

優質婚宴食府 品嚐明火美饌

御苑皇宴 婚宴品牌新路向

飲食
王國

近年租金上漲、市場人手短缺，對餐飲業經營頗為影響。有傳統酒樓在經營管理上進行改革，開拓新品牌之餘，更積極引入嶄新技術及思維，務求於業界中突圍而出。

叙福樓對港人而言可謂家喻戶曉的品牌，至今已四十多年歷史。叙福樓集團執行董事黃傑龍先生接手家族生意後，立即全面革新，為集團打造全新宴會品牌—「御苑皇宴」。

明火烹調 相得益彰

集團創立至今已備受肯定，獲獎無數。黃傑龍直言集團一向積極鼓勵廚師發揮無限創意，設計创新的美食佳餚以迎合不同食客的口味。御苑皇宴一直有參與香港旅遊發展局舉辦的「美食之最大賞」，單計2014年便勇奪兩個至高榮譽金獎、一個金獎及一個銀獎。黃先生解釋：「我們集團一直主要以明火烹調，取其鑊氣夠、火力猛。」他更透露，集團的廚師亦偏向採用明火烹調，自他們做學徒起已用明火烹調，深深明白到明火始能帶出食材的原汁原味，並將他們的技藝發揮得淋漓盡致，真正做到「人火合一」。他笑言：「致勝之道在於廚師團隊的努力構思和精心製作，發揮創意，設計创新的菜式，而用明火烹調炮製菜式更是相得益彰。」

善待員工 注重舒適健康

別以為建立新品牌很容易，以御苑皇宴為例，是結合酒店式豪華場地及中式佳餚的宴會廳，每間都定位清晰，風格不同，各具特色，深得客人歡迎。黃先生坦言，現今經營環境充滿挑戰，競爭劇烈、各項經營成本高漲、店舖租金、原材料等成本



▲黃傑龍先生對煤氣高效靜音炒爐的效果十分滿意。



▲黃傑龍先生為御苑皇宴引入多款高效節能煤氣爐具，提升廚房工作效率，更節省燃氣開支。

迅速上升、人手不足等問題都令老闆們頭痛不已。「我們這幾年也有適量調整員工的薪酬，於3年前開始實行5天的男士侍產假，此外更有生日假、員工籃球比賽、旅行等活動，讓員工及其家屬可以一起參加，讓員工感受到公司好像一個大家庭。我深信員工是公司重要的資源，要好好珍惜及重用人才。」

他補充，其集團一向有為員工提供培訓課程，亦重視員工的工作環境，得悉煤氣公司最近推出多款高效節能爐具，包括煤氣高效靜音炒爐及煤氣高效涼廚平底爐，他二話不說便立即引入試用。使用至今，廚師們一致認為效果理想。他補充：「相比傳統炒爐，這款煤氣高效靜音炒爐有效大幅減低噪音，鑊氣夠又火力強勁，安全性提高了不少，令廚師的工作環境更舒適。」業界俗稱平底爐為「矮仔爐」，於中式食肆作煲湯之用。他表示：「以往『矮仔爐』的設計，熱力並非完全集中，餘熱會散發於四周，令廚房溫度提高。而煤氣高效涼廚平底爐火力集中，效能更高，有效節省燃料，減低成本，又可降低廚房溫度，打造清涼綠色廚房。」

氣價下調 紓緩經營壓力

面對營商環境困難，煤氣公司在2015年的平均煤氣費較2013年低11%，為業界帶來經濟及環境效益，把得益回餽客戶，黃先生表示，確實是一大驚喜，就叙福樓集團來說，每個月可節省大約十多萬元開支，減低成本，對食肆的整體營運狀況都有紓緩作用。縱然近年訪港旅客人數減少，他透露集團主要的顧客群以港人為主要，亦

不時為食客帶來不同推廣優惠，更積極引入多個海外知名餐飲品牌，令旗下飲食集團品牌更多元化，如源自日本「牛角」、「MouMouClub牛涮鍋」、「壽司大」等，在2015年，集團更成功引入日本Shabu Shabu品牌「溫野菜」，以及韓國No.1鐵板雞專門店「柳氏家」，增加不同層面的顧客。

此外，黃先生更力讚煤氣公司非常支持業界，不斷引進及改良煤氣爐具，有效節能並改善環境。他滿意地說：「因為我是工程師出身，較為留意爐具的技術細節及功能。我十分讚賞煤氣公司不時與集團合作，研發及改良爐具的功能，以迎合市場需要。而且新一代煤氣爐具的效果、壽命等均不遜傳統爐具，以我們集團為例，新爐具平均可節省近三成燃料，大大節省營運開支。」



▲御苑皇宴注重出品質素，加上廚師團隊的努力構思和精心製作，多款菜式曾奪香港旅遊發展局舉辦的「美食之最大賞」的獎項。

「一間歷史悠久的公司要在今時今日的经营環境中生存，要有一定的競爭力，多元化的發展是必須的。」黃傑龍總結道。回想當初的傳統酒樓模式，發展至今，無疑叙福樓集團已擴展業務至一個飲食王國，誓要在本地餐飲市場中佔一席位。



▲御苑皇宴(九龍灣店)。

煤氣小貼士

煤氣高效靜音炒爐：

- *火力強勁
強勁火力烹調中式明火美食，鑊氣十足。
- *靜音設計
配備預混式爐頭，大幅減低噪音，提高職安健。
- *安全可靠
設有離子熄火安全裝置，開、關氣源反應迅速。



煤氣
Towngas

香港中華煤氣有限公司

工商業查詢熱線：2963 3300

網上客戶中心：www.towngas.com