■權哥每日都會親自落場炒餸。

# 對打天下

趁疫情乘勢崛起 吳偉權誓區區開舖

# 吳偉權小檔案

齡: 60歳

職: 權發小廚老闆及大廚

分店數目: 4間

置:油麻地彌敦道泰和商業大廈(2021年10月)

佐敦彌敦道金漢大廈(2023年7月)

官塘成業街(2024年5月) 銅鑼灣登龍街(2025年2月)

本港兩餸飯店自新冠疫情開始後愈開愈多,截至現時數目已突破600間。 當中,位於油麻地彌敦道的權發小廚(權發),曾出現晚飯時段多逾300人排 隊買外賣盛況;老闆吳偉權坦言,他的成功除了帶點運氣外,最重要是員工上 上下下夠努力,而且炮製的菜式性價比又高。「權哥」更毫不諱言指,夢想權 發未來在全港18區,區區都有舖。 圖/文:康志強



講起權發,現時已成為業界「明 星」,但原來開業之初,背後有段故事。 「權哥」指,當初租用油麻地舖時,並非 其心目中的理想位置,「當初我哋四圍去 但發現油麻地呢個舖

個月,油麻地店嘅人要一直做到晚上6點

才食到午飯,廚房更加飯都冇得食要食代

餐,真係辛苦到透頂!」



■權發銅鑼灣新店多鄰近上班族幫襯。



■權發銅鑼灣登龍街新店人氣急升。

租舖後,初時很多人都唔睇好!」

■權發小廚每日供應逾30個菜式

誰知道,油麻地舖開業後迅即日日大 排長龍,令外界大跌眼鏡。究竟是否獲疫 情帶挈時勢造英雄?「權哥」認為,雖然 當時坊間已有不少兩餸飯店,好像三洋、 岱民等等,然而,他相信權發的成功,是 來自努力再加幸運。

### 行業勢頭下跌迎淘汰戰

随着時間推移,本港疫情結束後,兩 餸飯店數目繼續增長,而權發亦先後增設 佐敦店、觀塘店和最新的銅鑼灣店。但 「權哥」就指,其實對兩餸飯的前景不太 樂觀,理由是市民北上消費熱潮及市場開 始飽和,「我感覺現時兩餸飯行業勢頭開 始下跌緊,市場將會有一場淘汰戰。」

不過「權哥」相信,雖然現時本港經 濟不好,對兩餸飯生意有影響,但始終市 民已習慣買兩餸飯食,「疫情過後,打工 仔習慣買兩餸飯,而且價錢唔貴,人人都 食得起,買回家食又好過自己煮。好似我 哋有唔少客人,會一次過買5、6盒,甚至 8、9盒拎走。|

現時權發兩餸飯每盒43元、三餸飯每 盒53元、小菜每盒53元(最多可選兩 款)。權發為何如此受歡迎,成為打工仔 的首選飯堂?「權哥」就認為,主要原因 是離不開菜式選擇多,而且即炒即出,新 鮮兼抵食。他形容,權發不是坊間最便 宜,但絕對是坊間性價比最高。

### 利錢唔高賺的是辛苦錢

除了家常菜,權發亦會供應時令菜 式,如冬天有臘味糯米飯、羊腩煲;不定

期或過年時更有百花釀蟹鉗、炆乾鮑、生 猛龍蝦、雞煲翅等等, 限量供應, 全都大 受歡迎。「好似百花釀蟹鉗咁,年卅晚我 她一間舖可以賣晒一千隻,但我哋每隻售 價只係30蚊,質素媲美酒樓,但價錢就平 咗一大截。」「權哥」自豪地説。

總結多年來的經營經驗,「權哥」得 出一套成功秘訣,「兩餸飯利錢唔高,必 定要靠做到量大才可生存,因此每間店嘅 流量要計到好準,我哋出餸通常會出到晚 上8點,基本上每日各店會有逾30個餸, 每日大致都可以賣清。所以,我哋賺嘅係 辛苦錢!」而當「權哥」説起「辛苦錢」 三個字時特別有些感慨,「呢幾年做兩餸 飯後,覺得打工仔好慘。好多人晚晚都要 到8、9點先買飯食。|

兩餸飯淘汰戰看似將一觸即發,面對 這場硬仗,「權哥」更信心十足,笑言夢 想有一日,在全港18區都有權發舖頭。 「權哥」為何如此自信,其賢內助Kitty的 一番話就足以印證,「權發有一位敢稱全 港最勤力的大廚,他(權哥)今年60歲, 仍每日都會穿梭分店親自落場炒餸。」





早在權發小廚油麻地店開 張不久,就曾因為在店外張貼 一張標示月薪 18,000 元、兼職 時薪65元請夾餸阿姐的招聘 單,引起網民熱議。可是,據 老闆娘 Kitty 表示,原來要請夾 餸阿姐並不容易,「疫情過 後,見工嘅人係有好多,但要 請到啱用嘅人就唔容易。情況 就好像要搵到好嘅伙計同要搵 到好嘅老闆一樣咁難。」

## 一更起碼6至7人

Kitty 指,「以新開張嘅銅 鑼灣店為例,我嘅夾餸阿姐團 隊,一更起碼要有6、7人,全 日就要十幾廿人,當中包括個 別係我由油麻地店借調過來資 深嘅阿姐,帶領其他同事 可以應付得到。

