



Charles與鼎爺合作無間。受訪者供圖。

去年10月，主攻年輕大眾化市場的副線「鼎家喜筷」開幕，時尚簡潔的裝修之中，最引人注目莫過於Q版化的鼎爺形象，傳神又親切，令人不禁會心一笑。餐廳依舊主打港式燒味，但細觀菜單就會發現箇中奧秘——柑橘燒鵝、陳皮蒜香扁意粉、招牌溫泉蛋四寶飯……這些中西合璧的菜式，正是

### 燒味品牌年輕化引打卡

謙稱不是食家，卻對美酒佳餚頗有心得的Charles，視遍嘗珍饈美饌為人生不可或缺的美好經歷。他自言不諳烹飪，卻慶幸因此有動力在數十年的美食經歷過後，可成功經營餐飲集團。原來他也是半途出家，從業足跡遍及手錶製造企業、濾水器直銷生意及虛擬貨幣買賣，最終與餐飲業結緣。早年他與幾位投資者聯手購入朋友經營的意大利餐廳股份，再於2015年全資擁有餐廳，當年他憑藉一顆對美食的赤誠之心入行，卻發現接手經營餐廳並不同想像般順其自然便可成功，曾首年虧損7位數字，他索性投入全部資金與心血，邊經營邊摸索學習，終力挽狂瀾，兩個月內使營業額增長7成。曾經逆境重生的掙扎與經歷，為他如今疫市經營餐飲集團提供了寶貴經驗。



柑橘燒鵝、陳皮蒜香扁意粉

用，「若然我不去主動選擇進步，就一定是在退步。」他這樣說道。當街邊隨處

「鼎爺私房菜」開業伊始需提前4個月預定的盛況亦不復存在。創辦人之一、集團行政總裁伍衍龍(Charles)自然不願坐以待斃，推午市套餐及特價外賣，開辦網購美食平台，創副線品牌以中西合璧的菜式吸引年輕人影相打卡……「不進則退，我不會選擇停滯不前，而會選擇勇往直前，這是我做生意的座右銘。」 Charles認真地說道。他順勢而變的是經營模式及拓展計劃，而不變的是對餐廳食物質素的嚴格把控，以及一顆熱愛美食的赤誠之心。

# 燒味「Q」版鼎爺生招牌 創新煮意



火焰黑豚腩叉燒是幾間鼎爺餐廳皆有供應的招牌菜。

招牌溫泉蛋四寶飯

在堅持食物質素的基礎上，Charles力求創新。

謙稱不是食家，卻對美酒佳餚頗有心得的Charles，視遍嘗珍饈美饌為人生不可或缺的美好經歷。他自言不諳烹飪，卻慶幸因此有動力在數十年的美食經歷過後，可成功經營餐飲集團。原來他也是半途出家，從業足跡遍及手錶製造企業、濾水器直銷生意及虛擬貨幣買賣，最終與餐飲業結緣。早年他與幾位投資者聯手購入朋友經營的意大利餐廳股份，再於2015年全資擁有餐廳，當年他憑藉一顆對美食的赤誠之心入行，卻發現接手經營餐廳並不同想像般順其自然便可成功，曾首年虧損7位數字，他索性投入全部資金與心血，邊經營邊摸索學習，終力挽狂瀾，兩個月內使營業額增長7成。曾經逆境重生的掙扎與經歷，為他如今疫市經營餐飲集團提供了寶貴經驗。

Charles順勢作出改變的新舉措，「我們想將燒味品牌年輕化，吸引多些人來嘗試及影相打卡。新餐廳定價相對會平少少，但也不會走最平價的路線，我們最注重的始終還是食物質素。」他更預期香港消費者的用餐習慣將會改變，排長龍的餐廳無不是均價300元以下，「這兩年因為疫情，一切計劃都要改變。我們將新品牌選址住宅商場，因為即使疫情人們依然會落街食飯，商場反而較少受到影響。既然我們可以發展到一些阿爺特色菜更為大眾化，沒理由不繼續做下去。我做市場調查的時候發現，現時多由女性主導飲食，這也是我們會做甜品和特飲的原因。」

「鼎爺私房菜」開業伊始需提前4個月預定的盛況亦不復存在。創辦人之一、集團行政總裁伍衍龍(Charles)自然不願坐以待斃，推午市套餐及特價外賣，開辦網購美食平台，創副線品牌以中西合璧的菜式吸引年輕人影相打卡……「不進則退，我不會選擇停滯不前，而會選擇勇往直前，這是我做生意的座右銘。」 Charles認真地說道。他順勢而變的是經營模式及拓展計劃，而不變的是對餐廳食物質素的嚴格把控，以及一顆熱愛美食的赤誠之心。



Charles經營集團順勢而變，不變的是對食物質素的堅持。