 这样突破性的创新当时在新加坡引起了不小的轰动，并引起

“卫生与清洁最重要，我们对这方面的要求，其实比HACCP认证还要严格。我们本身做得很足够，工人也已把清洁工厂当成个人职责范畴。”

爱丽施从创立品牌， 到频频得奖，才不过 30 年左右的时间。

爱丽施贸易公司的肉骨茶包做法简单方便，味道美味可口，没有药材的味道。 这样突破创新曾引起业界跟风。公司后来又研发了黑胡椒螃蟹等配料包。

了美食行业肉骨茶的革命，很多商家放弃繁琐加料的方法开始效仿。就这样肉骨茶更成为广受大众所喜爱的食品。

世上无难事 只怕有心人

肉骨茶包的成功里除了陈章耀的坚持不懈和精益求精的精神外，也离不开他独到的商业眼光。陈章耀第一次向大众推广他的产品是通过当时深受家庭主妇喜爱的广播节目 — 丽的呼声。与传统硬性广告不同，这个节目里很多主妇会打电话进来交流分享自己烹饪煮菜的心得，慢慢地她们发现爱丽施的肉骨茶包不只可以煮出美味的肉骨茶，还可以作为调味料做出许多其他可口的菜肴。这次广告的效果超出预期的好，就这样，越来越多的人知道了爱丽施的肉骨茶。在爱丽施成立的第三年开始，销量以倍数的速度增长。

然而关于这一切，陈章耀却很谦虚地说：“没有上帝，我的事业不可能起飞。”朴实的字里行间流露着他对于生命的感恩和虔诚。

陈章耀后来又研发了黑胡椒螃蟹等配料包，已经成立了 30 个年头的爱丽施贸易公司，目前产品经销覆盖新加坡各大超市和各大商铺。分销到台湾、马来西亚、澳大利亚、香港、英国等海外10多个国家。也有些餐厅直接从爱丽施采购肉骨茶调料来烹饪他

SFMA food book.indd 66-67 24/7/17 10:58

们的招牌菜，如今远在上海、东京的餐厅里，都可以吃到道地的肉骨茶。

爱丽施贸易公司采用不和零售商直接接触的管理经营模式，而是由经销商们分销给各大型超市、药材店、杂货店或食摊小贩。好品质的东西是经得起时间的考验，爱丽施贸易公司成立的 30 年来，每一年都有新客户的加入，每一年的业绩也在稳健增长。如今的爱丽施贸易公司不仅经营自己的品牌，也承接其他大品牌的代工业务。可以说，爱丽施已经从最早的小型家庭手工作坊成长为这个行业的领航者。

卓越品质 再创新高

在被问及成功的关键时，陈章耀给出的答案既简单又出乎人意料 — 安全卫生。然而这四个字真要做起来却没那么简单，陈章耀在不经意间说出了爱丽施贸易公司在食品安全与卫生上三十年如一日的努力与执着。

陈章耀说，最重要的是工人已经培养成个人与环境卫生的习惯。工厂九年前搬迁到加基武吉路，工人每天习惯做完工就清洗好机器，从里到外打扫干净才会下班。每个星期六工厂会进行一次彻底的大扫除，把机器、装载用具、冷气机、地板，甚至灯罩等，拆下来清洗。他说：“卫生与清洁最重要，我们对这方面的要求，其实比 HACCP 认证还要严格。我们本身做得很足够，工人也已把清洁工厂当成个人职责范畴。” 公司教导所有员工要讲究卫生，勤洗手、勤剪指甲、勤换洗工作服，在工作时间必穿戴工作衣帽和口罩。员工们每年会进行一次健康检查，确保健康合格。

就在去年，爱丽施贸易公司通过了ISO2200国际食品安全认证体系的认证，这对于陈章耀来说是一个里程碑式的进展。这意味着他多年的心血没有白费，并且将会有更多的人认可他的产品。

陈章耀和员工们的不懈努力也得到了应得的认可，除了 2014 年获选颁加坡金字品牌奖和 2015 年获选新加坡品牌之外，爱丽施贸易公司已经连续 9 年获得农粮局的食品安全 A 级鉴证。不出意外的话，今年将有望以连续 10 年的 A 级鉴证获颁“食品安全卓越银奖”。就在去年，爱丽施贸易公司通过了 ISO2200 国际食品安全认证体系的认证，这对于陈章耀来说是一个里程碑式的进展。这意味着他多年的心血没有白费，并且将会有更多的人认可他的产品。在未来的几年里打开中国大陆的市场，则是陈章耀的下一个心愿。

在平凡中书写传奇

从经济萧条中的难以为继到家族事业的第二春，陈章耀夫妻二人同甘共苦，脚踏实地白手起家，用爱和信仰挽救了生意，最终获得事业与家庭的双丰收。也许肉骨茶包本身平淡无奇，但他们二人却在平凡的生活中共同书写了一段励志又暖心的传奇故事。

爱丽施贸易公司对卫生很执着，工人也已把清洁工厂当成个人职责范畴。公司教导所有员工要讲究卫生，在工作时间必穿戴工作衣帽和口罩。员工们每年会体检确保健康合格。

SFMA food book.indd 68-69 24/7/17 10:58