

近年，鸡煲火锅盛行，不同品牌的鸡煲食肆随着鸡煲热潮应运而生。其中，一品鸡煲火锅可以说是冠绝同行。短短开业 3 年，已开设了 5 间分店。

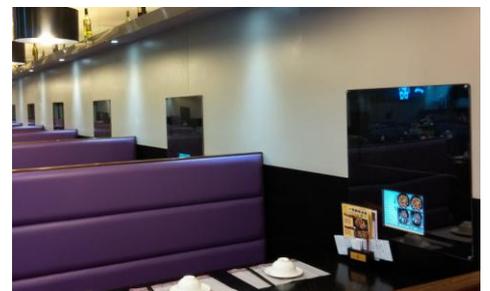


首次听到「一品」这个名字，都会以为有什么特别的含意，但事实却非如此。「当初改名为『一品』可说是很随意，只觉得一品总比叫二品、三品好。名字没什么好不好听的，旁人听熟了，餐厅有了一点名气了，名字就会变得顺耳好听。其实成功不是任何一个人能够创造出来的，是有赖客人的支持，外界对一品鸡煲的反应也出乎我的意料之外。」低调务实的店主罗生贯先生道出一品鸡煲火锅的成功故事。



内地的鸡煲味道太浓太麻辣，完全掩盖了鸡的鲜味。开业前，罗先生花了不少心机做资料搜集，亲自走遍各省份，尝试过各式各样的鸡煲，最后调较出最适合香港人的口味。「很难说什么是正宗的鸡煲，辣的味道没有特定的标准，口味要配合大众，顾客喜欢的便是好的味道。」罗先生说。

今年，一品的分店使用了世通 iPad e-Menu 点菜系统，顾客可以透过 iPad 自助点菜。罗先生表示，使用了 iPad e-Menu 点菜系统后，成功简化了落单的程序，顾客可自行完成大部份的点菜动作，例如点取火锅配料和饮品等，令整体的运作如点菜、查单更快捷，减少了客人举手要求服务员帮助的情况。这不仅提升公司的形象，亦带给客人参与的喜悦感。的确，iPad e-Menu 点菜系统为顾客提供每款菜式的资料及相片，让他们清楚知道所选菜式的详细内容，吸引顾客之余，亦可减少人力成本，提升运作效率及收益。



除了用心的经营、高质素的食材、大众化口味之外，相信谦虚、凡事亲力亲为的处事态度，加上卓越的餐饮管理系统，创造了一品鸡煲火锅这个鸡煲传奇。