

独特及经典 - 一兰拉面



一兰拉面于 1960 年在日本福冈市博多区成立，现今在日本经营超过 50 间餐厅。为了坚持食物的质素，一兰的菜单没有提供大量不同种类的食品，只将精髓投入豚骨拉面之中。此外，他们的经典日式拉面采用安全而优质的食材，而每一碗拉面的味道更是四十多位专家的成果。

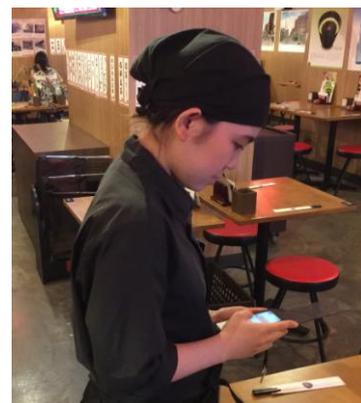
随着日本本土的成功，一兰于 2013 年在香港铜锣湾开设首间海外分店。创新的餐厅体验及独特的用餐区设计，令一兰铜锣湾店的业务表现极之出色。顾客络绎不绝，就算在非繁忙时间，店外亦经常有长长的人龙。于一兰拉面专门店内一人一格形式的座位坐下之后，顾客需要填写表格定制自己的拉面，然后按掣召唤工作人员。一兰解释，独特的一人一格形式的「味集中座位」是让客人专注于自己的味觉享受而设计的。



于 2015 年，一兰在尖沙咀开设第二间分店。新店面积比铜锣湾店大，共有 182 个座位。座位分为两种形式，一种是「大排档」形式的开放式座位，模仿 60 年代经典的日本熟食档的设计；另一种就是一人一格形式的「味集中座位」。此外，所有香港分店都是 24 小时营业。无论如何，相比起第一间店，尖沙咀店受欢迎程度丝毫不减，顾客有增无减。



保持品质和味道是成功的关键。其实，食品及服务的质素同样重要。所以，一兰采用了[世通餐饮管理系统](#)去协助业务运作。世通 8.1 版本提供多元化功能应对运作需要。尖沙咀店更添置 40 部专业无线点菜终端机给予员工工作点菜之用。有了[世通无线点菜系统](#)，



员工便能在顾客面前作出更快捷更准确的点菜程序，服务质素自然大大提升。