

中銀香港企業銀行 與你「同成就·共商贏」

25載奮進歲月 品質精益求精

太興飲食集團 譜寫香港品牌傳奇

一杯濃郁芳香的冰鎮奶茶，一口五星級的燒肉，提起太興這個滿載港式情懷的餐飲品牌，相信沒有香港人會感到陌生。集團主席陳永安先生(安哥)憑著對食物品質的不懈堅持，由最初的燒味快餐店開始，到現在的大型連鎖餐飲集團，且聽他道出太興飲食集團不斷創新求變，譜寫出香港飲食界的精彩傳奇。

安哥於1989年在西灣河開設第一間以快餐店形式經營的「太興燒味」，因以新鮮出爐作賣點，顧客品嚐過後均有口皆碑，「太興」的名字開始在本地飲食界嶄露頭角。安哥一直反覆考量品牌的發展前景，於1999年毅然決定將太興轉型為茶餐廳，同時招聘管理專才加入公司，取代傳統以來由大廚兼任的管理方式，又引入中廚食品，積極探索新的發展路向。現時集團旗下八個品牌，分店數目超過一百間，員工近四千人，規模遍及中國內地、香港及新加坡。



● 太興多年來堅持嚴選食材，確保食品質素。



● 陳永安先生恪守創新和專注的精神，帶領太興飲食集團在二十五年來穩步發展。

堅持專注及創新 嚴格控制食品水準

太興發展至現時的龐大規模，安哥認為「創新」和「專注」是成功的主要因素。隨著市場競爭，以及市民生活方式與飲食習慣的不斷轉變，太興積極探索並緊貼市場潮流，不斷推出創新品牌，例如台式餐廳、日式拉麵店及火鍋店等，迎合不同顧客的口味。此外，亦在傳統菜色上注入新的元素，例如冰鎮奶茶、自家製午餐肉即食麵等，同時經常聽取顧客及員工意見，務求做到精益求精，讓顧客不斷有驚喜。

多年來安哥專注提升食品質素及穩定性，與設備製造商合作研發由電腦控制之電子燒烤爐、紅外線乳豬爐、自動炒鑊系統及自動沖奶茶機等，不但令食品質素更趨穩定，同時有效簡化工序，減少員工的體力勞損，提升職安健水平。太興除堅持嚴選食材，亦設立中央廚房，統一生產配方及烹調方法，確保食品味道及質素達至同一標準；同時分店奉行「新鮮密造」的原則，確保食品新鮮。安哥恪守創新和專注的精神，帶領品牌在二十五年來穩步成長。

重視企業管理及文化 提升員工歸屬感

談到管理的心得，安哥說：「我覺得一年的成功是靠運氣，十年的成功則靠管理，百年的成功就要靠管理及文化，兩者缺一不可」，所以安哥和管理層經常與同事互動溝通，了解大家的工作情況，與顧客及合作夥伴建立互助互信的關係，傳播太興「愛心、傳承、創新」的企業文化。

此外，安哥十分重視人才培養，集團專門設立培訓中心，提供專業化、系統化的培訓；實施「資歷架構」及「拔尖計劃」，提高員工晉升透明度，增強員工歸屬感。集團亦奉行「欣賞文化」，強調「先獎、後教、再罰」，培養員工的正面心態，為顧客提供最優質的服務。

選擇可靠優質的夥伴銀行 配合集團拓展大計

當業務日益擴展，企業所需要的支援亦愈來愈多，若有夥伴銀行結伴同行，業務發展自然能事半功倍。回顧太興飲食集團走過的路，安哥深深體會到選擇信譽可靠、服務一流的夥伴銀行的重要性。近年集團積極開拓業務，已分別進駐內地和新加坡市場，有賴中銀香港配合分店的擴展計劃，提供靈活的資金安排及貼身服務，再加上其龐大的分行網絡，迎合集團業務上的各種需要，包括員工支薪及強積金都照顧周到，減少行政資源的壓力，令集團可更專注發展業務。

安哥透露集團已訂下未來五年的發展藍圖，預計分店數目、營業額和利潤都能朝著目標穩步邁進。太興從首間燒味店便開始選擇中銀香港作為銀行合作夥伴，至今已逾四分之一個世紀，多年來一同成長，攜手為推動香港經濟發展作出貢獻。



● 太興重視人才培養，並讓員工按其興趣及事業發展路向選擇進修相關課程，以提升技能及晉升機會。

陳永安先生簡介：

陳永安先生，太興飲食集團主席，香港餐飲聯業協會會長，香港優質旅遊服務協會副主席，選舉委員會界別分組選舉(飲食界)委員。1989年創立首間太興，集團發展至今逾100間分店，分店遍佈香港、中國內地及新加坡等地。



企業銀行與你「同成就·共商贏」

- ▶ 提供一站式跨境金融服務，助企業拓展業務版圖
- ▶ 提供全方位服務方案，滿足企業各項營運需要
- ▶ 擁有龐大的分行及商務中心網絡，讓企業盡享日常理財便利

專訪特輯將於下列時段播出，敬請留意

11月26日	早上 9:00	新城財經台節目
11月24-28日	晚上 9:27	now財經台(333台) 及
	晚上10:29	now新聞台(332台)
11月29-30日	晚上 9:58	now財經台(333台) 及
	晚上10:29	now新聞台(332台)